

Fabiano Eloy Atilio Batista
(Organizador)

A arte

e a

cultura

e a

formação humana

2

 **Atena**
Editora

Ano 2022

Fabiano Eloy Atílio Batista
(Organizador)

A arte

e a

cultura

e a

formação humana

2

 **Atena**
Editora

Ano 2022

Editora chefe

Profª Drª Antonella Carvalho de Oliveira

Editora executiva

Natalia Oliveira

Assistente editorial

Flávia Roberta Barão

Bibliotecária

Janaina Ramos

Projeto gráfico

Bruno Oliveira

Camila Alves de Cremo

Daphynny Pamplona

Gabriel Motomu Teshima

Luiza Alves Batista

Natália Sandrini de Azevedo

Imagens da capa

iStock

Edição de arte

Luiza Alves Batista

2022 by Atena Editora

Copyright © Atena Editora

Copyright do texto © 2022 Os autores

Copyright da edição © 2022 Atena Editora

Direitos para esta edição cedidos à Atena Editora pelos autores.

Open access publication by Atena Editora



Todo o conteúdo deste livro está licenciado sob uma Licença de Atribuição *Creative Commons*. Atribuição-Não-Comercial-NãoDerivativos 4.0 Internacional (CC BY-NC-ND 4.0).

O conteúdo dos artigos e seus dados em sua forma, correção e confiabilidade são de responsabilidade exclusiva dos autores, inclusive não representam necessariamente a posição oficial da Atena Editora. Permitido o *download* da obra e o compartilhamento desde que sejam atribuídos créditos aos autores, mas sem a possibilidade de alterá-la de nenhuma forma ou utilizá-la para fins comerciais.

Todos os manuscritos foram previamente submetidos à avaliação cega pelos pares, membros do Conselho Editorial desta Editora, tendo sido aprovados para a publicação com base em critérios de neutralidade e imparcialidade acadêmica.

A Atena Editora é comprometida em garantir a integridade editorial em todas as etapas do processo de publicação, evitando plágio, dados ou resultados fraudulentos e impedindo que interesses financeiros comprometam os padrões éticos da publicação. Situações suspeitas de má conduta científica serão investigadas sob o mais alto padrão de rigor acadêmico e ético.

Conselho Editorial**Linguística, Letras e Artes**

Profª Drª Adriana Demite Stephani – Universidade Federal do Tocantins

Prof. Dr. Alex Luis dos Santos – Universidade Federal de Minas Gerais

Profª Drª Angeli Rose do Nascimento – Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro

Profª Drª Carolina Fernandes da Silva Mandaji – Universidade Tecnológica Federal do Paraná

Profª Drª Denise Rocha – Universidade Federal do Ceará

Profª Drª Edna Alencar da Silva Rivera – Instituto Federal de São Paulo



Profª Drª Fernanda Tonelli – Instituto Federal de São Paulo,

Prof. Dr. Gilmei Fleck – Universidade Estadual do Oeste do Paraná

Profª Drª Keyla Christina Almeida Portela – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Paraná

Profª Drª Miranilde Oliveira Neves – Instituto de Educação, Ciência e Tecnologia do Pará

Profª Drª Sandra Regina Gardacho Pietrobon – Universidade Estadual do Centro-Oeste

Profª Drª Sheila Marta Carregosa Rocha – Universidade do Estado da Bahia



A arte e a cultura e a formação humana 2

Diagramação: Camila Alves de Cremo
Correção: Mariane Aparecida Freitas
Indexação: Amanda Kelly da Costa Veiga
Revisão: Os autores
Organizador: Fabiano Eloy Atílio Batista

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)

A786 A arte e a cultura e a formação humana 2 / Organizador
Fabiano Eloy Atílio Batista. – Ponta Grossa - PR: Atena,
2022.

Formato: PDF

Requisitos de sistema: Adobe Acrobat Reader

Modo de acesso: World Wide Web

Inclui bibliografia

ISBN 978-65-258-0171-1

DOI: <https://doi.org/10.22533/at.ed.711221104>

1. Arte. 2. Cultura. 3. Formação humana. I. Batista,
Fabiano Eloy Atílio (Organizador). II. Título.

CDD 701

Elaborado por Bibliotecária Janaina Ramos – CRB-8/9166

Atena Editora

Ponta Grossa – Paraná – Brasil

Telefone: +55 (42) 3323-5493

www.atenaeditora.com.br

contato@atenaeditora.com.br



Atena
Editora
Ano 2022

DECLARAÇÃO DOS AUTORES

Os autores desta obra: 1. Atestam não possuir qualquer interesse comercial que constitua um conflito de interesses em relação ao artigo científico publicado; 2. Declaram que participaram ativamente da construção dos respectivos manuscritos, preferencialmente na: a) Concepção do estudo, e/ou aquisição de dados, e/ou análise e interpretação de dados; b) Elaboração do artigo ou revisão com vistas a tornar o material intelectualmente relevante; c) Aprovação final do manuscrito para submissão.; 3. Certificam que os artigos científicos publicados estão completamente isentos de dados e/ou resultados fraudulentos; 4. Confirmam a citação e a referência correta de todos os dados e de interpretações de dados de outras pesquisas; 5. Reconhecem terem informado todas as fontes de financiamento recebidas para a consecução da pesquisa; 6. Autorizam a edição da obra, que incluem os registros de ficha catalográfica, ISBN, DOI e demais indexadores, projeto visual e criação de capa, diagramação de miolo, assim como lançamento e divulgação da mesma conforme critérios da Atena Editora.



DECLARAÇÃO DA EDITORA

A Atena Editora declara, para os devidos fins de direito, que: 1. A presente publicação constitui apenas transferência temporária dos direitos autorais, direito sobre a publicação, inclusive não constitui responsabilidade solidária na criação dos manuscritos publicados, nos termos previstos na Lei sobre direitos autorais (Lei 9610/98), no art. 184 do Código Penal e no art. 927 do Código Civil; 2. Autoriza e incentiva os autores a assinarem contratos com repositórios institucionais, com fins exclusivos de divulgação da obra, desde que com o devido reconhecimento de autoria e edição e sem qualquer finalidade comercial; 3. Todos os e-book são *open access*, *desta forma* não os comercializa em seu site, sites parceiros, plataformas de *e-commerce*, ou qualquer outro meio virtual ou físico, portanto, está isenta de repasses de direitos autorais aos autores; 4. Todos os membros do conselho editorial são doutores e vinculados a instituições de ensino superior públicas, conforme recomendação da CAPES para obtenção do Qualis livro; 5. Não cede, comercializa ou autoriza a utilização dos nomes e e-mails dos autores, bem como nenhum outro dado dos mesmos, para qualquer finalidade que não o escopo da divulgação desta obra.



APRESENTAÇÃO

“A arte é necessária para que o homem se torne capaz de conhecer e mudar o mundo” (FISCHER, 1987, p. 20)¹.

Estimados leitores e leitoras;

É com enorme satisfação que apresentamos a vocês a coletânea **“A arte e a cultura e a formação humana”**, dividida em dois volumes, e que recebeu artigos nacionais e internacionais de autores e autoras de grande importância e renome nos estudos das Artes e das Culturas.

As discussões propostas ao longo dos 30 capítulos, que compõem esses dois volumes, estão distribuídas nas mais diversas abordagens no que tange aos aspectos ligados à Arte, à Cultura e à Diversidade Cultural, bem como discussões que fomentem a compreensão de aspectos ligados à sociedade e à formação humana.

Assim, a coletânea **“A arte e a cultura e a formação humana”** busca trazer uma interlocução atual, interdisciplinar, crítica e com alto rigor científico, a partir das seguintes temáticas: artes, música, cultura, sociedade, identidade, educação, narrativas e discursividades, dentre outras.

Os textos aqui reunidos entendem a “[...] arte como produto do embate homem/mundo, [considerando] que ela é vida. Por meio dela o homem interpreta sua própria natureza, construindo formas ao mesmo tempo em que se descobre, inventa, figura e conhece (BUORO, 2000, P. 25)².”

Nesse sentido, podemos lançar diversos olhares a partir de diferentes ângulos que expandem nosso pensamento crítico sobre o mundo e nossa relação com ele. As reflexões postas ao longo desses dois volumes oportunizam uma reflexão de novas formas de pensar e agir sobre o local e global, reconhecendo, por finalidade, a diversidade e a compreensão da mesma como um elemento de desconstrução das diversas desigualdades.

A coletânea **“A arte e a cultura e a formação humana”**, então, busca, em tempos de grande diversidade cultural, social e política, se configurar como uma bússola norteadora para as discussões acadêmicas nos campos das Artes e da Cultura.

Por fim, esperamos que os textos aqui expostos possam ampliar de forma positiva e crítica os olhares e as reflexões de todos os leitores e leitoras, favorecendo o surgimento de novas pesquisas e olhares sobre o universo das artes e da cultura para formação humana.

A todos e todas, esperamos que gostem e que tenham uma agradável leitura!

Fabiano Eloy Atilio Batista

1 FISCHER, Ernest. **A necessidade da arte**. 9. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1987.

2 BUORO, Anamelia Bueno. **O olhar em construção**: uma experiência de ensino e aprendizagem da arte na escola. 4ª edição. São Paulo: Cortez, 2000.

SUMÁRIO

CAPÍTULO 1..... 1

AS NARRATIVAS DA BÍBLIA HEBRAICA E OS ROTEIROS CINEMATOGRAFICOS:
CONVERGÊNCIAS LITERÁRIO-METODOLÓGICAS

Petterson Brey

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.7112211041>

CAPÍTULO 2..... 13

CONCERTO ONLINE DE PIANO: HOMENAGEM A EDMUNDO VILLANI-CÔRTEZ

Alfeu Rodrigues de Araujo Filho

Andressa Rodrigues Gomes

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.7112211042>

CAPÍTULO 3..... 17

ARCHIVOS HISTÓRICOS DOCUMENTALES; PATRIMONIO Y COMPETENCIA DEL
ÁMBITO ACADÉMICO UNIVERSITARIO

Miguel Ángel Cuevas Olascoaga

Jaime García Mendoza

Norma Angélica Juárez Salomo

Gerardo Gama Hernández

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.7112211043>

CAPÍTULO 4..... 26

DANY LAFERREIÈRE UM PAÍS SEM CHAPÉU: A CONSTRUÇÃO DA IDENTIDADE DO
AUTOR, POR NARRATIVAS CULTURAIS, RELIGIOSAS E O VODU

Olguimar Angelica Cruz

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.7112211044>

CAPÍTULO 5..... 33

DEL MONOCROMO AL BODEGÓN. LA NATURALEZA MUERTA DE LA IMAGEN
CONTEMPORÁNEA

Gonzalo José Rey Villaronga

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.7112211045>

CAPÍTULO 6..... 39

EDUARDO MATOS Y *OS INTRUSOS*. ARQUEOLOGÍA, MEMORIA Y RECONSTRUCCIÓN
DESDE EL IMAGINARIO

Gonzalo José Rey Villaronga

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.7112211046>

CAPÍTULO 7..... 45

EU FEZ E ELA FIZ: UM ESTUDO SOBRE A DÊIXIS DE PESSOA NO PORTUGUÊS DE
SIRICARI-PA

Walkíria Neiva Praça

Cristiane Torido Serra

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.7112211047>

CAPÍTULO 8..... 61

MENSAGENS DE LIBERDADE NA LITERATURA DURANTE A DITADURA MILITAR (1964-1985): O CASO DE “A BOLSA AMARELA”, DE LYGIA BOJUNGA

Walace Rodrigues

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.7112211048>

CAPÍTULO 9..... 71

MULHERES NA MÚSICA DA AMAZÔNIA: PROJETO INSTITUCIONAL DE CONSERVAÇÃO E DIFUSÃO DE CANÇÕES DE AUTORIA FEMININA NO PARÁ, DA BELLE ÉPOQUE ATÉ A PRIMEIRA METADE DO SÉCULO XX

Dione Colares de Souza

Leonardo José Araujo Coelho de Souza

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.7112211049>

CAPÍTULO 10..... 82

O TEXTO LITERÁRIO NO LIVRO DIDÁTICO: UMA RELAÇÃO DE MANOBRAS

Jussara Figueiredo Gomes

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.71122110410>

CAPÍTULO 11..... 91

OS EXCESSOS NO DIAGNÓSTICO PARA TRANSTORNO DO DÉFICIT DE ATENÇÃO COM HIPERATIVIDADE COMO NOVO DESAFIO NA TUTELA DA PERSONALIDADE

Rodrigo Salim Melo Cavalcante Forte

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.71122110411>

CAPÍTULO 12..... 105

PRODUÇÕES CIENTÍFICAS SOBRE A FLAUTA DOCE: UMA PESQUISA BIBLIOGRÁFICA

Lucas Nascimento Braga Silva

Cristina Rolim Wolffenbüttel

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.71122110412>

CAPÍTULO 13..... 116

RACHEL DE QUEIROZ: UMA ESCRITORA ALÉM DE SEU TEMPO

Lídia Carla Holanda Alcantara

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.71122110413>

CAPÍTULO 14..... 123

RACIAL AND TEXTUAL TRANSLATION IN THE NOVEL *IO, VENDITORE DI ELEFANTI*, BY PAP KHOUMA: *SIGNIFYIN(G)*, ESHU AND IDENTITY MOBILITY IN BLACK FICTION

José Endoença Martins

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.71122110414>

| | |
|---|------------|
| CAPÍTULO 15..... | 139 |
| ALIMENTAÇÃO, CULTURA E IDENTIDADE | |
| Véronique Durand | |
|  https://doi.org/10.22533/at.ed.71122110415 | |
| SOBRE O ORGANIZADOR..... | 154 |
| ÍNDICE REMISSIVO..... | 155 |

Data de aceite: 01/04/2022

Véronique Durand

<https://orcid.org/0000-0003-3671-1544>

RESUMO: A pesquisa de campo foi desenvolvida em centros urbanos, no fim dos anos 1990, principalmente em Recife (Brasil) e Calcutá (Índia) para a tese de doutorado. Vendedoras de rua vendiam alimentação tradicional. Ela leva a uma reflexão sobre a troca de alimentos, a alimentação enquanto código e linguagem, o símbolo do “comer”, a cultura do cotidiano e as relações de gênero. A minha hipótese central é que além de uma referência cultural, a alimentação funciona como um código social. Por isso é importante avaliá-la sob o olhar da história e da psicologia. Os fatores históricos e religiosos apresentam uma influência preponderante na maneira de se alimentar visto que o “bem comer” se transmite de geração em geração, dentro de cada grupo social conhecido. Nesse sentido, num mesmo espaço geográfico onde várias comunidades vivem, os códigos podem ser diferentes.

PALAVRAS-CHAVE: Alimentação, educação, cultura, transmissão.

FOOD, CULTURE AND IDENTITY

ABSTRACT: The field research was carried out in urban centers in the late 1990s, mainly in Recife (Brazil) and Calcutta (India) for the

doctoral thesis. Street vendors sold traditional food. It leads to a reflection on the exchange of food, food as a code and language, the symbol of “eating”, everyday culture and gender relations. My central hypothesis is that in addition to being a cultural reference, food works as a social code. That is why it is important to evaluate it from the point of view of history and psychology. Historical and religious factors have a preponderant influence on the way of eating, since “good eating” is transmitted from generation to generation, within each known social group. In this sense, in the same geographic space where several communities live, the codes can be different.

KEYWORDS: Food, education, culture, transmission.

Mario Souto Maior, em *Comes e Bebes do Nordeste*¹ compara a cozinha à linguagem : « *a consolidação da culinária de um povo só se faz ao longo de uma longa experiência cultural* ». Trata-se então de um dos produtos os mais sofisticados da cultura, como a linguagem.

A cultura parece então eminentemente social; quando uma criança nasce, ela já faz parte de um grupo da qual aprendera a língua, os hábitos, os costumes, as leis, as proibições. Além disso, ela chega numa família que vai lhe passar os seus próprios códigos em função da região, do meio socio-econômico, da religião, das práticas morais e da sua história familiar. Ela também é histórica já que faz referência a memória coletiva de um grupo, as tradições

¹ *Comes e bebes do Nordeste*, Ed Massangana, Recife, 1985.

sendo o reflexo mais marcante dessa história que se faz e se reproduz. Nesse sentido, a cultura seria a configuração dada à um conjunto de características para um grupo determinado, num espaço definido, num momento preciso da história.

CULINÁRIA COMO CULTURA ?

A culinária entra no domínio dos hábitos, dos costumes e do referencial dos sentidos, já que nos somos, desde a infância, familiarizados com sabores, cheiros, rituais bem definidos. Para Jean Paul Aron, a cozinha nasce da necessidade (de se alimentar) para chegar à produção cultural e artística (o prazer).

Veremos a importância da alimentação na relação entre o homem e a mulher e entre a mulher e a criança ; veremos também como a mulher prepara o paladar dos seus filhos, alimentando-os, tornando o ato de comer e o de preparar a comida experiências culturais. Comer e beber são, de um lado, uma referência ao passado, de outro, são atos cotidianos que se repetem. Por isso eles são analisados enquanto fatores culturais mas também estudados pelos sociólogos do cotidiano.

Nesse sentido, o ser humano é muito conservador já que sempre faz referência ao passado, à infância, de uma forma mais ou menos consciente ; geralmente ele idealiza esse período da vida, qualificado como « *o melhor momento da vida* », o « *bom tempo* », « *eu era feliz e não sabia* » ; esses comportamentos evidenciam a importância da cozinha regional, da identidade e das reivindicações identitárias e daquela mulher onnipresente na memória do adulto, a mãe ou aquela que cumpriu o papel de mãe. Quando somos obrigados a comer pratos desconhecidos, o nosso paladar reage, aprovando ou rejeitando esse novo sabor ; nos temos então consciência de quanto o gosto é importante, em referência à alimentação à qual estamos acostumados, aquela que nos faz julgar boas ou ruins as descobertas de outra culinária, já que acreditamos que « bom é aquilo que costumamos comer ».

Como o disse Claude Levi-Strauss, a cozinha não deixa de exprimir a idéia de cozinha-linguagem para sublinhar a importância dos códigos e das representações que essa pode transmitir :

« *A cozinha é uma linguagem dentro da qual cada sociedade codifica mensagens que lhe permitem significar pelo menos um pouco do que ela é* »².

Para ilustrar a importância do gosto, da culinária dentro de cada grupo humano, apresento as características da cozinha brasileira e as da cozinha indiana para procurar entender em que medida esses códigos são representativos de cada sociedade, mas também até que ponto os rituais fazem parte de uma filosofia do « comer » :

A CULINÁRIA BRASILEIRA

A cozinha brasileira simboliza, antes de tudo, o encontro de três culturas : a indígena,

² Du miel aux cendres, Ed. Plon, Paris, 1967.

a africana e a portuguesa.

A contribuição a mais antiga, a indígena, aparece incontestavelmente na presença da mandioca, do milho, da macaxeira e da batata. Segundo a tradição, os alimentos eram e continuam sendo, dentro dos povoados indígenas sobreviventes, grelhados, raramente fervidos e, pelo menos, nunca fritos.

O fogo tinha um papel essencial tanto para cozinhar os alimentos como para os preparos guerreiros e rituais, ou ainda para se esquentar e afastar os animais selvagens. Alias, ele continua subjugando o homem, assegurando-lhe tranquilidade, confiança, bem estar e calor. Na Europa, um fogo na lareira representa um meio, no outono ou inverno, de aproximar vizinhos, amigos e parentes para preparar castanhas ; enquanto no Brasil, é o churrasco que serve de pretexto para os almoços do domingo. Ele sempre tem um papel de encontro, de união, de aproximação entre os seres humanos. Pode se assinalar ainda que se perpetua a tradição indígena, no contexto da divisão sexual do trabalho : o homem cuida do « grelhado » (aqui, do churrasco por exemplo) enquanto a mulher prepara a comida mais sofisticada, ou pelo menos a chamada « de panela ».

No Brasil, para preparar o « *beiju* » (bolo de mandioca com coco) e para assar a farinha de mandioca, populações indígenas do país inteiro usam fornos de madeira em terra que ainda estão funcionando. São chamadas « *casas de farinha* » e pertencem a toda a comunidade que sempre se encontra lá (principalmente as mulheres e as crianças).

Os elementos mais importantes herdados da tradição indígena são os derivados da mandioca e do milho. A *farinha de mandioca* consumida tal qual é uma constante na alimentação nordestina. Trouxe o « *pirão* ». Em Recife, o *pirão* acompanha todos os pratos de peixe e de crustáceos. O *mingau* também é feito a base de farinha de mandioca nas camadas pobres, com leite e açúcar e eventualmente frutas e canela. Ele é destinado a crianças e adolescentes já que é considerado *comida forte*. A farinha de mandioca ocupa o lugar do pão, pelo menos nas famílias que não tem como compra-lo. Elas consideram a farinha um alimento *forte* que dá as calorias necessárias para responder ao esforço físico que homens e mulheres são frequentemente obrigados em assumir. A *tapioca* é preparada a partir da goma.

Luís da Câmara Cascudo em *Historia da Alimentação no Brasil*³ afirma que os Portugueses continuaram desenvolvendo a cultura do milho já plantado e usado pelos indígenas na época da descoberta do Brasil para a alimentação dos escravos e dos animais. Posteriormente, apareceram bolos, *canjicas*, *pamonhas*. Os Africanos, eles, inventaram *papa*, *angu*, *mungunzá*. O milho não conheceu, no Brasil, o mesmo desenvolvimento que em outros vários países da América Latina.

As civilizações astecas, incas e maias não só consumiam o milho no cotidiano (como alimento, mas também como base para bebida, tal como a « *chicha* »). Elas lhe deram um sentido religioso. O mês de junho, no império inca, era a Páscoa do Sol ; ele

3 *Historia da Alimentação no Brasil*, Ed. Itatiaí LTDA, Belo Horizonte, 1983

também correspondia à coleta do milho. No Brasil, junho é marcado pelas festas de São João ; quando se dança a quadrilha, se ascende os fogos e são soltos os balões. Os outros elementos indígenas são a banana (cru, cozida ou frita), o peixe, os crustáceos e o mel. Essas constantes indígenas atravessaram séculos e permanecem no cardápio brasileiro.

A influencia africana manifestou-se de duas maneiras : primeiro pela importação propriamente dita, organizada pelos colonos portugueses, da pimenta *malagueta*, do óleo de *dendê*, do *quiabo*. É interessante notar que vários produtos que eram importados da África para o Brasil, vinham inicialmente da Índia. Os Portugueses tinham estabelecimento mercantil em Goa onde tinham plantado o caju. De lá, trouxeram o arroz, o gengibre, o anis (erva doce), o sésamo e frutas tais como a manga, o coco... Vários autores também afirmam que a cana de açúcar (que faz parte da paisagem nordestina) é originária da Índia.

Principalmente, os escravos tiveram que se adaptar aos produtos locais em função dos seus próprios costumes e gostos. Deixaram marcas importantes na culinária nordestina já que a responsabilidade da cozinha na Casa Grande era confiada a uma escrava. A escrava africana manteve a cozinha colonial, enriquecendo-a de novos sabores. Assim os produtos importados citados anteriormente, o uso de temperos, a grande diversidade no preparo do peixe e da galinha e as novas técnicas de preparo (com leite de coco, limão verde, alho e cebola) deram um sabor novo à comida europeia.

No engenho, duas ou três pessoas costumavam trabalhar na cozinha onde era frequente chamar, depois de um jantar bem feito, a cozinheira para felicita-la.

O pratos tradicionais brasileiros são, na sua maioria, de origem africana e a cozinha de Bahia é conhecida no mundo inteiro por ser *quente*, apimentada, rica em óleo de dendê. Importante é notar que a mistura não se fez só no nível da culinária. Ela também existe do ponto de vista linguístico. Por exemplo, o *fubá* e o *angu* são duas palavras *quimbanda* que passaram para a linguagem brasileira e que se tornaram pratos cotidianos.

Ao *kuz-kuz* ou *alcuzcuz* de trigo, prato nacional dos Mauros do Egito ao Marrocos, sucedeu o *cuscuz* de milho (ou seja a sêmola cozida no vapor, com leite de coco). A adaptação brasileira transformou em prato doce um prato originalmente de sêmola de trigo misturado com legumes e carnes.

A língua brasileira é uma língua misturada onde vários aspectos africanos e indígenas foram assimilados. O vocabulário foi enriquecido de varias expressões de origem africana que foram assimiladas à linguagem portuguesa : nasceu a língua brasileira.

Assim *ter a cabeça feita* que na linguagem do candomblé significa que alguém terminou um ciclo de iniciação implica, em língua brasileira, que a pessoa é adulta, responsável)... Alguns verbos (trata-se exclusivamente dos verbos do primeiro grupo) têm raízes de origem africana, por exemplo :

carimbar vem do quimbundo « ka-rimbu »,
cochilar vem do quimbundo « kochila ».⁴

4 Yeda de Castro, L'influence des langues africaines dans le portugais du Brésil, Thèse de Doctorat, Lubumbashi, Zaire,

A influencia africana também se afirmou na pronuncia da língua, sempre considerada mais doce, mais suave no Brasil.

Uma das principais influencias africanas foi o uso e abuso do coco nas moquecas e em vários pratos salgados ; nos doces e sobremesas como arroz doce, cocada, doce de coco, cuscuz, canjica, pamonha, *manguzá*. A carne, o leite e a água são aproveitados. Além do seu gosto agradável e do seu aspecto refrescante, a água de coco é usada e recomendada para vários problemas de saúde.

Podemos agora apresentar o terceiro elemento que contribuiu a tornar a cozinha brasileira o que ela é hoje, ou seja a influencia portuguesa.

A influencia portuguesa aparece no uso do trigo, a cevada, o centeio, a aveia, o vinho, o biscoito, o azeite, o alho, o sal e o ovo da galinha (que não era consumido nem pelos Africanos nem pelos Indígenas). Os Portugueses plantaram o pepino, a mostarda, o nabo, o alface, a cenoura e a cozinheira portuguesa introduziu a fritura.

Não se pode falar da cozinha brasileira sem falar das duas constantes que são o feijão e o açúcar.

O feijão existia em Portugal e na África antes da colonização mas o seu desenvolvimento nunca tinha chegado as proporções que conhecemos no Brasil. Segundo Luís da Câmara Cascudo, ele teve o papel de fixar a população no Nordeste. De fato, a plantação e a coleta são atividades femininas e, diz ele, a mulher teria levado a planta com ela durante todas as suas andanças. Como ela se adaptava a todos os solos, ela se tornou logo indispensável. O feijão teria assim acompanhado todas as famílias que se mudavam para o interior das terras do Nordeste.

Para a cozinheira, ele é um alimento perfeito para preparar ou completar qualquer refeição. Ele se revelou um alimento ideal e uma planta prática, fácil de cultivar e de cozinhar e que pode se comer com qualquer outro alimento. A partir da segunda metade do século XVII, ele se torna indispensável no cardápio brasileiro. Uma refeição sem feijão não é verdadeira refeição. Essa regra ainda existe hoje, principalmente nas camadas mais pobres da população, já que além das suas qualidades nutritivas, o seu preço é acessível.

O açúcar é o outro elemento indissociável da alimentação nordestina. A cana de açúcar é, antes de tudo a origem, a base da formação da sociedade nordestina. Relendo a historia, vemos como a Casa Grande e a Senzala não só determinaram uma economia regional mas também a estrutura da sociedade do Nordeste, mentalidades e comportamentos que se mantêm até hoje.

Os doces existiam em Portugal, presença provavelmente ligada à influencia árabe. Os povos norte africanos conheciam o mel e usavam-no em abundância para preparar bolos e sobremesas variadas.

Os pratos doces dentro de todas as civilizações tiveram um papel social que correspondia a atos de solidariedade humana : por exemplo na hora de noivados, casamento,

aniversário, nascimento, etc., o bolo é indispensável. Os momentos importantes da vida são marcados pelo doce, pela troca e pelo fato de dividir doce.

A cultura da cana influenciou o seu consumo sob todas as formas: caldo de cana, rapadura, mel de engenho, cachaça, ... Foram misturados com o açúcar todos os produtos regionais disponíveis tais como a farinha de milho ou de mandioca, as frutas e o mel, o café.

ALIMENTAÇÃO, CÓDIGO SOCIAL

Três instrumentos principais são usados na cozinha tradicional. O pilão e a colher de pau são comuns às populações indígenas e africanas; a pedra de ralar, além desses povos, é usada na Índia e pelos grupos andinos. É impossível determinar a origem geográfica e histórica desse instrumento.

No início do século XXI, poderíamos dizer que assistimos a um duelo tapioca contra hambúrguer, ou ainda coca cola versus água de coco, o que significa a luta de valores, a busca da identidade, o fato do Brasil sempre estar buscando modelo fora do país. O perigo de perda de identidade não vem da rua. São as classes médias que, procurando a *modernidade*, adotam algumas regras de vida, o que introduz um outro vocabulário, outros costumes, outros comportamentos e acaba transformando a tradição culinária. Essas mudanças são o resultado lógico das possibilidades sempre crescendo de viagem e da informação em geral. A mídia elogia o “exterior”, opondo-o ao local. As novelas também são armas que mandam frequentemente mensagens de modos de vida americanizados.

Quem vai ganhar ? A briga é política e econômica e ultrapassa o cultural mas em termos de gosto, é a pergunta que podemos colocar. A geração adolescente prefere consumir *snacks*, produtos sem gosto, salgadinhos, de um lado por causa da sua apresentação (papel brilhante, lata, ...), além do fato que não se precisa mastigar, mas também por causa dos espaços onde podem ser consumidos, ou seja os shopping centers. Esse consumo situa socialmente o comprador / consumidor. Os *shoppings* são espaços impessoais onde encontramos a moda do Ocidente, os produtos importados, as bebidas e comidas americanas ou europeias : hambúrguer, coca cola, *big mac*... custam caro aqui.

Até nesse campo, se manifesta a necessidade do *parecer*, a necessidade de se situar e de ser situado socialmente. Estamos longe da época onde a alimentação era utilizada como referência e como marca simbólica de independência.

Um prato nacional é uma produção coletiva. Ninguém o inventou, todo mundo o criou e se sente falta dele quando se está longe do seu país. Segundo Mario Souto Maior e Luís da Câmara Cascudo, um povo que defende os seus pratos nacionais defende o seu território. Ele tenta não ser invadido pela cozinha internacional, já que ela é percebida como sendo sem gosto, sem história, sem perfume. Eles lembram que a cozinha brasileira transformou-se em símbolo nacional durante os movimentos de independência dos anos

1821 e 1822. A defesa das cores brasileiras passava pela resistência e os produtos europeus e particularmente os produtos portugueses eram boicotados. Na mesa dos patriotas, eram proibidos o vinho, os presuntos, a farinha de trigo e azeite para manifestar simbolicamente a rejeição do colonialismo e afirmar autonomia e independência.

Há uma outra constante na concepção da alimentação brasileira : *alimento é comida de panela, com temperos ...* O resto não é comida. Legumes, saladas, frutas, queijos são considerados *fracos* ; eles representam passa tempo, lanche, mas não são considerados verdadeira comida. As frutas são transformadas em sucos, batidas, doces, vitaminas, saladas mas raramente são consumidos ao natural.

Marta Silva Campos explica que não se come qualquer alimento a qualquer momento do dia ou do ano. Tem que avaliar : a hora, o trabalho que se tem pela frente, a saúde. O comportamento alimentar muda frente à doença. Também depois de um parto, a tradição brasileira (de origem indígena) prevê alimentos bem precisos como galinha por exemplo. Esse período corresponde, para uma mulher pobre, a um momento privilegiado, ela tem o sentimento de ter tempo para ela já que ela pode descansar durante uns 30 dias. Na cidade, as mulheres abandonaram esse *resguardo* por falta de tempo, na ausência de estrutura familiar que permite se apoiar nas outras mulheres. Elas não podem deixar de fazer os trabalhos domésticos (como isso é feito no campo quando são as irmãs, a mãe, as tias, que assumem no seu lugar) nem abandonar o seu trabalho. Também frequentemente quando estão instaladas na cidade, elas consideram esse costume como *atrasado, ignorante, ligado ao passado*, enquanto elas querem ser *modernas*.

Segundo Luís da Câmara Cascudo « *a base da tradição alimentar no campo supersticioso é a proibição de comer substancias que elas estejam solidas ou liquidas, o que explica a resistência à salada de frutas.* » O essencial da alimentação portuguesa consistia em carnes, pão e vinho. O Brasileiro tem vários tabus alimentícios a respeito do que se deve comer, em que circunstancias, quais alimentos não podem ser misturados, as misturas que se tornam veneno para o organismo. Existem varias proibições principalmente com o leite. Apesar desses tabus, acredito que ha uma simbólica da necessidade da mistura na alimentação brasileira : o essencial da arte culinária brasileira reside na mistura, seja como a feijoada, cozido, moquecas, ou ainda pelo costume de misturar os pratos frios e quentes. Roberto da Matta desenvolveu a teoria da mistura enquanto constante na cultura brasileira. Ele cita o exemplo da feijoada onde o arroz branco na origem deixa de ser branco no contato com o feijão que deixa de ser preto misturando-se ao arroz.

Em todos os casos, come-se mais cozinhado do que cru. O cozido é social por definição. Ele é concebido como algo que permite a relação e possibilita a mistura das coisas do mundo que eram, antes, separadas. Além da mistura das cores, ha a mistura das consistências entre o solido e o liquido: peixada, papa, mingau. Sempre se deixa a possibilidade de misturar. O código culinário seria assim relacional e intermediário, um código marcado pelo laço. Um ultimo aspecto a ser notado como traço marcante

na sociedade brasileira, principalmente nas camadas de baixa renda, é a ausência de reservas. Herança indígena onde a alimentação dependia da caça, da pesca e da colheita quando não se podia guardar nada, referência ao dom, quando se comia e bebia durante dias e dias até acabar as reservas para agradar amigos ou aliados ?

Os indígenas do Brasil e os Africanos tinham o mesmo costume em relação ao ritmo lúdico. Eles gastavam as reservas de palmito (na África) e de mandioca (no Brasil) para preparar bebidas alcoólatras a serem consumidas nas festas que duravam até três ou quatro dias de cerimônias que alternavam rituais religiosos, danças, cantos, o prazer de comer e de beber, o álcool que levava à transe... Inúmeras outras civilizações praticavam esse costume (os Astecas, Maias, Incas por exemplo). Esse habito desapareceu nas sociedades ocidentais. Apareceram reservas, previsões, planificações para comer para trabalhar, para se divertir. Nossas sociedades organizaram datas, códigos, momentos para se fazer a festa. Foram cortados os momentos de trabalho e os de lazer que antes, dependiam um do outro e eram estreitamente ligados : o trabalho era colheita, caça, pesca, e era interligado com a festa, a comida, a bebida. Mais uma vez é a noção de tempo que é preponderante aqui, a qual se junta ao desperdício. Mede-se o tempo, mede-se a festa, contabiliza-se o dinheiro (*“tempo é dinheiro”*). Essa repartição das coisas não tem mais nada a ver com a « des-medida » dos momentos de festa que, na origem, correspondiam a festas religiosas grandiosas.

Georges Bataille estima que esses momentos preciosos e mágicos foram trocados pelas « *ferias pagas* ». O fato de se viver no dia a dia como é o caso das populações de baixa renda seria herança desse tipo de vida quando o tempo não contava, quando o trabalho se integrava à vida, já que fazia parte de um todo e que as noções de festa e de religioso eram pelo menos tão importantes para o equilíbrio do homem quanto as de trabalho. Também tem a ver com a precariedade financeira da população que não tem como estocar?

A CULINÁRIA BENGALI

Optei por esse título em vez da *culinária indiana* na medida em que a Índia é um território imenso onde religiões, línguas, modos de viver se modificam em função das regiões. Seria mais justo falar das Índias. Em cada região, a alimentação e as trocas de alimentos respondem à códigos bem definidos. Da mesma maneira que o *comer*, o *jejum* faz parte das tradições da civilização indiana já que é considerado um exercício físico e espiritual. O jejum é praticado pelos adeptos de algumas religiões para relembrar momentos históricos ou ainda para manifestar a desaprovação de fatos ou de leis considerados injustos. A ação, nesse caso, é « *não violenta* ». Comer não significa apenas se alimentar ; comer é um ritual, é um ato sagrado. O fogo é assimilado à « boca dos Deuses ». Ele é purificador. Também é sagrado. O fogo aceso na hora da cerimônia do casamento é aquele

que se torna o fogo domestico do novo « Dono da casa ». Por outro lado, é a mulher que tem a responsabilidade de acendê-lo todas as manhãs. Enfim, a cremação é destinada a levar o indivíduo à uma libertação definitiva. Os atributos não faltam para qualificar o fogo ; e os humanos sempre buscam a sua presença, para esquentar os seus corpos e corações.

« *Nascer, comer, parir, fazer amor, morrer são momentos que têm a ver com o sagrado* » escreve Marie Claude Mahias em “*Délivrance et Convivialité*”.

Em Calcutá, três refeições principais são servidas no dia : o *café da manhã* é composto de chá e de *chapati* (panqueca salgada, usada como o pão ou a farinha em outras culturas). O almoço é um conjunto de legumes *quentes* - com muitos temperos -, arroz cozido e « *dal* » -lentilhas -. A sobremesa é a base de leite, o « *dahi* » - a coalhada - com frutas e doces. Legumes e *chapati* compõem o jantar, mais leve.

O dia da cozinheira começa muito cedo ; ela ascende o *fogo*, prepara o chá e começa a preparar a primeira refeição. Marie Claude Mahias avalia em uma média de sete horas por dia o tempo de trabalho destinado à cozinha o que é a *atividade privilegiada e o dever principal da esposa*.

Dentro do universo domestico, não existem receitas. Trata-se de um saber, que se transmite de mãe para filha e de sogra à nora onde cada uma ensina, pela pratica, o seu próprio *savoir faire*. Ela precisa de todo um conjunto de conhecimentos (ação, terminologia, uso dos instrumentos, gestos, estimação das quantidades e do tempo, apreciação das consistências, das cores, dos cheiros e dos gostos necessários) para reproduzir os pratos que correspondem ao seu grupo social. Ela usa então todos os seus sentidos para preparar pratos que deverão satisfazer tanto os olhos, o nariz quanto o paladar. Ela lava, corta, rala, esmaga, pila, mõe, « *reproduzindo assim gestos que relevam de uma organização social e econômica* » continua Mahias. Todas essas atividades culinárias, sem esquecer a escolha, a triagem e o preparo das especiarias, que tem valor fundamental na tradição culinária indiana (a canela, o gengibre, o coentro, o cuminho, o açafrão, ...), necessitam muito tempo.

Come-se sentado, com os dedos da mão direita, a mão esquerda sendo considerada impura. O fato de comer com a mão nua significa que a comida não é algo neutro ; ela é um dom de vida ; é por isso que entre a boca e os dedos, não ha intermediário. Corta-se a *chapati* com a mão e os pedaços servem de colher para os molhos ou ainda de pinça para apanhar os alimentos.

Na cozinha, a mulher trabalha sentada ou acorada, no chão. O chão se transforma num espaço limpo que lhe pertence totalmente. Torna-se uma mesa onde são colocados os legumes, as especiarias, os pratos. A cozinheira não se levanta. Ela conquistou uma leveza que lhe permite fazer tudo sem precisar se levantar. Toda a organização do seu trabalho vai acontecer nessas circunstancias. Ela anda descalça.

Os sapatos ficam, de qualquer maneira, sempre na porta da casa em qualquer circunstancia. Deixa-se a poeira na rua. A mulher pode começar o seu trabalho. Ela se

torna uma mágica aos olhos da criança. É ela quem permite o contato e a mistura das coisas antes separadas. A cozinha não tem mais nada a ver com aquele alimento bruto. Ele é consumido e destinado a nutrir em função das suas qualidades nutritivas enquanto a cozinha representa o prazer. Ela é um ponto de encontro entre a estética, o cheiro e o gosto e é destinada a satisfazer desejos, mais que necessidades : dom de vida dizem os Indianos, gestos de amor dizem outros.

Numa família indiana, a mulher serve primeiro o seu marido, depois a família do seu marido, - respeitando a hierarquia para cada membro em função do gênero e da idade, seus filhos e ela come depois, frequentemente sozinha, o que sobrou da refeição.

Nos meios ocidentalizados, a refeição acontece na mesa e usa-se garfo, faca e prato. Nesse caso o trabalho da dona de casa passa para a empregada ; mas é sempre ela quem supervisa, organiza e vai frequentemente à cozinha para acompanhar o jantar.

A aparição das garrafas de gás nas metrópoles e nos meios mais favorecidos transformou os hábitos da cozinheira. Quando se usa um « rescaldo » ou o carvão, toda atividade acontece no chão ; a introdução das garrafas perturbou os hábitos já que precisava-se trabalhar em pé e ter dos os seus instrumentos de trabalho mais em cima, o que implica na compra de estantes, mesas mas antes de tudo numa revisão completa do espaço e do funcionamento do seu próprio corpo nesse novo espaço.

Não pretendo falar das trocas de alimentação em função das castas porque deveria definir as noções de pureza e de impureza que não correspondem à limpeza material mas à pureza de casta, o que foge totalmente à nossa percepção ocidental da sociedade ; um membro de uma casta superior só pode dar comida a um membro de uma casta inferior, não pode receber nada em troca, sob o risco de ser *poluído* ; a casta mais baixa pode receber alimentos de qualquer outra casta superior.

Podemos agora nos interessar ao gosto em si. A tradição indiana tem :

1. Seis sabores que são : o doce, o salgado, o ácido (ou azedo), o acre (ou áspero) o amargo e o adstringente.
2. Oito gostos distintos que são aceitos : o doce/ suave, o salgado/temperado, o azedo, o amargo, o (fade) insípido, o picante, o adstringente e o quente.

Uma refeição deve oferecer vários desses gostos. Quem come avalia também a consistência, a cor e o cheiro dos pratos para poder julgar um prato. Como o explica Mahias ⁵ o Indiano faz a distinção entre :

- a alimentação « *Kacca* » que significa inicialmente cru. Essa noção aparece, nos campos socio-culturais e culinários, como « *comida cotidiana, fervida e sem manteiga* », e
- a alimentação « *Pakka* » que, ela, significa originalmente, maduro, cozido e que se transformou de um ponto de vista social e culinário em « *frito ou comida de*

5 « Le lait et ses transformations dans la société indienne »

festa e preparada com manteiga ».

Os derivados do leite têm um tratamento especial na arte culinária indiana. Não tem queijo preparado para uma longa conservação. Existe o iogurte, preparado a partir do leite da vaca ou da búfala ; faz-se ferver o leite e quando ele se torna morno, junta-se um pouco de iogurte da véspera.

O « *Panir* » é um queijo fresco, fabricado a partir da coalhada, enxugado, e vendido na forma de cubos um pouco como o queijo de coalho do Nordeste. Encontramos esse queijo na feiras. Ele é caro. Vendido na folha da bananeira, ele se conserva por alguns dias na geladeira. O seu consumo não pode ser comparado ao da Europa : ele é cozinhado com ovos, ou frito ou ainda cortado em cubinhos e frito com espinafres e ervilhas. Enfim, ele é usado para rechear as *chapatis*, só ou misturado com tomates e cebolas.

O Bengala é conhecido pelos doces, as « *mistis* ». Como não se consome o leite fresco, o consumo dessas sobremesas compensa um pouco a ausência de leite. Elas são muito doces.

- o *Khoya* aparece depois de uma longa fase de fervura, a água sumiu. 5 kg de leite de búfala rendem 1 kg de *khoya*. Enquanto essa massa ainda esta maleável, são colocadas frutas secas, temperos (pistache, nozes de caju, açafraão, canela, gengibre..) Depois desta massa esfriar, ela é cortada em pequenos quadrados ou em losangos. É dessa forma que essa sobremesa é oferecida aos convidados ou que ela é comercializada.
- o *Chena* é coalhada, sem água e espremida. Quando está cozinhando, coloca-se açúcar e/ou xaropes doces e perfumados.

E importante lembrar que, assim como o Nordeste brasileiro, o West Bengala tem uma longa tradição açucareira. Por outro lado, ha uma produção importante e relativamente barata, em função das estações, de frutas tropicais como manga, abacaxi, litchee, mamão, banana e coco. O coco é usado tanto na cozinha como nos cosméticos. Também é uma fruta que se oferece às divindades.

Não se come qualquer prato em qualquer ocasião. Qualquer momento social traz o consumo ou a abstinência de alimentos particulares. Dessa maneira, os alimentos evocam situações bem definidas da vida e elas refletem a afetividade, a emoção desses momentos. Essa relação pode ultrapassar o nível individual para se tornar um fato de cultura reconhecido pelo grupo social. Por exemplo, a efervescência dos gostos que significa bem estar e felicidade, tem tudo a ver com o casamento, com o aniversário ou com a « *festa dos irmãos* » enquanto uma comida insípida (que é uma renuncia dos sabores, ao prazer) aparece no caso de doença. E um jejum incompleto.

A amargura representa ao nível concreto e sensorial a morte e o luto, enquanto recusa do prazer. Os Indianos exprimem pela alimentação o que sentem num momento determinado da vida do grupo. Os pratos que são comidos, que são oferecidos, que são divididos são códigos. Eles refletem uma situação da qual todo mundo participa, dentro da

qual cada um está envolvido.

Por exemplo, a expressão « *adoçar a boca* » é de alegria. Dando para uma pessoa amada um pedaço de bolo ou qualquer outra coisa doce, demonstra que deseja-se contribuir para a sua felicidade ou pelo menos participar desse momento.

As noções de quente e frio têm um sentido mais no campo da saúde que não tem nada a ver com a temperatura dos alimentos. Esses qualificativos são próximos dos usados em Recife para avaliar enquanto *forte* ou *fraco*. Assim o açúcar é quente e destinado às crianças e adolescentes, as lentilhas também já que são comidas pelos trabalhadores ; o pepino, o iogurte são frios por serem destinados aos doentes. É o fator « *caloria* » que intervém em função das necessidades do organismo.

A SIMBÓLICA DA ALIMENTAÇÃO

O « *comer* » responde a uma simbólica importante na vida cotidiana. Come-se alguns alimentos em momentos definidos da vida. No cotidiano, come-se só, num canto, em silêncio já que comer é um ato sagrado. Os Hindus associam o fogo domestico ao fogo sacrificial e é o fogo que transforma os alimentos em comida. Por isso afirmam essa ideia que o ato de nutrir é dom de vida, da esposa para o marido e da mãe para os filhos. Não se da nem se recebe comida de qualquer um e em quaisquer circunstancias, o que é realidade em varias outras sociedades.

A maneira de se nutrir é cultural, ela faz parte da educação e, nesse sentido ela é social, mas não se pode esquecer a importância do fator sócio econômico nos hábitos alimentícios. A refeição de um operário que trabalha fisicamente é diferente de um funcionário da classe média cuja atividade é mais sedentária. O primeiro precisa de mais calorias e tem um referencial diferente do segundo que descobre mais sabores pelos contatos profissionais, pelas viagens e que transformara a sua alimentação num elemento a mais de valorização e de elegância social. Intervém então o poder aquisitivo e o gosto. Rose Marie Muraro, a partir da sua pesquisa sobre a sexualidade brasileira, fez uma análise sobre a relação com o corpo e a alimentação, essa ultima podendo ser uma tortura para as elegantes que querem emagrecer enquanto falta para a população de baixa renda.

Mesmo si comer é uma necessidade comum a todos os seres humanos, cada indivíduo reconhece os ciclos da vida pelos rituais alimentares. A cozinha serve de referência: obrigações, proibições, tradições pontuam o ano civil (o jejum dos muçulmanos, os pratos religiosos em geral, o bolo do domingo, o milho da São João, o prato de Natal, o ovo da Páscoa). Essa percepção dos sabores se transmite de geração em geração e mistura a sensação de prazer à de felicidade, ligadas à lembrança, à infância idealizada.

Vimos que a fieldade ao paladar é inevitavelmente ligada ao social. A noção de tempo revolucionou a maneira de se alimentar : por causa do trabalho, não se almoça mais em casa, toma-se um sandwich (comida popularizada nos Estados Unidos desde o fim do

século XVIII/ início do século XIX, depois ter sido inventado pelo Conde de Sandwich que pedia esse tipo de alimentação ao cozinheiro para não ter de deixar a sua mesa de jogo) para se ganhar tempo enquanto as refeições mais sofisticadas só são elaboradas para o dia de descanso : o domingo ou o jantar do sábado. Mas a cozinha continua a servir de laço entre os indivíduos. Ela é sinônimo de hospitalidade, de amizade. Os amigos se encontram ao redor de uma mesa, para o prazer, para comunicar, para se aproximar. A refeição se organiza em função de um ritual, ou pelo contrario, é improvisada para o prazer de estar juntos. Ele é espaço e laço de troca. Chatelet insiste no calor – real e simbólico – de uma cozinha e na importância do fogo que permite a transformação de alimentos em comida. A cozinha é esse lugar privilegiado onde a cozinheira trabalha como uma mágica, transformando simples alimentos em pratos que tem cheiros familiares, apreciados e lembrados muitos anos mais tarde pelo gosto, pelas cores e pelas consistências. Ela compara o corpo humano e a organização da casa : *“le ventre et la cuisine s’instituent géographiquement en parallèle. Ils inscrivent de la même manière les limites frontalières de l’organique et du spirituel, de la nature et de la culture”*⁶.

De fato, apesar da alimentação ser destinada a manter o corpo, existem vários meios de acomodar esses alimentos. E através dessa arte e da maneira de apresenta-la que podemos falar em cultura.

A psicanálise analisou a importância da alimentação e os distúrbios – obesidade, anorexia por exemplo – alimentares. Também comparou frequentemente a alimentação à sexualidade, na medida em que as duas representam o prazer, satisfazem um desejo. Claude Levi-Strauss analisa esse mesmo tema num estudo sobre os mitos de populações indígenas no Brasil. Ele constata que, nesses mitos, o código sexual só é aparente para as referências masculinas enquanto as femininas são dissimuladas sob códigos alimentares⁷.

A mulher deixa então de ser “a que nutre” para se tornar objeto do desejo, algo comestível. De fato, o rosto, o corpo lembram algo comestível, alias, o homem atribui a todas as partes do corpo feminino um qualificativo comestível. A mulher se torna então a fauna e a flora terrestre : bichinho, gata, leoa, framboesa, pêssego, fogo, terra e água. Ela é – ou não- *gostosa*. Representa assim todas as riquezas que o amante deseja possuir. Roberto da Matta reforça esse aspecto pela linguagem popular brasileira onde o termo *comer* é tanto usado para o ato de se alimentar como o de ter relações sexuais.

CONCLUSÃO

Essa comparação entre o Brasil e a Índia foi escolhida tanto pelas diferenças que esses dois pais apresentam como pelas similitudes que eles mostram. Os economistas avaliam que há muitos pontos em comum entre essas potências. A antropóloga não deixa de analisar os dados históricos, a influência da religião que se torna filosofia e, mais

⁶ Chatelet Noëlle, *Le corps à corps culinaire*, Ed. Du Seuil, Paris, 1977, p.71

⁷ Levi-Strauss Claude, *Le cru et le cuit*,

precisamente, no caso da Índia, fundamento da sociedade.

No Brasil, o homem quer comer carne. Ele mostra assim que é homem, que tem dinheiro para comprar e que vai ficar “forte”. Na Índia, para mostrar que pertence as altas castas e que é puro, o homem vai comer verduras e arroz. Não comer carne significa elevar a sua alma e melhorar o seu futuro. Duas atitudes radicalmente opostas frente à alimentação. Por outro lado, o primeiro come arroz e feijão, o segundo arroz e lentilhas : a base é a mesma. O comportamento de cada um, baseado na sua historia e na sua religião, vai fazer a diferença.

Cozinhar, alimentar-se, atos cotidianos obrigatórios para a nossa sobrevivência são carregados de lembranças e emoções porque “lembram” a nossa infância, uma(s) pessoa(s), um lugar, momentos de felicidade. O ser humano tende a idealizar essa época... por ser um momento privilegiado, onde se sentia seguro, protegido, quando sentia os cheiros de bolo, de milho, de crepes, de todas essas comidas que a mãe preparava com carinho. Cada um reproduz socialmente com os seus filhos aquilo que viveu na infância, seja no campo da educação, da violência, da linguagem ou da alimentação. Nesse sentido, a alimentação é plural e é cultura.

REFERÊNCIAS

Rubem A.: Escritores e cozinheiros in O retorno, Ed Papyrus, São Paulo, 1997, pp 155-158

Brillat Savarin A: Physiologie du goût, Ed. Flammarion, Paris, 1982

Cascudo L. C: Historia da alimentação no Brasil. 1º volume, Ed. Itatiaia e Universidade de S. Paulo, Belo Horizonte, 1983. 2º volume : cozinha brasileira, Ed. Itatiaia e Universidade de São Paulo, Belo Horizonte, 1983

Chatelet N: Le corps à corps culinaire, Ed du Seuil, Paris, 1977

Coelho V P: Fome de ser feliz : historia de vida de mulheres com transtornos alimentares, NEPI/ PUC, Universidade de São Paulo, 1997

Freund J: Cuisine in revue Sociétés, nov. 1985, Paris, vol. 2, nº 1, pp 5-6

Freyre G: Casa Grande e Senzala (14ª ed.), Imprensa Oficial, Recife, 1966

Maffesoli M: La table, lieu de communication. In revue Sociétés, Paris, 1985, vol. 2, 1, pp 7-8

Mahias MC: Le lait et ses transformations dans la société indienne. Ed Il Caseario, Bologne, 1983, pp 58-72 e Délivrance et convivialité: le système culinaire des Jaina, Ed Des Sciences de l'Homme, Paris, 1985

Mahias MC: Le chaudron et le sablier: notes In De la voûte céleste au terroir, du jardin au foyer, Ed de l'EHESS, Paris, 1987, pp 53-62

Matta R da : A casa e a rua, Ed Brasiliense, São Paulo, 1985 e O que faz o Brasil, Brasil ? Ed Rocco, Rio de Janeiro, 1989

Muraro RM: Sexualidade da mulher brasileira, Ed Vozes, Petropolis, 1983

Souto Maior M: Comes e Bebes do Nordeste, Ed Massangana, Fundação Joaquim Nabuco, Recife, 1985

SOBRE O ORGANIZADOR

FABIANO ELOY ATÍLIO BATISTA - Professor do curso de Design na Universidade do Estado de Minas Gerais (UEMG). Doutorando e Mestre pelo Programa de Pós-Graduação em Economia Doméstica (PPGED) - área de concentração em Família e Sociedade - pela Universidade Federal de Viçosa (UFV), atuando na linha de pesquisa Trabalho, Consumo e Cultura. É bacharel em Ciências Humanas, pelo Instituto de Ciências Humanas da Universidade Federal de Juiz de Fora (BACH/ICH - UFJF); licenciado em Artes Visuais, pelo Centro Universitário UNINTER; e, tecnólogo em Design de Moda, pela Faculdade Estácio de Sá -Juiz de Fora/MG. Realizou cursos de especialização nas seguintes áreas: Moda, Cultura de Moda e Arte, pelo Instituto de Artes e Design da Faculdade Federal de Juiz de Fora (IAD/UFJF); Televisão, Cinema e Mídias Digitais, pela Faculdade de Comunicação da Universidade Federal de Juiz de Fora (FACOM/UFJF); Ensino de Artes Visuais, pela Faculdade de Educação da Universidade Federal de Juiz de Fora (FACED/UFJF); e, Docência na Educação Profissional e Tecnológica, pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sudeste de Minas Gerais - Campus Rio Pomba (IF Rio Pomba). Tem interesse nas áreas: Moda e Design; Arte e Educação; Relações de Gênero e Sexualidade; Mídia e Estudos Culturais; Corpo, Juventude e Envelhecimento, dentre outras possibilidades de pesquisa num viés da interdisciplinaridade.

ÍNDICE REMISSIVO

A

Análise narrativa 2, 3, 4, 6, 9

Archivos 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25

Arqueología social 39

Arte 1, 13, 14, 16, 23, 34, 35, 37, 39, 44, 70, 105, 108, 114, 145, 149, 151, 154

Autoria feminina 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81

B

Bíblia 1, 2, 4, 5, 6, 7, 9, 10

Bodegón 33, 34, 35, 37, 38

Bruselas 39, 42

C

Canção 71, 72, 73, 77, 79, 81

Ciudad 19, 21, 23, 24, 36, 39, 40, 42, 43, 44

Comunidade 14, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 54, 55, 58, 59, 60, 121, 141

Crianças 30, 48, 62, 63, 64, 65, 66, 69, 70, 91, 92, 93, 95, 96, 97, 100, 102, 103, 107, 114, 141, 150

Cultura 1, 9, 13, 20, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 38, 50, 59, 60, 77, 80, 81, 87, 88, 89, 97, 108, 109, 112, 138, 139, 140, 141, 144, 145, 149, 151, 152, 154

D

Direito 64, 69, 91, 92, 97, 98, 99, 102, 103, 104

Documentos históricos 17, 19, 25

E

Estampilla postal 17, 24

Estudos culturais 71, 76, 154

Exegese bíblica 2, 9

F

Filatelia 17, 18, 22, 23, 25

G

Gênero 47, 67, 69, 71, 76, 77, 80, 120, 121, 139, 148, 154

I

Identidade 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 51, 52, 58, 72, 87, 99, 138, 139, 140, 144

Indústria cultural 82, 84, 86, 87, 88, 89

Infantojuvenil 61, 62, 63, 64, 65, 69

L

Leitura literária 61, 64, 65, 86

Liberdade 9, 32, 61, 62, 63, 64, 66, 67, 68, 69, 99

Línguas em contato 45, 49

Literatura 1, 2, 5, 6, 7, 8, 9, 26, 27, 32, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 69, 70, 85, 86, 87, 90, 116, 117, 118, 119, 120, 121, 138

Literatura infantil 61, 62, 63, 64, 65, 69, 70, 119

Livro didático 82, 86, 87

M

Memória 18, 19, 21, 25, 26, 27, 30, 32, 39, 40, 41, 43

Metilfenidato 91, 93, 96, 97, 100, 102, 103

Monocromo 33, 34, 36, 37, 38

Morfossintaxe 45, 53

Música erudita brasileira 13, 15, 16

N

Narrativas bíblicas 1, 2, 3, 4, 5, 7

Negación 33, 38, 39

P

Porto 34, 39, 40, 41, 49, 114, 115

Português afro-indígena 52, 53, 59, 60

Português Afro-Indígena 45, 46, 47, 52, 53, 58

R

Resistência 26, 31, 32, 62, 70, 102, 145

Ritalina 91, 96, 97, 100, 103

Roteiros cinematográficos 1, 2, 4, 5, 6, 7, 9, 10

S

Siricari-PA 45, 46, 47, 56

T

Tarjeta postal 17, 19, 25

TDAH 91, 93, 94, 95, 96, 97, 100, 101, 102, 104

Texto literário 82, 85, 86

V

Vodu 26, 30, 31, 32

www.atenaeditora.com.br 

contato@atenaeditora.com.br 

[@atenaeditora](https://www.instagram.com/atenaeditora) 

www.facebook.com/atenaeditora.com.br 

A arte

e a

cultura

e a

formação humana

2

 **Atena**
Editora

Ano 2022

www.atenaeditora.com.br 

contato@atenaeditora.com.br 

[@atenaeditora](https://www.instagram.com/atenaeditora) 

www.facebook.com/atenaeditora.com.br 

A arte

e a

cultura

e a

formação humana

2

 **Atena**
Editora

Ano 2022