



## Alimentação brasileira: das especificidades regionais à perda da identidade cultural

### Brazilian Food: from regional specificities to the loss of cultural identify

Fernando Camillo Santos Cano <sup>(1)</sup>

<sup>(1)</sup> ORCID: 0000-0002-9589-8671; Universidade Estadual Paulista "Júlio de Mesquita Filho - UNESP - Rio Claro (SP)", doutorando em Geografia, BRAZIL, fernandocamillosc@gmail.com

Todo o conteúdo expresso neste artigo é de inteira responsabilidade dos seus autores.

Recebido em: 10 de novembro de 2020; Aceito em: 23 de dezembro de 2020; publicado em 31 de 01 de 2021. Copyright© Autor, 2021.

**RESUMO:** A presente pesquisa analisou as especificidades alimentares regionais brasileiras e suas transformações ao longo do tempo. Dessa forma, foi realizada a caracterização do período histórico-cultural que elucide os hábitos alimentares das 5 Grandes Regiões brasileiras (IBGE, 1970). Bourdieu (1989) identificou as regiões definidas por propriedades e sinais ligados à sua origem, correlatos a uma identidade cultural. Esta, que diariamente se altera pelos fatores externos, globais e de massificação cultural. A pesquisa fundamenta-se Kietchenham e Charters (2007) na realização de uma revisão bibliográfica sistematizada de materiais já publicados, consistindo em uma sequência de três etapas, quais sejam: planejamento, condução e apresentação da revisão. Dentre os autores, destacam-se os apontamentos de Freyre (1951), Ribeiro (1977), Castro (1980) e Carneiro (2003) cujos trabalhos serviram como embasamento teórico principal. Os conceitos estruturantes e as hipóteses dos autores foram tabulados, buscando responder três questões-problema: a) Quais as principais considerações feitas pelos pesquisadores em relação à alimentação regional brasileira?; b) Como as influências externas e globais influenciam as transformações na cultura e na alimentação brasileira?; c) Como foram construídos socialmente as "cozinhas" regionais brasileiras e quais aspectos socioeconômicos e espaciais estão enraizados nessa identidade cultural?

**PALAVRAS-CHAVE:** Alimentação brasileira, região, cultura.

**ABSTRACT:** This research analyzed the Brazilian regional food specificities and their transformations over time. Therefore, the characterization of the historical-cultural period that eludes the eating habits of the 5 Great Brazilian Regions was carried out (IBGE, 1970). Bourdieu (1989) identified the regions defined by properties and signs linked to their origin, correlated to cultural identity. This, which daily changes by external, global, and cultural massing factors. The research is based on Kietchenham; Charters (2007) in conducting a systematic bibliographic review of materials already published, consisting of a sequence of three stages, which are: planning, conduction, and presentation of the review. Among the authors, the notes of Freyre (1951), Ribeiro (1977), Castro (1980), and Carneiro (2003) whose works served as the main theoretical basis stand out. The structuring concepts and hypotheses of the authors were tabulated, seeking to answer three problem questions: a) What are the main considerations made by researchers about Brazilian regional food?; b) How do external and global influences influence changes in Brazilian culture and food?; c) How Brazilian regional cuisine were socially constructed and what socioeconomic and spatial aspects are rooted in this cultural identity?

**KEYWORDS:** Brazilian food, region, culture.

## INTRODUÇÃO

A hierarquia de valores por meio dos quais se definem diferentes graus de inclusão no espaço, cultura e sociedade definem as especificidades regionais. Conforme Bourdieu (1989) as regiões são definidas por propriedades e sinais ligados à origem, correlatos a determinados lugares. No Brasil, o vínculo regional impõe-se como derivação do processo de construção dos estados nacionais e evidenciam diferentes cardápios alimentares.

A partir das considerações de Freyre (1951), Ribeiro (1977) e Castro (1980) o regime alimentar brasileiro foi dividido em regiões distintas. A construção do regime alimentar de um país, região ou grupo étnico segue caminhos diferentes, dadas as suas condições histórico-temporais. Assim sendo, cabe compreender as especificidades alimentares regionais, considerando o processo e construção histórico-cultural e sócio-espacial.

Freyre (1951) distinguiu 6 tradições regionais brasileiras, que são elas: 1) colonial mineira, 2) colonial baiana, 3) colonial nordestina, 4) colonial paulista, 5) açoriano-brasileira do Rio Grande do Sul e Santa Catarina e 6) do Pará e Amazonas. Dentre a diversidade da alimentação regional, a colonial mineira possuía sopas de legumes, lombos de porcos, doces de leite e requeijões; a colonial baiana era constituída principalmente de azeite de dendê, carurus, vatapás e moquecas; e a açoriana rio-grandense e catarinense cultuava a carne fresca e a influência das migrações europeias.

Destarte, Carneiro (2003) descreve que a alimentação colonial paulista possuía fortes influências indígenas assimiladas por bandeirantes, enquanto a do Pará e Amazonas possuía a herança histórico-cultural ameríndia. Já a alimentação pertencente pela colonial nordestina está em equilíbrio à junção das três matrizes brasileiras, quais sejam: portuguesa, indígena e negra (SEYFERTH, 2000). Assim sendo, a alimentação colonial nordestina possuía uma zona açucareira desde os primórdios da colonização portuguesa e seu cardápio constituía-se de mandioca, peixes, cocos, pitu e lagostas.

De acordo com Ribeiro (1977) a fisionomia folclórica de um povo revela-se também através de sua alimentação, que é um dos aspectos mais importantes para apreciar sua singularidade. Dentre as dimensões territoriais brasileiras, a alimentação se diferencia pelas regiões variando entre seus fatores culturais, históricos e naturais. Assim sendo, pode-se destacar áreas mais intensas da base de alimentação brasileira em populações agrícolas, litorâneas, ribeirinhas, sertanejas e dos extremos Norte-Sul.

## PROCEDIMENTO METODOLÓGICO

O método empregado na pesquisa compreende os pares teórico-empíricos, funções-processos, formas-conteúdos, espaço-tempo como referência analítico-reflexiva, entendidos por pares dialeticamente. Esta pesquisa configura-se em um estudo teórico por meio da aplicação do procedimento técnico de revisão sistemática da literatura (RSL), numa sequência metodológica bem definida que permite agregar conhecimento e construir saberes (KIETCHENHAM; CHARTERS, 2007).

A abordagem predominante do artigo é qualitativa dada à característica das análises realizadas a partir do levantamento de dados, tabulação e análise dos dados. O método de pesquisa bibliográfica foi definido por Kietchenham e Charters (2007) como pesquisa realizada em fontes de material já publicado, consistindo em uma sequência de três etapas, quais sejam: planejamento, condução e apresentação da revisão.

Dessa forma, iniciou-se pelo planejamento a partir de uma revisão do escopo, que teve por intuito obter informações de acordo com o tema abordado e a definição da caracterização de pesquisa. Nessa fase, também se confirmou a viabilidade e a necessidade desta pesquisa, principalmente a partir dos apontamentos de Freyre (1951), Ribeiro (1977), Castro (1980) e Carneiro (2003) cujos trabalhos serviram como embasamento teórico principal.

Posteriormente, foram realizadas três questões-problema, quais sejam: a) Quais as principais considerações feitas pelos pesquisadores em relação à alimentação regional brasileira? b) Como as influências externas e globais influenciam as transformações na cultura e na alimentação brasileira? c) Como foram construídos socialmente as “cozinhas” regionais brasileiras e quais aspectos socioeconômicos e espaciais estão enraizados nessa identidade cultural?

A busca em meio às pesquisas primárias e secundárias empreendeu-se, em um primeiro momento, de forma automática na base *Scopus*, *Scielo* e no repositório das principais Universidades brasileiras, escolhida por seu caráter de pesquisa e na elaboração do protocolo da revisão. Após, foi realizada uma análise crítica da qualidade dos estudos, visando à extração e à síntese dos dados obtidos.

Por fim, os principais conceitos e hipóteses foram tabulados buscando evidenciar o regime alimentar brasileiro, com ênfase em cada uma das cinco Grandes Regiões

brasileiras (IBGE, 1970). Assim sendo, os dados coletados foram sistematizados, permitindo refletir sobre os condicionantes que levaram a perdas na identidade regional.

## REFERENCIAL TEÓRICO

Ribeiro (1977) utilizou a base da alimentação regional para distinguir o Brasil em 5 zonas diferentes, quais sejam: a) zona do pirarucu e da tartaruga, b) zona do peixe, c) zona da carne de cabrito, d) zona da carne de porco, e) zona do churrasco. A zona do pirarucu e da tartaruga também era denominada de Amazônia, a zona do peixe compreendia o litoral, a zona do cabrito representava o Sertão Nordestino, a zona da carne de porco compreendia os cinturões agrícolas do Centro-Sul e a zona do churrasco era formada pela região dos pampas no extremo sul brasileiro.

Dentre as considerações de Ribeiro (1977) destaca-se dois cenários diferentes no que tange aos padrões alimentares brasileiros. O primeiro cenário evidenciava a pobreza alimentar associada às grandes monoculturas agrícolas que reproduzia as carências nutricionais dos trabalhadores da região. Dessa forma, a rotação de culturas auxiliava, sobretudo, as populações mais pobres que trabalhavam nas lavouras. Atualmente, esse cenário reflete o dualismo da agricultura familiar e das monoculturas brasileiras, respectivamente, enquanto uma abastece a população, a outra exporta seus recursos.

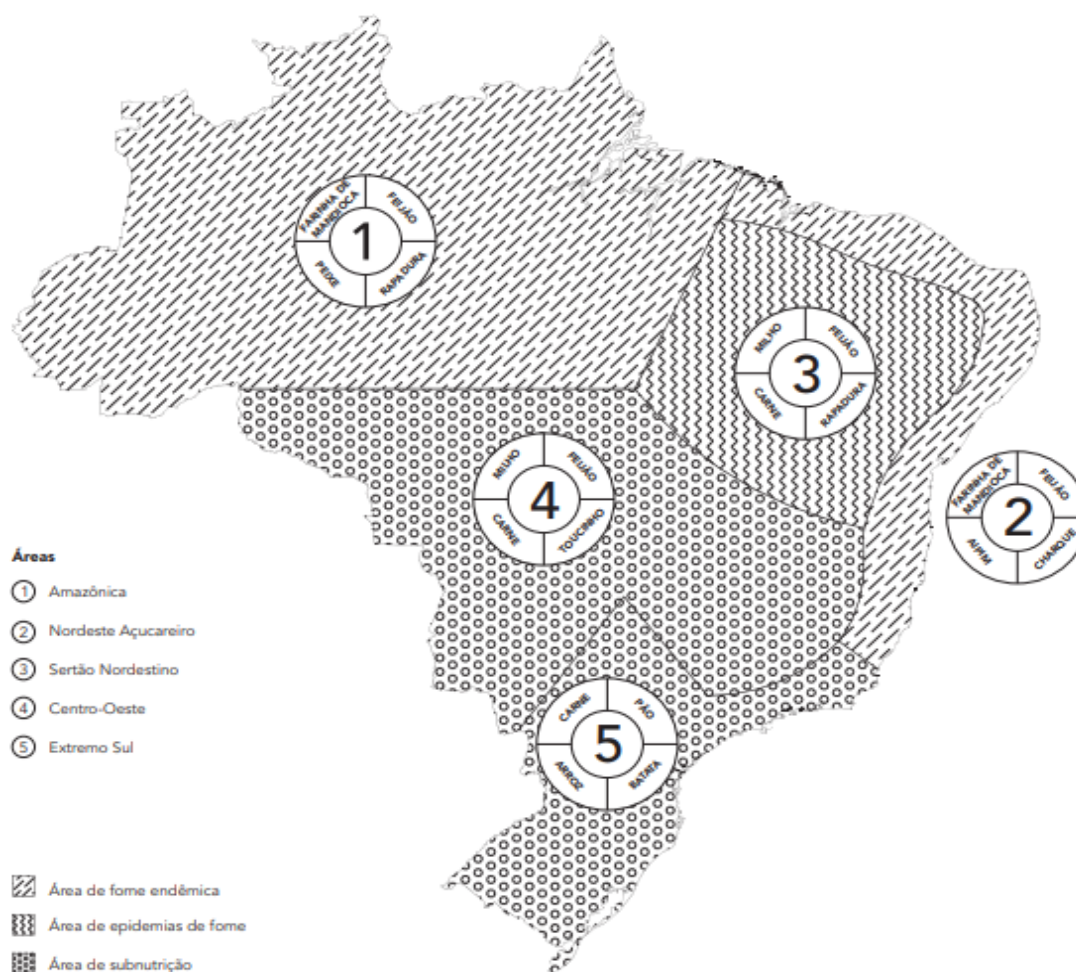
O segundo cenário compreendia a diferenciação alimentar das massas trabalhadoras em relação aos detentores das propriedades privadas (fazendeiros e latifundiários). Ao longo da história da colonização brasileira, a alimentação se distinguiu de acordo com sua influência com a Coroa Portuguesa e posteriormente, associava-se a detenção de terras, lavouras ou engenhos de produção agrícola. Dessa forma, essa herança reproduziu ao longo do tempo desigualdades que aprofundavam a relação de miséria e carência nutricional. Assim sendo, o que se diferencia na alimentação de cada zona ou região brasileira é sua posição ou classe social.

A alimentação do povo, isto é, das massas trabalhadoras, não é a mesma dos senhores. Se a destes já é pobre, sob o aspecto nutritivo, lamentável é a do lavrador humilde que, ainda hoje, como nos tempos coloniais, tinha por base a farinha de pau (mandioca). Nos engenhos próximos de rios piscosos e do mar, o peixe, embora alimento relativamente pobre, beneficia a alimentação popular. Há regiões, porém, que o lavrador, assoberbado pela monocultura do açúcar, não tem tempo para construir sua horta. Aí as consequências já são

conhecidas pelo que observam a vida deles, porém eles ainda ignoram sua sorte. (RIBEIRO, 1977, p.149)

Para Castro (1980) o país seria dividido em 5 diferentes áreas alimentares assim distribuídas na **figura 1**, quais sejam: 1) Amazônica, 2) Nordeste Açucareiro ou Zona da Mata Nordestina, 3) Sertão Nordestino, 4) Centro-Oeste e 5) Extremo Sul.

Figura 1 - Mapa das áreas alimentares do Brasil de acordo com Castro (1980)



Fonte: Vasconcelos (2008).

Segundo Vasconcelos (2008, p.2711) a “Área Amazônica apresentava como dieta básica o consumo de farinha de mandioca, associada ao feijão, peixe e a rapadura.” A farinha de mandioca era o alimento básico consumido pelos indígenas em diferentes preparações sob a forma de farofas, mingaus, beijus e bebidas fermentadas, sendo misturado a outros alimentos encontrados na Floresta Amazônica (frutos, peixes,

sementes, vegetais, entre outros).

Salienta-se que no dado período em que Castro (1980) elucidou a região Amazônica abrangia os estados do Amazonas e Pará, parte dos estados do Mato Grosso, Goiás e Maranhão e os territórios do Amapá e Rio Branco. Diferentemente, da Área Amazônica, o Nordeste Açucareiro ou Zona da Mata Nordestina compreendia por toda a faixa litorânea do Nordeste abrangendo uma faixa territorial com largura média de 80 quilômetros do estado da Bahia ao Ceará.

O Nordeste Açucareiro consumia-se demasiadamente a farinha de mandioca. A alimentação dessa região constituía-se pelo feijão, aipim e a carne do sol (charque). De acordo com Castro (1980) esse regime alimentar era produto da inter-relação das culturas alimentares dos indígenas da região, dos colonizadores portugueses e dos negros africanos, o último com maior influência na alimentação.

Vasconcelos (2008) descreve que na área litorânea destacava-se a riqueza de proteínas e sais minerais, oriundos dos peixes, moluscos e crustáceos e ainda, dois produtos vegetais de alto valor nutritivo, quais sejam: o coco e o caju. Atualmente, pode-se notar que a economia do Nordeste baseada principalmente no turismo, evidencia tais alimentos citados no seu cardápio básico. Assim sendo, os alimentos no Nordeste sempre possuíram uma função econômica que ultrapassa apenas sua contribuição alimentar.

A terceira região descrita por Castro (1980) foi o Sertão Nordestino. No período referido pelo autor, a região correspondia ao interior dos estados do Piauí, Ceará, Rio Grande do Norte, Paraíba, Pernambuco, Alagoas, Sergipe e Bahia. A dieta básica dessa região correspondia pelo consumo de milho, o feijão, a rapadura e variedades de carnes, sendo elas: carneiro, cabra, vaca e porco. O milho foi considerado o alimento básico da dieta, sendo consumido quase que pela totalidade da população em quantidades consideradas elevadas como seu farelo, farinha e *in nature*.

O milho fundamentalmente constituía a base calórica da dieta, consumido pela população do Sertão Nordestino em seus derivados, como: cuscuz, canjica e pamonha. Segundo Castro (1980) o consumo associado ao do leite resultava numa combinação nutricional muito feliz, uma vez que a proteína caseína do leite completava as deficiências em aminoácidos da proteína do milho.

O consumo habitual de frutas e verduras era muito limitado, constituindo falha visível da alimentação do sertanejo. Entretanto, segundo Castro (1980) a alimentação do Sertão Nordestino possuía um equilíbrio nutricional, mas estava sujeito

às rupturas cíclicas dos períodos de seca, quando se desorganizava completamente a economia regional e instalava-se a fome epidêmica. Assim sendo, o regime alimentar do Sertão Nordestino estavam à mercê das intemperes climáticas, passando a consumir alimentos exóticos, iguarias bárbaras ou até mesmo das chamadas “comidas brabas”.

“Golpeado a fundo pelo cataclismo, com suas fontes de produção estagnadas, o sertanejo quase sempre desprovido de reservas cai imediatamente num regime de subalimentação. Começa por limitar a quantidade de sua ração e a variedade de seus componentes. A sua dieta nesta fase se reduz logo a um pouco de milho, de feijão, de farinha. Mas se a seca persiste, estes poucos gêneros desaparecem do mercado, ficando o sertanejo reduzido aos recursos das ‘iguarias bárbaras’, das ‘comidas brabas’ — raízes, sementes e frutos silvestres de plantas incrivelmente resistentes à dessecação do meio ambiente[...] Do cardápio extravagante do sertão faminto fazem parte as seguintes iguarias bárbaras: farinha de macambira, de xique-xique, de parreira brava, de macaúba e de mucunã; palmito de carnaúba nova, chamada de guandu; raízes de umbuzeiro, de pau-pedra, de serrote ou de mocó, maniçoba e maniçozinha; sementes de fava-brava, de manjerioba, de mucunã; beijos de catolé, de gravatá e de macambira mansa. Quando o sertanejo lança mão destes alimentos exóticos é que o martírio da seca já vai longe e que sua miséria já atingiu os limites de sua resistência orgânica. É a última etapa de sua permanência na terra desolada, antes de se fazer retirante e descer aos magotes, em busca de outras terras menos castigadas pela inclemência do clima” (CASTRO, 1980, p. 219-220).

O cardápio diário no Centro-Oeste concentravam-se o milho, o feijão e a carne, principalmente, suína. Conforme Vasconcelos (2008, p. 2714) “o prato típico foi identificado como o “tutu de feijão mineiro”, preparado à base de farinha de milho, feijão, gordura, toucinho e lombo de porco”. Para Castro (1980) esse prato, bem como, a alimentação do Centro-Oeste possuía alto valor calórico, mas qualitativamente de valor nutritivo, principalmente por seu teor mais baixo em cálcio e vitaminas.

Entretanto, a região que compreendia os estados de Minas Gerais, Goiás e Mato Grosso ganhava valor biológico a partir do consumo associado aos vegetais verdes, principalmente associados à couve. Por conseguinte, as frutas e outras hortaliças eram o principal recurso quanto às carências nutricionais, destacam-se a abundância da laranja, mamão, banana e abacate em sua dieta alimentar.

Castro (1980) destacava que os déficits qualitativos, não eram tão intensos a ponto de se exprimirem sob a forma gritante de carências declaradas, havia apenas uma carência que, por exceção, se estampava nessa região que era a carência em iodo. Conforme Knobel e Medeiros-Neto (2004) a carência de iodo altera a funcionalidade da glândula tireoide, aumentando-a no fenômeno chamado bócio, e pode ocasionar retardo mental, atingindo tanto o feto como o recém-nascido, prolongando-se pela fase adulta.

O Extremo Sul abrangia os estados da Guanabara, Rio de Janeiro, São Paulo, Paraná, Santa Catarina e Rio Grande do Sul no período compreendido pelo estudo de Castro (1980). A dieta alimentar do Extremo Sul compreendia-se por arroz, pão, batata e carne. De acordo com Vasconcelos (2008) a área mais rica e de maior desenvolvimento foi considerada a região de maior variedade alimentar, de mais alto consumo de verduras e frutas e, portanto, de mais elevado padrão alimentar.

Dentre os fatores etno-culturais, a região do Extremo Sul consolidou-se a partir da migração de povos europeus e asiáticos (alemães, espanhóis, italianos, poloneses, japoneses, entre outros) possibilitando a diversificação dos hábitos alimentares. A expansão e manejo agrícola possibilitaram novas culturas alimentares difundidas pelos povos imigrantes. Para Castro (1980) havia a presença de distintas subáreas alimentares nessa região, que são elas: a) Subárea de influência italiana, b) Subárea do Rio Grande do Sul, c) Subárea de influência japonesa e d) Subárea de influência germânica.

A Subárea de influência italiana consumia o trigo como principal fonte para realizar o preparo de seus alimentos. Diferentemente da Subárea de influência germânica, que explorava o consumo de outros grãos como a aveia, o centeio, a lentilha que complementava os pratos constituídos de hortaliças, carne de porco e cerveja. A Subárea de influência japonesa tinha no arroz, as verduras e os peixes sua principal dieta alimentar concentrada em São Paulo e outros centros urbanos.

O complexo alimentar baseado na Subárea localizada no Rio Grande do Sul baseava-se na exposição da carne bovina em churrasco e do mate-chimarrão. No século XVI e XVII nessa Subárea as missões jesuítas foram responsáveis pela introdução da pecuária no Rio Grande do Sul. A agricultura, nesses primeiros tempos, confinava-se ao plantio da erva-mate, herança dos hábitos dos índios guaranis.

De acordo com Luvizotto (2009) com o início do ciclo da mineração no Brasil a partir do século XVIII, os preços dos alimentos aumentaram nas regiões de garimpo e próximas a ela, em que a pecuária tornou-se uma atividade altamente rentável. Dentre outros motivos, formou-se um mercado consumidor de carne brasileiro difundido a novas técnicas de conservação de carnes. Portanto, até os dias atuais, a economia sulista brasileira está consolidada na economia da pecuária.

Dentre as considerações de Castro (1980), o autor revelou as carências nutricionais para cada região brasileira. Conforme a **figura 2**, a ausência de determinados alimentos manifestavam doenças. Por consequência, foram evidenciados os



tipos de crises regionais enfrentadas, quais sejam: frustras, típicas casos esporádicos, típicas crises epidêmicas e a típicas endêmicas.

Figura 2- Mapa das principais carências nutricionais existentes nas diferentes áreas alimentares brasileira segundo Castro (1980)



Fonte: Vasconcelos (2008).

De acordo com Reinhardt (2007) a comida típica que representa uma tradição não necessariamente faz parte do cotidiano de sua população, o importante é que ela desperte um sentimento de apropriação e pertença a suas ressignações histórico-culturais. Todavia, a diversidade da alimentação regional brasileira foi influenciada ao longo do tempo pela colonização e pelos fatores naturais, quais sejam: clima, relevo, solo, fauna e vegetação. A atual regionalização (IBGE, 1970) que divide o Brasil em cinco “Grandes Regiões”, Região Norte, Região Nordeste, Região Sudeste, Região Sul e Região Centro-Oeste, retrata a complexidade do regime alimentar brasileiro.

Primeiramente, descrita por Castro (1980) a Região Norte possui sua principal herança na cultura indígena. Dessa forma, a mandioca é o seu principal alimento, transformado em farinha, farofa e incorporado em outros pratos. O clima quente e úmido evidencia a riqueza de vegetais e tubérculos da Região Norte, apresentando diversos pratos na sua alimentação cotidiana. A influência da Floresta Amazônica e sua bacia hidrográfica destaca a grande variedade de frutos, peixes e grãos.

Sonati et al. (2009, p. 144) destaca na Região Norte “o tacacá (caldo do tucupi com folhas de jambu), a maniçoba (carne de sol, cabeça de porco, mocotó, toucinho, sal, alho, louro, hortelã-pimenta e folhas de mandioca tratada) e açaí com tapioca”. Mesmo com influências externas e cosmopolitas, esses pratos ainda representam o regime alimentar brasileiro da região Norte, principalmente do estado do Pará. O camarão seco, a castanha, as frutas silvestres e tropicais também constituem a cozinha da região Norte do Brasil. Conforme Maciel (2005) esclarece a estruturação conceitual das chamadas cozinhas como formas culturalmente estabelecidas, codificadas e reconhecidas de alimentar-se.

A região Nordeste foi influenciada pelas matrizes africana, indígena e europeia possuindo uma em sua alimentação básica diversificada, pelos os seguintes produtos: feijão, mandioca, milho e a rapadura. Entretanto, a região litorânea onde abrigam predominantemente as zonas metropolitanas nordestinas difere no cardápio alimentar diário do Sertão. Assim sendo, cabe caracterizar abaixo as especificidades de cada uma delas.

Para além dos alimentos destacados anteriormente, a alimentação litorânea constitui-se de frutos do mar, leite de coco e farinhas de milho e mandioca enquanto a alimentação sertaneja predomina-se a batata doce, a farinha de mandioca e o leite e a carne bovina e caprina. Sonati et al. (2009) destaca na Região Nordeste os seguintes

pratos típicos, quais sejam: Angu e cuscuz, abóbora com leite; queijo com rapadura; batata doce com café, doce de leite com banana, polenta com leite; galinha de cabidela (influência portuguesa); acarajé, vatapá, abará e caruru (influência africana).

De acordo com Azevedo et al (2006) a alimentação da região Centro-Oeste é variada constituída pelo arroz, a farinha, banana e pratos à base de caça, elaborados com carne de caititu, paca, veado, capivara e jacaré. Dentre os animais consumidos, as variações de pescados (pacu, piranha, dourado e pintado) delimitam a biodiversidade de seus biomas, principalmente do Pantanal. Conforme Damiani et al. (2017) cerca de 75% da população da Região Centro-Oeste do Brasil não atenderam à recomendação mínima de consumo diário de 5 ou mais porções de frutas, legumes e verduras no ano de 2012, conforme preconiza a OMS.

Sonati et al. (2009, p. 146) afirma que a região Sul “foi a que mais recebeu influência dos imigrantes europeus (italianos, alemães, poloneses, ucranianos), atraídos pelo clima e ser uma região agrícola”. Dessa forma, a maioria dos pratos são derivados da imigração europeia que se estabeleceu nos 3 estados que compõem sua região. Dentre os quais, destaca-se a batata, carnes, grãos, pão, sopas e vinhos. Ainda, na região o consumo do arroz com charque, o barreado, o churrasco e a erva-mate são especificidades encontradas na cozinha regional sulista.

Para Maciel (2005, p. 53) “a comida do Sul, em especial a do Rio Grande do Sul e a de Santa Catarina, são percebidas por pessoas do Norte/Nordeste do país como 'sem gosto' pelo fato de contarem com pouca pimenta”. Dessa forma, o tempero diferencia os regimes alimentares dos extremos Norte e Sul do Brasil. Além do mais, a comida serve para identificar, reconhecer e estigmatizar. Assim sendo, a alimentação também indica os marcadores de pobreza e de desigualdade social, aprofundando em meio dessa pluralidade, a fome.

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

A alimentação da região Sudeste contempla a complexidade de fluxos tangíveis e intangíveis que compreenderam sua formação ao longo do tempo. Essa região sofreu a influência de diversos povos e etnias que compreendeu as matrizes africanas, indígenas e portuguesas durante a colonização do Brasil; a consolidação das imigrações europeias do

início do século XX e as emigrações de outras regionais brasileiras a partir da década de 1970. Cabe destacar que a pluralidade da região Sudeste diversifica sua alimentação por estado. Por conseguinte, urge caracterizar as cozinhas de cada estado.

No Espírito Santo houve maior influência indígena evidenciando seu cardápio constituído de mandioca e a variedade de peixes e frutos do mar. Para Sonati et al. (2009) destacam-se 2 pratos tipicamente capixabas, que são eles: a moqueca de peixe cozida com urucum e coentro na panela de barro, e o quibebe (torta de bacalhau). Diferentemente dos capixabas, o cardápio mineiro influenciado pela cultura indígena e dos bandeirantes constitui-se de couve, farinha, feijão, milho e a carne de porco. Contudo, os derivados de leite assumiram papel de destaque no seu regime alimentar.

No estado do Rio de Janeiro predominou-se a influência das matrizes portuguesas onde se instalou a Coroa de Portugal durante a colonização brasileira. Dentre a alimentação carioca, o feijão preto constitui-se da guarnição obrigatória em suas refeições. Já no estado de São Paulo principal polo gastronômico do país, encontra-se uma cozinha de diversos países. Todavia, pratos como o virado, o cuscuz e o trivial arroz, feijão, bife e batata-frita sobressaem em relação aos outros estados brasileiros.

O estado de São Paulo possui uma influência marcante dos imigrantes italianos. Dentre os quais, constituíram pastifícios e inovaram nas técnicas agrícolas. Entretanto, os estados de São Paulo e Rio de Janeiro destacam-se pelo cosmopolitismo e o urbanismo de suas cozinhas. A partir do século XIX, rápido crescimento das cidades modificaram os regimes alimentares e constituiu um fator preponderante da atual alimentação brasileira, a venda de alimentos nas ruas.

A venda de alimentos nas ruas remonta a urbanização durante o século XIX. Dessa forma, a venda de alimentos foi afetada pelas políticas higienistas principalmente na cidade de São Paulo. Para Silva (2014) o crescimento e a necessidade de se ordenar e limpar o espaço urbano levou a duas atitudes das autoridades, quais sejam: segregar cada vez mais o trabalho das quitandeiras e a construção dos primeiros mercados. Assim sendo, foram surgindo os primeiros comércios e estabelecimentos varejistas.

Atualmente, a venda de alimentos nas ruas transformou-se na necessidade de realizar refeições rápidas em grande parte das zonas metropolitanas. O deslocamento dificultado pelos grandes distanciamentos casa-trabalho e a ausência de uma figura para provisão das refeições no lar fizeram aumentar a demanda pela prestação desse serviço.

Assim sendo, a praticidade, a localização e o trabalho são condicionantes essenciais na alimentação do trabalhador urbano.

De acordo com Lefebvre (2000), o espaço não é passivo, pois nele são contrapostas as forças das relações sociais, onde a hegemonia de uma classe se superpõe sobre a sociedade como um todo. O espaço é antes de tudo um produto social, produzido e com características próprias oriundas de cada sociedade. Ele contém lugares apropriados pelas relações sociais de reprodução e pelas relações de produção que lhes engendram, organizadas de acordo com a divisão do trabalho. Assim sendo, é pelo espaço que se manifesta a venda dos alimentos.

A partir da aceleração contemporânea, a alimentação tornou-se mais um compromisso a ser realizado na agenda. Nesse sentido, surge em 1970 o gênero *fast-food* na tentativa de suprir o ritmo acelerado de vida das pessoas e o aumento de consumo de alimentos fora de casa. A expansão dos serviços de alimentação *fast-food* representa também, refeições de baixo custo e de maior ingestão calórica. De acordo com Bleil (1998) os *fast-food* aumentaram o consumo de bebidas como refrigerantes e molhos artificiais industrializados, produtos lácteos e sorvetes.

De acordo com Rodrigues (2011) no Brasil surgem os restaurantes por peso que dispõem tanto de opções saudáveis como de diversos alimentos de baixa qualidade nutricional, que colaboram para o aumento da prevalência de sobrepeso e obesidade. Os restaurantes por peso indicam a necessidade do indivíduo realizar sua escolha quanto ao seu cardápio. Dentre os condicionantes da alimentação rápida e fora do domicílio, podemos observar as três opções de alimentação em confluência no Brasil, que são elas: *fast-food*, os restaurantes por peso e as comidas de rua.

Segundo a Organização Mundial da Saúde (1996) o termo comida de rua tem sido utilizado para designar alimentos e bebidas vendidos em vias públicas, destinados ao consumo imediato ou posterior, não necessitando de outras etapas de processamento. Em relação ao aspecto nutricional, a comida de rua também constitui um reflexo da condição econômica e social do país, na medida em que delinea uma alternativa alimentar e nutricional de fácil aquisição, tanto pela acessibilidade física como social, devido ao seu menor custo. Para Tinker (1999), o segmento de comida de rua substitui as cadeias de *fast-food* em muitos países do terceiro mundo, com atendimento destacado para grupos de menor poder aquisitivo.

Para Carneiro (2003) fim das refeições em família leva à erosão do próprio conceito de “refeição” numa sociedade que valoriza o micro-ondas e no trabalho, na rua ou na diversão praticam a alimentação rápida, o beliscar petiscos e comer lanches. Outros fatores como o aumento do número de pessoas que moram sozinhas e a diminuição do número médio de habitantes por residência também influenciaram neste aumento de gastos com alimentação fora de casa.

De acordo com o Censo Demográfico (2010) as pessoas que vivem sozinhas representam 12,1% do total, e na comparação com 2000 este número era de 9,2%. E o número médio de moradores diminuiu, em 2000 era 3,8 e em 2010 caiu para 3,3 moradores. Dessa forma, pode-se observar o aumento de comidas congeladas, *drive-thru*, *food trucks* e o sistema de entrega realizado por telefone e aplicativos de dispositivos móveis. Todavia, a alimentação de rua é reflexo de outro aspecto socioeconômico, a informalidade.

Para Costa (2010) as mudanças analíticas do problema da informalidade passaram a se dar em torno de duas situações principais: a perda da centralidade e do dinamismo do setor secundário e a crescente força do setor de serviços. Segundo Costa (2010) na década de 1990 há uma acentuação no retraimento da economia organizada e do trabalho formal. Com o advento da terceirização, empregos regulares que contavam com certo acúmulo de conquistas sociais foram substituídos por empregos precários, temporários e/ou não regulamentados. De acordo com Borges (2007) as transformações dos anos 1990 impactaram a vida dos brasileiros mudando o padrão de desenvolvimento, as formas e mecanismos de inserção e de permanência no mercado de trabalho, e os projetos para o futuro de diversos trabalhadores.

O desemprego faz com que haja um aumento na venda de comida de rua, pois é um trabalho informal que muitas pessoas encaram como uma oportunidade real de trabalho para o sustento de suas famílias e real ainda nos dias de hoje. No Brasil, de acordo com estatísticas do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, em 2015, o mercado de trabalho vem apresentando um aumento da informalidade em áreas urbanas, com a inserção de quase 20 milhões de pessoas no setor. Contudo, é observada ainda uma associação entre informalidade, menor renda e pior situação de saúde.

Atualmente, os brasileiros utilizam-se da prestação de serviço para assegurar uma fonte de renda básica. Dessa forma, o alimento é o recurso que intercede sua necessidade, criando formas diferentes para os brasileiros reinserirem-se no espaço

econômico e social, mesmo que seja pelo circuito inferior da economia. Conforme Santos (1979) apresenta sobre o circuito inferior, entendido como uma consequência das desigualdades oriundas do modelo de crescimento econômico vigente, baseado em uma distribuição de renda desigual. Entender como esses fatores se organizam é entender como a sociedade se organiza no espaço.

Nos últimos anos, em função de uma internacionalização acelerada e significativa, outros fenômenos foram agregados a esse processo sócio-espacial, tais como a comida de rua e os restaurantes de produtos étnicos. Desse modo, tais transformações ameaçam a identidade regional da alimentação brasileira. Ao mesmo tempo, que as mudanças contribuíram para dissociar as matrizes culturais brasileiras, indiretamente, recuperou os conhecimentos e práticas alimentares tradicionais como uma forma de afirmação identitária.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

O comportamento social relativo aos hábitos alimentares e o regime alimentar brasileiro encontram-se estritamente associado a identidade cultural de uma população, grupo ou etnia. Ao ato de comer associa-se também a noção comensalidade, ao fenômeno de comer junto, em grupo, o que remete ao fenômeno da sociabilidade. Assim sendo, comer acompanhado de outras pessoas é uma ocasião marcante nas relações sociais construídas ao longo do tempo.

Freitas (2003) argumenta ser em torno da mesa e do alimento que identidades e, portanto, as diferenças com relação aos demais são expressas e se caracterizam na subjetividade por meio do prazer e do desejo. Dessa forma, se definem práticas, estilos, relações e subjetividades que se estabelecem a partir da intermediação entre alimento e os indivíduos envolvidos.

A globalização suscitou novas reflexões sobre a diversidade cultural originando movimentos de consciência das identidades regionais brasileiras. Todavia, a possibilidade de uma homogeneização cultural e alimentar seria resultante da influência exôgena, global e midiática. Dessa forma, essa influência evidencia trocas, incorporações, adaptações, mudanças e transformações no regime alimentar brasileiro.

Para Hall (2006) a globalização é um processo caracterizado pelas transformações e deslocamentos das identidades num constante jogo que reforça as identidades locais, resgatando valores e sentidos de culturas. Dessa forma, seria na confrontação com o global que emergiria a valorização do local. Assim sendo, destacam-se inúmeras transformações e recriações a partir dessa dinâmica de contato.

Para Canesqui e Garcia (2005) o predomínio da valorização local intercede o processo de difusão de uma cultura, suscitando movimentos de recuperação e valorização alimentares tradicionais. Nessa perspectiva, esses movimentos seriam caracterizados como resistências locais que se voltam às tradições, aos antigos hábitos das gerações. Conforme Ortiz (1985) a apropriação de elementos simbólicos perpassam o imaginário do indivíduo como algo que os fazem sentir parte de uma nação, como por exemplo, o sentimento de ser brasileiro ao comer arroz com feijão.

Cabe compreender a transformação intensa baseada na produção e industrialização dos alimentos no regime alimentar brasileiro, reconfigurando continuamente os modos de fazer, preparar e combinar os alimentos. Para Ianni (1997) deve-se compreender que essa tendência de (re) valorização das tradições culinárias acompanha o movimento dual da atualidade frente ao processo de globalização, individualismo e regionalização.

Assim sendo, o resgate cultural da identidade local funciona como mecanismo para o desenvolvimento territorial da região, promovendo: a) a autonomia dos meios de produção, valorização cultural e o uso consciente dos recursos naturais; b) a interação em redes, a gestão participativa e a cooperação entre os atores locais, poder público, instituições e mercados.

## REFERÊNCIAS

1. AZEVEDO, E; PEIXOTO, K.; COELHO, O.; ARAÚJO, R. Gostinho de Brasil: A tradição culinária de Norte a Sul do país. **Rev. Eclético**. n.22, p.74-77, 2006. Disponível em: <<http://puc-riodigital.com.puc-rio.br/media/22%20-%20gostinho%20de%20brasil.pdf>> Acesso em: 22 de junho de 2020.



2. BORGES, A. Mercado de trabalho: mais de uma década de precarização. In: DRUCK, G.; FRANCO, T. (Org.). **A perda da razão social do trabalho: terceirização e precarização**. São Paulo: Boitempo, 2007.
3. BOURDIEU, P. **O poder simbólico**. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil. São Paulo: Difel, 1989.
4. CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. D. **Antropologia e Nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2005.
5. CARNEIRO, H. S. **Comida e sociedade: uma história da alimentação**. [S.l: s.n.], 2003.
6. CASTRO, J. **Geografia da fome (o dilema brasileiro: pão ou aço)**. 10ª Ed. Rio de Janeiro: Antares Achiamé; 1980.
7. COSTA, M. da S. Informal labor: a basic structural problem in the understanding of inequalities in Brazilian society. **Caderno CRH**, v. 23, n. 58, p. 171- 190, 2010.
8. DAMIANI, T. F, PEREIRA, L. P, FERREIRA, M. G. Consumo de frutas, legumes e verduras na Região centro-oeste do Brasil: prevalência e fatores associados. **Cien Saude Colet**. 2017, p. 369-382.
9. FREITAS. M.do C. S. de. **Agonia da fome**. Salvador: EDUFBA, 2003
10. FREYRE, G. **Nordeste**. Rio de Janeiro, José Olympio, 1951.
11. HALL, S. **A identidade cultural na pós-modernidade**. Rio de Janeiro: DP&A, 2006.
12. IANNI, O. **Teorias da globalização**. 4ª ed., Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1997.
13. IBGE. **Divisão do Brasil em Microrregiões Homogêneas 1968**. Rio de Janeiro: Ministério do Planejamento e Coord. Geral /Fundação IBGE. 1970. 564p.
14. IBGE. **Sinopse do Censo Demográfico de 2010**. Rio de Janeiro, 2011.
15. KNOBEL, M.; MEDEIROS-NETO, G. Moléstias associadas à carência crônica de iodo. **Arquivos Brasileiros de Endocrinologia e Metabolismo**, São Paulo, v. 48, n. 1, p. 53-61, 2004. Disponível em: <<https://repositorio.usp.br/item/001729158>>. Acessado em: 06 de julho de 2020.
16. LEFEBVRE, H. **La production de l'espace**. 4<sup>e</sup> édition. Paris: Anthropos, 2000.

17. LUVIZOTTO, C. K. **Migração e separatismo: alemães no processo de criação do movimento separatista no sul do Brasil**. Monografia apresentada ao Departamento de Ciências Sociais, UNESP, para obtenção do título de Bacharel em Ciências Sociais. Marília, 2000.
18. MACIEL, M. E. M. Olhares antropológicos sobre a alimentação Identidade cultural e alimentação. In: CANESQUI, A. M.; DIEZ GARCIA, R. W. **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro, Fiocruz, 2005. p.49-55.
19. ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE. World Health Organization (WHO). **Indicators for assessing vitamin A deficiency and their application in monitoring and evaluating intervention programmes**. Geneva, 1996.
20. ORTIZ, R. **Cultura brasileira e identidade nacional**. São Paulo: Editora Brasiliense, 1985.
21. REINHARDT, B. **Espelho ante espelho: a troca e a guerra entre o neopentecostalismo e os cultos afro-brasileiros em Salvador**. São Paulo: Attar, 2007.
22. RIBEIRO, J. **O folclore do açúcar**. Rio de Janeiro: Funarte, 1977
23. RODRIGUES, A.G.M. **Estado nutricional, indicadores sociodemográficos, comportamentais e de escolha alimentar de comensais em restaurante de bufê por peso**. Dissertação de Mestrado Universidade Federal de Santa Catarina. Florianópolis, 2011.
24. SANTOS, M. **O espaço dividido: Os dois circuitos da economia urbana dos países subdesenvolvidos**. F. Alves. Rio de Janeiro, 1979.
25. SEYFERTH, G. **Horizontes Antropológicos**. Porto Alegre, ano 6, n. 14, p. 95, 2000.
26. SILVA, J. L. M. da. Alimentação e transformações urbanas em São Paulo no século XIX. **Almanack**, n. 7, p. 81-94, 2014. Disponível em: <<https://www.scielo.br/pdf/alm/n7/2236-4633-alm-07-00081.pdf>>. Acesso em: 22 de junho de 2020.
27. SONATI, J.G.; VILARTA, R.; SILVA, C.C. **Influências culinárias e diversidade cultural da identidade brasileira: Imigração, Regionalização e suas Comidas. Qualidade de Vida e Cultura Alimentar**. 1ª ed. v.1, Campinas: IPES, 2009, p.137-147

28. TINKER, I. Street foods into 21st century. **Agriculture and Human Values**, 1999, p. 327-333.
29. VASCONCELOS, F.A.G. Josué de Castro e a Geografia da Fome no Brasil. **Cadernos de Saúde Pública**, v. 24, p. 2710-2717, 2008.