



UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA – UnB
INSTITUTO DE CIÊNCIAS HUMANAS – IH
DEPARTAMENTO DE SERVIÇO SOCIAL – SER

VITÓRIA REGINA ALVES RODRIGUES

**A CULTURA ALIMENTAR DO CERRADO BRASILIENSE:
COMO O USO DOS INGREDIENTES REGIONAIS PODE CONSTITUIR UMA
RESISTÊNCIA CULTURAL**

Brasília – DF

2022

VITÓRIA REGINA ALVES RODRIGUES

**A CULTURA ALIMENTAR DO CERRADO BRASILIENSE:
COMO O USO DOS INGREDIENTES REGIONAIS PODE CONSTITUIR UMA
RESISTÊNCIA CULTURAL**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Departamento de Serviço Social da Universidade de Brasília como requisito parcial para obtenção do título de Bacharel em Serviço Social.

Orientadora: Prof.^a Dr.^a Camila Potyara Pereira

Brasília – DF

2022

VITÓRIA REGINA ALVES RODRIGUES

**A CULTURA ALIMENTAR DO CERRADO BRASILIENSE:
COMO O USO DOS INGREDIENTES REGIONAIS PODE CONSTITUIR UMA
RESISTÊNCIA CULTURAL**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Departamento de Serviço Social da Universidade de Brasília como requisito parcial para obtenção do título de Bacharel em Serviço Social.

Aprovado em _____

COMISSÃO EXAMINADORA

Prof.^a Dr.^a Camila Potyara Pereira
Universidade de Brasília
Orientadora

Prof.^a Dr.^a Michelly Ferreira Monteiro Elias
Universidade de Brasília
Membro Interno

Dr.^a Izis Moraes Lopes dos Reis
Membro externo

Brasília – DF
2022

Dedico este trabalho ao meu sangue brasileiro.

AGRADECIMENTOS

Não há outra forma que iniciar meus agradecimentos senão considerando todos aqueles que me ouviram e me acolheram, de alguma forma, desde o início da graduação. Não foi um período fácil, tampouco curto, de forma que inúmeros nomes compõem essa trajetória: tantos, que talvez não caiba em uma página. Assim sendo, em primeiro lugar, deixo meu mais sincero agradecimento a todos vocês – que sabem quem são. De coração.

Cito aqui, porém, pessoas que sem as quais, esta pesquisa não existiria:

Isabela e Izaías por serem ressaca, quebra-mar e marolinhas. Escrever uma linha que seja não é suficiente pra tratar de vocês, calangos de sol e até vento que me traz sorte. Meus amores, daqui em diante há tanto para vivermos que até coube registro aqui. Muito obrigada por cada dia. Amo vocês.

Iva e Daniela por aguentaram meus momentos de transgressões.

Vitor que (finalmente) cresceu e tornou uma das melhores amizades que eu poderia pedir – agradeço pela atenção e pelas louças que eu não quis lavar. Acredito tanto em você, quanto você em mim. E ao Emanuel, meu irmão caçula, que aos nove anos foi mais compreensível que muito adulto que conheço.

Abigail, que me conta de amor e felicidade pelos olhos.

Beatriz, por me agregar e acompanhar há tanto tempo.

Minhas comparsas de trajetória e de músicas tristes, Beatriz, Gabriela e Larissa, que continuaram comigo em horas estranhas.

Camila e Michelly, ambas professoras que me ministraram aulas logo no início da graduação, me ajudando a enxergar motivos para concluir e persistir no processo – para além disso, Camila, como orientadora, me norteou na escolha e desenvolvimento deste tema, que, sem exageros, me preenche o coração. E também Izis, que foi minha supervisora de estágio durante a produção deste trabalho e na reta final da minha jornada acadêmica, pela paciência, pelas palavras positivas e pelo aprendizado. Obrigada por constituírem a banca!

Por fim, à **palavra**, que rege minha filosofia.

Eu sigo fazendo tudo o que ainda não fiz.

“Toda existência humana decorre do binômio Estômago e Sexo.

A Fome e o Amor governam o mundo”.

Luiz da Câmara Cascudo

RESUMO

Partindo dos conceitos de soberania alimentar, direito humano à alimentação adequada e segurança alimentar e nutricional, este trabalho estabelece um diálogo entre alimentação como direito e comida como cultura. O objetivo da pesquisa é sinalizar para a possibilidade de resistência cultural no âmbito alimentar. Assim, a partir do recorte espacial do Distrito Federal, investigou-se a utilização (e/ou falta) dos ingredientes nativos do Cerrado e do próprio ato alimentar alinhado à prática cultural brasileira como recursos de resistência, uma vez que a comensalidade é uma expressão de direito social e luta identitária. Para a consecução do objetivo proposto, utilizou-se o materialismo histórico dialético marxista como enfoque metodológico e referencial teórico composto por pesquisadores como Jean Louis Flandrin, Massimo Montanari, Maria Eunice Maciel, Rodrigo Contreras, entre outros. Desse modo, a partir da pesquisa bibliográfica, o trabalho resultou na ampliação e disseminação dos estudos sobre gastronomia como fator político e cultural, bem como no mapeamento de alguns movimentos que buscam fortalecer a cozinha histórica e valorizar os alimentos regionais e as pessoas envolvidas no processo, configurando assim uma oposição à lógica mercadológica predominante.

Palavras-chave: Comida. Cultura. Resistência cultural. Cerrado. Gastronomia social.

ABSTRACT

Beginning from the concepts of food sovereignty, human rights to adequate food and nutrition security, this work establishes a dialogue between food as a right and food as a culture. The objective of the research is to signal the possibility of cultural resistance in the food field. From the Federal District's spatial focus, we investigated the use of native ingredients from the cerrado and the eating act itself aligned with the cultural practice of Brasilia as a resource of resistance, since commensality is an expression of social rights and identity. To achieve the proposed objective, the marxist dialectic was used as a methodological approach and theoretical framework composed by researchers such as Jean Louis Flandrin, Massimo Montanari, Maria Eunice Maciel, Rodrigo Contreras, among others. In this way, from the bibliographic research, the work resulted in the expansion and dissemination of studies on gastronomy as a political and cultural factor, as well as in the mapping of some movements that seek to strengthen the historical cuisine and value regional foods and the people involved in the process, configuring an opposition to the prevailing market logic.

Keywords: Food. Culture. Cultural resistance. Cerrado. Social gastronomy.

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	10
CAPÍTULO 1 – COMIDA COMO CULTURA	19
1.1 Da história e evolução da alimentação	19
1.2 O que é comida e por que é cultura	20
1.3 Comensalidade	24
CAPÍTULO 2 – O CERRADO E A COMIDA DO DISTRITO FEDERAL	26
2.1 Comida e identidade	26
2.2 A identidade do Distrito Federal	27
2.3 A comida do Cerrado	28
2.3.1 O apagamento gradual dos ingredientes do Cerrado: a Arca do Gosto	32
2.4 Comer é um ato político	35
CAPÍTULO 3 – COMIDA, POLÍTICA E RESISTÊNCIA CULTURAL	37
3.1 Os rastros da colonização portuguesa	37
3.2 A política da fome: o modo capitalista de alimentação	40
3.2.1 Alimento como mercadoria	40
3.2.2 Mundo globalizado e mundialização: o sincretismo alimentar	43
3.3 Comida como resistência cultural	46
CONSIDERAÇÕES FINAIS	51
REFERÊNCIAS	52

INTRODUÇÃO

Assegurada pelos artigos nº 25 da Declaração Universal dos Direitos Humanos e nº 5 da Constituição Federal de 1988 do Brasil, o Direito Humano à Alimentação Adequada consiste no acesso universal a alimentos e recursos de maneira contínua, de forma que se adeque às condições culturais, sociais, econômicas, climáticas e ecológicas de cada pessoa, etnia e grupo social.

Do cumprimento destes nasce o conceito de Soberania Alimentar como princípio, mas também como autonomia de um povo acerca da sua própria segurança alimentar e nutricional. A doutora em Saúde Pública, Elisabetta Recine, pontua a diferença e o diálogo existente entre os três conceitos:

[...] Tais conceitos (direito humano à alimentação adequada, soberania alimentar e segurança alimentar e nutricional) possuem pontos de confluência que são muito nítidos. São distintos porque eles têm origens sociais e histórias distintas, e também porque possuem um arcabouço normativo e institucional também distinto [...].

O **direito humano à alimentação adequada** tem todo um ordenamento jurídico que faz com que você possa deflagrar ações em relação a realização desse direito. Quando você pega o conceito de alimentação adequada e saudável, [...], e o coloca em um campo de ação, apresenta as diferentes dimensões que compõem a alimentação da maneira que precisamos compreendê-la [...]. A **soberania alimentar** tem origem nos movimentos do campo, no campesinato, ela tem sua raiz nos movimentos sociais do campo, que finca suas bases no direito à terra, na autonomia, no direito à autodeterminação, pensando em todo esse campo, não só da produção em si, mas de todo o processo alimentar. E a **segurança alimentar e nutricional**, como nós compreendemos no Brasil, é a ferramenta para que estes conceitos, dimensões, se operacionalizam no nível das políticas públicas (RECINE, 2020, grifos da pesquisadora)

A alimentação é um direito constitucional no Brasil. Apesar disso, o Comitê de Segurança Alimentar Mundial da Organização das Nações Unidas (ONU) afirma que o país voltou a se encaixar em posições preocupantes, com cerca de 19 milhões de pessoas em situação de insegurança alimentar. Vale ressaltar que a pandemia causada pelo vírus SARS-CoV-2 agravou esse quadro – por inúmeras razões –, mas que o cenário já vinha se desenhando há alguns anos.

Dessa forma, se torna possível questionar as ações e estratégias que o Estado brasileiro tem tomado para com a garantia de tais direitos. Medidas como a extinção do antigo Ministério de Desenvolvimento Social e Combate à Fome e suas políticas

públicas em segurança alimentar demonstraram um desmonte e uma desarticulação constante do sistema. Ainda em 2019, primeiro ano do governo de Jair Bolsonaro, uma das primeiras medidas provisórias desta gestão foi extinguir o Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional.

A cesta básica brasileira é outro importante ponto que devemos pensar a respeito da alimentação adequada e o cumprimento da Constituição Federal de 1988. Composta, principalmente, por alimentos industrializados, a cesta fornece o que seu nome propõe, o básico para a substância biológica humana, ao passo que carece de alimentos frescos e orgânicos. Segundo o Departamento Intersindical de Estatística e Estudos Socioeconômicos, a referida cesta, que é composta de treze alimentos, contém apenas batatas, tomates e bananas como alimentos in natura. Isso expõe uma fragilidade, uma insuficiência do sistema para com a população brasileira.

Tais ações mostram como a segurança alimentar não é uma prioridade no atual governo, e que, portanto, o Brasil se apresenta como um país que carece de soberania alimentar. Isso, alinhado à lógica capitalista de concentração de poder econômico e político nas mãos de poucas pessoas – o que acarreta pobreza e aumento de grupos que vivem sem capacidade monetária de acesso a determinados grupos alimentares – resulta num espaço de insegurança alimentar generalizada. E, se segurança alimentar é uma expressão do direito humano, podemos deduzir que o país vive uma constante violação de direitos e que o atual sistema alimentar se tornou uma grande expressão de desigualdade.

A partir desse contexto trataremos comida como resistência cultural. Segundo o dicionário, define-se resistência como “ação ou efeito de resistir, de não ceder, nem sucumbir” (DICIO, 2022). É um espaço de oposição ao sistema vigente e às normas impostas. Ao pensarmos o atual sistema alimentar como uma consequência política, é possível ler resistência cultural como um campo estratégico de defesa da identidade e da tradição.

Nessa pesquisa, a partir do recorte espacial do Distrito Federal, defendemos que a resistência cultural no âmbito alimentar pode se dar através da utilização e

valorização dos ingredientes do Cerrado¹, do fomento das cadeias produtivas que geram renda para pequenos produtores e comunidades de assentamentos rurais, além da prática sustentável que auxilia na preservação do bioma. É uma resistência que busca se opor ao atual sistema, que, segundo Recine (2020), é base de insustentabilidade social, econômica, ambiental e cultural, visto que é razão do aumento e da persistência da fome mundial, do aumento de obesidade, de inúmeras doenças crônicas e avanço da crise climática.

E, partindo do princípio de que resistência cultural no âmbito alimentar pode se configurar no exposto acima, buscamos, no decorrer da pesquisa, implementar a noção de alimentação como direito e comida como cultura. Dessa forma, tratamos da utilização dos ingredientes nativos do Cerrado e do próprio ato alimentar alinhado à prática cultural brasileira, como recursos de resistência, uma vez que a comensalidade é uma expressão de direito social e luta identitária, assim como também levantamos um questionamento sobre como a política influencia tais hábitos.

A delimitação da pesquisa, como exposto, se concentra no Cerrado, que é o segundo maior bioma brasileiro, o que resulta em uma grande biodiversidade de plantas, frutos e animais únicos da região. Essa exclusividade é o que caracteriza um bioma. O curioso é que, apesar de tamanha variedade de ingredientes, de sabores e texturas, o brasileiro não tem por hábito o uso deles, e, por diversas vezes, sequer tem conhecimento acerca de sua existência.

A título de exemplo, é possível citarmos o jatobá: um fruto com polpa rica em ferro e que, segundo o projeto Árvores do Cerrado do Instituto Brasília Ambiental (IBRAM), possui exemplares em diversas unidades de conservação e áreas públicas de fácil acesso – tal como as áreas verdes do Eixo Monumental² –, e que, apesar disso, continua a passar despercebido pela população do DF. Ainda sobre essa falta de familiaridade, é possível questionar as razões pelas quais o fruto normalmente não

¹ Segundo maior bioma da América do Sul, ocupando uma área de 2.036.448 km², cerca de 22% do território nacional. No segundo capítulo, investigamos mais a fundo suas características.

² Com dezesseis quilômetros de extensão, o Eixo Monumental é uma das principais avenidas que corta o Plano Piloto (área central) da cidade de Brasília, projeto urbanístico desenvolvido por Lucio Costa, frequentemente associado a forma de um avião. O Eixo é a via que delimita o sentido Leste-Oeste e reúne os monumentos mais conhecidos de Brasília.

é encontrado à venda nos supermercados da Capital, se bastando, quando com sorte, a se apresentar nas prateleiras de lojas de produtos naturais.

Num breve resumo, essa pesquisa tentou debater os motivos da ausência do jatobá e de tantos outros ingredientes nativos do Cerrado nas prateleiras de supermercados, nos cardápios de restaurantes, nas geladeiras de famílias e no prato diário do habitante do Distrito Federal. Conforme a leitura realizada para realização desta pesquisa, partimos da ideia de que existem múltiplos fatores determinantes, que perpassam tanto a lógica capitalista e suas grandes corporações e indústria alimentícia – que transforma alimento em mercado/produto –, quanto as políticas da ideologia da nova direita, que impõe supostos “valores tradicionais” associados à busca feroz por lucro, advindos de uma fusão do neoliberalismo com o neoconservadorismo (PEREIRA, 2013).

Arnaiz (2005) reflete sobre alguns pontos relacionados:

O sistema alimentar moderno apresenta às vezes paradoxos e, outras vezes, complementações que se sintetizam em quatro tendências (Warde, 1997; Germov e Williams, 1999): o fenômeno da homogeneização do consumo em uma sociedade massificada; a persistência de um consumo diferencial e socialmente desigual; o incremento da oferta personalizada, avaliada pela criação de novos estilos de vida comuns, e finalmente o incremento de uma individualização alimentar, causada pela crescente ansiedade do comensal contemporâneo (ARNAIZ, 2005, p. 148).

Das tendências apontadas por Arnaiz, o fenômeno da homogeneização do consumo em uma sociedade massificada aponta para esse espaço em que grandes corporações comandam e dominam o mercado, compondo e uniformizando o prato populacional com ingredientes e refeições ultraprocessadas, de fácil preparo, repleta de conservantes e agrotóxicos, reafirmando a lógica capitalista na qual as pessoas não possuem tempo ou mesmo escolha acerca do preparo de suas próprias refeições.

Ao pensarmos neste cenário, onde as grandes empresas decidem o que comemos ou não, é fácil imaginar o porquê de não fazermos uso do jatobá, do buriti, do araticum e da guariroba, dentre tantos outros: se não é uma fonte de lucro generalizada, a indústria tende a ignorar. Porém, quando configura uma fonte exponencial, quaisquer desses ingredientes podem ser notados, e então passamos a falar sobre a gastronomização de tais elementos por parte da alta gastronomia.

Zaneti (2017, p. 40) pontua através do pensamento de Barbosa (2009) que a gastronomização “transforma o ato de se alimentar em experiência e, diante disso, a relação com o alimento é ressignificada”. O conceito se entende como:

Um processo social que gera um novo fato social: a busca dos *chefs* por produtos de qualidade diferenciada, provenientes da compra e da relação direta com pequenos produtores. Ao mesmo tempo, esta demanda dos *chefs* está desencadeando um processo de singularização destes ingredientes (ZANETI, 2017, p. 43).

E, no recorte do Cerrado, Garcia (2017) pontua:

Os chefes de cozinha vêm inserindo nos circuitos da alta gastronomia as espécies do Cerrado, buscando estabelecer a relação entre os “produtos tradicionais” com a alta gastronomia em suas receitas sofisticadas, utilizando como ingredientes destaques, o pequi, o baru e o babaçu (GARCIA, 2017, p. 96).

Se por um lado o movimento de gastronomização se apresenta como positivo, pois evidencia e valoriza os ingredientes nativos e a rede de agricultores e extrativistas do Cerrado, também é um fator de problematização, uma vez que uma parcela muito escassa da população brasileira tem acesso financeiro a restaurantes de alta gastronomia, e, conseqüentemente, a tais pratos. Cabe, portanto, acerca do movimento de gastronomização, a seguinte reflexão: para quem estes pratos são feitos? E assim, inevitavelmente, caímos na análise de classes sociais.

Partindo desses pressupostos, o objetivo geral deste trabalho foi o de investigar as possíveis razões pelas quais os brasilienses não utilizam os ingredientes regionais do Cerrado, apesar de seus benefícios. Esse objetivo surge dos seguintes questionamentos iniciais, como: qual o significado e qual o valor simbólico que tais ingredientes tradicionais representam aos brasilienses? Seria possível (e se sim, de quais maneiras) que estes ingredientes passassem a compor a culinária do Distrito Federal? Qual seria o impacto disso?

Os objetivos específicos da pesquisa consistem em:

- a) estabelecer um diálogo entre o conceito de comida como símbolo de cultura e o de comida como direito humano fundamental e social;
- b) analisar os componentes alimentares (ingredientes) que constituem o prato típico regional do Cerrado brasiliense;

c) observar de qual modo as tradições alimentares locais se mantiveram (ou não) ao longo do tempo, e quais fatores facilitaram e/ou dificultaram essa pauta;

d) investigar como os ingredientes nativos do cerrado podem ser lidos e validados como resistência e preservação acerca da cultura e tradição culinária do Distrito Federal.

Analisar como a gastronomia possui um impacto social constitui um interesse pessoal, afinal, pensar comida e sua influência na vida coletiva é um espaço possível, e mais que possível, um espaço necessário, principalmente quando tratamos do Direito Humano à Alimentação Adequada, que é o tema norte dessa pesquisa. A comida é fator inerente na vida de qualquer pessoa e, portanto, deve ser pensada de maneira teórica, dentro das ciências sociais e humanas, para além da questão nutricional.

Minha base de interesse acerca do tema advém de duas experiências vividas: a primeira, uma breve participação no projeto de extensão da Universidade de Brasília nomeado *Pitadas do Cerrado*, com coordenação da Profa. Dra. Tainá Bacellar Zaneti, pesquisadora assídua da área de gastronomia, que atua com três vertentes (gastronomia, educação ambiental e comunicação), desenvolvendo atividades através de uma trilha sensorial com frutos do cerrado. Desse contexto – somado ao carinho que sinto por minha cidade natal –, nasce o interesse pelo tema da gastronomia do cerrado brasiliense e suas possibilidades.

A segunda base consiste no curso teórico Comida de Pensar, do jornalista e crítico gastronômico Guilherme Lobão, onde é tratado da relação entre culinária e conhecimento da humanidade, através da proposta de reflexões que partem de diferentes áreas do conhecimento. O intuito não é encontrar respostas prontas, ou sequer esgotar os questionamentos, mas sim refletir a respeito da gastronomia social local e fomentar o debate.

Em relação à perspectiva adotada, o estudo optou por se inspirar metodologicamente no materialismo histórico-dialético marxista, uma das abordagens possíveis de interpretação da realidade. A escolha por tal enfoque metodológico se

deu pela compreensão da realidade a partir das grandes transformações da história e das sociedades humanas. Consideramos, como Marx, que a partir da análise da relação sujeito-objeto é possível compreender como o ser humano se relaciona com as coisas, com a natureza e com a vida.

Para respaldar a escolha teórica-metodológica, evocamos José Paulo Netto em *Introdução aos Estudos do método de Marx*, quando o autor sintetiza a prática da pesquisa em consonância com a lógica do método materialista histórico-dialético:

O objetivo do pesquisador, indo além da aparência fenomênica, imediata e empírica – por onde necessariamente se inicia o conhecimento, sendo essa aparência um nível da realidade e, portanto, algo importante e não descartável –, é apreender a essência (ou seja: a estrutura e a dinâmica) do objeto. Numa palavra: *o método de pesquisa que propicia o conhecimento teórico, partindo da aparência, visa alcançar a essência do objeto*. Alcançando a essência do objeto, isto é: capturando a sua estrutura e dinâmica, por meio de procedimentos analíticos e operando a sua síntese, o pesquisador a reproduz no plano do pensamento; mediante a pesquisa, viabilizada pelo método, o pesquisador reproduz, no plano ideal, a essência do objeto que investigou. O objeto da pesquisa tem, insista-se, uma existência objetiva, que independe da consciência do pesquisador. Mas o objeto de Marx é a sociedade burguesa-um sistema de relações construído pelos homens, "o produto da ação recíproca dos homens" (Marx, 2009, p. 244). Isto significa que a relação sujeito/objeto no processo do conhecimento teórico não é uma relação de externalidade, tal como se dá, por exemplo, na citologia ou na física; antes, é uma relação em que o sujeito está implicado no objeto. Por isso mesmo, a pesquisa - e a teoria que dela resulta - da sociedade exclui qualquer pretensão de "neutralidade", geralmente identificada com "objetividade".

[...] Entretanto, essa característica não exclui a objetividade do conhecimento teórico: a teoria tem uma instância de verificação de sua verdade, instância que é a *prática social e histórica*. (NETTO, 2011, p. 22-23)

É, portanto, a partir da dialética proposta por Marx – uma tentativa de superação da dicotomia entre o sujeito e o objeto – que empreenderemos este estudo, partindo sempre do pressuposto material (como os homens se organizam para a produção e reprodução da vida) e o pressuposto histórico (como isso vêm se dando ao longo dos tempos). Para Marx, o mundo não é um conjunto de coisas prontas, mas “um conjunto de processos” (MARX; ENGELS apud NETTO, 2011, p. 31). Considerando essa transformação permanente, analisaremos o processo de desenvolvimento da comida como cultura para então analisarmos o recorte da gastronomia local.

Para a consecução dos objetivos propostos, o trabalho foi desenvolvido por meio de uma pesquisa bibliográfica acerca da teoria e dos conceitos fundamentais

que permeiam a gastronomia social, o Cerrado brasiliense e o direito à alimentação. O referencial teórico é composto, em especial, pelas obras: *História da alimentação*, de Flandrin e Montanari (1998), *Comida como cultura*, de Montanari (2008), *Alimentação, sociedade, cultura* de Gracia e Contreras (2011), *Antropologia e nutrição: um diálogo possível*, organizado por Ana Maria Canesqui e Rosa Wanda Diez (2005).

Além disso, concomitantemente à leitura referencial citada, também foram utilizados materiais disponibilizados pelo curso livre teórico *Comida de Pensar*, do jornalista e crítico gastronômico Guilherme Lobão e pensamentos expostos no *Encontro Intersaberes da alimentação* (2020) promovido pela Rede de Colaboração, Mobilização e Estudos Interdisciplinares em Alimentação (Colmeia) do Instituto Federal de Brasília.

De maneira paralela, realizamos ainda uma revisão bibliográfica para agregar à base teórica do trabalho: a partir da busca de palavras-chave como Alimentação, Cultura, Identidade e Cerrado, em sites de periódicos científicos como o *Scientific Electronic Library Online* (SciELO), acessamos uma vasta literatura a respeito do tema estudado. Foram selecionados os seguintes estudos acadêmicos para contribuição: a dissertação de mestrado *A gastronomia como elemento cultural, símbolo de identidade e meio de integração* de Elisa Franzoni (2016), a dissertação de mestrado *Valorização de produtos agroextrativistas do Cerrado: comercialização e construção de mercados da sociobiodiversidade* de Jéssica Garcia (2017) e a tese de doutorado *Cozinha de Raiz: as relações entre chefs, produtores e consumidores a partir do uso de produtos agroalimentares singulares na gastronomia contemporânea* de Tainá Zaneti (2017).

Por fim, a pesquisa é dividida em três capítulos:

- I. Comida como cultura: no qual tratamos o que caracteriza comida – de uma maneira ampla e universal – e por quais razões é um importante aspecto sociocultural e de comensalidade.
- II. O Cerrado e a comida do Distrito Federal: onde tratamos da relação de comida e identidade, que circunda assuntos como tradição e regionalidade.

III. Comida como resistência: onde buscamos realizar uma análise do sistema alimentar vigente e suas limitações e imposições, como também expor quais mobilizações vêm sendo tomadas em oposição a esse sistema.

CAPÍTULO 1 – COMIDA COMO CULTURA

"O prazer da mesa pertence a todas as épocas, todas as condições, todos os países e todos os dias"

Brillat-Savarin (A Fisiologia do Gosto)

1.1 Da história e evolução da alimentação

O ato de se alimentar é inerente aos seres vivos. É através do alimento que somos capazes de evoluir e prosperar. Assim, comer é uma questão essencial e universal de sobrevivência. É onde buscamos energia e conforto. E é onde buscamos também pertencimento, pois, para além da subsistência, a alimentação é um fator de comportamento cultural: desde o que comemos, até a forma com que comemos e com quem partilhamos a nossa refeição; todos esses aspectos perpassam o sociocultural, afinal, são particularidades que se alteram, se distinguem ao redor do globo, onde diferentes povos terão formas próprias de se alimentar, de cultivar e de comercializar seus alimentos.

Mas antes de adentrar os fatores socioculturais da comida, julgo importante, para um melhor vislumbre do tema, partir do princípio: da história e evolução da alimentação. No livro *História da Alimentação* (2003), de Montanari e Flandrin, os autores apontam que por muito tempo o ser humano retirou suas calorias essenciais das folhas, frutos e grãos encontrados na natureza. Era uma tarefa instintiva, que se baseava na concepção comum do mundo animal de comer para sobreviver e reproduzir. Consoante, De Garine (1987) expõe que as escolhas alimentares do ser humano, de uma forma geral, estariam ligadas às possibilidades alimentares encontradas em seus meios geográficos – o que configura o bioma – e instrumentos possíveis.

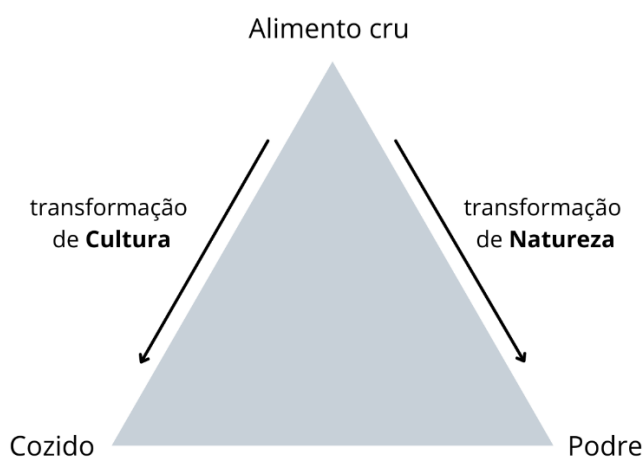
Assim, eventualmente, a confecção de ferramentas nos forneceu espaço para dar início às práticas de caça e pesca, o que se tornou um facilitador à sobrevivência, e, conseqüentemente, evolução do ser humano. O domínio do fogo foi outro avanço tecnológico importante, uma vez que permitiu ao homem, aos poucos, se distanciar da animalidade, uma vez que passaria a escolher quais alimentos e de qual forma os consumiria. Montanari e Flandrin (2003) afirmam:

Há 500 mil anos, o homem teria dominado o fogo, diferenciando-se de forma definitiva de seus ancestrais hominídeos, que ainda viviam num estado de animalidade. Os historiadores da pré-história parecem admitir que, de início, o fogo foi utilizado para cozer os alimentos e só bem mais tarde foi empregado para outros fins. Daí a se afirmar que a cozinha faz o homem, e que tanto um como outro têm 500 mil anos, é um passo. (MONTANARI; FLANDRIN, 2003, p. 50)

Claude Lévi-Strauss (1968), em seu título *O Triângulo Culinário*, também aborda como o fogo foi importante ferramenta no processo de transformação do alimento cru em comida – afinal, não é possível assar um peixe, transformá-lo em comida, com valor simbólico, se não há fogo – e qual sua estreita ligação com a cultura. Também não é possível assar um peixe se não há fluxo de água em seu meio geográfico que torne possível a pesca, que é o que De Garine (1987) nos traz. Tais determinantes nos remeterão, no próximo tópico do capítulo, em como o ato alimentar se torna um ato cultural e qual sua realização com a comensalidade.

1.2 O que é comida e por que é cultura

Claude Lévi-Strauss, em 1968, pontuou a revolução que a cultura causou no caminho natural do alimento, o que ficou conhecido como Triângulo Culinário, como visualizamos no quadro abaixo:



Quadro: 1 - Representação do triângulo culinário de Lévi-Strauss

Através da representação do Triângulo Culinário é possível entendermos que por natureza, o alimento é sempre cru, e que, portanto, há dois caminhos possíveis: o

primeiro, é seguir seu rumo natural de alimento da natureza, onde este será consumido por animais ou permanecer intocado até o momento que, inevitavelmente, apodrecerá e seus nutrientes regressarão à terra; o segundo caminho consiste na modificação que a cultura agrega ao alimento, no qual, em vez de apodrecer de forma natural, este será manipulado, descascado, misturado, e enfim, cozido.

O alimento cozido se torna comida, como Roberto DaMatta (1987), antropólogo brasileiro, aponta: os termos “alimento” e “comida” possuem significados distintos, apesar de comumente serem tratados como palavras sinônimas. O autor pontua que alimento é a própria substância alimentar, algo universal, que os seres vivos ingerem por necessidade biológica, enquanto comida seria algo particular, advinda dos possíveis modos e jeitos que o ser humano prepara o alimento para sanar tal necessidade.

Contreras (2011) acompanha tal linha de raciocínio quando afirma:

Comer não é, e nunca foi, uma atividade meramente biológica. A comida é algo mais que uma coleção de nutrientes eleitos de acordo com uma racionalidade unicamente dietética ou biológica. Tampouco as razões das escolhas alimentares são apenas econômicas. "Comer" é um fenômeno social e cultural, enquanto a "nutrição" é um assunto fisiológico e de saúde. No entanto, é óbvio que às vezes podem acontecer importantes associações, mas está claro, também, que em outras vezes trata-se de fenômenos completamente desassociados. O comportamento alimentar dos humanos tem, desde a origem da espécie, múltiplos determinantes. O apetite e os apetites específicos, como aquele por proteínas e por sal, são biologicamente programados. Mas o determinismo biológico, suficiente entre os monívoros, não o é entre os onívoros. Ao longo da história, obter os nutrientes necessários, tentar esconjuram a ameaça da fome e da escassez, mobilizou recursos de todo tipo, materiais e imateriais. (CONTRERAS, 2011, p. 123-124)

E se cozinhar é uma apropriação cultural, torna-se possível explicitar o fator sociocultural da comida, de forma que os conceitos se retroalimentam. O historiador Henrique Carneiro pontua, ainda na nota de apresentação do livro *Comida de Pensar* (2008), de Montanari, que:

O gosto é, portanto, um produto cultural, resultado de uma realidade coletiva e partilhável, em que as predileções e as excelências se destacam não de um suposto instinto sensorial da língua, mas de uma complexa construção histórica. As cozinhas típicas e regionais são processos de lentas fusões e mestiçagens, desencadeadas nas áreas fronteiriças e, depois, arraigadas nos territórios como emblemas de autenticidade local, mas cuja natureza é sempre híbrida e múltipla. (CARNEIRO, 2008, p. 11)

Em uma das aulas do curso teórico Comida de Pensar, Queiroz (2021) afirma que “a comida em si não possui identidade: agregamos valor à comida conforme o signo do projeto identitário da distinção cultural”. Tal afirmação compactua então, com a ideia de que comida se cria num âmbito de identidade e cultura e que essa mobilização gerou, ao longo dos séculos, diferentes métodos de preparo de alimentos, que se distinguiram não só devido aos fatores econômicos, mas também os geográficos e sociais.

O que chamamos de cultura coloca-se no ponto de intersecção entre tradição e inovação. É tradição porque constituída pelos saberes, pelas técnicas, pelos valores que nos são transmitidos. É inovação porque aqueles saberes, aquelas técnicas e aqueles valores modificam a posição do homem no contexto ambiental, tornando-o capaz de experimentar novas realidades. Inovação bem-sucedida: assim poderíamos definir a tradição. A cultura é a interface entre as duas perspectivas. (MONTANARI, 2008, p. 26-27)

A comida, portanto, vinha a se caracterizar como uma forma de comunicação pela qual o indivíduo tornava pública sua visão de mundo e suas crenças, revelando a qual grupo social já pertencia ou gostaria de pertencer. Assim, comida é cultura e cultura é, dentro de alguns limites, escolha: é autonomia do que iremos comer e do que iremos rejeitar.

Montanari (2008) reforça tal ideia, quando afirma que o alimento é transformado pelas representações sociais e culturais, uma vez que o ser humano, diferente das outras espécies de animais, escolhe seus alimentos conforme seu gosto e paladar, para criar comida através de práticas tecnológicas – como o uso do fogo. Assim, do processo pelo qual o alimento se transforma em comida, surge o sistema alimentar, que dará sentido e valor simbólico ao que determinados grupos irão ingerir e de que modo serão feitos seus rituais:

Objeto de pactos e conflitos, os comportamentos alimentares marcam tanto as semelhanças como as diferenças étnicas e sociais, classificam e hierarquizam as pessoas e os grupos, expressam formas de conceber o mundo e incorporam um grande poder de evocação simbólica até evidenciar que, de fato “somos o que comemos”. (CONTRERAS, 2011, p. 127).

Evocando, uma vez mais, Montanari (2008), ainda na introdução da obra *Comida como Cultura*, o autor faz menção ao pensamento comum de que comida está intimamente associada à natureza. Afirma, porém, que tal nexos é ambíguo e inadequado, uma vez que, na experiência humana, os valores de base do sistema alimentar não se definem em termo de “naturalidade”, mas como resultado e

representação de processos culturais que preveem a domesticação, a transformação, a reinterpretação da natureza. Assim, de acordo com o pesquisador:

Comida é cultura quando produzida, porque o homem não utiliza apenas o que encontra na natureza (como fazem todas as outras espécies animais, mas ambiciona também criar a própria comida, sobrepondo a atividade de produção à de predação). Comida é cultura quando preparada, porque, uma vez adquiridos os produtos-base da sua alimentação, o homem os transforma mediante o uso do fogo e de uma elaborada tecnologia que se exprime nas práticas da cozinha. Comida é cultura quando consumida, porque o homem, embora podendo comer de tudo, ou talvez justamente por isso, na verdade não come qualquer coisa, mas escolhe a própria comida, com critérios ligados tanto às dimensões econômicas e nutricionais do gesto quanto aos valores simbólicos de que a própria comida se reveste. (MONTANARI, 2008, p. 15-16)

Consoante com o pensamento, Contreras (2011, p. 129) afirma que a “eleição dos alimentos está vinculada à satisfação das necessidades do corpo ou dos desejos e gostos pessoais, mas também, em grande parte, ao tipo de sociedade”. No artigo intitulado *Alimentar-se e/ou Nutrir-se? Das relações entre natureza e cultura* (2011), Contreras reforça a ideia de que os condicionamentos biológicos não são suficientes para explicar o hábito alimentar humano, afinal, a comida e o ato de comer possuem inúmeras funções socioculturais, conforme podemos observar no seguinte quadro:

1. Satisfazer a fome e nutrir o corpo.
 2. Iniciar e manter relações pessoais e de negócios.
 3. Demonstrar a natureza e a extensão das relações sociais.
 4. Proporcionar um foco para as atividades comunitárias.
 5. Expressar amor e carinho.
 6. Expressar individualidade.
 7. Proclamar a distinção de um grupo.
 8. Demonstrar o pertencimento a um grupo.
 9. Superar estresses psicológicos e emocionais
 10. Significar status social.
 11. Recompensas ou castigos.
 12. Reforçar a autoestima e ganhar reconhecimento.
 13. Exercer poder político e econômico.
 14. Prevenir, diagnosticar e tratar doenças físicas.
 15. Prevenir, diagnosticar e tratar doenças mentais.
 16. Simbolizar experiências emocionais.
 17. Manifestar piedade ou devoção.
 18. Representar segurança.
 19. Expressar sentimentos morais.
 20. Significar riqueza.
- (BAAS, WAKEFIELD E KOLASA, 1979 apud CONTRERAS, 2011)

Das funções acima pontuadas, destacamos “demonstrar a natureza e a extensão das relações sociais, “expressar individualidade”, “proclamar a distinção de

um grupo” e “demonstrar o pertencimento a grupo” precisamente para pontuarmos o valor simbólico, cultural e identitário da comida – ou seja, da razão por detrás das escolhas alimentares. E, através das funções apresentadas no quadro acima, podemos tratar agora sobre a comensalidade, que é outro aspecto importante quando tratamos de comida e cultura.

1.3 Comensalidade

Segundo o dicionário de língua portuguesa, comensalidade significa “companhia à mesa, qualidade de comensal, de quem se alimenta habitualmente na mesma mesa” ou, ainda “familiaridade entre as pessoas que dividem a mesma mesa, durante suas refeições; camaradagem entre comensais” (DICIO, 2022).

Em ambas as obras citadas de Massimo Montanari até então (Comida como cultura, de 2008, e História da alimentação, de 2003), há espaço reservado para o texto intitulado “Comer junto”, onde é debatido a importância que o comer junto, a companhia à mesa e a partilha tiveram no decorrer da história do ser humano, principalmente quando tratamos da formação de rituais e tradição:

No sistema de valores elaborado pelo mundo grego e romano, o primeiro elemento que distingue o homem civilizado das feras e dos bárbaros (que estão eles próprios ainda próximos do estado animal) é a comensalidade: o homem civilizado come não somente (e menos) por fome, para satisfazer uma necessidade alimentar do corpo, mas, também (e sobretudo) para transformar essa ocasião em um momento de sociabilidade, em um ato carregado de forte conteúdo social e de grande poder de comunicação: “nós não nos sentamos à mesa para comer - lemos em Plutarco -, mas para comer junto. (FLANDRIN, MONTANARI; 2003, p. 108-109).

Ou seja, a base de uma refeição consiste na comensalidade entre os participantes. Foi e é importante para o desenvolvimento do ser humano como ser social, porque remete a uma das manifestações da solidariedade básica de um grupo familiar ou comunidade – uma vez que permite ao homem, desde o princípio, construir espaços sociais de alimentação, seja ao redor de fogueiras em áreas externas, seja numa cozinha doméstica ou num restaurante. Portanto, o alimento culturalmente modificado possui um efeito agregador no ser humano, que o permite e que o faz capaz de formar relações sociais importantes no seu âmbito cultural.

Os autores sintetizam a ideia explicando que: “como quer que seja, a comensalidade é percebida como um elemento ‘fundador’ da civilização humana em seu processo de criação” (FLANDRIN, MONTANARI; 2003, p. 109). A comensalidade é o conceito que explica os hábitos culturais e simbólicos do sistema alimentar de um grupo.

Por fim, numa breve síntese do capítulo, o alimento é algo universal, que quando percorre o caminho da cultura, torna-se comida, que é um ato cultural, que irá se distinguir conforme a peculiaridade do pensar e fazer que cada região e povo construiu de maneira histórica. Conforme observado por Contreras, há inúmeras funções socioculturais em torno da comida e do ato alimentar, que ocasiona na comensalidade, que permite ao ser humano formar relações sociais e estabelecer hábitos e rituais culturais. Partindo desses pressupostos, analisaremos agora a comida em um território específico: o Distrito Federal brasileiro.

CAPÍTULO 2 – O CERRADO E A COMIDA DO DISTRITO FEDERAL

2.1 Comida e identidade

Partindo do explicitado – de que alimento se torna comida através do símbolo cultural que agregamos à mesma –, adentramos no tópico de comida do Cerrado e do Distrito Federal, com o intuito de pensar identidade e a apropriação cultural que os brasilienses fazem dos próprios ingredientes do bioma.

A seguinte discussão é importante para o desenvolvimento da pesquisa porque aqui iniciamos um diálogo-base: ao afirmar e exemplificar que comida representa um símbolo identitário, ganhamos espaço para legitimar o Direito Humano à Alimentação Adequada e defender as razões que nos levam a acreditar na importância da resistência cultural e alimentar diante do atual sistema econômico capitalista. O Distrito Federal, aqui, é utilizado como exemplo geográfico de que comida é um fator identitário – até quando não tratamos de um lugar com história milenar ou secular.

Maria Eunice Maciel, em seu artigo intitulado *Identidade Cultural e Alimentação* (2005), afirma que a transformação e a constante reinterpretação da natureza são a base de todos os sistemas alimentares, de forma que, com o tempo, se torna cada vez mais evidente as diferenças alimentares entre sociedades cujas estruturas são embasadas em condições de cultura, geografia e fatores socioeconômicos.

Franzoni contempla o pensamento quando afirma:

[...] Esta diferenciação deriva de vários fatores, que devidos a razões de carácter geográfico, ambiental, econômico e histórico, que caracterizam cada cultura. Através da alimentação cada grupo social distingue-se dos demais, reconhece-se e por isso é reconhecido, a partir de cada especificidade, tanto em relação ao uso de ingredientes específicos quanto aos hábitos alimentares. (FRANZONI, 2016, p. 1).

Maciel traz ainda o que chama de “pratos emblemáticos” para pensar cozinha regional e identidade: “O emblema, como figura simbólica destinada a representar um grupo, faz parte de um discurso que expressa um pertencimento e, assim, uma identidade” (MACIEL, 2005, p. 50). Assim, é possível afirmar que identidade alimentar é tão importante e representativa quanto a língua – falada ou escrita –, uma vez que expressa e reproduz valores significativos da identidade social de um indivíduo.

Podemos caracterizar, portanto, a escolha de ingredientes – conforme paladar, territorialidade e hábitos –, a forma de usá-los e com quem reparti-los como um ato único de autonomia, de autoafirmação, pertencimento e identidade. Diante disso, o capítulo dois intenta rastrear os hábitos alimentares da população do Distrito Federal: *afinal, brasiliense, por que você come o que come?*

2.2 A identidade do Distrito Federal

O Distrito Federal, região geográfica contemplada na pesquisa, é uma unidade federativa brasileira, situada na Região Centro-Oeste do país³. É uma cidade jovem no que diz respeito aos demais estados brasileiros: teve sua área incluída na primeira Constituição da República brasileira em 1891 e seu Marco Zero instaurado em setembro de 1958. Em pouco anos, através dos projetos urbanísticos de Lúcio Costa, dos projetos arquitetônicos de Oscar Niemeyer e do empenho imensurável de inúmeros trabalhadores que se dirigiram para a construção da nova capital do Brasil, nascia o Distrito Federal, em abril de 1960.

Ainda durante a construção da cidade, foi possível acompanhar o surgimento de diversos “acampamentos” operários – o que hoje reconhecemos como um outro marco para o início do DF, algo pré-Brasília. Segundo Ribeiro (2004), havia cerca de 12.700 pessoas vivendo no entorno de Brasília; espaços habitacionais que não eram apenas cidades-dormitórios, mas cidades com vida, com comércio, com organização, e sobretudo, com manifestação cultural, que comportava inúmeros hábitos regionais. Houve várias cidades, mas a mais famosa ficou conhecida como Cidade Livre. Com o desenvolvimento do DF, cada vez mais desses espaços habitacionais foram surgindo ao redor de Brasília: a princípio, eram conhecidos como Cidades Satélites e atualmente são reconhecidos como Regiões Administrativas (RA).

O Distrito Federal é, portanto, uma junção de 33 Regiões Administrativas, sendo Brasília apenas uma delas. É pertinente, para uma melhor compreensão, diferenciar a RA-Brasília do conceito de Distrito Federal, que compreende uma diversidade muito ampla de população em suas outras 32 regiões, que impacta

³ Disponível em: < <https://www.df.gov.br/historia/>>. Acesso em: 20 fev. 2022.

diretamente em dados populacionais estatísticos, como raça, situação econômica e educacional.

No que diz respeito a identidade cultural do Distrito Federal, em muitos níveis possuímos como base os trabalhadores candangos⁴ que fizeram uma movimentação, durante as décadas de cinquenta e sessenta, de migrar de seus estados de origem – principalmente da região Nordeste e do estado de Minas Gerais –, para trabalhar na construção da cidade, com o fim de se instalar e criar raízes na mesma.

Dessa forma, o Distrito Federal é vivido de uma maneira que o torna diverso e culturalmente misto, sendo capaz de representar – em alguns níveis, como é o caso da gastronomia – uma identidade múltipla brasileira.

2.3 A comida do Cerrado

O Cerrado⁵ é o segundo maior bioma da América do Sul e do Brasil e o mais antigo bioma inalterado da Terra. Contempla cerca de 24% do território brasileiro⁶ e está dividido entre os estados de Goiás, Minas Gerais, Tocantins, Bahia, Mato Grosso, Mato Grosso do Sul, Piauí, Rondônia, Amapá, São Paulo e, por fim, o Distrito Federal. Configura um dos biomas com maior biodiversidade do planeta: seus frutos, folhas, raízes e sementes podem ser utilizados em diferentes aspectos da indústria alimentícia e farmacológica.

Do ponto de vista da diversidade biológica, o Cerrado brasileiro é reconhecido como a savana mais rica do mundo, abrigando 11.627 espécies de plantas nativas já catalogadas.

Além dos aspectos ambientais, o Cerrado tem grande importância social. Muitas populações sobrevivem de seus recursos naturais, incluindo etnias indígenas, quilombolas, geraizeiros, ribeirinhos, babaqueiras, vazanteiros e comunidades quilombolas (sic) que, juntas, fazem parte do patrimônio histórico e cultural brasileiro, e detêm um conhecimento tradicional de sua biodiversidade [...].

Mais de 10 tipos de frutos comestíveis são regularmente consumidos pela população local e vendidos nos centros urbanos, como os frutos do Pequi (*Caryocar brasiliense*), Buriti (*Mauritia flexuosa*), Mangaba (*Hancornia speciosa*), Cagaita (*Eugenia dysenterica*), Bacupari (*Salacia crassifolia*),

⁴ O termo Candango é usado para tratar dos trabalhadores pioneiros que se estabeleceram na cidade entre os anos de 1960 e 1965, com o objetivo de trabalhar na obra de construção de Brasília.

⁵ Informações sobre o bioma foram coletadas no site do Ministério do Meio Ambiente. Disponível em: < <https://antigo.mma.gov.br/biomas/cerrado.html>>. Acesso em: 18 fev. 2022.

⁶ Disponível em: < <https://educa.ibge.gov.br/jovens/conheca-o-brasil/territorio/18307-biomas-brasileiros.html>>. Acesso em: 18 fev. 2022.

Cajuzinho-do-cerrado (*Anacardium humile*), Araticum (*Annona crassifolia*) e as sementes do Barú (*Dipteryx alata*) (BRASIL, Ministério do Meio Ambiente).

Muitos estados no qual o Cerrado se insere se utilizam de sua biodiversidade. A culinária goiana, por exemplo, apesar de embasada nas culinárias indígena, africana e portuguesa, passou a desenvolver e integrar alimentos nativos do Cerrado conforme sua disponibilidade, de forma que hoje agrega tanto artigos, quanto uma extensa variedade culinária com o que o bioma oferece:

Outra característica peculiar destacável na culinária goiana é a vasta utilização de pequi, guariroba, araticum, caju, baru, jatobá, cagaita, murici e buriti, que são alimentos de espécies vegetais típicas do cerrado amplamente difundidas na preparação de pratos típicos, sucos, licores e doces, sendo que o pequi e a guariroba são tidos como alimentos símbolos da culinária goiana. (NAVES et al. 2002 apud KUWAE et al. 2009, p.36).

Dessa forma, é comum encontrarmos o fruto do pequi⁷ e o palmito amargo da gueroba⁸ em receitas regionais do estado, como é o caso do empadão goiano⁹, que leva gueroba e a galinhada com pequi¹⁰, da mesma forma que o araticum¹¹ e a mangaba¹² são muito apreciadas em compotas e geleias caseiras, como consta em *Alimentos Regionais Brasileiros*, do Ministério da Saúde (2015).

Em 1998, o escritor José Mendonça Teles buscou definir a identidade do povo goiano numa crônica batizada de “O que é ser goiano”. Nesta, o autor cita ingredientes nativos, dando a entender que (também) através da comida, o povo goiano expressa sua identidade cultural:

⁷ Pequi: fruto típico do cerrado, também conhecido popularmente como piqui, piquiá-bravo, amêndoa-de-espinho, grão-de-cavalo, entre outros. Sua polpa é utilizada no preparo de inúmeros pratos.

⁸ Gueroba: espécie de palmito amargo do cerrado, também conhecido popularmente como gueiroba, gueroba, gariroba, palmito-amargoso, catolé, pati-amargoso, coqueiro-amargosa, entre outros. É consumido frio, com saladas e conservas, ou quente, cozido ou refogado. Da polpa, se produz vitaminas e sorvetes.

⁹ Empadão goiano: receita tradicional do estado de Goiás, que se utiliza de frango, linguiça, queijo, açafraão da terra, guariroba, entre outros ingredientes.

¹⁰ Galinhada com pequi: receita tradicional do estado do Goiás, onde o pequi é cozido e refogado, passando a integrar tanto o sabor do prato, quanto em aparência de cor amarelada.

¹¹ Araticum: fruto típico do cerrado também conhecido como arixicum, marolo, bruto, pinha-do-cerrado, entre outros. Pode ser consumido *in natura* e sua polpa costuma ser utilizada para fazer doces, geleias, licores e sucos.

¹² Mangaba: presente em várias regiões brasileiras, inclusive o Centro-Oeste, também é conhecida como mangabeira, mangava, mangabeira-do-norte. Pode ser consumida em *in natura* e sua polpa pode ser utilizada para a fabricação de doces, geleias, licores, sucos, xaropes e vinagres.

Ser goiano é carregar uma tristeza telúrica num coração aberto de sorrisos. É ser dócil e falante, impetuoso e tímido. É dar uma galinha para não entrar na briga e um nelore para sair dela. É amar o passado, a história, as tradições, sem desprezar o moderno. É ter latifúndio e viver simplório, comer pequi, guariroba, galinhada e feijoada, e não estar nem aí para os pratos de fora. (TELES, 1998).

O Distrito Federal é um pequeno quadrado localizado dentro do território do estado de Goiás – e, portanto, está inserido no Cerrado brasileiro –, de forma que não seria inusitado imaginar que, eventualmente, a comida do DF viria a refletir a tradição culinária de seu vizinho regional. E, senão isso, que com o tempo, viria a apresentar pratos únicos e culinária própria em cima de ingredientes que sua condição climática e solo vermelho é capaz de oferecer – mas pouco disso é visto em terras brasilienses. Ou, pelo menos, é um movimento que tem se perpetuado devagar e que será melhor abordado no último tópico da pesquisa.

Às vistas disso, é importante, para pensarmos a relação entre comida e Distrito Federal, considerarmos o processo histórico-cultural da cidade, como lembra Maciel:

A construção da cozinha de qualquer unidade de pertencimento (país, região, grupo étnico ou um conjunto) segue caminhos diferentes dadas as suas condições históricas. Assim, ao se focalizar essas cozinhas deve-se, necessariamente, levar em consideração o processo histórico-cultural, contextualizando e particularizando sua existência. (MACIEL, 2005, p. 50).

Aqui, torna-se necessário regressarmos ao debate apresentado anteriormente.

Ao entender como deu-se a construção identitária do Distrito Federal, torna-se possível perceber como se dá a composição do prato brasiliense. Desde o início da construção do que viria a ser Brasília, a capital contou com a mão-de-obra de inúmeros trabalhadores: famílias que migraram em busca (e com a promessa) de uma vida melhor, de vários estados brasileiros.

Tais composições familiares, que carregavam em si variadas culturas, hábitos e tradições de cunho regional, se instalaram na Capital Federal, formando uma identidade cultural mista. Tal característica representa o fator principal do processo histórico-cultural do DF e suas Regiões Administrativas, afinal, quando tratamos de tradição – o ato de transmitir, seja através da comunicação oral ou escrita, ritos e costumes –, devemos considerar que foram (e que são) essas mesmas famílias que

transmitiram seus hábitos regionais aos jovens que nascem, vivem e circulam no Distrito Federal.

No ano de 2022, Brasília completa 62 anos. A circunstância de a capital não possuir idade suficiente para possuir conterrâneos idosos, aponta para o fato que os brasilienses seguem reproduzindo a culinária ensinada por suas respectivas famílias, que, conforme exposto, vieram de outras regiões. Maciel (2005) trata do assunto de uma forma mais universal, ao explicar o que chama de ‘viagem dos alimentos’:

As ‘viagens dos alimentos’, que existem desde os primórdios da história dos povos, tiveram a partir das grandes navegações um grande impulso. Como exemplo, podemos citar o caso de produtos alimentares próprios ao continente americano e antes desconhecidos dos europeus (tais como o milho, a batata, a abóbora, os feijões etc.), que foram introduzidos em outros continentes, levando a transformações alimentares significativas em sistemas estabelecidos. (MACIEL, 2005, p. 51).

Ao aplicarmos o conceito de viagem alimentar num campo micro, como o caso do Distrito Federal, é possível entender o porquê é comum encontrarmos pessoas de diferentes hábitos alimentares – como um brasiliense de família goiana ou mineira e um brasiliense de família paraense ou gaúcha – dialogando.

É devido a essas viagens gastronômicas que se entende por que é tão difícil uma identidade alimentar se perder, independente do espaço geográfico em que tais populações se encontram. E é também o que torna possível, no âmbito do Distrito Federal e sua cultura miscigenada, encontrar e entregar diferentes experiências regionais, que vão desde o pão de queijo mineiro, o churrasco gaúcho, o pequi goiano, o pato no tucupi paraense, até a cozinha internacional. São comidas que, conseqüentemente, foram agregadas à cultura e identidade do DF.

Isso nos proporciona um vislumbre das razões que levam o prato brasiliense a não se aproveitar dos ingredientes nativos do seu bioma, uma vez que uma tradição alimentar regional não depende só dos insumos disponíveis, mas também de algo culturalmente construído, como é o próprio gosto. Maciel (2005) nos pontua que:

Essa diversificação é tão significativa que, se alguns pratos regionais são famosos no país inteiro, outros são praticamente desconhecidos pelas demais regiões. Muitas vezes pelo simples fato de que os ingredientes necessários são exclusivos do lugar de origem, mas também por algo culturalmente construído, o gosto. (MACIEL, 2005, p. 53).

É possível que com o tempo, os ingredientes do cerrado passem a integrar o prato brasileiro, assim como feito na culinária goiana. Por outro lado, é necessário entender o processo de apagamento que tais ingredientes sofrem por parte do grande monopólio industrial alimentício e qual seu impacto direto na valorização dos ingredientes do Cerrado – e assim, na possibilidade de estes integrarem e representarem a comida regional do Distrito Federal.

2.3.1 O apagamento gradual dos ingredientes do Cerrado: a Arca do Gosto

A Arca do Gosto é um projeto do movimento Slow Food¹³. Criada em 1996, surgiu no primeiro Salão do Gosto, na cidade italiana de Turim. A Arca é constituída de um catálogo mundial que reúne ingredientes selecionados através de critérios específicos, que “incluem a sua ligação à memória e identidade de um grupo, a sua produção por pequenos grupos familiares ou sua transformação artesanal de pequeno porte, e o seu risco real ou potencial de extinção” (CUNHA, 2008). Dessa maneira, ao catalogar os ingredientes, a Arca do Gosto possui como objetivo a preservação de sabores quase esquecidos, mas ainda vivos. Dentre os ingredientes já listados na Arca do Gosto Brasileira, constam alimentos do cerrado, como é o caso do buriti¹⁴.

O buriti floresce o ano inteiro e é uma fruta que além de possuir gosto característico, alto teor de vitaminas e proteínas – servido de matéria-prima para diversos pratos – têm importância para comunidades tradicionais através do seu valor medicinal e econômico, uma vez que com o fruto é possível produzir uma espécie de fibra artesanal, conhecida como seda de buriti.

¹³ Slow Food, ou em tradução livre “comida lenta” é um movimento global criado na década de 1980 por um grupo de ativistas que tinham por objetivo defender tradições regionais e o que chamaram de “ritmo lento de vida”. Seu lema é resumido em três princípios: alimento bom, limpo e justos para todos. Alimento bom (com foco em qualidade, biodiversidade local, ingredientes regionais e cultura alimentar), alimento limpo (aquele que não promove erosão cultural, em respeito ao trato da terra e território por meio de práticas sustentáveis) e alimento justo (com foco nas condições dignas dos agricultores e produtores artesanais, com finalidade de garantir o próprio sustento e Soberania Alimentar).

¹⁴ Buriti: fruto comum das regiões Norte e Centro-Oeste brasileira, também popularmente conhecido como buriti-do-brejo, carandá-guaçu, carandaí-guaçu, coqueiro-buriti, itá, entre outros. Da polpa da fruta podem ser obtidos o vinho, o doce, o sorvete e o licor de buriti.

No romance contemporâneo *Torto Arado*, de Itamar Vieira Júnior, o buriti é mencionado como fonte de renda das irmãs Bibiana e Belonisia, que vivem no interior da Bahia:

Pela estrada, debaixo do sol forte, a massa do buriti aquecido escorria pelas tramas da linhagem e nos besuntava com sua polpa gordurosa e alaranjada [...] eu mesma cheguei a escorregar na massa que escorria. Da mesma forma, levávamos o azeite de dendê fabricado em nossos quintais, quando havia, em garrafas vazias de cachaça, fechadas com cortiças usadas. (VIEIRA JÚNIOR, 2018, p. 52).

Vieira Junior apenas exemplifica o que já (e ainda é) a realidade de inúmeras famílias brasileiras. Sua narrativa literária apresenta um caso único, demonstrando o quanto o buriti foi presente e um importante recurso de sobrevivência alimentar e econômico. Isso nos faz questionar as razões que levaram o buriti a se fazer presente na lista de alimentos ameaçados de extinção cultural da Arca do Gosto. Atualmente, ao pesquisarmos sobre o buriti em sites de busca da internet, nos deparamos com matérias jornalísticas que acusam o fruto de desconhecido – apesar destas próprias terem o intuito de chamar atenção para a temática.

A Arca do Gosto é uma lista colaborativa de ingredientes com risco não só de desaparecimento biológico, mas principalmente de abandono da tradição de consumo, afinal, não basta estar vivo e presente na natureza se este deixou de ser utilizado por razões específicas – como veremos adiante na pesquisa, no capítulo três.

O projeto da Arca tem como norte a concepção de que junto do desaparecimento de tais alimentos, desaparece também os saberes e técnicas que os compõem, o que configura uma perda histórica de patrimônio de cultura e biodiversidade.

Na Arca, embarcam alimentos que apresentam risco biológico de extinção, mas também produtos beneficiados, pois junto com a biodiversidade desaparece a cultura a ela atrelada, como queijos, carnes curadas, pães, embutidos e outros alimentos que são a expressão de saberes rurais e artesanais complexos, frutos de habilidades e práticas desenvolvidas e transmitidas há gerações por registros escritos ou pela oralidade. (SLOW FOOD, 2022).

Através de uma ficha técnica, qualquer pessoa pode fazer apontamentos ou inscrever um alimento na Arca, basta seguir algumas regras de seleção:

I Os alimentos que embarcam na Arca do Gosto pertencem à comunidade, ao território onde nasceram e se desenvolveram, às gerações que os transmitiram e que os conservaram. Não podem ser uma marca comercial registrada, nem uma propriedade privada de um único produtor ou de uma empresa.

II Os produtos devem ter uma qualidade organoléptica especial, definida pelas tradições e usos locais.

III Os produtos podem ser ligados a território, memória, identidade e saberes locais tradicionais de uma comunidade.

IV Os produtos devem ser produzidos em quantidades limitadas. (SLOW FOOD, 2022).

Com a metodologia de seleção dos alimentos presentes na Arca posto de forma clara, cruzamos os alimentos regionais do Centro-Oeste listados no livreto *Alimentos Regionais Brasileiros* (2015) do Ministério da Saúde com os alimentos que constituem a Arca do Gosto Brasileira. Com isso, se torna possível apresentar uma lista válida de ingredientes do cerrado passíveis de desaparecimento biológico e/ou cultural.

São estes:

- Araticum;
- Castanha de baru;
- Cagaita;
- Cajuí;
- Coco-indaiá;
- Guariroba;
- Jaracatiá;
- Jatobá;
- Jenipapo;
- Lobeira;
- Mama-cadela;
- Marmelada-de-cachorro;
- Pequi;
- Pera-do-cerrado;
- Pitanga;
- Xixá.

Nos cabe ressaltar que essa lista só advém de uma análise dos ingredientes do Centro-Oeste, conforme o exemplar do Ministério da Saúde. Como dito

anteriormente, o cerrado brasileiro agrega muitos outros estados e regiões brasileiras, como é o caso do Sudeste e do Nordeste. Nosso intuito, ao apresentar esta lista, é apenas exemplificar como existem inúmeras espécies que merecem atenção, e não fazer um levantamento completo dos ingredientes do cerrado que constam na Arca.

2.4 Comer é um ato político

Ao defendermos comida regional como um agente cultural, abrimos caminhos para entender a culinária também como veículo de afirmação e justiça social, uma vez que tanto consumir (no sentido de compra) e comer são atos políticos que falam sobre nossa identidade e ideais: ao optarmos por consumir X alimento, advindo de uma grande empresa de monocultura, ou o mesmo X alimento de um agricultor familiar, numa feira próxima de casa, geramos impactos ambientais e econômicos diferentes.

Se escolhermos consumir *cranberries* em nosso suco matinal, e não cajuzinhos-do-cerrado, também. São práticas corriqueiras do dia a dia, que quando analisadas de maneira macro, implicam em inúmeros fatores – como a falência de um pequeno produtor ou o desaparecimento gradual de determinados alimentos das prateleiras dos supermercados e gôndolas dos feirantes.

Logo, torna-se indispensável entender o que nos leva à tais comportamentos mecânicos. Rotenberg lembra que:

[...] existem muitos outros alimentos nutritivos e saborosos que eram apreciados e faziam parte das refeições familiares, mas que foram, aos poucos, sendo esquecidos ou desvalorizados. Entre as principais razões do abandono gradual desses alimentos estão as transformações oriundas da urbanização, da industrialização, do desenvolvimento de tecnologias, da expansão da indústria de alimentos, da difusão da mídia e do discurso científico, que afetam de forma diferenciada os grupos sociais de acordo com sua história e aprendizagem (ROTENBERG, 2012 apud Ministério da Saúde, 2015).

Assim sendo, se faz necessária uma análise do atual sistema alimentar como uma das expressões de desigualdade do sistema político capitalista. Mesmo porque, sabemos que no sistema vigente, mesmo a possibilidade de *escolha alimentar* perpassa a questão de classe.

Discorreremos então, no próximo capítulo, sobre como o capitalismo é um obstáculo na diversidade alimentar populacional (levando em consideração, a cultura de consumo e trabalho e suas consequências), sobre questões de colonialismo e decolonialismo (como fenômeno de resistência contra práticas de dominação colonial), sobre globalização e mundialização (que fornece inúmeras alternativas industrializadas, reduzindo a diversidade presente na dieta), para, por fim, tratar como a valorização dos ingredientes constituem uma resistência cultural frente à inúmeros fatores, defendendo que cozinha é resistência.

CAPÍTULO 3 – COMIDA, POLÍTICA E RESISTÊNCIA CULTURAL

3.1 Os rastros da colonização portuguesa

O Brasil, por ser um território de proporção continental, sempre foi constituído de uma enorme gama cultural: antes da invasão europeia, é estimado que aqui vivessem cerca de oito milhões de pessoas, divididas em mais de 1.4000 povos e culturas (OLIVEIRA; FREIRE, 2006). A invasão por parte dos portugueses representou drásticas mudanças na formação identitária do Brasil, principalmente através do genocídio de povos indígenas e da escravidão de nativos e pessoas negras.

No livro *História da Alimentação no Brasil*, publicado originalmente em 1967, Luís Câmara Cascudo aborda o período através de documentos históricos redigidos do ponto de visão europeu – principalmente a carta de Pero Vaz de Caminha. Cascudo, porém, recorda que apesar da brutalidade e do apagamento identitário que o país sofreu desde seus primeiros anos de formação, na atualidade ainda possuímos e nos utilizamos de fundamentos e técnicas alimentares herdadas dos povos originários do Brasil:

Herdamos do indígena a base da nutrição popular, os complexos alimentares da mandioca, do milho, da batata e do feijão, decisivos na predileção cotidiana brasileira [...].

Devemos aos indígenas as caças, peixes, crustáceos e moluscos que o português aprendeu a saborear, obter e julgar inarredáveis do passadio normal no Brasil [...] deixou-nos a pimenta. Abóboras. Palmitos. Óleos vegetais. Fez, quando o sol nascia na Ilha de Vera Cruz, o pirão, o mingau, o caldo de peixe. Fundou, com o beiju, a dinastia dos bolos nacionais. [...] A carne assada no moquéim. O churrasco. Paçoca. Moqueca. Caruru. (CASCUDO, 2011, p. 182-184).

Barreto (1992), assim como Cascudo, se utiliza de relatos europeus descritos durante o período das grandes navegações para pensar a interferência identitária que o processo de colonização representou, pontuando como os portugueses enxergavam a cultura indígena, desde sua dimensão corporal até a comportamental-social:

A informação sobre a antropofagia, a técnica, os costumes sociais, a habitação, etc. é a mais extensa e pormenorizada, até então produzida pelos portugueses, mas estes quadros descritivos são completados por unidades valorativas do tipo cruel, bárbaro, bestial, vingativo, "...mui deshumanos...". A valoração negativa, "...vivem bestialmente sem ter conta nem pezo nem medida..." acompanha o crescimento informativa e resulta da constante utilização do princípio da analogia entre o Outro e o Mesmo.

[...] As analogias em torno da língua, das estruturas social e econômica, da organização política ou do sistema de crenças religiosas constroem uma imagem do índio como vazio de traços essenciais de política, ou seja, de desenvolvimento civilizacional. Por isso, o índio, em termos socioculturais, é pensando como um afim dos animais, um humano de racionalidade primitiva e inferior. (BARRETO, 1992, p. 90).

Conforme as análises da carta de Caminha realizadas por Cascudo e Barreto, podemos compreender que a escravidão e a dominação dos povos indígenas se deram e se justificaram através dessa perspectiva de que os nativos eram pessoas violentas, sem qualidades ou valores morais – um povo que vivia em atraso, um povo sem civilização. E ao passo que o processo de colonização portuguesa avançava, estes foram impondo seus hábitos, seus costumes, sua religião e alimentação, não só aos povos originários, mas também aos negros escravizados no Brasil.

Sobre isso, Barreto (1992) defende que os povos negros escravizados no Brasil influenciaram de forma considerável a culinária brasileira ao passar dos séculos, mas que, principalmente, se constituíam apenas como uma mão-de-obra que trabalhava sob os aspectos da culinária europeia, e não, de fato, contribuindo etnicamente no quesito da cozinha-cultural, uma vez que não havia espaço para tal:

Dentre os personagens mitológicos da nossa cozinha, se aos índios atribui-se um papel essencialmente passivo, como fornecedores das matérias-primas da terra, especialmente a mandioca, aos negros atribui-se, ao contrário, um papel ativo [...] ora, como já referimos, um componente necessário para o desenvolvimento de uma culinária é a liberdade: a produção ampla de ingredientes, a escolha, a experimentação, a formação do gosto. Ela está ligada à abundância, não à fome [...].
Seja como for, dois fatos ainda precisam ser considerados na avaliação da herança africana: a) os negros não trouxeram para o Brasil as espécies nativas da África; elas só aportaram aqui porque foram úteis ao comércio mundial do colonialismo, isto é, sob a diretriz dos dominadores, não como “contrabandos” étnicos; b) uma análise comparativa dos vários livros através dos quais as receitas da “cozinha de santo” chegaram ao final do século 20 deixa transparecer um processo de progressivo empobrecimento, seja pela diminuição da sua quantidade, seja pela simplificação de ingredientes. (BARRETO, 1992, p. 44-49).

No texto *Nas Fronteiras do Paladar*, Mello¹⁵ (2000) pontua, através da dicotomia mandioca e trigo, como os invasores portugueses permaneceram fiéis aos

¹⁵ Artigo disponível em:

<<https://www1.folha.uol.com.br/fsp/mais/fs2805200003.htm#:~:text=Paulo%20%2D%20Evaldo%20Cabal%20de%20Mello,paladar%20%2D%2028%2F05%2F2000&text=Malgrado%20a%20expans%C3%A3o%20territorial%20e,a%20come%C3%A7ar%20pelos%20h%C3%A1bitos%20alimentares>>.

Acesso em: 3 mar. 2022.

seus hábitos alimentares enquanto no desenvolvimento da colônia, desprezando produtos locais, com o caso do milho e mandioca¹⁶.

Cascudo, através da sua pesquisa, reconheceu a mandioca como um dos grandes alimentos do território – um ingrediente que tinha seu consumo quase como uma unanimidade entre os povos. O autor cunhou, dessa forma, a mandioca como a Rainha do Brasil. Sua raiz era utilizada em inúmeros pratos de base alimentar, sobretudo em seu aspecto de farinha.

O que Mello nos traz, em sua abordagem, é que mesmo diante de tamanho consumo – e conforme Cascudo, tamanho “reinado” – a mandioca não foi párea para a colonização imperialista e a culinária imposta. Dessa forma, a farinha de trigo, que não tem suas origens nas américas, foi tomando espaço nas cozinhas brasileiras, de forma que até hoje é mais comum nos utilizarmos dela em relação à farinha de mandioca.

No tocante à Bahia colonial, Thales de Azevedo afirmou que, "por muita mandioca que aqui comesse", os portugueses "não abandonaram de modo algum o seu sistema de alimentação europeu, de base no trigo, nem o complexo indígena da mandioca teve uma vitória completa sobre aquele cereal" (MELLO, 2000).

Portanto, o apagamento histórico da culinária identitária e a banalização do uso de seus ingredientes nativos é um processo que teve seu início já no Brasil colônia. E, apesar de muito dizer, não foi e não é o único encadeamento responsável pelo processo: o movimento das grandes navegações que deu início à Era da Modernidade no século XVI abriu espaço, também, para o começo da globalização econômica, que viria a tornar possível um intercâmbio internacional da alimentação.

¹⁶ A mandioca, também popularmente conhecida como macaxeira, aipim e maniva, é uma raiz de origem sul-americana. Pode ser utilizada tanto assada quanto cozida e é base para inúmeros tipos de farinha, goma e tapiocas.

3.2 A política da fome: o modo capitalista de alimentação

3.2.1 Alimento como mercadoria

Ao ser apropriada pelo sistema econômico capitalista e ao ser inserida na dependência da dinâmica do neoliberalismo mundial, a relação homem x comida se transformou: nossa comida foi geneticamente alterada, passamos a consumir uma quantidade exorbitante de agrotóxicos e aditivos, de comidas ultraprocessadas em latas ou embalagens, perdemos tempo e espaço com nossos comensais.

Dentro da lógica do capital, alimento é mercadoria: apenas mais um item que visa o consumo e a acumulação, como qualquer outro. Ao adentrarmos nesse âmbito da discussão, nos faz importante tratar sobre uma nova faceta do capitalismo – a Nova Direita é uma ideologia nascida nos EUA nos anos 1960, uma ode ao mercado e aos bons costumes, que advém da fusão entre o neoliberalismo e o neoconservadorismo, com o intuito de reforçar o livre mercado e a interferência do Estado na vida individual da pessoa, reforçando, principalmente, padrões neoconservadores, no que diz respeito à moralidade, à hierarquia e também ao patriarcado. É uma lógica que auxilia, entre outras coisas, na extinção de uma essência tradicional alimentar.

Segundo Pereira:

Da influência de duas ideologias conflitantes derivou uma nova prática política, econômica, social e cultural pautada pelo neoliberalismo *econômico* e o neoconservadorismo *social e político*. Assim, a defesa neoliberal do livre mercado; do indivíduo; da liberdade negativa; da auto responsabilização e da proteção mínima aliou-se à argumentação neoconservadora em favor da autoridade do Estado (ou governo forte); da disciplina e da ordem; da hierarquia; da subordinação e do resgate de valores tradicionais, como família patriarcal, propriedade privada, patriotismo, bons costumes e moral. (PEREIRA, 2013, p. 101)

De tal maneira, compreender como a alimentação passou a ser regida pela lógica privada do capital configura uma das principais chaves para entender o atual cenário de desigualdade econômica e social; explicando as características gerais da dinâmica do capitalismo contemporâneo, salienta-se a sua implicação direta num sistema alimentar que, ao mesmo tempo que desperdiça tanta comida, é um sistema que mantém suas bases na fome de milhares.

Num contexto histórico, começamos com a revolução que foi a agricultura e a criação de animais para abate: seus primeiros vestígios surgem ainda no período neolítico (Pedra Polida) e desde então, entendemos que a agricultura possibilitou (e ainda possibilita) ao ser humano uma ampliação de oferta de alimentos (ROOS, 2012, p.1424). A agricultura tradicional se baseia em conhecimento geracional: é mais uma forma que ser humano encontrou de marcar seu espaço no mundo.

Com o advento da troca e o desenvolvimento do mercado e comércio, essa agricultura tradicional perdeu seu sentido estrito de sobrevivência. Com a exploração industrial e o avanço da propriedade privada, passamos a nos orientar através do lucro. Assim, o fortalecimento do mercado ajudou numa distorção de valores acerca dos alimentos e recursos naturais, de forma que a indústria acaba vencendo e se apropriando da agricultura (ROOS, 2012, p. 1425). Dessa forma, a alimentação passa a fazer parte da lógica do capitalismo, sendo moldada em função dos interesses da burguesia. Essa mesma mercantilização dos alimentos é o que modifica e distancia o agricultor da produção natural, sustentável e tradicional.

Atualmente, os sistemas alimentares referem-se cada vez mais às exigências marcadas pelos ciclos econômicos capitalistas de grande escala que supõem, entre outros aspectos, a intensificação da produção agrícola, a orientação da política de oferta e demanda de determinados alimentos, a concentração dos negócios em empresas multinacionais, a ampliação e especialização por meio das redes comerciais cada vez mais onipresentes e, definitivamente, a internacionalização da alimentação. A cozinha industrial abarca não apenas a dos países industrializados, mas a do resto do mundo, afetando os processos produtivos, que têm agora como objetivo a distribuição em grande escala e, mais recentemente, afetam o próprio consumo, uma vez que os produtos dela e a agricultura industrializada desempenham papéis determinantes no abastecimento alimentar do Terceiro Mundo. (ARNAIZ, 2005, p. 147).

A alimentação, portanto, passa a se transformar conforme as relações sociais, que se tornaram mais complexas. A Revolução Industrial é um marco, pois configurou um grande período do século XVIII que garantiu o desenvolvimento da indústria através do desenvolvimento tecnológico. Nesse período, deu-se a formação do capitalismo, onde o trabalho industrial produziu um estado de exploração contínua do trabalhador. É a partir da Revolução Industrial que a relação homem x tempo se modifica, de forma que as pessoas já não conseguem mais preparar suas próprias refeições: o tempo, aqui, existe somente para produzir.

Com a explosão das Grandes Guerras na Europa, o sistema passou a produzir alimentos enlatados de fácil transporte, bem como alimentos ultraprocessados com aditivo de conservantes para que durassem o máximo de tempo possível enquanto os soldados estivessem em campo de batalha. Na década de 1960, deu-se “a introdução de inovadoras técnicas agrícolas decorrentes de pesquisas provindas dos países industrializados, a qual foi denominada Revolução Verde” (MACHADO; OLIVEIRA; MENDES, 2016). De acordo com os autores:

Tal modelo foi baseado na intensiva utilização de sementes de alto rendimento, fertilizantes, pesticidas, irrigação e mecanização, tudo isso associado ao uso de novas variedades genéticas fortemente dependentes de insumos químicos. (MACHADO; OLIVEIRA; MENDES, 2016).

Com o aumento da escala de produção da indústria, porém, esses pacotes tecnológicos se tornaram via de regra na produção global. Esse movimento cultivou práticas de monocultura que, além de empobrecer o solo e usurpar espaço da agricultura familiar, expandiu o consumo de ingredientes e aditivos alimentares de baixo custo, o que conseqüentemente aumentou a disponibilidade de produtos alimentícios industrializados.

O recurso de engordamento artificial das aves e do gado, os pesticidas nos campos de cultivo, os antibióticos e hormônios, os aditivos químicos e ingredientes adicionados, as técnicas de transformações complexas fazem questionar a produção industrial, a qualidade e a segurança do que é oferecido maciçamente. Esses produtos novos, não facilmente identificáveis, trazem a manipulação industrial e são denominados de objetos comestíveis não-identificados (ARNAIZ, 2005, p. 152).

Machado, Oliveira e Mendes (2016) sintetizam, através dos pensamentos de Poulain (2004), Zizek (2008) e Abrandh (2013), que entender o alimento como mercadoria gera uma série de violações aos direitos básicos humanos, uma vez que a “lógica do lucro é capaz de gerar o paradoxo de fazer que alimentos, transformados em *commodities*, gerem fome e insegurança”. Através da lógica da acumulação e do lucro, que conseguimos entender a lógica perversa do desperdício imprudente de alimentos: “há pessoas que passam fome e morrem, não pela falta de alimentos para toda a população mundial, mas porque não dispõem de acesso aos recursos alimentares: os que têm dinheiro se alimentam e os que não têm podem morrer de fome” (ARNAIZ, 2005, p. 150).

[...] se há avaliações extensivas na escala mundial, persistem desigualdades no consumo. [...] Essa espécie de 'continente' artificial, formado por aqueles que passam fome, inclui homens, mulheres e crianças que provavelmente nunca desenvolveram cem por cento as suas capacidades física e psíquica, porque não dispõem de comida suficiente, sendo que muitos morrem por não terem alcançado o direito básico de se alimentar - direito que é exercido apenas nas economias industrializadas e, como assinalamos, apenas parcialmente obtido. (ARNAIZ, 2005, p. 148)

Diante disso, nos cabe ressaltar que o Brasil está, atualmente, na 18ª posição do ranking mundial da fome, conforme o *Global Hunger Index*¹⁷, que leva em consideração 117 países ao redor do globo. Outro estudo que podemos usar como referência é o levantamento sobre insegurança alimentar realizado pelo FGV Social, que considera 145 países e onde o Brasil decaiu da posição 36º em 2014 – mesmo ano em que o país saiu do Mapa da Fome da Organização das Nações Unidas – para a posição 80º em 2022.

Como relatado na introdução desta pesquisa, é fato que a pandemia mundial da SARS-CoV-2 aumentou os níveis de pobreza populacional, mas que a fome ter voltado às vidas dos brasileiros não é somente um resultado da pandemia, e sim, resultado de políticas deliberadas que impossibilitam a agricultura familiar e a produção do campo em razão do interesse do agronegócio.

3.2.2 Mundo globalizado e mundialização: o sincretismo alimentar

A globalização é um fenômeno que atua em níveis de natureza econômica e tecnológica, enquanto a mundialização se faz em bases culturais. São processos que atuam juntos na expansão do sistema capitalista. Em *Teorias da Globalização* (1996), Octávio Ianni aponta que a globalização pode ser compreendida como uma nova condição/possibilidade de reprodução do capital em escalas internacionais, uma vez que para Marx, o capitalismo é um processo civilizatório mundial e que ultrapassa diversas fronteiras – sejam estas geográficas, históricas, culturais e social.

¹⁷ Disponível em: <<https://www.globalhungerindex.org/brazil.html>>. Acesso em: 30 mar. 2022.

A mundialização é um processo histórico advindo da globalização imperialista, que, conforme aponta Saquet (1998), teve seu primeiro momento junto às grandes navegações, no bojo da expansão colonial europeia, principalmente no que diz respeito à invasão da América no fim do século XV: “na mundialização do capital, dá-se a globalização. Globalização do consumo (ideologia do consumo), o que é também uma questão cultural. Há uma padronização do gosto, pelo consumo, de mercadorias” (SAQUET, 1998, p. 76). Consiste na expansão da acumulação que se torna viável e desejável dentro do sistema de internacionalização do capital, configurando uma das maiores revoluções que a alimentação humana já sofreu desde seu surgimento: o intercâmbio cultural, a troca de diversos alimentos de diferentes origens.

Ao conduzir a discussão para o âmbito alimentar, Flandrin e Montanari (1998), debatem como a globalização encurtou a distância de determinados alimentos e ingredientes de seus respectivos locais de origem, tornando possível a produção e também a comercialização destes em escala de nível internacional. Segundo Hernandez (2005): “atualmente, em qualquer país, o essencial da alimentação provém de um sistema de produção e distribuição de escala planetária”, constituindo, assim, a mundialização como uma importante ferramenta da lógica capitalista, que se apropria de diversos fatores culturais, ferindo a diversidade histórica e conseqüentemente enfraquecendo a cozinha regional ao impor um padrão alimentar.

Montanari (2013) reafirma o argumento em seu livro *Comida como Cultura*:

[...] no decorrer do último século, a tendência a uniformidade dos consumos se tornou um pouco mais forte e visível, seja pela multiplicação das trocas, seja pela afirmação da indústria alimentar e das multinacionais que controlam os mercados mundiais.

Todos os italianos, todos os europeus hoje consomem Coca-Cola, suco de laranja, bife com batata, massa, arroz e centenas de outras coisas. O vinho é cada vez mais consumido nos países tradicionais da cerveja, e a cerveja é cada vez mais consumida nos países tradicionais do vinho. O pão branco, que antigamente era um produto da elite, hoje se tornou a norma na maior parte dos países do mundo. [...] É como se a indústria alimentar tivesse criado um novo universalismo, dessa vez não elitista, mas de massa. (MONTANARI, 2013, p. 147).

Hernandez (2005) nos lembra que, uma vez inseridas dentro da dinâmica do sistema capitalista, as pessoas passaram a dispor de cada vez menos tempo livre, o que configura também menos tempo de lazer ou possibilidade de realizar suas tarefas

domésticas, como o preparo da sua própria refeição e a seleção de seus ingredientes. Como citado no tópico anterior, a Revolução Industrial e a transformação gradual do alimento em produto, foram movimentos que acarretaram a transferência do ato de cozinhar, seus ritos e tradições para a indústria, que em resposta, desenvolveu seus ultraprocessados, congelados e *fast-foods*, que em sua base, já possuem um mesmo padrão de processamento e sabor, o que ocasiona numa homogeneização do sabor.

Fast-food, em livre tradução, significa comida rápida: comida de fabricação industrial com preparo e distribuição acelerada. Comida para quem não possui tempo, comida para quem tem que produzir e consumir até a exaustão. Essa comida industrial também é responsável por uniformizar o gosto e o paladar. É uma importante característica do movimento capitalista e das políticas neoconservadoras e neoliberais que abandonam o valor histórico da comida simbólica, esvaziando os significados existentes no ato de se alimentar e do exercício da comensalidade.

Percebe-se, então, que a globalização é um fenômeno que gera modificações nos hábitos alimentares do indivíduo, provocando profundas transformações na sua cultura alimentar. Ela impõe novas formas de consumo, afetando o paladar, criando novos padrões e hábitos alimentares, estimulando o consumo de alimentos industrializados e artificiais em detrimento de produtos regionais e tradicionais. Dessa forma, a pós-modernidade, embalada pela globalização, dizima com rituais que acompanham o ato de alimentar. A refeição de afeto que antes permeava a reunião nas trocas familiares e entre amigos, hoje cede lugar aos *Fast-food*. Na contemporaneidade, o ato de comer, muitas vezes, deixa de ser algo prazeroso, passando a ser algo ligado apenas às necessidades biológicas do sujeito, diferentemente das necessidades culturais, de prazer e de estreitamento de relações que aconteciam no passado. (BRUMANO, ZANETI, 2019, p. 49)

Também é característica dos processos de mundialização e globalização os já citados aditivos químicos e agrotóxicos, assim como toda a manipulação que envolve alimentação e mercado, que perpassa o marketing, a publicidade e a propaganda, que prometem, através de estímulos emocionais e psicológicos, determinado status social.

A necessidade de existência da Arca do Gosto, previamente citada no capítulo dois, é uma das consequências dos fenômenos de mundialização e globalização. Nessa pesquisa, pontuamos somente os ingredientes do cerrado brasileiro que constam na Arca, mas fato é que há inúmeros outros ingredientes ameaçados de extinção gastronômica, de diferentes partes do globo terrestre, que agregam a lista da Arca. Ingredientes que, senão completamente ignorados, são apropriados pelas

grandes corporações que lhe atribuirão outro significado/símbolo – como algum título chamativo que promete saúde instantânea – ou são explorados até sua escassez.

Numa breve síntese, são fenômenos que atuam em diferentes níveis sociais, perpassando a alimentação ao atuar nos hábitos alimentares da sociedade. Através da indústria, moldam o que comemos ou o que deixamos de comer, homogeneizando o paladar moderno e alterando fenômenos socioculturais, uma vez que nossa alimentação está diretamente interligada com nossas tradições. Esclarece, assim, parte das razões que nos levam a utilizar ingredientes ou especiarias não originárias da nossa terra e bioma, criando um crescente espaço para o desaparecimento e desvalorização dos ingredientes regionais.

3.3 Comida como resistência cultural

Lygia Fagundes Telles, em 25 de setembro de 1960, escrevia uma de suas 29 crônicas que viriam a compor o livro *Passaporte para a China* (2011). Naquele dia, sofreu um pequeno embargo: carregava em sua bolsa meia dúzia de pacotes de café, com o intuito de presentear o governo chinês; os pacotes, porém, romperam dentro de sua mala, manchando suas roupas com o fino, escuro e aromático pó. E, envolta com a essência do grão torrado em seu corpo, descreveu:

[...] Escolhi o costume escuro e carreguei na dose de perfume para disfarçar o cheiro do café que me envolvia assim como uma aura. Presença do Brasil, respondi aos companheiros quando entrei no elevador e estranharam o cheiro, Presença do Brasil! (TELLES, 2011, p. 21)

O cheiro de café, fosse em Paris, Praga, Moscou ou Pequim, para Lygia, era presença de Brasil. Talvez a escritora até pudesse se passar por estrangeira, mas julgou que o cheiro do café, que o cheiro da culinária brasileira, não. Citar Lygia, logo na introdução do último tópico dessa pesquisa é um espaço representativo: nós-brasileiros, nós-nação, sabemos da possibilidade de sermos identificados através da nossa comida. É algo que vale a pena defender.

Assim, aqui retomamos à nossa discussão o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA), uma vez que direitos se fundamentam na noção de dignidade do indivíduo. Como pontuado na introdução, o DHAA remete ao acesso universal a

alimentos que se adequem às condições socioculturais e singulares do sujeito, como pontuado na III Conferência do Conselho Nacional de Segurança Alimentar:

É a realização de um direito humano básico, com a garantia ao acesso permanente e regular, de forma socialmente justa, a uma prática alimentar adequada aos aspectos biológicos e sociais dos indivíduos, de acordo com o ciclo de vida e as necessidades alimentares especiais. Deve atender aos princípios da variedade, equilíbrio, moderação, prazer (sabor), às dimensões de gênero, raça, etnia, e às formas de produção ambientalmente sustentáveis, livre de contaminantes físicos, químicos, biológicos, e de organismos geneticamente modificados e pautada no referencial tradicional local identificado pelos seus povos e comunidades (CONSEA, 2007, p. 9).

O DHAA é um direito inerente a todas as pessoas de forma que, a partir do momento que nós nos incluímos como participantes ativos no processo que constitui nossa alimentação, auxiliamos no resgate da comida simbólica e seu significado. Já sabemos que a escolha de alimentos e ingredientes não constitui apenas uma simples mistura do que julgamos ou não mais saboroso, mas sim, que temos por finalidade alcançar nossos comensais – o que nos remete a fatores sociais como companheirismo e solidariedade.

Sabemos também que, apesar de a alimentação humana ter se transformado no decorrer dos milênios conforme o avanço das novas tecnologias, a transformação das relações sociais e de trabalho, o espaço da cozinha sempre haverá de ser um lugar de resistência, afinal “são essas memórias coletivas de povos e regiões distintas que, ao serem transmitidas entre gerações através dos signos e significados, fazem com que as tradições e hábitos alimentares se perpetuem” (BRUMANO, ZANETTI, 2019, p. 50).

Santos (2011), sintetiza que os estudos que tratam de alimentação e cultura vivem de uma dinâmica composta da tríade *memória*, *tradição* e *identidade* – onde a comida é feita da identidade de um grupo e que se mantém viva na tradição e memória: “nesse sentido, a alimentação é considerada como patrimônio histórico gustativa de uma cultura” (SANTOS, 2011, p. 110).

Ou seja, a resistência nasce da memória e da importância que a comida representa ao ser humano. Adalberto Santos (2008), nos ajuda a compreender melhor como resistência cultural atua como estratégia de defesa da identidade:

Os processos de resistências culturais engendrados pelas entidades da cultura popular são construídos por meio da articulação com seu entorno, são preservados pela memória coletiva e constituem fontes específicas de identificação. Essas identificações consistem em reações defensivas contra as condições impostas quer sejam por sistemas autoritários, quer seja pelas transformações globais, quer seja pelos processos de colonização e racionalização engendrados pela modernidade tardia.

Falar de (re)significação implica reconhecer que na sociedade do presente os protagonistas das tradições, mediante suas práticas, têm podido trazer à tona e fazer vigorar, um passado que não está cristalizado, mas que insiste em se fazer presente, em uma performance que se traduz como força instauradora, capaz de transformar o presente e projetar possibilidades futuras. (SANTOS, 2008, p. 5-6).

Resistência cultural, assim, se configura como um conjunto de práticas opositoras aos poderes constituídos. No âmbito da alimentação, a resistência é um processo multifacetado: é resistência trilhar os nortes da agricultura tradicional, que busca ser sustentável e respeitar a sazonalidade e a saúde do solo, é resistência resgatar e preservar hábitos que possuem em suas raízes o patrimônio histórico e o conhecimento geracional; é resistência valorizar os alimentos nativos; é resistência ir contra a lógica mercadológica, seus ultraprocessados e marketing desenfreado, como nos lembram Brumano e Zaneti:

Trabalhar com o resgate de hábitos alimentares tradicionais é uma forma de resistir culturalmente à homogeneidade que está sendo imposta ao mercado da alimentação. Toda cozinha tem a marca do passado, da história, da sociedade, do povo e da nação à qual pertence. Cozinhar é uma ação cultural que nos liga sempre ao que fomos, somos, seremos e, também, com o que produzimos, cremos, projetamos e sonhamos. (LEAL, 2008 apud BRUMANO, ZANETI, 2019, p. 49).

Citamos também Pereira et al (2018), que trazem o termo *cozinha de resistência* para lembrar que os ingredientes tradicionais brasileiros possuem em si, diferentes representações socioculturais, assinalando a reafirmando a importância de defender seu uso, com a finalidade não apenas de sobrevivência, mas também de resgate histórico-cultural:

Os ingredientes tradicionais brasileiros não são importantes apenas pelos seus potenciais culinários e seus sabores peculiares, mas também por terem sido impregnados de tradição e história, por representarem localidades e culturas, por identificarem hábitos e sociabilidades. Uma cozinha que opta pela valorização das matérias-primas da sociobiodiversidade de nosso país é uma cozinha de resistência em sua acepção mais literal: embora sejam claras a importância e a riqueza destes ingredientes não apenas para a gastronomia, mas para a história e a cultura brasileiras eles são essenciais para a subsistência de povoados tradicionais. (PEREIRA, 2018, p. 58)

Através disso, apontamos aqui algumas movimentações de resistência no recorte do Cerrado brasileiro, que buscam fortalecer a cozinha histórica e valorizar os alimentos regionais e as pessoas envolvidas no processo, configurando assim, uma oposição diante dos fatores já apresentados:

- I. **Slow Food:** dentro de um aspecto global, o movimento se apresenta comprometido com a agricultura consciente, de forma que procura orientar e incentivar boas práticas no que diz respeito ao trato da terra e dos povos que constituem esse processo. Criado em 1980, surge com o intuito de fomentar um debate sobre biodiversidade e cultura alimentar, valorizando e resguardando alimentos e métodos tradicionais de cultivo e processamento. Conta com diferentes projetos, dentre eles, o já citado Arca do Gosto, que configura um catálogo internacional de alimentos e matérias-primas que correm o risco de extinção gastronômica. Dessa forma, o movimento “luta para defender a biodiversidade de alimentos cultivados ou silvestres, e protege territórios de comunidades detentoras de patrimônios alimentares relevantes por seu valor cultural, histórico, artístico e social”;
- II. **Central do Cerrado:** cooperativa que atua através do uso sustentável da biodiversidade do cerrado e caatinga, através de organizações comunitárias. Possui sede em Brasília e São Paulo, onde busca divulgar produtos comunitários de uso e produção sustentável, além de disseminar informações sobre gestão. Seu objetivo é “promover a inclusão social através do fortalecimento das iniciativas produtivas comunitárias que conciliam conservação do Cerrado, geração de renda e protagonismo social”. Em sua loja online¹⁸ é possível encontrar disponível diferentes alimentos e preparos com ingredientes regionais da caatinga e cerrado, como castanhas, conservas, farinhas e geleias;
- III. **Cooperativa Mista de Agricultores Familiares, Extrativistas, Pescadores, Vazanteiros e Guias Turísticos do Cerrado:** rede de

¹⁸ É possível adquirir os produtos em lojas físicas e também na loja virtual:
<https://www.centraldocerrado.org.br/>

comercialização de agricultores familiares e extrativistas do cerrado, é uma organização social responsável por fomentar debates sobre produtos regionais e promover autonomia econômica dos povos do cerrado, numa luta constante pela conquista dos territórios como forma de valorização do bioma. Comercializam produtos sob a marca Empório do Cerrado e desde 2013 se utilizam de selos de agricultura familiar para certificar alimentos verdadeiramente orgânicos;

- IV. **Virada do Cerrado:** evento cultural criado pela Secretaria de Estado do Meio Ambiente do Distrito Federal em 2015 e realizado pelo Governo do Distrito Federal, com ações educativas de mobilização socioambiental voltadas para atividades que valorizam o Cerrado;
- V. **Aplicativo de *smartphone Fruit Map*:** é um mapa colaborativo online que aponta a localização de diferentes espécies de árvores frutíferas em qualquer lugar do mundo. No aplicativo (que é gratuito) o usuário faz a marcação de uma espécie no mapa, que terá sua localização livre e aberta para qualquer outro usuário. O aplicativo também reúne informações sobre sazonalidade, para facilitar que o usuário decida se irá de encontro à espécie ou não. Dessa forma, no âmbito do Distrito Federal, o aplicativo se apresenta como um facilitador para que pessoas passem a conhecer as árvores frutíferas do cerrado.

Os movimentos citados são apenas alguns exemplos de atores que já vêm trilhando na luta da valorização e visibilidade dos ingredientes e alimentos do cerrado, de forma que estes possam a vir representar, também, uma tradição.

Consideramos que tais movimentos são um dos vários responsáveis por promover discussões acerca da temática comida e cultura, assim como discussões à níveis acadêmicos, como é o caso dessa pesquisa. São meios de fomentar debates que precisam se expandir cada vez mais, a fim que possamos, continuamente, defender aquilo que nos é tão singular: nossa identidade.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O intuito deste trabalho de conclusão de curso foi de contribuir com a fomentação das reflexões que perpassam o campo da gastronomia numa perspectiva social. Ao explicitarmos a alimentação como direito e comida como cultura, atravessamos uma série de questões históricas, políticas e sociais complexas que não se esgotam na discussão aqui produzida e nem possuem resoluções simples.

Sabendo disso, a pesquisa aqui descrita empreendeu uma análise que contemplou o que julgamos ser os aspectos estruturantes do nosso objeto de pesquisa (a comida como possibilidade de resistência cultural), a saber: os conceitos de soberania alimentar, segurança alimentar e nutricional, bem como a disparidade da realidade brasileira frente ao que versa a Constituição Federal de 1988 em relação ao direito humano à alimentação adequada e também o modo como a ideologia política vigente contribui para as dessemelhanças gritantes entre a letra da lei e a vivência dos brasileiros, e, no nosso recorte em específico, dos brasilienses.

Também foram investigadas as razões que caracterizam a comida como um elemento sociocultural importante e as relações entre comida e identidade, tradição e regionalidade. Por fim, visando todos esses componentes, sinalizamos algumas iniciativas e movimentos que colaboram para a preservação e distribuição de ingredientes locais, estabelecendo o que chamamos aqui de resistência cultural.

Como sinalizado ainda na introdução, esta pesquisa não deixa de ser uma carta de amor ao cerrado brasiliense e ao Distrito Federal, lugar de origem da pesquisadora que aqui escreve. É também, ao fim e ao cabo, um gesto pessoal de resistência e um voto de esperança de que o estudo empreendido colabore com outras pesquisas de mesmo cunho.

REFERÊNCIAS

- ARNAIZ, Mabel Gracia. Mudanças econômicas e socioculturais e o sistema alimentar – em direção a uma nova ordem alimentar? In: CANESQUI, A. M; GARCIA, R. W. D. (Org.). *Antropologia e nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2005. Disponível em: <<https://books.scielo.org/id/v6rkd/pdf/canesqui-9788575413876-09.pdf>>. Acesso em: 01 nov. 2021.
- BARRETO, Luis Filipe. Brasil e o índio na geografia dos descobrimentos portugueses – século XVI. *Revista da Faculdade de Ciências Sociais e Humanas*, 1992. p. 77-102. Disponível em: <<http://hdl.handle.net/10362/6696>>. Acesso em: 3 mar. 2022.
- BRASIL. Art. 5º da Constituição. *Constituição da República Federativa do Brasil*. Brasília, DF: Senado Federal, 1988. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/constituicao.htm>. Acesso em: 01 out. 2021.
- BRASIL, Ministério da Saúde. *Alimentos regionais brasileiros*. Brasília, DF, 2015. Disponível em: <<https://aps.saude.gov.br/biblioteca/visualizar/MTMyMg==>>. Acesso em: 24 fev. 2022.
- BRUMANO, C.; ZANETTI, T. Um olhar sobre o cenário gastronômico de Brasília. Cenário: *Revista Interdisciplinar em Turismo E Território*, n. 7(13), p. 42–53. Disponível em: <<https://doi.org/10.26512/revistacenario.v7i13.25513>>. Acesso em: 31 mar. 2022.
- CASCUDO, Câmara. *História da Alimentação no Brasil*. São Paulo: Global Editora, 2011.
- CSF. *Arca do gosto*. Slow Food Brasil, 2020. Disponível em: <<https://slowfoodbrasil.org/arca-do-gosto/>>. Acesso em: 02 out. 2021.
- CSF. *Slow Food Movimento*. Slow Food Brasil, 2020. Disponível em: <<https://slowfoodbrasil.org/movimento/>>. Acesso em: 02 out. 2021.
- CONTRERAS, Jesús. Alimentar-se e/ou Nutrir-se? Das relações entre natureza e cultura. In: CONTRERAS, Jesús; GRACIA, Mabel. *Alimentação, sociedade, cultura*. Trad. de Mayra Fonseca e Barbara Atie Guidalli. 22. ed. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2011.
- CUNHA, Rodrigo. Arca dos tesouros gastronômicos ameaçados de extinção. *Ciência e Cultura*, vol. 60, n. 2, São Paulo, 2008. Disponível em: <http://cienciaecultura.bvs.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0009-67252008000200008>. Acesso em: 13 set. 2021.
- DAMATTA, R. La cultura de la mesa en Brasil. In: UNESCO, *Revista El Correo*. Espanha, 1987.
- FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. *História da Alimentação. História da Alimentação*. Trad. de Luciano Vieira Machado e Guilherme João de Freitas Teixeira. São Paulo: Editora Estação Liberdade, 2003.

FRANZONI, Eliza. *A gastronomia como elemento cultural, símbolo de identidade e meio de integração*. Dissertação de Mestrado em Ciências da Educação. Faculdade de Ciências Sociais e Humanas (FCSH), Universidade Nova de Lisboa, Portugal, 2016. Disponível em: <<https://1library.org/document/zlgw4nly-gastronomia-elemento-cultural-simbolo-identidade-integracao-elisa-franzoni.html>>. Acesso em: 02 set. 2021.

GARCIA, Jessica Pereira. Valorização de produtos agroextrativistas do Cerrado: comercialização e construção de mercados da sociobiodiversidade. Dissertação de Mestrado em Meio Ambiente e Desenvolvimento Rural. Universidade de Brasília, Planaltina, 2017. Disponível em: <<https://repositorio.unb.br/handle/10482/24443>>. Acesso em: 10 jan. 2022.

GARINE, Igor de. Alimentación, cultura y sociedad. In: UNESCO. El hombre y lo que come. *Revista El Correo*, n. 5, Espanha, 1987. Disponível em: <<https://www.mapi.uy/docs/alimentacion/archivo-9.pdf>> Acesso em: 18 set. 2021.

IANNI, Octávio. *Teorias da globalização*. 9. ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2001.

KUWAE, Christiane Ayumi; MONEGO, Estelamaris Tronco; FERNANDES, Joana Aparecida. (Trans)Formações de Hábitos Alimentares dos Goianos. *Revista Ceres*, n. 4. Universidade Federal de Viçosa, 2009. p. 33-41.

LÉVI-STRAUSS, Claude. O triângulo culinário. *Revista L'arc*, 1965. Disponível em: <<https://filosoficabiblioteca.files.wordpress.com/2013/10/claude-levi-strauss-o-triangulo-culinario.pdf>>. Acesso em: 29 mar. 2022.

MACHADO, Priscila Pereira; OLIVEIRA, Nádia Rosana; MENDES, Áquilas, Nogueira. O indigesto sistema do alimento mercadoria. *Revista saúde sociedade*. n. 25, abril-jun 2016. Disponível em: <<https://doi.org/10.1590/S0104-12902016151741>>. Acesso em: 30 mar. 2022.

MACIEL, Maria Eunice. Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de koshima com brillat-savarin?. *Revista Horizonte Antropológicos*, v. 7, n. 16, p. 145-156, Porto Alegre, dez. 2001. Disponível em: <<https://doi.org/10.1590/S0104-71832001000200008>>. Acesso em: 01 nov. 2021.

MACIEL, Maria Eunice. Olhares antropológicos sobre a alimentação - Identidade cultural e Alimentação. In: CANESQUI, A. M; GARCIA, R. W. D (Orgs). *Antropologia e nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005, 306p. Disponível em: <<https://books.scielo.org/id/v6rkd/pdf/canesqui-9788575413876-03.pdf>> Acesso em: 25 mar. 2022

MONTANARI, Massimo. *Comida como cultura*. Editora Senac: São Paulo, 2008. NETTO, Paulo José. *Introdução ao estudo do método de Marx*. 1. ed. São Paulo: Expressão Popular, 2011, 64p.

OLIVEIRA, João Pacheco; FREIRE, Carlos Augusto da Rocha. A presença indígena na formação do Brasil. Série Vias dos Saberes. Coleção Educação para Todos. Brasília: UNESCO, 2006. Disponível em:

<<http://www.dominiopublico.gov.br/download/texto/me004372.pdf>>. Acesso em: 24 fev. 2022.

ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS. *Declaração Universal dos Direitos Humanos*, 1948. Disponível em: <<https://www.unicef.org/brazil/declaracao-universal-dos-direitos-humanos>>. Acesso em: 14 set. 2021.

PEREIRA, Camila Potyara; GOMES, Gleison; OLIVEIRA, Vanessa Steiner; LÉLIS, José Marcos. A comida (des)encantada: do fetiche mercadológico à cozinha de resistência. Contextos da alimentação - Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade. v. 6, n. 1, dez. 2018, São Paulo: Centro Universitário Senac.

PEREIRA, Camila Potyara. Proteção social no capitalismo. Tese de Doutorado. Departamento de Serviço Social, Universidade de Brasília, 2013. Disponível em: <https://repositorio.unb.br/bitstream/10482/15153/1/2013_CamilaPotyaraPereira.pdf>. Acesso em: 29 mar. 2022.

QUEIROZ, Guilherme Lobão. *Identidade cultural, ativismo e políticas públicas*. Curso Teórico Livre de Gastronomia – Comida de Pensar. Escola de Humanas, Brasília, 2021. Disponível em: <<https://www.comidadepensar.com.br/>>. Acesso em: 20 out. 2021.

RESINE, Elisabetta. Conferência de abertura. *I Encontro Intersaberes da Alimentação*. Rede Colmeia, IFB: Brasília, dez. 2020. Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=8RcaYA-QZKA>>. Acesso em: 10 out. 2021.

RESISTÊNCIA. Def. Dicio. *Dicionário Online de Português*. 2021. Disponível em: <<https://www.dicio.com.br/resistencia/>> Acesso em: 20 out. 2021.

RIBEIRO, C. G. C. *Aspectos Culturais Contidos na Gastronomia Brasiliense como Atrativo Turístico*. Trabalho de conclusão de Curso. Bacharelado em Turismo. IESB. Brasília, 2004.

ROOS, Alana. Agricultura: dos povos nomades aos complexos agroindustriais. *Revista Eletrônica em Gestão, Educação e Tecnologia Ambiental*. v. 7, n. 7, p. 1423-1429, mar-ago. 2012.

ROTENBERG, S. et al. Oficinas culinárias na promoção da saúde. In: DIEZ-GARCIA, R. W.; CERVATOMANCUSO, A. M. (Coord.). *Mudanças alimentares e educação nutricional*. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.

SANTOS, Adalberto S. Resistências culturais como estratégias de defesa da identidade. In: *IV ENECULT*, 2008, Salvador. IV ENECULT, 2008.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes. A comida como lugar de história: as dimensões do gosto. *Revista História Questões e Debates*, v. 54, n. 1, 2011. Disponível em: <<https://revistas.ufpr.br/historia/article/view/25760>>. Acesso em: 31 mar. 2022.

SAQUET, Marcos Aurélio. Mundialização e globalização. *Revista Formação*, v. 1, n. 5, 1998. Disponível em: <[.org/10.33081/formacao.v1i5.1048](https://doi.org/10.33081/formacao.v1i5.1048)>. Acesso em: 31 mar. 2022.

TELES, José Mendonça. O que é ser goiano? In: TELES, J. M. *Crônicas de Goiânia*. Goiânia: Editora Kelps, 1998.

TELLES, Lygia Fagundes. *Passaporte para a china: crônicas de viagem*. São Paulo: Companhia das Letras, 2021.

VIEIRA JÚNIOR, Itamar. *Torto arado*. Alfragide, Portugal: Editora Leya, 2018.

ZANETI, Tainá Bacellar. *Cozinha de raiz: as relações entre chefs, produtores e consumidores a partir do uso de produtos agroalimentares singulares na gastronomia contemporânea*. Tese de doutorado em Ciências Econômicas. Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2017. Disponível em: <<https://www.lume.ufrgs.br/handle/10183/164708>>. Acesso em: 20 out. 2021.