



E-BOOK
ENSAIOS DE PESQUISA

SABORES & SABERES:

CULTURA E TRADIÇÃO DA COZINHA
BRASILEIRA **EM SÃO PAULO**

ANA CLÁUDIA ANTUNES, FABIO MOLINARI BITELLI, ZENIR DALLA COSTA
ORGANIZAÇÃO

EMP Editora

Organização

Fábio Molinari Bitelli, Ana Cláudia Guimarães, Zenir Dalla Costa

Coordenação editorial

Fábio Molinari Bitelli

Produção

Empreentitude, EMP Editora e Rafael Elfe

Revisão ortográfica

Beatriz Zanetti Ferreira

Revisão final

Fábio Molinari Bitelli e Beatriz Zanetti Ferreira

Capa, projeto gráfico e diagramação

Rafael Elfe

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
(Câmara Brasileira do Livro, SP, Brasil)

Sabores & saberes [livro eletrônico] : cultura e
tradição da cozinha brasileira em São Paulo /
organização Ana Cláudia Antunes, Fábio
Molinari Bitelli, Zenir Dalla Costa. --
São Paulo : EMP Editora, 2024.
-- (Ensaios de pesquisa)
PDF

Bibliografia.

ISBN 978-65-983838-0-0

1. Alimentação - Aspectos sociais 2. Culinária
brasileira 3. Gastronomia 4. Hospitalidade
I. Antunes, Ana Cláudia. II. Bitelli, Fábio Molinari.
III. Costa, Zenir Dalla. IV. Série.

24-213225

CDD-641.5981

Índices para catálogo sistemático:

1. Culinária brasileira : Economia doméstica
641.5981

Eliane de Freitas Leite - Bibliotecária - CRB 8/8415

E-BOOK
ENSAIOS DE PESQUISA

SABORES & SABERES:

CULTURA E TRADIÇÃO DA COZINHA
BRASILEIRA **EM SÃO PAULO**

ANA CLÁUDIA ANTUNES, FABIO MOLINARI BITELLI, ZENIR DALLA COSTA
ORGANIZAÇÃO



SUMÁRIO

5 Apresentação

Fábio Molinari Bitelli

7 Capítulo 1

Comida de festa junina: significados e transformações nas práticas paulistanas

Benicio Coura, Heidy Lucia, Mariana Thalacker, Zenir Aparecida Dalla Costa

31 Capítulo 2

A comida de santo: a feijoada de Ogum e sua relação com a educação e a hospitalidade nos terreiros de candomblé

Jorge Luis da Hora de Jesus, Vanessa Alves Vieira, Flávio Tomio Fuzinaga

48 Capítulo 3

Os desafios de pequenos produtores de orgânicos no mercado Kinjo Yamato de São Paulo

Henrique Ianaze, Paulo Donizetti Ianone, Rafael Reckziegel de Lucena, Fábio Molinari Bitelli

70 Capítulo 4

Padarias centenárias no bairro do Bixiga/SP: a receita tradicional do pão como símbolo de permanência

Aline Alves Costa, Ana Carolina Roncatti Martins, Cleusa Aparecida dos Santos Araújo, Helen Fernanda de Ataíde

94 Capítulo 5

A disponibilidade e os tipos de sal alimentícios comercializados na zona cerealista, na cidade de São Paulo

Aline Sancori Ferreira Lima, Ivan Carmona, Jonathan Teixeira Dias Neres, Rafael Lima Morandi



| APRESENTAÇÃO

Fábio Molinari Bitelli

A culinária brasileira é um reflexo da rica diversidade cultural do país, e este e-book oferece uma imersão em algumas de suas expressões emblemáticas na cidade de São Paulo a partir de ensaios de pesquisa produzidos pelos alunos e professores dos cursos de especialização em Cozinha Brasileira do Centro Universitário SENAC Santo Amaro, em São Paulo.

Começamos explorando as festas juninas, que têm raízes históricas, desde rituais pagãos até sua incorporação pela Igreja Católica. Nestas festas, que se tornaram verdadeiras quermesses, a comida desempenha um papel central, não apenas como fonte de sustento, mas também como veículo de tradição e celebração religiosa.

Da celebração religiosa das festas juninas, nos voltamos para uma análise da comida de santo no contexto dos terreiros de candomblé, espaço onde a comida não é apenas uma forma de nutrir o corpo, mas também de fortalecer os laços comunitários e expressar fé e devoção.

Explorando ainda mais a relação entre comida e cultura, mergulhamos no universo dos pequenos produtores de alimentos orgânicos no Mercado Kinjo Yamato, localizado no centro histórico da cidade de São Paulo. Este estudo revela não apenas os desafios enfrentados por esses produtores, mas também a importância crescente da agricultura sustentável em um mundo cada vez mais preocupado com a preservação ambiental.

Em outro território histórico de São Paulo, encontramos as padarias centenárias do bairro do Bixiga, que mantêm viva a tradição da panificação italiana. Esses estabelecimentos não são apenas locais de comércio, mas também guardiões da história e da cultura, preservando receitas e práticas culinárias que atravessam gerações de imigrantes italianos.

Por fim, adentramos o fascinante mundo do sal, um ingrediente essencial em todas as cozinhas. Estudo esse que nos leva ao território paulistano denominado Zona Cerealista, onde exploramos a diversidade de tipos ali comercializados, sua importância histórica até suas aplicações na culinária.

Ao longo desses capítulos, somos levados a uma jornada que vai além do paladar, explorando as complexas interseções entre comida, cultura, história e meio ambiente na vibrante metrópole de São Paulo.

| Capítulo 1

Comida de festa junina: significados e transformações nas práticas paulistanas

Benicio Coura, Heidy Lucia, Mariana Thalacker,
Zenir Aparecida Dalla Costa de Melo Ferreira

Introdução

A festa junina é uma celebração cultural que possui origem na Idade Média, como comemoração pagã em homenagem à fertilidade da terra, no período denominado solstício de verão, data em que é comemorado o dia de São João pela Igreja Católica. Tal cultura festiva foi trazida pelos portugueses ao Brasil ainda no período colonial (RANGEL, 2008; SILVA, 2020). Considera-se que o catolicismo relacionou São João Batista a elementos desses festivais (como a fecundidade, a terra e a fartura), com o objetivo de desmembrar as relações com os outros deuses da fertilidade (CHIANCA, 2007; RANGEL, 2008).

Segundo Chianca (2007), as festas católicas foram trazidas ao Brasil ainda no século XVI pelos padres jesuítas, como o frei Fernão Cardim em 1584, e sua aceitação foi imediata pelo conteúdo estético dos fogos e fogueiras. Além do aspecto mágico da festa que impressionou os nativos, Moura (1997) salienta como a leitura do sagrado, trazido de maneira rígida pelos jesuítas, modificou a relação dos indígenas com a música, a dança e suas práticas corporais. Foi o aspecto lúdico da festividade, manifestado pelas luzes, fogueiras e fogos de artifício, que os reconectou com sua expressividade corporal, facilitando a aproximação dos jesuítas aos nativos.

Essa interação com os índios também foi registrada pelo padre Fernão Cardim em carta enviada a Portugal, relatando a participação dos índios em procissão solene ao Santíssimo Sacramento, com grande pompa e devoção (MAGALHÃES, 2009).

Reforçando a origem, Cascudo (1969) aponta que as festas juninas brasileiras foram recriadas a partir de outras festividades portuguesas de caráter eminentemente familiar ou comunitário e eram envoltas em uma atmosfera ritualística que incluía aspectos religiosos, míticos, folclóricos, entre outros.

A festa ocorre originalmente no mês de junho, período do solstício de verão na Europa, correspondente ao solstício de inverno no Brasil, período da colheita do milho e do amendoim, que são cultivos típicos do ciclo junino (CASTRO, 2012).

Ainda sobre a ocorrência no mês de junho, Trigueiro (1995) diz que não é apenas uma coincidência a data, os antigos rituais agrários no Velho Mundo marcavam o início da colheita de cereais, que ocorre entre os

dias 22 e 23 de junho, período do solstício de verão.

Logo após a chegada dos festejos juninos ao Brasil, essas festas foram se disseminando por todo o país, agregando em si características regionais, que variam conforme as influências que recebem (SILVA, 2020). Dentre as festas com maior expressividade no país, estão as que ocorrem em algumas cidades do Nordeste e do estado de São Paulo.

Além das questões religiosas, é possível perceber diferenças relevantes no formato das festas juninas em diferentes regiões do Brasil. Na região Sudeste, a festa apresenta características muito mais ligadas ao estilo de vida rural, segundo Chianca (2010). A chegada do mês de junho faz os cidadãos urbanos reviverem o modo de vida do caipira, na aprovação da simplicidade de suas vestimentas e no hábito de se alimentar. No Nordeste ela se configura em outro formato, tornando-se algo turístico, conforme estudo de Santos (2019) com diferenças nas vestimentas, muito mais elaboradas; na música, há a presença do xaxado, baião e forró; e na comida, na qual o cardápio tradicional junino se mistura a outras comidas regionais (CORREA, et al., 2016).

Uma das festas nordestinas ocorre na cidade de Cachoeira, no Recôncavo Baiano, que promove há mais de quarenta anos uma modalidade de festa junina que se destaca pela exibição de manifestações culturais de conhecimento nacional, como o samba de roda e apresentação de folguedos como o bumba-meu-boi (CASTRO, 2008). Na cidade parabana de Campina Grande, os festejos em homenagem a São João, desde os anos 1970, ocupam posição destacada, tendo papel importante na divulgação e na economia da cidade e do estado, sendo divulgado pela prefeitura como o “Maior São João do Mundo”, título que disputa com a cidade de Caruaru, em Pernambuco (FARIAS, 2005), sendo ainda nesse período percebida e aproveitada pela classe política local, época em que a Prefeitura Municipal começou a institucionalizar o evento (NOBREGA, 2010).

Na capital paulista, São Paulo, que foi delimitada como área de pesquisa deste estudo, a festa junina tem como base a figura do caipira, o homem simples que habitava o interior paulista, roupas, trejeitos e linguajar simbolizam até hoje o tipo junino clássico, desde a vestimenta ao se sentir caipira, seguindo uma tradição que vem do personagem Jeca Tatu de Monteiro Lobato (CORREA, 2016).

Ao realizarmos uma busca simples através do Google por festas juninas na cidade de São Paulo encontramos uma quantidade grande de festas, com eventos vão desde as tradicionais quermesses nas igrejas às festas juninas mais modernas, que servem até alimentos veganos. As festas juninas utilizadas como objeto de estudo foram escolhidas pela relevância na busca, considerando o território urbano da cidade de São Paulo, sob o critério do maior número de edições realizadas e tempo de ocorrência (informações coletadas a partir dos sites ou rede social das próprias festas), excluindo-se as festas realizadas em clubes esportivos. Desta forma, foram definidas para estudo as seguintes festas: (i) Quermesse do Calvário, (ii) Quermesse Nossa Senhora do Sacramento, (iii) Quermesse da Igreja da Nossa Senhora da Consolação e (iv) Festa Junina da Paróquia de San Gennaro, que serão descritas neste artigo.

Metodologia

Para a elaboração deste artigo utilizou-se pesquisa bibliográfica e de campo. A pesquisa bibliográfica foi realizada a partir do levantamento de publicações nas bases de dados Google Scholar, CAPES e Scielo, além da pesquisa de livros, jornais, revistas e periódicos, cujos achados mais relevantes foram elencados no quadro de referencial teórico (quadro 1). As palavras-chave empregadas foram: festa junina, quermesse, pratos típicos de festa junina, São Paulo.

A bibliografia consiste no conjunto de obras, escritas por diferentes autores em períodos diversos, sobre determinado assunto (PADUA, 2014).

O referencial teórico (quadro 1) foi dividido em 7 conjuntos de acordo com os temas principais discutidos pelo autor e utilizados para elaboração deste artigo, são eles: Origem e histórico no Brasil; Festa junina em São Paulo; Festa junina no Nordeste; Alimentos consumidos na festa junina; Conceito de festa popular; Metodologia da pesquisa científica; e outras contribuições.

Quadro 1. Referencial teórico

Conjunto temático	Autores e datas de publicação	Contribuição/Conteúdo
Origem e histórico no Brasil	Araujo, 1957; Lima, 1961; Cascudo, 1969; Moura, 1977; Morais Filho, 1979; Cascudo, 1988; Trigueiro, 1995; Vogel, 2013; Chianca, 2007; Lima, 2008; Rangel, 2008;	Origem da festa junina na idade antiga e posterior adesão ao cristianismo; Histórico e características da festa no Brasil; Origem da festa no Brasil a partir de festos portugueses; Aproximação dos jesuítas aos nativos brasileiros devido aos aspectos lúdicos da festividade; Relatos das festas que aconteciam no RJ como parte do ciclo junino no século 19; Característica de festa do lar que viabilizou sua aceitação e abundância de alimentos; Ligação dos santos com os símbolos juninos e suas origens; Origem da festa no Brasil trazida pelos padres jesuítas em 1584 e sua aceitação pelos nativos, em virtude do seu conteúdo estético e lúdico (fogueiras e balões); Relato do primeiro registro da festa no Brasil em 1603, trazida pelos colonizadores portugueses; Elementos ligados aos santos padroeiros: Santo Antônio, São João e São Pedro.
Festa junina em São Paulo	Candido, 1975; Chianca, 2010; Correia, 2016; Gandra, 2017;	Hábito de vida do caipira e hábito de convidar vizinhos como forma de comemorar a boa colheita e agradecer aos santos padroeiros; Festa junina paulista ligada ao estilo de vida rural; Caipira como base da festa junina em São Paulo, inclusive na cozinha, sustentada pelo milho; Transformações na simbologia da festa junina paulista e sua denominação cristã e caipira.
Festa junina no nordeste	Farias, 2005; Castro, 2008; Santos, 2019;	Festejo de Campina Grande datado desde 1970, sendo divulgado como “o Maior São João do Mundo”; Festa junina de cachoeira, no recôncavo baiano, que se destaca por manifestações de conhecimento nacional como o bumba meu boi; Características das festas nordestinas e sua configuração para um formato mais turístico.

Alimentos consumidos na festa junina	Cascudo, 2000; Castro, 2012; Chiaca, 2013; Lima Filho, 2013; Silva, 2020;	Aponta a canjica como prato típico e indispensável na festa; Alimentos eram distribuídos gratuitamente no dia de São João, nas casas que eram sinalizadas por uma fogueira acesa na frente. Entre os alimentos estão o milho, a pipoca, o bolo de milho, a pamonha, o curau, a canjica, o amendoim, o pé de moleque, o quentão e o vinho quente; Milho e amendoim fazem parte do ciclo junino, devido à colheita que ocorre em junho; Avaliação de alimentos servidos na festa de Arraial de Santo Antônio em Campina Grande; Marcados pelo inverno, os alimentos colhidos no mês de junho são: milho, amendoim, pipoca, batata-doce, pinhão, abóbora, mandioca e gengibre.
Conceito de festa popular	Morigi, 2002; Abreu, 2003; Carvalho, 2007; Giorgi, 2015:	As atrações da festa são imagens em movimento, que se reatualizam a cada vez que as pessoas as vivenciam; Traz a impossibilidade de definição da festa junina como tradicional e única, já que vai sendo modificada a cada geração; Inevitavelmente, traços se perdem e outros são incorporados à festa, pois a cultura não é estática.
Metodologia da pesquisa científica	Gonsalves, 2001; Padua, 2004;	Definição da pesquisa de campo; Definição de bibliografia.
Outras contribuições	Sanches, 2011; Minha Paróquia Comunicação e Tecnologia, 2017; CATRACA LIVRE, 2019; Moreira, 2019; Veja, 2019;	Definição de "caipira"; Informações sobre as festas juninas estudadas.

Fonte: Autores (2019)

Segundo Gonsalves (2001), a pesquisa de campo é o tipo de pesquisa que pretende buscar a informação diretamente com a população pesquisada e exige o contato do pesquisador com o objeto, com o objetivo de reunir um conjunto de informações a serem documentadas.

Desta forma, após selecionar as festas que seriam estudadas, foram realizadas visitas in loco no mês de junho de 2019, para levantamento de preparações comercializadas por cada festa, cujo registro foi feito manualmente, e quando possível conversamos diretamente com os organizadores da festa (a partir de um roteiro de entrevista) para buscar

informações sobre a seleção, organização, produção e comercialização dos alimentos, bem como acerca do histórico e surgimento das festas e eventuais mudanças ocorridas ao longo do tempo. Consultamos organizadores das quatro festas, mas só houve viabilidade por parte dos responsáveis pela Quermesse do Calvário, encontro ocorrido de maneira presencial no dia 27 de agosto de 2019, o que possibilitou nos aprofundarmos mais em todas as questões.

A festa junina: origem e tradição

A origem da festa junina está situada na Europa entre os povos Arianos e Romanos, na Idade Antiga, onde era considerada como parte do ritual de celebração da passagem para o verão e comemoração pagã à fertilidade da terra, com o intuito de afastar maus espíritos que causavam a infertilidade e atraiam pragas e estiagem para as lavouras (ARAUJO, 1957).

Durante a Idade Média houve a adesão do cristianismo à comemoração, e Santo Antônio, São João e São Pedro foram dados como seus padroeiros pela Igreja Católica, então, os rituais em torno do fogo passaram a ter como significado afugentar os demônios (ARAUJO, 1957).

De acordo com Lima (2008), a primeira comemoração do São João no Brasil foi datada em 1603, trazida para o Brasil pelos portugueses na época colonial.

Melo Moraes Filho (1979, p. 77) relata festas que aconteciam em meados do século XIX na zona rural do Rio de Janeiro, como parte do ciclo junino: “pretos ao ganho” eram vistos com “cestos carregados de foguetes e fogos de todo gênero, de canas e batatas-doces, de cará e milhos verdes, de galinhas, ovos e perus; de tudo, enfim, que dizia respeito à folia da noite e aos lautos jantares e ceias que então se davam”.

A folclorista Vogel (2013) entende como festas “tradicionais” aquelas que possuem regras ou rituais passados de geração para geração dentro das comunidades, como no caso da festa junina. Podem também marcar a regularidade das estações do ano, assinalada por festejos ligados ao ciclo das colheitas. No Brasil estas festas ainda têm o motivo religioso como fundamento marcante, apesar de que em algumas delas o elemento profano tomar maior proporção.

Outros elementos são produtos da ligação com os santos, como as bandeirinhas, a fogueira e o mastro (RANGEL, 2008).

Partindo da temática religiosa da festividade, símbolos criados em função da vida de cada um dos santos padroeiros: Santo Antônio, São João e São Pedro estão até hoje presentes.

Santo Antônio está ligado às simpatias e promessas para casamento, nas quais as moças viram a imagem do santo de cabeça para baixo, ou retiram o menino Jesus de seu colo, até que consigam um pretendente a namorado ou marido. No dia 13 de junho, devotos vão à igreja buscar o “pãozinho de Santo Antônio” que é colocado junto aos outros mantimentos para que se obtenha fartura ao longo do ano (VOGEL, 2013, p. 2).

Outro santo de origem portuguesa celebrado durante a festividade é o santo católico São João Batista, batizado como João devido ao significado do nome “Deus teve compaixão”. Seu nascimento marcou o retorno da fala de seu pai Zacarias, até então mudo, que voltou a falar explodindo de alegria por seu nascimento, sendo São João Batista considerado o motivo de soltar rojões no dia 24 de junho. O Santo profetizava vivendo uma vida simples, e por isso atribui-se a ele boas colheitas, os rojões afastam os demônios e maus agouros. Nesta noite, há registros de músicos e dançarinos de São Gonçalo, que se reúnem ao lado das fogueiras ou nos salões de baile para se divertir e compartilhar os alimentos da época, derivados de milho e amendoim (CHIANCA, 2007).

Por último, considerado o mais sério deles, Pedro simboliza a morte e destino do homem, já que, segundo a história, é ele quem decide se abre as portas do céu ou o envia para o inferno. Seu dia é comemorado em 29 de junho (VOGEL, 2013).

Para além de questões relacionadas aos santos e ao apelo estético da festa, entre os aspectos que viabilizaram sua aceitação pela população brasileira, está sua característica de festa do lar, da família, a função em criar laços emocionais (LIMA, 1961; CASCUDO, 1988).

Antes realizada nas casas e ruas, à medida que as cidades foram se urbanizando, estas festas passaram a ser realizadas por igrejas e clubes. E as características “rural” e “caipira” advindas naturalmente daqueles que as celebravam foi se tornando uma temática alegórica (CHIANCA, 2013).

A festa junina se revestiu num caráter cada vez mais lúdico, e a partir dos anos 1940 a Igreja assistia impotente à queda de seu poder de mobilização. Não tardou a Igreja Católica perceber que o elemento lúdico como central poderia ser uma perspectiva de recuperação de sua influência. Por este motivo, investiu nas festas entre 1940 e 1960, quando as paróquias promoveram suas festas nos pátios das igrejas (VAN GENNEP, 1981).

Desde 1944, algumas igrejas, como a igreja de Santo Antônio, na cidade de Natal, seguiam o modelo da quermesse, palavra cuja origem vem do flamingo kermesse, que significa festa paroquial ou feira anual celebrada com grandes folguedos (CHIANCA, 2007; MICHAELIS, 2014). Tal formato combina missas, novenas, procissões e barracas numa mesma programação. Nestas barracas era realizado o comércio informal de alimentos, artigos religiosos e festivos que propunham sociabilidade e gerava renda para as paróquias. A adoção deste modelo permitiu alguma independência financeira e colocou a festividade no universo comercial (CHIANCA, 2007).

Buscando entender o que de fato é cultural e tradicional nas festas juninas, Abreu (2003) traz que não há como definir festas como tradicionais e únicas, já que cada geração acrescenta às festas aquilo que lhe representa ou agrada, como por exemplo, o funk como música das festividades juninas e não mais as músicas de quadrilhas, ou a inclusão do hot dog e Coca-Cola, substituindo as comidas consideradas típicas. De acordo com Carvalho (2007), isso se dá porque a cultura não é estática, com o passar do tempo inevitavelmente traços se perdem, outros se adicionam, em velocidades variadas nas diferentes sociedades, transformando assim as manifestações culturais.

Segundo Morigi (2002), as atrações da festa são imagens atuais em movimento, simulações do passado. Dessa forma, no imaginário social, a festa junina e sua tradição reatualizam-se todas as vezes que as pessoas comem as comidas típicas, dançam quadrilha, acendem a fogueira, entre outras atividades que a festa proporciona aos participantes.

A festa junina paulista: símbolo da cultura caipira

A festa junina em São Paulo, como apresentado anteriormente, tem como característica a figura do caipira, o homem que habitava o inte-

rior paulista e tinha a simplicidade como marca, nas roupas, trejeitos e linguajar que simbolizam até hoje o tipo junino clássico, seguindo uma tradição que vem do personagem Jeca Tatu de Monteiro Lobato. Desta maneira, tanto a doçaria desta festa brasileira, como outros muitos pratos típicos, têm a mesma base da cozinha paulista caipira que se sustenta principalmente no milho (CORREA, 2016).

A palavra “caipira” vem do tupi guarani “kai-ñ-pirá”, e foi usada para caracterizar aquele homem que na época da colonização se sediou no interior das terras paulistas (SANCHES, 2011).

As principais formas de lazer do caipira eram cantar e dançar, porém, a religiosidade sempre foi seu ponto de fortalecimento. Destaca-se a crença na Virgem Maria e nos santos católicos como norteadores para a vida do caipira (SETUBAL, 2005).

Para eles Santo Antônio determinava a bênção para o alimento farto e das uniões matrimoniais; São João protegia o plantio e a colheita, e São Pedro os abençoava para entrarem no reino do céu (SANCHES, 2011).

Segundo Antônio Candido (1975), na época das boas colheitas, adotava-se como forma de pagar promessa aos santos de devoção o convite ao vizinho para participar dos agradecimentos, manifestados através de expressões religiosas e musicais. Mesmo vivendo isolado, ou seja, em casas distantes umas das outras, o caipira vivia em bairros, havendo assim um núcleo de comunidade próximo; muito provavelmente, assim se deu o início das festas juninas paulistas, com a junção da necessidade de agradecer aos santos a outros elementos como a comida, as vestes e a música (CANDIDO, 1975).

Atualmente, a aproximação do mês de junho faz os cidadãos urbanos reviverem estes elementos do modo de vida caipira, durante as chamadas festas juninas (CHIANCA, 2010). Podemos caminhar para a ideia de que a festa junina, além do cunho religioso, representa um momento de interação, de resgate da convivência, da culinária, tendo assim uma carga histórica em sua comemoração.

As comidas típicas das festas juninas

A cultura alimentar e as práticas alimentares são “marcadores identitários” pelos quais se desenvolvem códigos de diferenciação social (GIORGİ, 2015, p. 737). Assim, quando falamos de festas culturais brasileiras, surgem saberes peculiares que atravessaram gerações nas suas práticas simbolizadas nas comidas, no artesanato, na música, na dança, celebrações e demais manifestações culturais.

A comida é elemento importante nas comemorações juninas, sua abundância na festa é pontuada por Cascudo (1988). Como cita Castro (2012) a respeito do formato antigo das festas, o alimento era distribuído gratuitamente no dia de São João: sinalizada pela fogueira acesa à frente das casas, as famílias abriam suas residências para recepção dos foliões juninos e as comidas típicas eram colocadas na sala de visitas. Atualmente são comercializadas em barracas em um formato mais mercadológico da festa.

O mês de junho é marcado pelo inverno, e entre os principais alimentos colhidos na época e utilizados nas preparações junina estão: milho, amendoim, pinhão, batata-doce, abóbora, mandioca e gengibre (SILVA, 2020).

Dessa forma, é possível observar um paralelo entre os ingredientes disponíveis nesta época do ano e as preparações tipicamente presentes na festividade, tornando-os assim parte da tradição e cultura.

Dentre as preparações consideradas típicas, autores citam a pipoca, o milho assado, o bolo de milho, o curau, a pamponha, a canjica, o amendoim, a paçoca, o pé de moleque, o pinhão, o quentão e o vinho quente (RANGEL, 2008; CASTRO, 2012; CHIANCA, 2013; VOGEL, 2013). A canjica é o destaque, de acordo com Cascudo (2000, p. 105), “é prato tradicional indispensável e típico nas festas de São João”.

Os alimentos considerados tradicionais das festas estão no quadro 2, descritos de acordo com as afirmações encontradas na pesquisa bibliográfica.

Quadro 2. Preparações consideradas típicas nas festas juninas de acordo com as referências

Alimentos e preparações salgadas típicas	Autores que afirmam	Descrição extra	Região do Brasil citada
Amendoim	Castro, 2012; Vogel, 2013; Silva, 2020;		Nordeste, Sudeste
Cuscuz	Santos, 2019;		Sudeste
Milho	Morigi, 2002; Abreu, 2003; Chianca, 2007; Castro, 2012; Vogel, 2013; Lima Filho, 2013; Correa, 2016; Santos, 2019; Silva, 2020;	Milho verde, assado, cozido	Nordeste, Sudeste e nas demais regiões do Brasil
Mungunzá salgado	Santos, 2019;		Nordeste
Pinhão	Vogel, 2013;		Sudeste
Pipoca	Lima Filho, 2013; Vogel, 2013; Silva, 2020;		Nordeste, Sudeste
Alimentos e preparações doces típicas	Autores que afirmam	Descrição extra	Região do Brasil citada
Abóbora	Santos, 2019;	Jerimum	Nordeste, Sudeste
Bolo de fubá e de milho	Castro, 2012; Correa, 2016; Santos, 2019;		Nordeste, Sudeste
Canjica	Cascudo, 1988; Abreu, 2003; Castro, 2012; Lima Filho, 2013; Correa, 2016; Santos, 2019; Silva, 2020;	Curau no nordeste	Diversas regiões do país
Pipoca	Vogel, 2013; Correa, 2016; Silva, 2020;		Nordeste, Sudeste

Ingredientes típicos	Autores que afirmam	Descrição extra	Região do Brasil citada
Mandioca	Castro, 2012; Vogel, 2013; Santos, 2019;	Macaxeira ou aipim	Nordeste, Sudeste
Mungunzá doce	Santos, 2019;	Curau ou canjica no sudeste	Nordeste
Pamonha	Castro, 2012; Correa, 2016; Santos, 2019; Silva, 2020;		Diversas regiões do país
Pé de moleque	Santos, 2019; Silva, 2020;		Sudeste
Bebidas	Autores que afirmam	Descrição extra	Região do Brasil citada
Cachaça (de cana de açúcar)	Santos, 2019;		Nordeste, Sudeste
Cajuína	Santos, 2019;		Nordeste
Licores de maracujá, jenipapo	Castro, 2012; Santos, 2019;		Nordeste, Sudeste
Quentão	Lima Filho, 2013; Vogel, 2013;		-

Fonte: Autores (2019)

O quadro 2 reforça a relação da sazonalidade com o que é servido nas festas. Avaliando essas informações, nota-se que o milho é o mais citado, bem como as preparações que o utilizam como base. As preparações doces são citadas em diversos estudos e foram comentadas sempre como um alimento de resgate de memória e representatividade das comemorações juninas.

Em seu estudo, Lima Filho (2013) avaliou a venda de alimentos na festa do Arraial de Santo Antônio, em Campo Grande - MS. A partir da aplicação de questionário com organizadores e participantes da festividade, o autor verificou a presença em maior proporção de alimentos industrializados, muitas vezes ultraprocessados como cachorros-quentes, hambúrgueres, pizzas e bebidas enlatadas, concomitantemente com

alimentos considerados tradicionais, aqueles à base de milho, amendoim e coco. Dentre os motivos para esta oferta foram citados pelos organizadores do arraial de Santo Antônio a praticidade na aquisição, no preparo e consumo, sendo possível consumi-los sem a necessidade de talheres ou mesas para apoio.

O organizador de eventos Costa (2018) realizou uma pesquisa sobre o planejamento da festa junina de Queluz, no vale da Paraíba - SP e avaliou diversos aspectos da festa, incluindo o de alimentos e bebidas, e concluiu que um dos fatores para as alterações e crescimento da festa foi a mudança de foco do evento, que de cultural passou a ser comercial.

A época das festas juninas é um período em que diversos estabelecimentos e centros culturais promovem shows, brincadeiras, fogueiras, encenação de casamentos caipiras e barracas com comidas e bebidas típicas. Em São Paulo, sua organização concentra-se principalmente em paróquias, igrejas e escolas, porém a sua denominação de festa cristã caipira e sua simbologia têm sofrido transformações ao longo do tempo, sendo perceptível a valorização mercadológica nesse processo.

A cultura não é algo imutável, isso é o que se percebe com a prática das festas juninas ao longo dos anos, sendo percebido com a inclusão dos alimentos, músicas de outras culturas e até mesmo o foco, que em sua maioria é o de angariar fundos, saindo do foco de agradecimento aos três santos homenageados do mês.

Festas juninas pesquisadas: um breve histórico

As quatro festas juninas escolhidas para serem objetos de pesquisa fazem parte do calendário de eventos das respectivas paróquias onde ocorrem, onde a comunidade tem participação ativa, seja na sua organização ou efetivamente no atendimento das barracas durante a festividade.

Quermesse do Calvário

Segundo informações em sua mídia comunitária Paróquia Comunicação e Tecnologia (2017), a Quermesse do Calvário é uma festa junina organizada pela Comunidade da Paróquia São Paulo da Cruz, que é

popularmente conhecida como Igreja do Calvário. A Igreja do Calvário está situada no bairro de Pinheiros e promove a Quermesse do Calvário há aproximadamente 42 anos. A Quermesse ocorre durante 6 finais de semana, no período de 01 de junho a 07 de julho, recebendo em média 6 mil pessoas por final de semana. Tal evento se destaca entre as principais festas benfeitoras da cidade de São Paulo e a maior quermesse realizada nos meses de festa junina.

O dinheiro arrecadado com a quermesse é direcionado para atividades sociais, manutenção da igreja e atividades missionárias, sendo a Comunidade Terapêutica São Paulo da Cruz – Fazenda do Sol, destinada para o tratamento químico, o projeto de maior destaque. Além do mais, a manutenção da igreja favorece ações como a Farmácia dos Vicentinos, que distribui remédios gratuitamente, entre outras ações (MINHA PARÓQUIA COMUNICAÇÃO E TECNOLOGIA, 2017).

A Quermesse do Calvário é uma das mais tradicionais da cidade, contendo a maioria das atrações de uma festa junina, sendo elas: quadrilha, forró ao vivo e comida farta, reunindo cerca de 20 barracas. Apresenta um cardápio eclético, com pratos como fogaça, bolinho de bacalhau, acarajé, sanduíche de pernil, pamonha, curau, doces e até temaki. Entretanto, entre os alimentos que mais fazem sucesso no evento estão o quentão e o vinho quente, que são preparados pelos voluntários (VEJA, 2020). Diariamente duplas de música sertaneja garantem a animação. No recinto da festa é possível encontrar ainda correio elegante, sorteio de brindes, jogos e brincadeiras infantis (MINHA PARÓQUIA COMUNICAÇÃO E TECNOLOGIA, 2017).

Quermesse da Paróquia do Santíssimo Sacramento

A Quermesse da Paróquia do Santíssimo Sacramento teve início em 1995, como festa das Nações. O arraial ocorre somente aos sábados e domingos e conta com o apoio de voluntários. A Quermesse tem barracas de argola, boca do palhaço, canaleta, pula-pula, piscina de bolinha, bingo, dentre outros. Também há quadrilha, que se apresenta no dia 19 de junho e é aberta para toda a comunidade, que participa dos ensaios. Além disso, aos domingos, no fim do evento, é formada uma quadrilha para todos dançarem (Folha de São Paulo, 2019).

A festa tem menu variado de pratos juninos, comidas típicas e conta

com opções de outras nacionalidades nada tradicionais, como os pratos americanos hambúrguer e hot-dog, os pratos italianos nhoque, macarrão e lasanha, o prato chinês yakissoba e as comidas portuguesas como bolinho de bacalhau, linguiça e caldo verde (PALADINO, 2016).

Quermesse da Igreja da Nossa Senhora da Consolação

Considerada uma das mais conhecidas da região central da cidade de São Paulo, a Quermesse da Igreja Nossa Senhora da Consolação ocorre ao lado da igreja. Tal evento mantém a tradição de São João, servindo cardápios como quentão, vinho quente, pastel, milho, canjica, pamonha, curau, caldos, carne louca, lanche de pernil, cachorro-quente, churrasco, entre outros pratos de festa junina (MOREIRA, 2019).

Além das barraquinhas com comidas típicas, os visitantes também podem aproveitar muita música, com shows ao vivo (MOREIRA, 2019). Tradição paulistana, a festa junina da Igreja da Consolação acontece em todos os fins de semana de junho.

Festa junina da Paróquia de San Gennaro

A Paróquia de San Gennaro tem sua tradicional festa junina à moda italiana, cuja mesma ocorre em todos os sábados do mês de junho na cidade de São Paulo. A festa conta com muitas brincadeiras, atrações, dança e música ao vivo.

Na quermesse à moda italiana da paróquia há diversas opções de comidas típicas juninas, como canjica, tapioca, arroz doce, pipoca, milho cozido, pamonha, pastel, caldos, espetos de churrasco, sanduíches, batata frita, vinho quente, quentão e doces. Entretanto, o que mais chama a atenção deste evento é o tradicional macarrão das mammas da Festa de San Gennaro (CATRACA LIVRE, 2019).

Discussão dos resultados

Para avaliação dos resultados, as preparações comercializadas nas quatro festas foram elencadas por características e divididas entre preparações doces/bebidas e salgadas.

A partir do levantamento das preparações salgadas (quadro 3) comercializadas nas quatro festas, foi possível observar que dentre as preparações mais recorrentes estão: preparações à base de milho (pamonha, milho cozido ou assado, pipoca, pastel, espetos de carne e queijo, e fogaça. Entre os alimentos comercializados que apareceram com menor frequência estão preparações de origem italiana, orientais e afro-brasileiras. Algumas preparações consideradas tradicionais da festividade também aparecem com menor frequência, como o pinhão, presente em apenas duas das festas pesquisadas. Mesmo que muitas das preparações não sejam da tradição caipira, ainda é possível perceber a presença de ingredientes dessa base cultural.

Quadro 3. Preparações salgadas comercializadas nas festas juninas pesquisadas

Conjunto de preparações/barracas	Quermesse do Calvário	Quermesse da Paróquia do Santíssimo Sacramento	Quermesse da Igreja da Nossa Senhora da Consolação	Festa junina da Paróquia de San Gennaro
Preparações à base de milho (milho cozido, pamonha, pipoca)	Todas as preparações	Todas as preparações	Todas as preparações	Todas as preparações
Pastel	Sim	Sim	Sim	Sim
Espetinhos de carne e queijo	Sim	Sim	Sim	Não
Fogaça	Sim	Não	Não	Sim
Pinhão	Sim	Não	Sim	Não
Preparações Italianas (macarrão, polenta, nhoque e berinjela à milanesa)	Todas as preparações	Não	Não	Macarrão

Preparações orientais (yakissoba e tempurá)	Todas as preparações	Todas as preparações	Não	Não
Preparações portuguesas (sardinha na brasa, bolinho de bacalhau, caldo verde)	Todas as preparações	Todas, exceto sardinha na brasa	Bolinho de bacalhau	Caldo verde
Preparações afro-brasileiras (acarajé e abará)	Todas as preparações	Não	Não	Não
Cachorro-quente, pizza e batata frita, lanche de pernil e lanche de carne louca	Não	Pizza	Pernil e carne louca	Todas as preparações, exceto lanche de carne louca
Tapiocas salgadas (queijo, carne seca)	Todas as preparações	Não	Tapioca	Não

Fonte: Autores (2019)

A presença desses alimentos que não foram relacionados no quadro 3 demonstram as mudanças no cardápio junino, onde a inclusão de preparações que não tem nenhuma associação ou base tradicional reforçam a ideia de que a cultura alimentar é mutável.

Avaliando as preparações doces comercializadas nas festas (quadro 4), percebe-se a prevalência de preparações consideradas típicas, utilizando como base o levantamento bibliográfico, não havendo muitas mudanças do que é servido nas festas. Tal resultado demonstra pouca alteração ao longo dos anos nesta oferta, indicando provavelmente uma maior aceitação das preparações doces, e uma grande associação com memórias afetivas relacionadas à temática junina.

No quadro 4 é possível observar que, dentre as preparações doces comercializadas em todas as festas pesquisadas estão: doces à base de milho, como curau e bolo de milho; as bebidas como vinho quente e quentão; e doces juninos como doce de abóbora e amendoim. Outras preparações oferecidas são frutas com chocolate, outros doces brasileiros como o brigadeiro, beijinho e tapiocas recheadas.

Quadro 4. Preparações doces e bebidas preparadas comercializadas nas festas juninas pesquisadas

Conjunto de preparações/barracas	Quermesse do Calvário	Quermesse da Paróquia do Santíssimo Sacramento	Quermesse da Igreja da Nossa Senhora da Consolação	Festa junina da Paróquia de San Gennaro
Doces juninos (arroz-doce, doce de abóbora, doce de batata-doce, paçoca)	Todas as preparações	Todas as preparações	Todas as preparações	Todas as preparações
Preparações à base de milho (curau, pamonha, bolo de milho, canjica)	Todas as preparações	Todas as preparações	Todas as preparações	Todas as preparações
Quentão e vinho quente	Todas as preparações	Todas as preparações	Todas as preparações	Todas as preparações
Frutas com chocolate	Sim	Sim	Não	Sim
Tapiocas doces (doce de leite, Nutella, leite condensado com coco) e cuscuz de tapioca	Todas as preparações	Não	Tapioca	Não

Fonte: Autores (2019)

Conclusão

O Brasil possui uma cultura heterogênea, e a festa junina é considerada uma manifestação cultural significativa e de grande adesão no país, sendo destaque na região nordeste. Com o passar do tempo e de acordo com práticas regionais distintas, a comemoração, que possui como características as comidas típicas, a decoração e a dança (quadrilha) foi adquirindo diferentes formatos. Na cidade de São Paulo, área de estudo deste artigo, as quermesses são organizadas pelas comunidades religiosas, que mantêm o costume das comidas típicas como, por exemplo, o milho cozido, quentão, bolo de milho, decoração e dança e recebem visitantes de toda a região.

É possível avaliar que, de modo geral, os alimentos tradicionais ou preparados a partir de ingredientes tradicionais (como os subprodutos

da mandioca, milho e amendoim) ainda estão bem presentes nas quatro festas pesquisadas. Considerando a diversidade de alimentos passíveis de comercialização neste tipo de evento, a complexidade de alguns preparamos considerados tradicionais e a possibilidade de substituição por outras preparações a fim de facilitar o processo de preparo e comercialização, nota-se que a presença dos alimentos considerados tradicionais nas festas pesquisadas ainda tem grande representatividade, embora apareça em menor proporção comparada aos outros alimentos.

Estes alimentos passaram a fazer parte do cardápio destas festas com o intuito de aumentar a variedade de preparações ofertadas ao público, preferencialmente aquelas de maior praticidade no armazenamento, preparo e consumo, além de terem grande aceitação, aumentando assim a arrecadação destas quermesses. Desta forma, estas festas foram se adaptando ao gosto do público que busca a comodidade, além de já fazerem parte do paladar da população.

Apesar das mudanças que ocorreram ao longo dos anos, a festividade junina é de extrema importância para São Paulo, mantendo viva a diversidade cultural e também uma fonte geradora de renda e entretenimento para a população.

A inclusão de novas preparações e novos hábitos culturais são importantes, porém é imprescindível que as preparações tradicionais não sejam esquecidas, perpetuando assim a cultura e a carga histórica que esses alimentos trazem durante os festejos.

Referências

ABREU, Martha. **Cultura popular, um conceito e várias histórias.** In: Abreu, Martha; Soihet, Rachel. Rio de Janeiro: Casa da Palavra, 2003.

ARAÚJO, Alceu Maynard. **Poranduba paulista.** São Paulo: Escola de Sociologia e Política, 1957.

CASCUDO CÂMARA, Luis da. **Folclore do Brasil: pesquisas e notas.** Brasil/Lisboa: Fundo de Cultura, 1969.

_____. **Dicionário do folclore brasileiro.** São Paulo: EDUSP. Belo Horizonte: Itatiaia, 1988.

_____. **Dicionário do folclore brasileiro.** 9^a. ed. São Paulo: Global, 2000.

CANDIDO, Antônio. **Os parceiros do Rio Bonito: estudo sobre o caipira paulista e a transformação de seus meios de vida.** 3^a. ed. São Paulo: Livraria Duas Cidades, 1975.

CARVALHO, Samanta Viano Castelo; BRANCO, Rocha. **Manifestações culturais.** In: GADINI, Sérgio Luiz; WOLTOWICZ, Karina Janz (Orgs.). **Noções básicas de folkcomunicação.** Ponta Grossa (PR): UEPG, 2007, p. 64-66.

CASTRO, Janio Roque Barros de. **Da casa à praça pública: a espetacularização das festas juninas no espaço urbano.** Salvador: EDUFBA, 2012.

CATRACA LIVRE. **Paróquia San Gennaro marca festa junina com sabor italiano.** 2019. Disponível em: <<https://catracalivre.com.br/agenda/festa-junina-paroquia-san-gennaro/>>. Acessado em 29 de agosto de 2020.

_____. **As festas em louvor a São João Batista na Bahia: práticas devocionais e elementos míticos na interface sagrado/profano.** In: SERPA, Angelo (org.). Espaços Culturais: vivências, imaginações e representações. Salvador: EDUFBA, 2008. p. 181-197.

CHIANCA, Luciana. **Devoção e diversão: expressões contemporâneas de festas e santos católicos.** Revista Anthropológicas, 18(2), 49-74, 2007.

_____. **O modo de viver caipira.** 2010. Disponível em: <<https://diplomatique.org.br/o-modo-de-viver-caipira/>>. Acessado em 20 de abril de 2020.

_____. **São João na cidade: ensaios e improvisos sobre a festa junina.** João Pessoa: Editora UFPB, 2013.

CORREA, Ana Alice Silveira, et al. **A tradição do milho: o ingrediente base da cozinha caipira e das festas juninas.** ÁGORA. Santa Cruz do Sul: v. 18, n. 01, p. 99-107, jan/jun, 2016.

COSTA, Isabela Fernanda Soares; SILVA, Regiane Costa Rodrigues; SILVA, Ramon Sabino Guedes; MAGALHÃES, Ana Lucia. **Planejamento e organização de eventos - estudo de caso da festa de São João de Queluz/SP.** H-TEC Humanidades e Tecnologia, v. 2, p. 6, 2018.

FARIAS, Edson. **Economia e cultura no circuito das festas populares brasileiras.** In: Sociedade e Estado, Brasília: vol. 20, n. 3, p. 647-688, set/dez. 2005.

FOLHA DE SÃO PAULO. **Festa junina do Santíssimo Sacramento.** São Paulo: 16 de junho de 2019.

GIORGIO, Victor de Vargas. **Adentrando o “espaço social alimentar”: sociologias da alimentação, por Jean-Pierre Poulain.** Demetra: Alimentação, Nutrição & Saúde [s.l.], v. 10, n. 3, p. 1-10, 21 de agosto de 2015. Universidade de Estado do Rio de Janeiro.

GIRAI FESTAS MÚSICA E ARTE. **Guia de festa junina SP 2019: Mais de 60 festas para curtir de montão.** Disponível em: <<https://www.girai.com.br/noticia/guia-de-festa-junina-sp-2019/>>. Acessado em 19 de novembro de 2019.

GONSALVES, E. P. **Iniciação à pesquisa científica.** Campinas, SP: Alinea, 2001.

LIMA FILHO, Dário de Oliveira, et al. **A homogeneização mundial dos hábitos alimentares: um estudo da venda de alimentos na festa do arraial de Santo Antônio.** Revista Pensamento e Realidade. Ano XVI – v. 28 n° 4, 2013.

LIMA, Rossini Tavares de. **Alguns complexos culturais das festas juninas.** Revista Brasileira de Folclore, ano I, n. 1, Rio de Janeiro: setembro/dezembro de 1961.

MINHA PARÓQUIA COMUNICAÇÃO E TECNOLOGIA. **Quermesse**

de São Paulo. São Paulo, 2017. Disponível em: <<https://www.quermessedocalvario.org.br/>>. Acessado em 19 de novembro de 2019.

MORAIS FILHO, Melo. **Festas e tradições populares do Brasil.** Belo Horizonte/São Paulo: Ed. Itatiaia/Edusp, 1979.

MOREIRA, Anelize. **Festa junina para todos os gostos: confira os melhores arraiás de São Paulo.** São Paulo: 16 de junho de 2019. Disponível em: <<https://www.brasildefato.com.br/2019/06/16/saiba-onde-encontrar-aproveitar-os-festejos-juninos-em-sao-paulo/>>. Acessado em 19 de novembro de 2019.

MORIGI, Valdir. **Festa junina: hibridismo cultural. Cadernos de estudos sociais.** Recife, v. 18, n. 2, p. 251-266, dez, 2002.

MOURA, Carlos Eugênio Marcondes de. **O teatro que o povo cria.** Belém: Secult, 1997.

MAGALHÃES, Pablo Antônio Iglesias; PARAISO, Maria Hilda Baqueiro. **Cartas do padre Fernão Cardim (1608-1618).** Clio - Série Revista de Pesquisa Histórica - N. 27-2, 2009, Pag. 233. Disponível em: <<https://periodicos.ufpe.br/revistas/revistaclio/article/view/24152>>. Acessado em 10 de agosto de 2020.

LIMA, Elizabeth Christina de Andrade. **Fábrica dos sonhos: a invenção da festa junina no espaço urbano.** 2^a. ed. Campina Grande: EDUFCG, 2008.

PÁDUA, Elisabete Matallo Marchesini de. **Metodologia da pesquisa: abordagem teórico-prática.** 10. ed. Campinas: Papirus, 2004.

PALADINO, Leonardo. **Quermesse do Santíssimo Sacramento 2016.** São Paulo: 10 de junho de 2016. Disponível em: <<https://www.guiadasemana.com.br/sao-paulo/turismo/evento/quermesse-do-santissimo-sacramento-2016-paroquia-do-santissimo-sacramento-04-06-2016>>. Acessado em 20 de novembro de 2019.

RANGEL, Lúcia Helena. **Festas juninas, festas de São João: origens, tradições e história.** São Paulo: Publishing Solutions, 2008.

SANCHES, Durce Gonçalves. **O modo de vida do caipira em obras de Almeida Júnior.** 2^a. ed. Itu (SP): Ottoni Editora, 2011.

SANTOS, Larissa Ferreira dos. **As quadrilhas juninas do Ceará nas narrativas dos mestres brincantes: das raízes ao espetáculo turístico.** 2019. 240 f. Dissertação (Mestrado Acadêmico ou Profissional em XX) - Universidade Estadual do Ceará, 2019. Disponível em: <<http://siduece.uece.br/siduece/trabalhoAcademicoPublico.jsf?id=86272>>. Acessado em 25 de setembro de 2020.

SILVA, Daniel Neves. **Origem da festa junina. Brasil Escola.** Disponível em: <<https://brasilescola.uol.com.br/detalhes-festa-junina/origem-festa-junina.htm>>. Acessado em 10 de janeiro de 2020.

TRIGUEIRO, Osvaldo Meira. **Festejos juninos e os ritos de origem agrária.** INTERCOM, 18(2), 153-156, 1995.

VEJA. **Quermesse da Igreja do Calvário.** Disponível em: <<https://vejasp.abril.com.br/atracao/quermesse-da-igreja-do-calvario/>>. Acessado em 09 de novembro de 2019.

VOGEL, Lilian. **O ciclo junino no cotidiano do povo paulista. Anais eletrônicos do XVI Congresso Brasileiro de Folclore - UFSC: Florianópolis, 14 a 18 de outubro de 2013.** Disponível em: <http://www.labpac/faed.udesc.br/ciclo%20junino%20no%20cotidiano%20paulista_lilian%20vogel.pdf>. Acessado em 19 de novembro de 2019.

| Capítulo 2

A comida de santo: a feijoada de Ogum e sua relação com a educação e a hospitalidade nos terreiros de candomblé

Jorge Luis da Hora de Jesus, Vanessa Alves Vieira, Flávio Tomio Fuzinaga

Introdução

O objetivo fundamental deste texto foi observar os papéis, as necessidades e as relações entre os terreiros de candomblé e a feijoada, limitando-se aos focos da hospitalidade e da educação junto à gastronomia, além de aspectos históricos e culturais afro-brasileiros.

Neste contexto, buscamos examinar os tipos de relações estabelecidas entre as comidas servidas nos eventos sacros que incluem feijoada, explorando suas finalidades, intenções e a história por trás de cada preparação. Destacamos especialmente o estudo da feijoada como uma prática comum na maioria das festividades realizadas nos terreiros de candomblé dedicado ao Orixá Ogum.

Com relação aos objetivos específicos, pretende-se: analisar as relações das comidas ofertadas e como foram inseridas no cotidiano das escolas de samba e na relação da oferenda ao Orixá Ogum; analisar a relação entre o alimento e a hospitalidade; verificar os tipos de relações que tem a feijoada como uma preparação em comum entre a maioria das festividades populares relacionada à nossa origem cultural afrodescendente.

A feijoada é um dos pratos mais associados à cultura e à gastronomia brasileira, atualmente nos grandes centros urbanos, onde já está estabelecida uma cultura gastronômica. Os locais onde a feijoada reina de maneira soberana são nas escolas de samba e nas grandes festas dedicadas ao Orixá Ogum, sem mencionar os grandes restaurantes de alimentação popular, muitas vezes designadas às quartas feiras. Uma associação intrínseca entre as duas manifestações culturais, que nasceram juntas como forma de resistência ao regime escravocrata brasileiro e permanece vivo a cada lembrança ancestral.

Utilizou-se neste estudo métodos qualitativos e pesquisas bibliográficas. Nossa investigação busca desvelar as intrincadas conexões entre hospitalidade, cultura, gastronomia, história e educação nos terreiros de candomblé. Além de compreendermos como esses elementos se entrelaçam para enriquecer a experiência humana, também nos propomos a examinar como contribuem para a preservação e transmissão de tradições ancestrais.

Ao fazê-lo, esperamos lançar luz sobre a importância dessas práticas culinárias não apenas como alimentos para o corpo, mas também

como nutrição para a alma e a identidade cultural. Além de destacar a importância das práticas culinárias nos terreiros de candomblé, também é fundamental reconhecer o papel dessas manifestações gastronômicas na construção de identidades coletivas e na preservação de memórias ancestrais. A comida não apenas alimenta os corpos físicos dos participantes, mas também nutre uma conexão espiritual e emocional com as tradições e os antepassados.

Ademais, ao examinar as relações entre gastronomia, fé, educação e cultura nos terreiros de candomblé, é possível identificar como esses espaços se tornam locais de aprendizado informal, onde conhecimentos são transmitidos de geração em geração. A preparação dos alimentos, os rituais de partilha e as histórias associadas aos pratos servidos desempenham um papel vital na educação dos membros da comunidade, reforçando valores, crenças e práticas sociais. Por fim, ao compreendermos mais profundamente a complexidade dessas interações, podemos promover uma apreciação mais ampla da diversidade cultural e religiosa presente na sociedade, contribuindo para o respeito mútuo e a valorização das diferentes expressões de fé e tradição.

A educação e as relações da cultura afro-brasileira e africana

Entre os séculos XVI e XIX, milhares de africanos foram capturados em suas terras natais e levados para servir como mão de obra escrava em diversas regiões do mundo, principalmente nas Américas. Foram tratados como mercadorias, negociados em feiras públicas, aprisionados em barracões e em porões de navios negreiros chamados de tumbeiros. Esses indivíduos sofriam com a fome, com a sede e com as inúmeras doenças que contraíam, devido à subnutrição e às péssimas condições de higiene nas quais eram obrigados a viver. Ao chegarem aos seus destinos, em terras distantes, eram novamente transferidos em outros barracões. Ali esperavam seus compradores, ou seja, os seus novos senhores (TURCI, 2010).

Ainda durante o processo de colonização, a África e o Brasil aproximaram-se com o objetivo que fomentar o escravismo da população negra. A migração compulsória de pessoas de etnias negras africanas para o Brasil trouxe ao país cerca de cinco milhões de negros que foram escravizados, nas atividades ligadas aos ciclos econômicos, como

o da cana-de-açúcar no Nordeste; a mineração e o café no Sudeste. Atualmente, é notória a influência africana em nossa sociedade na cultura em geral, como nos elementos incorporados pela língua portuguesa, toponímia, hábitos alimentares e crenças religiosas (SILVA, 2015).

O ensino da história e cultura afro-brasileira e africana, após a aprovação da Lei 10.639/03, torna-se importante para garantir uma ressignificação e valorização cultural das matrizes africanas e representa a diversidade cultural brasileira. Portanto, os mediadores de conhecimento, também chamados de professores, exercem um singular papel no processo da luta contra o preconceito e a discriminação racial, cultural e religiosa no Brasil.

A relevância do estudo de temas decorrentes da história e cultura afro-brasileira e africana não se restringe à população negra, ao contrário, diz respeito a todos os brasileiros, uma vez que devem educar-se enquanto cidadãos atuantes no seio de uma sociedade multicultural e pluriétnica, capazes de construir uma nação democrática e nem sempre o fazem.

Salienta-se que não se trata de mudar um foco etnocêntrico marcadamente de raiz europeia por um africano, mas de ampliar o foco dos currículos escolares para a diversidade cultural, racial, social e econômica brasileira. Nesta perspectiva, cabe às escolas incluir no contexto dos estudos e atividades, que proporciona diariamente, também as contribuições histórico-culturais dos povos indígenas e dos descendentes de asiáticos, além das de raiz africana e europeia. É preciso ter clareza que o Art. 26A acrescido à Lei 9.394/1996 provoca bem mais do que inclusão de novos conteúdos, exige que se repensem relações étnico-raciais, sociais, pedagógicas, procedimentos de ensino, condições oferecidas para aprendizagem, objetivos tácitos e explícitos da educação oferecida pelas escolas.

Diante do curso de gastronomia, onde menciona-se a formação da cozinha brasileira, é inevitável atentar para o estudo da história e cultura afro-brasileira e africana, ainda que sejam criadas possibilidades estratégicas como Projetos de Extensão com intuito de colocar luz à temática.

A influência da cultura africana é evidente na culinária regional, especialmente na Bahia, onde foi introduzido o dendêzeiro, uma palmeira africana da qual se extrai o azeite de dendê. Este azeite é utilizado em vários pratos de influência africana como o vatapá, o caruru

e o acarajé (FAEC, 2015). Porém, a cozinha baiana, ao contrário do que muitos afirmam, não possui origem única. Se nela entram ingredientes da África, como a pimenta-da-costa, o inhame, o quiabo e o dendê, também são utilizados produtos que faziam parte da alimentação dos índios, como o caju, o amendoim e a mandioca (CASCUDO, 2011).

Como surge a feijoada?

Relatos trazem uma reflexão ancorada no século XIX. A cidade do Rio de Janeiro começa a ter uma grande relevância no Brasil, capital da colônia portuguesa, recebe um contingente muito grande de populações escravizadas e depois da chegada de João VI, este número só tende a crescer, inclusive com a chegada de muitos migrantes vindos dos estados nordestinos, sobretudo a Bahia.

Com a assinatura da Lei Áurea, em 1888, essa população se estabelece na região conhecida com pequena África, nas proximidades dos bairros da Saúde, Gamboa. Essa concentração se dá pela oferta de trabalhos na zona portuária, o que fomenta o comércio de ambulantes, atraídos pela movimentação urbana.

Conforme relata Lira Neto:

Classificado pela imprensa como um ‘valhacouto de capoeiras e assassinos’, mundo de imundice, atestado negativo da nossa civilização e do nosso bom senso em matéria de higiene, o local acolhia em torno de 2 mil moradores, a maioria deles negros e mulatos, gente que engrossava a legião de estivadores, pedreiros, serventes, costureiras, ambulantes, marceneiros, doceiras, sapateiros, lavadeiras, biscateiros, prostitutas, punguistas, rezadeiras, embromadores, ventanistas e desempregados em geral da cidade (LIRA NETO,2017).

A aglomeração dessa população excluída vai ser responsável por um movimento de resistência e de afirmação da identidade afrodescendente. Nas casas das chamadas tias baianas, as religiões de matriz africana, juntamente com movimento cultural que vai dar origem ao samba, são uma manifestação de socialização e uma reivindicação de espaço no

tecido social, ao mesmo tempo em que as reuniões promovidas pelas tias baianas como Tia Bibiana, Tia Celeste, Tia Dadá, Tia Davina, Tia Gracinda, Tia Monica, Tia Perpétua, Tia Perciliana, Tia Sadata e Tia Veridiana e a mais famosa, a Tia Ciata, que desempenhava uma liderança comunitária e um protagonismo indiscutível no cotidiano dos moradores de toda a região (LIRA NETO, 2017).

Nessas reuniões, além da música e da religião de origem africana como o candomblé, também eram protagonizadas por pratos e bebidas peculiares da culinária afro-brasileira, em que não podiam faltar as moquecas com dendê, o xinxim de galinha, o acarajé, o sarapatel, o vatapá, e o caruru. E as bebidas, como generosas garrafas de pinga e cerveja. Em um cenário como este é fácil de entender o papel aglutinador da feijoada.

Segundo Cascudo (2004), a feijoada é um prato que nasceu da técnica europeia, portuguesa, de misturar ingredientes e cozinhá-los juntos, adaptado para o paladar, costumes e ingredientes brasileiros. Estes, por sua vez, também tinham influências indígenas e africanas, que segundo o autor eram povos que não tinham o hábito de cozinhar alimentos conjuntos. O feijão era preparado sozinho, não costumava ser cozido na mesma vasilha com outros ingredientes, como a carne, o milho ou a batata. A partir disso, pode-se dizer que a feijoada foi o primeiro prato brasileiro considerado uma obra prima, indigesto, mas nutritivo, que não pode ser transmissível ao gosto do povo estrangeiro, pois possui um paladar peculiar marcadamente brasileiro. A feijoada pode ser considerada como um cardápio inteiro, completo, confeccionado com ingredientes que compõem a fauna e flora brasileiras (CASCUDO, 2004).

Também existe uma versão mais relacionada à história oral e as tradições populares, em que a origem da feijoada estaria relacionada com o uso de restos dos porcos, partes não apreciadas pela elite branca e escravocrata, que não comia as vísceras, pés, orelhas, rabo do porco e jogavam essas partes do animais nas senzalas, para serem consumidas pelos escravizados. Que, com fome e pouco recursos para cozinhar, misturaram todos os pertences do porco ao feijão e daí teria surgido o prato mais representativo da culinária brasileira.

Ao nos debruçarmos na história da alimentação e compararmos com os tempos do passado e até os dias de hoje, observamos o consumo de carne de porco, ingrediente que é base das famosas feijoadas brasileiras,

que ao longo do território brasileiro apresenta características diferentes. Ainda defendem as reflexões que a feijoada foi criada nas senzalas por escravos que cozinhavam feijão com restos de carne de porco, já outros historiadores afirmam ser herança europeia, com adaptações brasileiras.

De acordo com Lody (2008), a cultura alimentar regional brasileira sofreu simbioses, trocas e relações de outras culturas externas, quando teve as influências externas de outras culturas alimentares, como a indígena, portuguesa e africana, possibilitando uma certa mestiçagem da comida brasileira. Para ele, o universo gastronômico brasileiro é complexo e dinâmico, marcado por padrões e técnicas de consumo e de alimentos diversos, que desembocarão em receitas bem regionais, tudo isso decorrente da união de diferentes caminhos históricos, de civilizações, etnias e do comércio.

Ao redor da Europa, há um cozido variado de carnes de vaca, de porco, carneiro, com toucinho, legumes, hortaliças, pato, ganso e batatas muito apreciado e tradicional dessa cultura. É o chamado cozido português, feito em panela de barro e que já existia desde a época da Roma Imperial. Na Europa, o feijão não fazia muito sucesso e com isso era incorporado aos cozidos. Na França, era o feijão branco que era introduzido nos cozidos e em Valêncio, eram as favas (CASCUDO, 2004).

A feijoada representa uma rica mescla de sabores de carnes, constituindo um prato festivo que combina embutidos e partes salgadas do porco, acompanhados por diversos complementos, como couve, farofa, laranja, pimentas, arroz e o renomado caldinho, obtido durante a preparação da feijoada. A composição do prato também pode incluir outros ingredientes, conforme sua evolução e a região do Brasil onde é preparado. Além disso, outro aspecto de grande relevância da feijoada é sua conexão com a culinária ritual dos terreiros de candomblé. Nos rituais das religiões de matriz africana têm oferendas relacionadas com os orixás.

A comida do guerreiro Ogum

As tradições são invenções, mas são principalmente transmissões que afirmam as maneiras peculiares de interpretar os costumes. No caso da Bahia, especialmente no Recôncavo, há um desejo de marcar e de expressar os territórios de "matriz africana". E, sem dúvida, neste desejo, a comida

tem um significado muito especial. Ela expõe segmentos étnicos e possibilita experimentar memórias de paladares que dão identidades e referências culturais. Nessa cozinha afro-descendente, que é diversa, há muitos pratos que chegam dos terreiros e vão para as casas, para as feiras, para os mercados. Ainda estas comidas migram das casas, a partir das receitas do cotidiano, e ganham novos usos e funções, indo até os terreiros para assumir novos significados e se tornarem sagradas. Isto aconteceu com a nossa tão querida e popular feijoada. Diga-se, a “feijoada gorda” com o seu padrão de preparo, e de ingredientes - feijão, carnes frescas e salgadas, embutidos, e diferentes temperos. Deste prato consagrado da cozinha portuguesa, muitas são as interpretações que vão dos acréscimos de camarões até as carnes de porco, trazendo ainda feijões de todas as cores e sabores. Esta leguminosa é uma base tradicional para fazer tudo aquilo que puder ser guisado, e oferecer “sustança”.

Agora passo a me referir à “feijoada à baiana”, base para a feijoada de Ogum, quando o feijão se torna sagrado. Essa feijoada integra o calendário das festas de Ogum em muitos terreiros. Diz a tradição que tudo começou em um terreiro da Bahia, na cidade do São Salvador, terreiro do babalorixá Procópio do Ogunjá, filho do Orixá Ogum.

O “feijão” é uma comida comum nos cardápios dos terreiros. “É um prato para o povo comer”. Bem, refiro-me à feijoada, segundo as receitas da Bahia, feita com feijão mulatinho; carne de boi fresca; a tão conhecida “carne verde”; costela salgada, e partes do porco também salgadas; embutidos; toucinho; e tudo é enriquecido com temperos à base de hortelã, cebola e alho; e o acompanhamento é uma boa farinha de mandioca, do tipo “bem fininha”. Essa feijoada passa a partir do terreiro de Procópio a ser um prato do cardápio sagrado do Orixá Ogum.

Justifica a tradição que:

Procópio, em determinado ano disse que não faria as comidas rituais para Ogum.

Então chega na cozinha do seu terreiro o Orixá Ogum, por meio de uma das filhas de santo, e pergunta sobre a sua comida.

Procópio confirma a ele que não faria naquele ano a sua comida.

Aí, então, Ogum perguntou a Procópio:

_ O que tem nessa panela?

Procópio respondeu:

_ Feijoada.

Então Ogum disse:

_ Comerei a feijoada.

Assim a feijoada ganha o seu espaço sagrado e amplia os cardápios das cozinhas dos terreiros. A feijoada de Ogum passa a ser uma festa especial para esse Orixá. Ela é igual a feijoada preparada nas casas, nas feiras, nos mercados. Porém, no terreiro, ela é oferecida de maneira ceremonial em recipiente que é colocado sobre uma esteira, no chão, e é complementada com outro utensílio com farinha de mandioca. Ainda, pratos convencionais para esta refeição que é comida “de mão”. Esta montagem está no salão de festas dos terreiros, em local conhecido como “barracão”.

A cerimônia começa com cânticos para Ogum, e ao redor da esteira estão os filhos de santo aguardando a chegada do Orixá Ogum. Então é servida a feijoada em cada prato sobre a esteira, e se complementa com farinha de mandioca. Inicia-se a refeição sagrada, e em determinado momento chega Ogum e os demais Orixás. Ogum dança mostrando as suas histórias de guerreiro, de caçador; de artesão do ferro, da metalurgia, forjando as armas e as ferramentas agrícolas e para as caças. Tudo é vigoroso e masculino nas coreografias da dança de Ogum. A sua roupa ritual é composta com o “mariô” – feito de folha de dendêzeiro desfiada.

Durante as danças, os convidados estão comendo a feijoada, numa refeição integrada à liturgia do Orixá. Vive-se aí

um momento de comensalidade. Comer a feijoada é uma forma de manter o sentido religioso da festa. De dar o sentido sagrado ao feijão". (LODY, Portal Malagueta Comunicação).

Já em São Paulo, a tradicional feijoada "paulista" é encontrada em diversos restaurantes e seus ingredientes seguem os requisitos básicos. Contudo, há diferentes formas de preparo, de elaboração, que podem ser encontradas em diversos livros de gastronomia e culinária, sites e blogs de chefs famosos que instruem, cada um, o seu preparo especial. Encontra-se em anexo uma receita de feijoada, do tradicional restaurante de São Paulo, O Bolinha, que é um especialista na feijoada (Anexo I) e feijoada do Chefe Carlos Ribeiro.

Existem muitos livros de cozinha brasileira, com receitas relacionadas com feijão e também muitas referências com receitas de feijoada, mas nesse artigo vamos destacar o livro Batuque na Cozinha - As receitas e as histórias das tias da Portela, editora SENAC RIO/Casa da Palavra. O livro é documento muito relevante, pois traz, além de receitas os depoimentos de quatro tias (Tia Doca, Tia Eunice, Dona Neném e Tia Surica) de uma das agremiações mais tradicionais do carnaval, o Grêmio Recreativo Escola de Samba Portela. A Portela é uma das escolas que iniciou a tradição da feijoada em sua quadra.

O evento foi imortalizado na canção de Paulinho da Viola "Pagode do Vavá", gravada no ano de 1972, valorizando a feijoada produzida pela Tia Vicentina (um ícone da Portela):

Domingo, lá na casa do Vavá
Teve um tremendo pagode
Que você não pode imaginar
Provei do famoso feijão da Vicentina
Só quem é da Portela é que sabe
Que a coisa é divina
Tinha gente de todo lugar
No pagode do Vavá
Nego tirava o sapato, ficava à vontade
Comia com a mão
Uma batida gostosa que tinha o nome
De doce ilusão
Vi muita nega bonita

Fazer partideiro ficar esquecido
Mais apesar do ciúme
Nenhuma mulher ficou sem o marido
Um assvio de bala
Cortou o espaço e ninguém machucou
Muito malandro corria
Quando Elton Medeiros chegou
Minha gente não fique apressada
Que não há motivo pra ter correria
Foi um nego que fez 13 pontos
E ficou maluco de tanta alegria

(Paulinho da Viola, 1972)

A gastronomia é fruto do homem, um ser inteligente que vive em sociedade e produz cultura. E uma das mais peculiares ao ser humano é a cultura ligada à alimentação. Ou seja, à medida que tomamos conhecimento da história de certa preparação, estamos não apenas comendo para saciar a fome fisiológica, mas também a fome de conhecimento, ao conhecer a história através de certos ingredientes para formação de uma preparação. O ser humano é capaz de alimentar o corpo e o conhecimento, assim obtendo conhecimento cultural e gastronômico. Quando passamos a analisar a alimentação sob o aspecto das tradições sociais, religiosas, das preferências, gostos e conhecimentos ligados à alimentação de determinado povo, estamos falando da gastronomia (DOLORES e GUTA, 2012). A palavra hospitalidade deriva de hospice (asilo, albergue), uma antiga palavra francesa que significa “dar ajuda/abrigos aos viajantes” (WALKER, 2012).

Normalmente quando pronunciada a palavra hospitalidade, referencia-se ao ato de receber ou a ação de hospedagem em hotéis, flats, albergues ou alguma acomodação fora do lar. Porém, no contexto desta pesquisa, a hospedagem abordada é o cuidado que as casas de candomblé usam para receberem seus fiéis. Relaciona-se ao ato de comensalidade, a recepção tendo a gastronomia como meio de acolhida e união.

Comensalidade deriva do latim mensa que significa conviver à mesa e isto envolve não somente o padrão alimentar ou o que se come, mas, principalmente, como se come. Assim, a comensalidade deixou de ser considerada como uma consequência de fenômenos biológicos ou ecológicos para tornar-se um dos fatores estruturantes da organização so-

cial. A alimentação revela a estrutura da vida cotidiana, do seu núcleo mais íntimo e mais compartilhado. A sociabilidade manifesta-se sempre na comida compartida (CARNEIRO, 2012). A Feijoada Completa Nacional é um prato comunitário. Por tanto, grandes proporções, quase banquete, um verdadeiro ritual (FILHO e GIOVANNI, 2000).

Ao visitar ensaios e analisar os eventos promovidos por escolas de samba podemos notar o quanto presente está este prato.

Prato essencial da culinária do mundo do samba, feito principalmente com feijão-preto, carnes e salgados, servido com arroz e couve (LOPES e SIMAS, 2015).

Quando citamos a feijoada como prato importante na história das escolas de samba, damos espaço ao casamento entre gastronomia, cultura e hospitalidade, temas deste projeto de extensão.

A cozinha brasileira aqui citada refere-se ao preparo da feijoada, que logo vincula-se à hospitalidade de receber pessoas distintas, oferecendo-as este preparo como alimento e tornando-o um meio de acolhida. Muito além disso, cria-se um elo entre este trio, assim dando espaço para a cultura de manter união entre povos sem diferenciação.

A hospitalidade está associada a questões mais amplas que o simples ato de hospedar e alimentar. O exercício da hospitalidade engloba o estudo tanto do espaço geográfico de sua ocorrência – a cidade ou o campo – quanto dos aspectos que se relacionam direta ou indiretamente com seu desenvolvimento: o planejamento e a organização de seus recursos materiais, humanos, naturais e/ou financeiros. Implica também, na preservação dos traços culturais, na manutenção das tradições sem, contudo, se afastar da evolução natural a que tudo e todos estão sujeitos ao longo do tempo, como tem sido apontado na literatura (PIRES, 2001).

A feijoada de Ogum tem o poder de reunir pessoas, permitir que os diferentes se encontrem em uma roda festividade. No candomblé, a preparação da feijoada é excelente momento para reunião com as Yabassés (autoridades mulheres do sexo feminino responsáveis pelo preparo das

comidas sagradas oferecidas aos orixás).

A cultura alimentar brasileira proporciona aos seus comensais uma forma de refletir sobre seus principais hábitos. Na disciplina de cozinha brasileira do centro Universitário Senac - Campus Santo Amaro, ao servirmos um grande banquete, revisitamos conceitos e culturas. Reflete-se neste dia as interfaces que a feijoada pode alcançar. As relações com a hospitalidade, a comensalidade, prato que pode ser sagrado ao se obedecer a uma ritualística do seu ambiente sagrado (terreiro), além de possibilitar comportamentos e ações benéficas em prol do outro. Muitas destas feijoadas já foram produzidas por professores e alunos, servidas a refugiados moradores da cidade de São Paulo ou trocado por convites que foram revertidos em alimentos para serem doados a instituições que visam diminuir a insegurança alimentar da sociedade.

Considerações finais

Para Boutaud (2011) compartilhar sua mesa ou sua refeição é reconhecida em qualquer cultura e época como a forma mais tradicional de hospitalidade, é denominada como comensalidade. Estabelece-se um vínculo com o outro, onde também o ambiente faz parte desse conjunto, se tornando um cenário, um local para o ritual dessa completa integração entre as pessoas. Para ele, a prática da convivência é fortalecida, pois comer e beber com o outro favorece a empatia, a compreensão mútua entre os integrantes e como consequência, a comunhão dos sentimentos.

Para Lody (2008), a cozinha é uma fonte inesgotável de história. Ele afirma que, como se come, onde se come e com quem se come é tão importante quanto o que se come, pois demonstra a importância do ato de se alimentar como poder social transformador e integrador constituído de atitudes, usos, costumes, condutas, protocolos e situações que formam uma sociedade, uma cultura. Diante disso o autor afirma que a comida constitui uma identidade de um grupo, mantendo-se viva nas tradições e na memória, tornando-se um patrimônio histórico de uma cultura, de um povo.

Ainda segundo Lody (2008), comer é uma celebração de atos e significados. À mesa se compartilham e se vivem grandes momentos com a família, amigos ou ainda construindo novas relações sociais. A comida

é um patrimônio de um povo, com seus ingredientes, temperos, modos de fazer e de servir, atestam a identidade de um grupo, de uma cultura. O feijão e suas misturas representam um desses tipos de alimentos que identificam o país, onde a feijoada merece um papel de destaque. Está presente nos cardápios cotidianos, especiais e em datas festivas e comemorativas, demonstrando o seu poder de um prato comensal.

Com esta pesquisa, podemos analisar as dimensões da hospitalidade nas manifestações gastronômicas no universo das escolas de samba e dos terreiros de candomblé, em vivência de um ato festivo dedicado a Ogum, através da comensalidade. A gastronomia, como um meio de hospitalidade na figura da feijoada, tanto na história do samba, quanto em eventos religiosos. Pode-se não haver um documento exato que relate a verdadeira história da criação deste prato, mas por meio desta pesquisa podemos concluir que a feijoada não tem apenas o papel de alimentar fisicamente, mas também de unir nichos completamente distintos, quebrando tabus de preconceitos entre diferenças raciais ou sociais, papel desempenhado lado a lado com o samba, a hospitalidade, o sagrado e a fé.

Finalmente, a feijoada pode ser considerada um prato agregador, transformador, estando presente em várias reuniões familiares ou comerciais, aniversários, festas populares e cerimônias religiosas do candomblé etc., observando assim a sua influência na comensalidade e no compartilhamento de desejos, preferências, hábitos, costumes que se perpetuam de geração para geração, moldando a história alimentar e cultural de uma sociedade, de um povo e até de uma cidade. Um prato que media as relações humanas.

Referências

Malagueta - Raul Lody - <<https://ideiasnamesa.unb.br/index.php?r=noticia/view&id=242>>. BARBARA, Danusa. **Porco**. Rio de Janeiro, Editora Senac, 1948.

FILHO, Ivan Alves & GIOVANNI, Roberto Di. **Cozinha brasileira (com recheio de história)**. Rio de Janeiro, Editora Revan, 2000.

FREIXAS, Dolores & CHAVES, Guta. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. São Paulo, Editora Senac, 2012.

HISTÓRIA DE TUDO - <<http://www.historiadetudo.com/feijoada>>. Acessado em 15 de abril de 2024.

LOPES, Nei & SIMAS, Luis Antônio. **Dicionário da história social do samba**. Rio de Janeiro: Editora Civilização Brasileira, 2015.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: Editora Senac, 2013.

MOCIDADE ALEGRE - <<http://www.mocidadealegre.com.br/historia/>>. Acessado em 15 de abril de 2024.

PIRES, Mário Jorge. **Raízes do turismo no Brasil: hóspedes, hóspedes e viajantes do século XIX**. São Paulo: Editora Manole, 2011.

WALKER, John R. **Introdução à hospitalidade**. São Paulo. Editora Manole, São Paulo, 2002.

Bolinha - a casa da feijoada. Disponível em: <http://www.bolinha.com.br>. Acessado em 15 de julho de 2016.

BRASIL (Ed). **Guia alimentar para a população brasileira**. Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

BOUTAUD, Jean Jacques. Comensalidade. In: MONTADON, Alain. **O livro da hospitalidade: acolhida do estrangeiro na história e nas culturas**. São Paulo: Editora Senac, 2011.

CAMARGO, Luiz Octávio de Lima. Apresentação à edição brasileira. In:

AMAT, Jean-Marie; VINCENT, Jean-Didier. **Por uma nova fisiologia do gosto.** São Paulo: Editora Senac, 2006.

CASCUDO, Luís da Câmara 1898-1986. **História da alimentação no Brasil.** 3a. Edição. São Paulo: Global, 2004.

CASCUDO, Luís da Câmara. **A história da alimentação no Brasil.** 4^a ed. São Paulo: Global, 2011.

FAEC - Faculdade Educacional de Colombo. **A cultura africana. Portal da cultura afro-brasileira.** Paraná: 2015. Disponível em: <https://www.faecpr.edu.br/site/portal_afro_brasileira/2_1.php>. Acessado em 05 de setembro de 2015.

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação.** São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

LODY, Raul. **Brasil bom de boca: temas da antropologia da alimentação.** São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2008.

MAFFESOLI, Michel. Mesa espaço de comunicação. In: DIAS, Cecilia Maria de Moraes (Org.). **Hospitalidade: reflexões e perspectivas.** São Paulo: Editora Manole, 2002.

OLIVEIRA, Silvana P; Thébaud-Mony, Annie: **Estudo do consumo alimentar: em busca de uma abordagem multidisciplinar.** Rev. Saúde Pública. São Paulo, vol. 31, no. 2, 1997.

PHILIPPI, Sonia Tucunduva; COLUCCI, Ana Carolina Almada. In: FISBERG, Mauro; WEHBA, Jamal; COZZOLINO, Silvia M. Franciscato. **Um, dois, feijão com arroz - a alimentação no Brasil de norte a sul.** São Paulo: Editora Atheneu, 2002.

POULAIN, Jean-Pierre. **Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar.** Florianópolis: Ed. da UFSC, 2004.

SILVA, Júlio Cézar Lázaro da. **Relações entre o Brasil e a África.** S/I: Brasil Escola, 2015. Disponível em: <<http://www.brasilescola.com/geografia/relacoes-entre-brasil-Africa.htm>>. Acessado em dia/mês/ano.

TURCI, Érica. **Escravismo no Brasil: a resistência de africanos e**

descendentes. São Paulo: 01 de novembro de 2010. Disponível em: <<http://educacao.uol.com.br/disciplinas/historia/escravismo-no-brasil-a-resistencia-de-africanos-e-descendentes.htm>>. Acessado em dia/mês/ano.

WRANGHAM, Richard W. **Pegando Fogo: porque cozinhar nos tornou humanos.** Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2009.

Diretrizes curriculares nacionais para a educação das relações étnico-raciais e para o ensino de história e cultura afro-brasileira e africana. <<https://oemmndcbldboiebfnladdacbdmadadm/file:///C:/Users/jorge.hjesus/Downloads/DCN-s-Educacao-das-Relacoes-Etnico-Raciais.pdf>>. Acessado em dia/mês/ano.

| Capítulo 3

Os desafios de pequenos produtores de orgânicos no Mercado Kinjo Yamato de São Paulo

Henrique Ianaze, Paulo Donizetti Ianone, Rafael
Reckziegel de Lucena, Fábio Molinari Bitelli

Introdução

Com a crescente preocupação global relacionada às questões da sustentabilidade econômica, social e ambiental, também se insere a busca por alimentos saudáveis, livres de substâncias tóxicas obtidos através de meios de produção que não impactem negativamente qualquer uma destas esferas. A produção de orgânicos se faz presente nesse contexto, com impacto em todas essas dimensões, seja pela inclusão econômica de pequenos produtores, adoção de práticas agroecológicas e valorização dos produtores no campo (EMBRAPA, 2019).

Entretanto, no Brasil de forma contraditória, o consumo de agrotóxicos e consequentemente a agricultura baseada em uso intensivo de produtos químicos, não para de crescer. De acordo com uma reportagem especial da Câmara dos deputados (2014), o Brasil é recordista mundial no consumo de agrotóxicos desde 2008. Existem inclusive, leis que beneficiam com incentivos fiscais e reduzem a carga tributária sobre os produtos utilizados como pesticidas e agrotóxicos (MINISTÉRIO DA ECONOMIA, 2020).

Com a intenção de combater esse modo de produção, está em andamento uma petição junto ao Ministério Públíco Federal MPF (2019), para obter a declaração de inconstitucionalidade da legislação que beneficia o uso de agrotóxicos. Dentre as justificativas para essa petição, estão os reconhecidos malefícios causados por estas substâncias. Nessa petição ao MPF são citados diversos problemas de saúde causados pelos agrotóxicos tais como paralisias, neoplasias, lesões renais e hepáticas, efeitos neuróticos.

Por outro lado, a agricultura sustentável ou orgânica pode ser uma alternativa a esse modelo baseado no uso intensivo de produtos químicos. Estudos como o de Lutzenberger (2001) e Primavesi (2003) demonstram que é possível a produção de alimentos sem o uso intensivo de insumos externos e que, além disso, o uso de pesticida no longo prazo causa empobrecimento e até desertificação dos solos.

É neste contexto que se valoriza a importância de conhecer a realidade dos produtores de orgânicos e contribuir para dar visibilidade aos entraves para seu desenvolvimento. Este estudo tem o propósito de compreender as dificuldades encontradas pelos produtores na comercialização de

seus produtos no Mercado Kinjo Yamato, localizado no centro da capital paulista. Neste mercado encontram-se três bancas, que estão no local há mais de 20 anos, enfrentando ao longo deste período muitas dificuldades, desde as alterações na localização, comercialização da produção e até mesmo incertezas sobre a possibilidade de permanência, em função de processos licitatórios de responsabilidade da Prefeitura Municipal de São Paulo PMSP (2019). Para narrar esta realidade, optou-se por uma pesquisa qualitativa, através de observação e entrevistas no local.

A motivação para escolha desse tema vem da compreensão de que a gastronomia pode ser um importante instrumento para a valorização de pequenos produtores e de alimentos obtidos de forma sustentável. Identifica-se o papel de profissionais, discentes, docentes e instituições de ensino vinculados ao estudo e práticas da cozinha brasileira, em apoiar processos sustentáveis na gastronomia tal como visto por Vieira e Santos Paes (2018), que apresenta a importância de profissionais da culinária se posicionarem incentivando o plantio de orgânicos, valorizando a agricultura familiar e a implementação de feiras agroecológicas nas cidades.

Metodologia

Para a análise deste estudo foi aplicado o método de pesquisa qualitativa, de caráter exploratório, e visita a campo com observações apontadas em diários criados pelo grupo. No entanto, é preciso assimilar a diferença existente entre a abordagem quantitativa e a qualitativa na pesquisa. Enquanto a primeira ressalta dados visíveis e concretos, a segunda aprofunda-se naquilo que não está aparente, “no mundo dos significados, das ações e relações humanas” (MINAYO, 1998). A pesquisa qualitativa permite conhecer com maior profundidade as particularidades de um determinado grupo:

[...] com a pesquisa qualitativa busca-se compreender e classificar processos dinâmicos experimentados por grupos sociais, apresentar contribuições no processo de mudança, criação ou formação de opiniões de determinado grupo, permitir em maior grau de profundidade, a interpretação das particularidades dos comprometimentos ou atitudes dos indivíduos (OLIVEIRA, 2007, p. 117).

Inicialmente, estabeleceu-se um vínculo com os comerciantes para descobrir os principais desafios encontrados no escoamento da produção. Para isso, foram feitos registros fotográficos e entrevistas para analisar como funciona a venda dos produtos nas três bancas ali instaladas.

Duarte (2004) explica que para a aplicação de entrevistas e questionários é importante explicitar: as razões da escolha do instrumento, os critérios para a seleção dos entrevistados, número e descritivo dos informantes e em que circunstâncias as entrevistas foram realizadas.

Para a fundamentação teórica foi realizada, além das visitas in loco, uma pesquisa preliminar bibliográfica e documental nas dependências da Associação dos Agricultores Orgânicos de São Paulo (AAO), que serviu para a identificação dos principais atores e as problemáticas envolvidas com a agricultura sustentável, como também para averiguar quem foram os principais pesquisadores sobre o assunto abordado. A pesquisa bibliográfica procura explicar um problema a partir de referências teóricas publicadas em artigos, livros, dissertações e teses (CERVO e BERVIAN, 2011).

Neste caso, foi elaborado um roteiro de entrevista que questionava o tamanho das propriedades dos comerciantes, a quantidade de produtos trazidos para os dias de mercado, o envolvimento da família na produção e venda e inclusive, se os produtos eram vendidos para supermercados, além de questões burocráticas que envolviam a permanência destes dentro do Kinjo Yamato. Estes relatos foram gravados e o conteúdo das entrevistas é enunciado no capítulo da discussão dos resultados.

O papel da revolução verde e da agroecologia na produção de alimentos

Desde o surgimento da espécie humana na terra, o homem luta por sua sobrevivência. Uma de suas maiores dificuldades foi a obtenção de alimentos, como caçador ou coletor. A agricultura somente surgiu milhares de anos após o início da vida humana e representou uma profunda mudança nos hábitos alimentares, nas relações sociais e também na interferência do ser humano no meio ambiente. Paterniani (2001) esclarece que a atividade da agricultura é bastante recente em relação à história da humanidade, há cerca de 10 mil anos plantas começaram a ser cultivadas e domesticadas. A iniciativa, segundo as

evidências, coube às mulheres, o que lhes permitiu observar as plantas e desenvolver conhecimentos sobre suas propriedades e, eventualmente, sua reprodução. Assim, a agricultura é uma atividade bastante recente na história da humanidade.

A produção de alimentos passou por grandes mudanças e muitas evoluções, principalmente provocadas pelo aumento da população mundial e a crescente necessidade de produção. Essa pressão por aumento de produção e maior disponibilidade de alimentos justificou uma nova forma de produção agrícola, hoje conhecida como agronegócio e que tem como principal direcionador a produtividade e aumento de produção (FGV 2019). Porém, a busca por maior rendimento da produção nunca foi uma unanimidade. Lutzenberger (2001) afirma que esta busca por crescimento constante teria consequências negativas para o meio ambiente podendo provocar até mesmo o desaparecimento de espécies da fauna e flora.

Ao recordar a história das descobertas da humanidade, por vezes pode se deparar com situações no mínimo contraditórias. Por exemplo, a agricultura surgiu como uma solução para obtenção de alimentos e hoje, o pacote tecnológico da agricultura é apontado como uma das causas de degradação do meio ambiente, assim como a causa de doenças e problemas de nutrição. Tal como explicado por Primavesi (2003), as monoculturas, introduzidas para permitir a mecanização em grande escala, além de provocar o empobrecimento dos solos, levaria também ao êxodo rural em função da substituição da mão de obra por maquinários, gerando migração de milhões para cidades e formando favelas com todos os seus conhecidos problemas.

A busca pela expansão agrícola foi também motivada pelas dificuldades de produção de alimentos causada pelo período de guerras mundiais. Com o final da II Guerra Mundial em 1945, a grande maioria dos países voltou a enfrentar problemas como a fome. A compreensão desta realidade foi objeto de estudo de Rosa (1998), que afirma que após o término da guerra, o mundo experimentou um novo tipo de embate, a chamada Guerra Fria. Este cenário escondia o enfrentamento de duas potências, de um lado os Estados Unidos e de outro, a extinta União Soviética, que disputavam a hegemonia mundial. Estes países identificaram, na busca de uma solução para a fome do mundo, uma grande oportunidade de fazer aliados, principalmente, entre países

do terceiro mundo, que sofriam com a fome e foram pressionados a apoiar um ou outro lado em troca de ajuda e tecnologia na produção de alimentos.

Compreende-se que a chamada Revolução Verde da Agricultura, teve mais papéis do que ser apenas um conjunto de tecnologias para melhoria da produção de alimentos, sendo utilizada como forma de influência, dominação e formação de dependência econômica e tecnológica:

[...] para os produtores terem acesso aos pacotes tecnológicos, nos países subdesenvolvidos, foi necessária uma ampliação do crédito por meio de convênios intergovernamentais com o objetivo de financiar a importação de insumos e de maquinário agrícola. Tal medida teve um peso muito forte para convencer os produtores a implantarem, em suas propriedades, um manejo de produção com base nos pacotes, favorecendo o surgimento da Revolução Verde (ROSA, 1998, p. 25).

Hoje, essa biotecnologia está cada vez mais presente no mundo, a ponto de ser considerada fundamental para o desenvolvimento econômico mundial. Para alguns autores é essa agricultura a responsável para que, atualmente, o mundo tenha até excesso de alimentos. Como afirma Paterniani (2001), apesar do aumento populacional, se produz alimentos acima da necessidade da população mundial. Entretanto, esse modelo de agricultura vem sendo contestada por seus efeitos no meio ambiente e na saúde da população.

Este pacote tecnológico, conhecido como a “Revolução Verde”, foi lançada para poder utilizar as tecnologias desenvolvidas durante a II Guerra Mundial, abrindo a agricultura para a indústria. A fim de permitir a mecanização do processo produtivo iniciou-se o desmatamento e a exploração dos solos no mundo inteiro, conforme Primavesi (2003), que desde 1970 preocupava-se com a compactação excessiva dos solos, a erosão, as enchentes, as tempestades de poeira e as secas que apareceram com o uso destas novas tecnologias.

Apesar de estar longe de ser uma unanimidade e não figurar nas estatísticas do agronegócio, a agricultura orgânica tem aumentado sua importância na medida em que os efeitos da utilização de agrotóxicos

passam a ser mais conhecidos pela população e por organizações que se preocupam com a saúde e o desenvolvimento sustentável.

Atualmente este tema faz parte, por exemplo, de um conjunto de objetivos globais pela sustentabilidade do planeta, apresentados pela Organização das Nações Unidas (ONU). Um desses objetivos é o de "Acabar com a fome, alcançar a segurança alimentar e melhoria da nutrição e promover a agricultura sustentável" (ONU, 2015).

No Brasil, o mercado de orgânicos foi regulamentado somente em 2003 e conforme dados da Embrapa (2019), essa regulamentação propiciou um crescimento na comercialização de cerca de 25% ao ano, chegando a movimentar, no país, 3 bilhões de reais em 2016. Além da regulamentação oficial, a existência de organizações não-governamentais contribuiu para o reconhecimento e defesa de modelos de agricultura sustentáveis. A Embrapa (2019) reconhece a contribuição e pioneirismo de diversas entidades tais como a Cooperativa Coolmeia, criada em 1985 em Porto Alegre, e a Associação de Agricultura Orgânica de São Paulo, que iniciou em 1991 e está ativa até hoje, sendo responsável por uma das grandes feiras orgânicas de São Paulo no Parque da Água Branca na capital paulista.

Os produtores presentes no Mercado Kinjo Yamato fazem parte deste universo e enfrentam diariamente essas contradições que existem no mercado de orgânicos no Brasil e no mundo. De um lado, uma crescente preocupação com as questões de sustentabilidade que valorizam produtos orgânicos, mas também, enfrentando uma concorrência com produtos do agronegócio tradicional. Por exemplo, no que diz respeito à cadeia logística, estes produtores não têm como concorrer em igualdade de condições com os produtos ditos convencionais ou não orgânicos. Toda estrutura de distribuição está voltada para estes últimos, por exemplo, os produtos orgânicos nem figuram na lista de cotação de preços do CEAGESP (2020).

Apesar disso, a agroecologia, de acordo com a Embrapa (2019) tem o potencial de alavancar a produção de alimentos de forma sustentável e energeticamente eficiente. Atualmente, a preocupação em entender e apoiar produtores agroecológicos tem estado presente nos mais diversos segmentos da sociedade. Como em organizações não governamentais reconhecidas como o Slow food (2020), movimento internacional criado na Itália que defende o uso de produtos artesanais, produzidos de forma

que respeite tanto o meio ambiente quanto os produtores. E também em políticas governamentais de países como a Holanda, que entendem a agroecologia como um fator decisivo para a construção de uma sociedade mais justa e sustentável (REVISTA AGRICULTURAS, 2018).

A agroecologia pode representar uma mudança de paradigma para os diversos segmentos integrantes da cadeia de produção de alimentos, desde os produtores, chefs de cozinha, até chegar à mesa do consumidor. Tal como defendido pela Food and Agriculture Organization FAO (2020), organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura, que promove o desenvolvimento da agricultura sustentável, como estratégia para aumentar a produção e o acesso a todos aos alimentos, ao mesmo tempo em que preserva os recursos naturais.

Percebe-se, portanto, como a questão da produção de alimentos tem sido uma preocupação constante para o ser humano. Desde o início da agricultura de modo artesanal até os dias atuais com o domínio, não sem críticas, do Agronegócio.

Os alimentos orgânicos e a certificação

Um dos grandes especialistas internacionais no assunto tratado neste projeto, Altieri (1998), define um produto orgânico como sendo:

[...] produtos provenientes de cultivos com prática da agricultura orgânica. Trata-se de uma forma de condução da atividade agrícola e pecuária, através da adoção de sistemas de produção que, ao contrário dos métodos da agricultura convencional, excluem – ou evitam – o emprego de fertilizantes solúveis e pesticidas químicos nas operações de cultivo (ALTIERI, 1998 p. 110).

Os chamados produtos orgânicos são aqueles cultivados, sem qualquer tipo de aditivo químico. Esses produtos chegam ao consumidor com valores diferenciados dos convencionais, que se justificam pelo processo de cuidados ao cultivar. Por outro lado, é compensatória, por trazer benefícios a saúde. Em nosso país, vem crescendo a cada dia os adeptos ao consumo de produtos orgânicos, visto que a população vem se preocupando mais com saúde e qualidade de vida. Sendo destinada a produção de orgânicos em sua maioria à exportação, pela qualidade e

certificação do produto, podendo ser consumidos com confiança.

Alimento orgânico é um produto sem agrotóxicos, que busca forma equilibrada do solo e recursos naturais como plantas, animais, insetos, água etc., mantendo a harmonia desses elementos entre si e com os seres humanos. Para se ter um alimento orgânico é preciso obter conhecimentos de diversas ciências como economia, ecologia, agronomia etc., e para o agricultor um trabalho harmonizado com a natureza que oferte alimentos saudáveis para o consumo e para a natureza, tal como afirma Ormond (2002).

[...] nos últimos anos a biotecnologia vem revolucionando a produção de alimentos. Na agricultura surge uma infinidade de processos produtivos, inovadores, aplicados ao cultivo do campo com finalidades sociais e econômicas. A agricultura convencional, a transgênica, a natural, a orgânica, a biodinâmica, a sustentável, a ecológica, a biológica são alguns dos nomes utilizados, e cada um deles procura caracterizar a sua produção com um conjunto de conceitos próprios, que incluem desde fundamentos filosóficos, preceitos religiosos ou esotéricos e até a definição do tipo de insumo utilizado, num esforço de diferenciação de processos de produção e de produtos com o objetivo de aumentar a parcela de mercado ou criar novos nichos (ORMOND, et al., 2002, páginas 33-34).

A certificação de produtos orgânicos no Brasil teve início nos anos oitenta. As primeiras iniciativas de organização da produção partiram de uma cooperativa de consumidores. Em 1984 foi fundada uma entidade de produtores (ABIO) Associação de Agricultores Biológicos do Rio de Janeiro, que criou as primeiras normas de credenciamento de propriedades em 1986.

De acordo com o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), o processo de certificação pelo qual passam estes produtos é que dá a garantia e a confiança necessária aos consumidores para que de fato o consumo seja de um produto de qualidade. A certificação de produtos orgânicos constitui-se em uma série de procedimentos estabelecidos e acordados entre agricultores, compradores de produtos

agropecuários, comerciantes e consumidores que garantem que bens ou serviços são produzidos de forma diferenciada dos demais. No Brasil, o produtor orgânico deve fazer parte do Cadastro Nacional de Produtores Orgânicos, o que é possível se estiver certificado por um dos três mecanismos: Auditoria, Sistema Participativo de Garantia e Controle Social na Venda Direta, descritos pela SNA (2019), Sociedade Nacional de Agricultura, a mais antiga instituição do setor agrícola do país:

- i - Certificação por auditoria - concessão do selo SisOrg, que é feita por uma certificadora pública ou privada, credenciada pelo Ministério da Agricultura, obedecendo aos critérios, procedimentos e os requisitos técnicos pelas leis brasileiras. Ainda de acordo com o MAPA, as certificadoras devem garantir que cada unidade de produção e de comercialização certificada cumpra com todas as exigências, durante todas as etapas do Processo de Certificação. Cada unidade produtiva certificada tem que apresentar um apontamento da produção elaborada que permita a obtenção de informações para verificações necessárias sobre a produção, armazenamento, processamento, aquisições e vendas. "Conforme Decreto 6.323 de 27 de dezembro de 2007" (BRASIL, 2007).
- ii - Sistema Participativo de Garantia - caracteriza-se pela responsabilidade coletiva dos membros do sistema, que podem ser produtores, consumidores, técnicos e demais interessados, que estabeleçam procedimentos de verificação da produção orgânica dos produtores que compõem o sistema. Para estar legal, um SPG tem que possuir um Organismo Participativo de Avaliação da Conformidade (OPAC) credenciado junto ao MAPA, legalmente constituído, que responderá pela emissão do SisOrg. Esta forma de certificação também garante ao produtor o direito de utilizar o selo. "Conforme Decreto 6.323 de 27 de dezembro de 2007" (BRASIL, 2007).
- iii - Controle Social na Venda Direta - a legislação brasileira abriu uma exceção para produtores familiares na obrigatoriedade de certificação dos produtos orgânicos, mas exigem que se cadastrem numa organização de controle social. Ca-

dastrados em um órgão fiscalizador oficial, eles passam a fazer parte do Cadastro Nacional de Produtores Orgânicos. O produtor não poderá utilizar o selo do Sistema Brasileiro de Conformidade Orgânica, mas poderá incluir no rótulo ou no ponto de comercialização a expressão: “Produto orgânico para venda direta por agricultores familiares organizados não sujeitos à certificação, conforme Lei nº 10.831 de 23 de dezembro de 2003” (BRASIL, 2003).

A importância da certificação é a garantia de qualidade do produto e do serviço ao consumidor, bem como o respeito das relações sociais, responsável do solo, da água e do ar e dos demais recursos naturais, sem utilização de elementos químicos que prejudiquem o cidadão e a natureza.

A regularização dos produtos para serem comercializados no País é fundamental. A certificação de qualidade e a origem do alimento orgânico garantem o acesso ao mercado, pela procedência e garantia.

Os produtos orgânicos brasileiros, com exceção dos que se originarem da venda direta por agricultores familiares, passaram a ser identificados por meio do Selo do Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade Orgânica. Esse selo tem por objetivo facilitar ao consumidor a identificação dos produtos orgânicos, reforçando a garantia, de acordo com os regulamentos técnicos da produção orgânica. O Selo do Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade Orgânica passou a ser utilizado a partir do ano de 2010.

O abastecimento de alimentos e comercialização de produtos orgânicos

A história do Mercado Municipal Kinjo Yamato (figura 1), de acordo com o próprio site tem início no antigo “Mercado Caipira” ou na “25 de Março dos produtos hortifrutis”, como era chamado o local, antes instalado na Várzea do Parque Dom Pedro e que se tornou conhecido pela comercialização de frutas, legumes e verduras provenientes dos campos onde trabalhavam imigrantes japoneses. Como complemento de renda, esses imigrantes traziam os produtos que sobravam da colheita

para vendê-los no centro da capital paulista de maneira informal.

Figura 1. Mapa com a localização do Mercado Kinjo Yamato (sec. XIX)



Fonte: Manzoni, Francis, 2019, p. 208, livro “Mercados e feiras livres em São Paulo: 1867–1933”

Em 1922 o mercado mudou-se para o número 377 da Rue da Cantareira. De acordo com a história do site, o local era utilizado pela Light (atual Eletropaulo) como acomodação dos bondes elétricos, que eram os principais meios de transporte no passado. Atualmente, ao visitar o mercado é possível encontrar, ainda bem preservadas, as ruas de paralelepípedos. Originalmente a céu aberto, o mercado foi coberto com apoio financeiro dos escoceses. Após alguns anos, na data de comemoração dos 80 anos da imigração japonesa no Brasil é que o espaço foi batizado de Kinjo Yamato (figura 2).

Figura 2. Fachada do Mercado localizado na Rua da Cantareira



Fonte: os autores (2018)

O Mercado Kinjo Yamato faz parte de uma rede de abastecimento de alimentos da cidade de São Paulo e a maioria dos permissionários ali presentes são considerados revendedores de produtos. Após visitas realizadas in loco, foi possível observar que existem poucos produtores e comerciantes de orgânicos, apenas três famílias. Estes produtores que estão no mercado (figura 3) possuem seus locais de produção (figura 4) na cidade de Ibiúna que faz parte do “Cinturão Verde”, reconhecido pela Unesco (1994), como uma área verde de preservação ambiental, responsável pela qualidade de vida da população que habita o seu entorno.

Figura 3. Feira interna de orgânicos



Fonte: Autores (2018)

Figura 4. Área de produção em Ibiúna

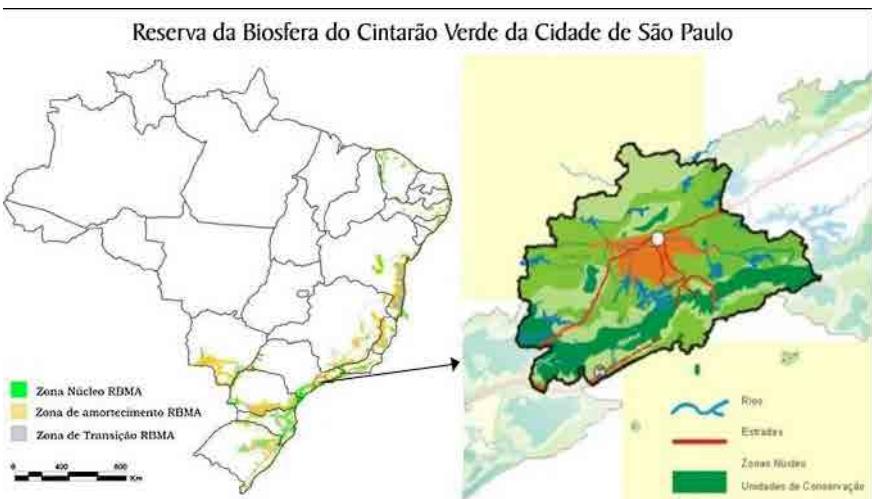


Fonte: Autores (2020)

Instituído como Reserva da Biosfera, o cinturão verde da cidade de São Paulo (RBCV), envolve 73 municípios e aproximadamente 17.000 km². Conceitualmente, as reservas da biosfera constituem sítios destinados a explorar e demonstrar enfoques da conservação e do desenvolvimento sustentável em escala regional (JAEGER, 2005).

A Reserva (figura 5) que abrange municípios como Arujá, Biritiba, Guararema, Mogi das Cruzes, Ibiúna, Itapetininga, Piedade do Sul e Sorocaba, entre outras, é responsável pelo suprimento de centrais de abastecimentos com hortifrutis e também por assegurar a preservação da qualidade de vida da população. Vale lembrar que a cidade de Ibiúna, uma das integrantes do cinturão verde, é protagonista por ser o local onde estão as propriedades dos comerciantes de orgânicos deste estudo. Constatou-se que a agricultura é a base econômica principal do município e considerada como unidade de proteção ambiental, com reservas legais e áreas de proteção permanente (AHRENS, 2003).

Figura 5. Reserva da Biosfera Cinturão Verde de São Paulo



Fonte: Site (http://www.rbma.org.br/mab/unesco_03_rb_cinturao.asp)

Discussão de resultados

Essa pesquisa foi conduzida ao longo de 2019, tendo se iniciado com uma visita exploratória no Mercado Kinjo no mês de abril. A partir daí foram feitas observações para entender a dinâmica de funcionamento das bancas, sua relação com consumidores e assim conhecer um pouco mais de sua rotina. No mês de julho de 2019, também foram visitados os locais de produção, principalmente para entender a logística para trazer a produção de Ibiúna até o centro de São Paulo. No mês de setembro foram realizadas e gravadas as entrevistas que auxiliaram no entendimento do problema. Após a transcrição dos áudios, foi criada uma tabela descritiva (tabela 1) com as respostas das questões abertas, aplicadas na ocasião da visita ao mercado.

Tabela 1. Entrevista com os produtores de orgânicos do Mercado Kinjo Yamato

	Tempo de mercado	Motivos para venda de orgânicos	Meios de distribuição	Dificuldades
Produtor 1	20 anos	<ul style="list-style-type: none">• Financeiro;• Respeito ao meio ambiente;• Cooperação com a saúde dos consumidores	<ul style="list-style-type: none">• "Firmas maiores" que revendem aos supermercados;• Restaurantes e feiras como Parque da Água Branca (SP)	<ul style="list-style-type: none">• Falta de incentivos governamentais;• Fluxo de caixa para compra de insumos;• Cooperação para redução de impostos;• Burocracias e incertezas em relação à permanência no Mercado Kinjo
Produtor 2	17 anos	<ul style="list-style-type: none">• Financeiro;• Saúde dos consumidores;• Propriedade da família que já comercializava orgânicos	<ul style="list-style-type: none">• Pequenas redes de supermercados;• Restaurantes;• Mercado Kinjo Yamato	<ul style="list-style-type: none">• Falta de incentivos governamentais;• Transporte;• Burocracias e incertezas em relação à permanência no Mercado Kinjo;• Preconceito com produtos orgânicos

Produtor 3	17 anos	<ul style="list-style-type: none"> • Financeiro; • Saúde dos consumidores; • Respeito ao meio ambiente; • Família envolvida na produção 	<ul style="list-style-type: none"> • Mercado Kinjo Yamato; • Parque da Água Branca (SP) 	<ul style="list-style-type: none"> • Falta de incentivos governamentais; • Burocacias e incertezas em relação à permanência no Mercado Kinjo; • Desvalorização dos produtos em relação aos vendidos nos supermercados
-------------------	---------	---	---	--

Fonte: Autores (2020)

A partir dessas observações e entrevistas, pode-se descrever os produtores da seguinte forma: As três bancas no Mercado Kinjo, cuja produção localiza-se em Ibiúna, integram o Cinturão Verde e são propriedades familiares de até trinta e cinco hectares, produzem há cerca de vinte anos, comercializam em feiras e diretamente para alguns restaurantes e “firmas maiores” que compram dos produtores para comercialização junto a supermercados. Já foram produtores de agricultura convencional e deixaram de produzir dessa forma por questões econômicas e de saúde. Possuem certificação formal como produtores orgânicos. Todos afirmaram que do ponto de vista econômico a agricultura orgânica é muito mais rentável, principalmente porque não ficam dependentes de grandes varejistas.

Identifica-se que suas principais dificuldades estão relacionadas à falta de incentivo do governo, quando comparado com os benefícios concedidos aos agricultores convencionais. Entre outros benefícios, o Governo Federal tem reduzido a taxação de impostos sobre os agrotóxicos. Eles também afirmam não terem linhas de financiamento específico e dependem de sua própria capacidade para manter um fluxo de caixa que lhes permita comprar insumos. Reclamam das taxas e impostos e compararam com as isenções de impostos para aquisição de agrotóxicos. Têm uma grande incerteza em relação à permanência no Mercado Kinjo, pois uma nova licitação para permissionários exigirá permanência diária. As bancas de orgânicos comercializam apenas aos sábados. Além disso, sentem falta de um maior conhecimento dos consumidores em relação aos produtos orgânicos. Salientam a diferença de sabor, textura e benefícios à saúde. Contestam que os produtos orgânicos sejam sempre mais caros. Alguns produtos quando pesquisados em feiras podem ser encontrados pelo mesmo valor ou até menor. Durante as visitas observou-

se alguns preços de produtos tais como: tomate (R\$ 10,00/kg), abobrinha (R\$ 10,00/kg), alface (R\$ 3,00/kg), cenoura (R\$ 4,00/kg), mandioca (R\$ 5,00/kg), brócolis (R\$ 5,00/kg). Sem a pretensão de representar uma pesquisa de preço, mas pode-se comparar com produtos convencionais no próprio Mercado Kinjo e com outros preços praticados em mercados bastante semelhantes.

Conclusão

Os dados disponíveis sobre a produção de orgânicos no Brasil ainda são incompletos. As informações mínimas como, por exemplo, um cadastro de produtores de orgânicos no site do Ministério da Agricultura é difícil de ser obtida de forma acurada. Mesmo instituições como a Organis, revelam dificuldade em saber o número certo de produtores orgânicos no Brasil. Isso ilustra a necessidade de mais estudos sobre a produção de orgânicos com ênfase no conhecimento da realidade e dificuldades dos produtores. Do ponto de vista conceitual, as bibliografias demonstram que a agricultura orgânica e agroecológica é viável, porém, para que fosse disponível para a maior parte da população, necessitaria de políticas públicas voltadas para esse fim. Em alguns países como a Holanda, a produção agrícola sustentável já é uma realidade, porém no Brasil, a agricultura baseada no pacote tecnológico é dominante, como pode ser acompanhado através das recentes notícias publicadas na imprensa (GLOBO, 2019) sobre a liberação de novos agrotóxicos no país os mesmos que já foram proibidos na União Europeia.

Por outro lado, comprehende-se que é possível produzir sem o uso de agrotóxicos desde que os produtores tenham consciência desses processos produtivos e os consumidores, de seus benefícios. A agricultura orgânica poderia ser mais rentável que a baseada no pacote tecnológico, como comprovam estudos da Universidade de Washington (REGANOLD e WACHTER, 2016). Essas pesquisas demonstram que a agricultura orgânica poderia ser capaz de satisfazer todas as necessidades alimentares do mundo e que fazendas orgânicas têm potencial para produzir com altos rendimentos pela capacidade mais elevada de retenção de água nos solos cultivados sem agrotóxicos.

Com programas governamentais de incentivo à produção orgânica, a oferta poderia ser muito ampliada, pois os produtos não são

necessariamente mais caros, dependem de pesquisa, tecnologia, local de compra e sazonalidade.

Por fim, aponta-se também que a gastronomia poderia ser um meio de conscientização de chefs, restaurantes e consumidores para fortalecimento dessa cadeia de produção, incentivando a agricultura familiar e assim contribuindo para o desenvolvimento de uma agricultura sustentável em todos os seus aspectos - econômico, social e ambiental. Ao finalizar esse trabalho, obteve-se a informação de que, infelizmente, esses três produtores foram retirados dos locais onde faziam a comercialização de seus produtos no Mercado Kinjo Yamato e até a conclusão dessa pesquisa, eles ainda não tinham informações precisas para onde e quando seriam realocados.

Referências

- AHRENS, S. **A prática da fruticultura, o código florestal e o acesso aos mercados.** In: Encontro Nacional sobre Fruticultura de Clima Temperado, 6., 2003, Fraiburg. Anais... Caçador: EPAGRI, 2003. p. 138-145.
- ALTIERI, Miguel (1998). **Agroecologia: a dinâmica produtiva da agricultura sustentável.** Porto Alegre: Editora Universidade/UFRGS.
- BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Mecanismos de controle para a garantia da qualidade orgânica.** Brasília: Mapa/ACS, 2009. LEI nº 10831 de 23 de dezembro de 2003. DECRETO nº 6323 de 27 de dezembro de 2007.
- CÂMARA DOS DEPUTADOS. **Brasil é o maior consumidor mundial de agrotóxicos.** Disponível em: <<https://www.camara.leg.br/radio/programas/444200-brasil-e-o-maior-consumidor-mundial-de-agrotoxicos/>>. Acessado em 18 de março de 2020.
- CEAGESP, 2020. **Cotações - preços no atacado.** Disponível em: <<http://www.ceagesp.gov.br/entrepostos/servicos/cotacoes/#cotacao>>. Acessado em 15 de abril de 2020.
- CERVO, A. L.; BERVIAN, P. A.; DA SILVA, R. **Metodologia científica.** 6. Edição. 4. Reimpressão, 2009.

DUARTE, Rosália. Entrevistas em pesquisas qualitativas. **Educar em revista**. n. 24, p. 213-225, 2004.

EMBRAPA, 2019. **Agricultura orgânica no Brasil: um estudo sobre o Cadastro Nacional de Produtores Orgânicos**. Disponível em: <<https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/infoteca/bitstream/doc/1108738/1/5058.pdf>>. Acessado em 16 de março de 2020.

EMBRAPA, 2020. **Cadastro Nacional de Produtores Orgânicos**. Disponível em: <<https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/infoteca/bitstream/doc/1108738/1/5058.pdf>>. Acessado em 10 de março de 2020.

FAO, 2020. **FAO no Brasil**. Disponível em: <<http://www.fao.org/brasil/programas-e-projetos/pt/>>. Acessado em 10 de junho de 2020.

FGV, 2019. **Agronegócio**. Disponível em: <<https://fgvprojetos.fgv.br/publicacao/agronegocio>>. Acessado em 15 de abril de 2020.

GLOBO, 2019. **Governo acelera liberação do uso de novos agrotóxicos no país**. Disponível em: <<https://g1.globo.com/jornal-nacional/noticia/2019/06/28/governo-acelera-liberacao-do-uso-de-novos-agrotoxicos-no-pais.ghml>>. Acessado em 09 de setembro de 2019.

IBAMA, 2019. **Relatório de comercialização de agrotóxicos**. Disponível em <<https://www.ibama.gov.br/relatorios/quimicos-e-biologicos/relatorios-de-comercializacao-de-agrotoxicos#boletinsanuais>>. Acessado em 15 de abril de 2019.

JAEGER, Tilman. Nuevas perspectivas para el programa MAB y las reservas de biosfera. **Lecciones aprendidas en América**. 2005.

LUTZENBERGER, José A. O absurdo da agricultura. **Estudos avançados**. v. 15, n. 43, p. 61-74, 2001.

MANZONI, Francis. **Mercados e feiras livres em São Paulo: 1867 - 1933**. Edições Sesc São Paulo. 2019, 208 p. ISBN: 978-85-9493-153-5.

MINAYO, M.C. **Pesquisa social: teoria, método e criatividade**. Petrópolis: Vozes, 1998.

MINISTÉRIO DA ECONOMIA, 2020. **Convênio ICMS 100/97**. Disponível

em: <https://www.confaz.fazenda.gov.br/legislacao/convenios/1997/CV100_97>. Acessado em 20 de março de 2020.

MINISTÉRIO PÚBLICO FEDERAL, 2020. Ação direta de inconstitucionalidade contra os benefícios tributários aos agrotóxicos. Disponível em: <<http://www.mpf.mp.br/atuacao-tematica/CCR4/dados-da-atuacao/eventos/audiencia-publica/audiencia-publica-isencao-fiscal-de-agrotoxicos/JooAlfredo.pdf>>. Acessado em 15 de março de 2020.

OLIVEIRA, S. L. Tratado de metodologia científica: projetos de pesquisas, TGI, TCC, monografias, dissertações e teses. Pioneira, 2007.

ONU, 2015. Fome zero e agricultura sustentável. Disponível em: <<https://nacoesunidas.org/pos2015/ods2/>>. Acessado em 10 de março de 2020.

ORGANIS. Panorama do consumo de orgânicos no Brasil 2019. Disponível em: <<https://organis.org.br/pesquisa-consumidor-organico-2019/>>. Acessado em 20 de novembro de 2019.

ORMOND, JGP; de PAULA, SRL; FAVERET F, P e ROCHA, LTM. Agricultura Orgânica: quando o passado é futuro. **BNDES setorial**, Rio de Janeiro: março de 2002.

PATERNIANI, Ernesto. Agricultura sustentável nos trópicos. **Estudos avançados**. v. 15, n. 43, p. 303-326, 2001.

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO PAULO, 2019. Concessão - Mercado Municipal Paulistano e do Mercado Kinjo Yamato. Disponível em: <https://www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias/governo/projetos/_desestatizacao/mercados/index.php?p=284604>. Acessado em 12 de abril de 2020.

PRIMAVESI, Ana. Revisão do conceito de agricultura orgânica: conservação do solo e seu efeito sobre a água. **Biológico**. São Paulo: v. 65, n. 1/2, p. 69-73, 2003.

REGANOLD, John P.; WACHTER, Jonathan M. **Organic agriculture in the twenty-first century.** **Nature plants**, v. 2, n. 2, p. 1-8, 2016.

REVISTA AGRICULTURAS, 2018. Agroecologia camponesa na Holanda. Disponível em: <http://aspta.org.br/files/2018/04/34_37_>

Holanda.pdf>. Acessado em março de 2020.

ROCHA, Luciana Thibau. **Agricultura orgânica: quando o passado é futuro**. BNDES Setorial: Rio de Janeiro, n. 15, p. 3-34, março 2002.

ROSA, Antônio Vítor; FURLAN, Sueli Angelo. **Agricultura e meio ambiente**. Atual, 1998.

SLOW FOOD, 2020. **Manifesto Slow Food**. Disponível em: <<http://www.slowfoodbrasil.com/slowfood/manifesto>>. Acessado em março de 2020.

SNA, 2020. **Manual de Certificação de Produtos Orgânicos**. Disponível em: <http://www.organicsonline.com.br/certificacao/manual-certificacao>. Acessado em 19 de agosto de 2019.

VIEIRA, Luciana Gomide; DOS SANTOS PAES, Cristiane Cataldi. **Comer é um ato político: análise das estratégias divulgativas na obra “Todas as sextas” de Paola Carosella**. In: XXIII Congresso de Ciências da Comunicação na Região Sudeste - Belo Horizonte - MG: 07 a 09/06/2018.

| Capítulo 4

Padarias centenárias no bairro do Bixiga/SP: o comércio tradicional como símbolo de permanência e de hospitalidade

Aline Alves Costa, Ana Carolina Roncatti
Martins, Cleusa Aparecida dos Santos Araújo,
Helen Fernanda de Ataíde

Introdução

O pão é um dos alimentos mais antigos da história da humanidade e percorreu um longo caminho para se tornar a base da alimentação mais popular em todo o mundo, sustentando até hoje sua importância como fonte de alimento milenar nutritivo. Sua riqueza histórica contempla a transformação do grão em farinha, esta extraída pela moagem de diversos tipos de cereais, principalmente o trigo, mas também o milho, a cevada, o centeio, a aveia, entre outros.

A panificação ou fabricação sistematizada de pães é conhecida desde o antigo Egito e segundo Flandrin e Montanari (2015, p. 71) "As planícies do Nilo, periodicamente inundadas, produziam cereais em quantidade abundante e suficiente para o consumo nacional e para exportação. O trigo e a cevada constituíam a base da alimentação e eram usados para a fabricação do pão e da cerveja". Logo, foram eles os responsáveis pela criação do primeiro forno e também pela utilização de vários tipos de cereais para obtenção das farinhas (MOREIRA, 2010). No período romano, o pão levedado se tornou popular, facilitado pela utilização dos moedores circulares do trigo, que aceleraram o processo e o fácil comércio do trigo, e ainda conforme Flandrin e Montanari (2015, p. 221): "A alimentação romana se vê modificada em função do desenvolvimento do comércio dos gêneros alimentícios, que trouxe vantagens para as cidades e classes dirigentes". Percebe-se um impulso paralelo do consumo popular que, no caso de Roma, acarreta importações maciças e regulares de trigo do Egito.

Não se tem registro da primeira padaria estabelecida no Brasil, porém no centro histórico da cidade de São Paulo está em funcionamento desde 1872, a Padaria Santa Tereza. Nos anos seguintes (entre 1896 e 1914) registram-se as padarias fixadas no bairro fundado por italianos entre o final do século XIX e início do XX, o Bixiga (denominado oficialmente como Bela Vista). Todas em funcionamento, ainda que tenham passado por alterações e adaptações, permanecem com algumas características marcadamente tradicionais, como a manutenção da produção artesanal (que também considera o método de fermentação natural), ofertando o pão conhecido como "pão italiano".

Contrária à essa prática, a modernização do setor de panificação, que se desenvolve no último século, deu lugar à grande industrialização, substituindo homens por máquinas, para a produção em maior escala

e rapidez, acompanhando assim o ritmo agitado das grandes cidades, porém perdendo a qualidade encontrada nos pães produzidos artesanalmente (CANELLA-RAWS, 2005).

Hoje, a panificação é um dos mais importantes setores alimentícios do país e a tipologia da padaria brasileira tem sido referência no mundo, como exemplo de diversificação e conveniência na oferta de produtos (ITPC, 2015).

De acordo com a Associação Brasileira da Indústria de Panificação e Confeitaria (ABIP), em 2019 havia mais de 70 mil padarias em todo o país, sendo 14 mil delas localizadas no estado de São Paulo, com 95% desse total registradas como micro e pequenas empresas familiares (AGÊNCIA BRASIL, 2019).

Com uma maior preocupação da população em relação à saúde e, consequentemente, com a revisão de valores alimentares, percebe-se nos últimos anos a revalorização dos pães artesanais (como podem ser chamados aqueles fabricados com o fermento natural, que utiliza somente farinha e água). Tais produtos têm ganhado espaço novamente, por possuir um conceito, uma formulação balanceada e principalmente, por realmente nutrir, não só alimentar. Com isso, é crescente o número de boulangeries, padarias artesanais inspiradas no estilo francês, por exemplo, principalmente nas grandes cidades, oferecendo produtos de maior qualidade para públicos diferenciados (ABIP, 2015; CANELLA-RAWS, 2005; ITPC, 2015).

Para este estudo considerou-se os limites do bairro Bixiga, na cidade de São Paulo, para a pesquisa de campo. Tal território tem como identidade a fixação de grande contingente de imigrantes oriundos da Itália durante o processo denominado como Grande Imigração (1877-1903), contribuindo para a oferta de tal cultura alimentar.

Para o estudo da história da panificação na cidade de São Paulo foi necessário considerar as padarias centenárias do bairro do Bixiga, assim por meio de pesquisa de campo foi possível observar as características da hospitalidade comercial neste bairro.

Buscou-se observar, mediante visita a campo, com observação direta e mapeamento das padarias, que conservaram o método de produção artesanal, permanecendo fiéis ao produto, tradicionalmente identificado como “pão italiano”. Ao eleger um desses estabelecimentos (a Padaria

Basilicata, de um total de quatro padarias), foi possível então associar, que além da manutenção de suas características originárias, também as práticas da hospitalidade comercial contribuíram para sua permanência, por mais de um século.

Breve histórico da origem do pão e a padaria como tipologia de comércio na cidade de São Paulo

Falar sobre o pão e a panificação de modo geral, nos faz voltar no tempo e contar desde os primórdios a história deste alimento que está presente nas mesas da maioria dos povos. As origens do pão se fundem com histórias e descobertas da mistura de trigo, água e fermento.

Estima-se que há cerca de 10 mil anos, uma massa de farinha de um cereal (obtida pela moagem rudimentar com pedras), misturada com água, era cozida em pedras aquecidas. Sua evolução ocorreu caminhando junto às civilizações, os ingredientes utilizados até hoje continuam os mesmos. Na sociedade grega definiam como civilidade a sociedade que conseguia preparar e criar seu próprio alimento sem utilizar recursos naturais. Homero (poeta grego) a quem se atribui, entre outras, as clássicas obras Ilíada e Odisseia, usava a expressão “comedores de pão” como sinônimo de “homem” inseridos na sociedade, “os povos que não se dedicam à agricultura, que não comem pão nem bebem vinho, são, por conseguinte, selvagens e bárbaros” (SEBESS, p. 22, 2010).

O trigo primitivo “Emmer” estava presente como alimento, nas pré-dinastias egípcias e dos habitantes as margens do rio Nilo. Estudos mostram que as primeiras plantações de trigo foram na Mesopotâmia. Outros citam a importância dele 4.000 anos antes de Cristo dentro do contexto da Babilônia. Na China, há relatos históricos antes da era cristã, onde há 5000 anos era considerado uma das principais plantações agrícolas. Na Roma antiga, o trigo era considerado cereal nobre consumido pela elite, enquanto os plebeus se alimentavam de cevada. Um dos principais abastecedores do Império Romano era a Britânia (NETO, 2008).

Com a chegada dos europeus na América do Norte, os colonizadores trouxeram o trigo, que em regiões como Califórnia e Arizona, nos Estados Unidos se espalharam em plantações pelos missionários da coroa espanhola. No Brasil, o trigo não era conhecido dos nativos, as primeiras sementes chegaram com Martin Afonso, em 1532, espalhando-se por toda a colônia. Séculos depois, o Brasil se torna grande exportador de

trigo para metrópole portuguesa (NETO, 2008).

Para desenvolver a panificação foi necessário dar importância aos utensílios utilizados, que, precários ou até rudimentares, dificultavam a preparação do cereal no ponto correto para produção do pão. Vale lembrar que, ao longo do tempo, houve evolução significativa da utilização da pedra para triturar o grão, para os moinhos movidos à tração animal, e posteriormente a utilização de vento e água para movimentar os moinhos. Na revolução industrial com a invenção da máquina a vapor, a moagem dos grãos melhorou consideravelmente e assim possibilitou o melhoramento das farinhas utilizadas (NETO, 2008).

Os fornos eram à lenha, até o século XVIII tudo era feito manualmente, depois vieram as amassadeiras, cilindros. Mas eram comum fornos nas comunidades de imigrantes, nos redutos religiosos e nas vilas.

Os primeiros registros de uma padaria datam de 1816, cuja ilustração e relato foram feitos por Debret: “São 7 horas da manhã e os negros do padeiro, reunidos em torno de uma mesa no fundo de uma padaria, descascam o trigo recém desembarcado” (NETO, 2008, p. 33).

Figura 1. Ilustração de uma padaria no início do século XIX



Fonte: Neto (2008, p. 33)

Embora já houvesse uma tradição de panificação entre os portugueses, esta era restrita a rituais de fabricação do pão, mas com os italianos, a cultura de comer pão se difundiu popularmente. Em São

Paulo, fundaram as padarias Santa Teresa (1872), Ayrosa (1888) e a Popular (1890) da família Di Cunto. Todas estas padarias faziam pães com fermentação longa e natural, que até hoje são uma tradição na cidade (NETO, 2008).

Pode-se dizer que os imigrantes europeus foram os principais responsáveis pelo surgimento de padarias na cidade de São Paulo. Os imigrantes, muitas vezes subsidiados pelo governo brasileiro, chegavam com algum recurso financeiro e viam no comércio uma excelente oportunidade de ocupação, assim, se estabeleceram como ambulantes e com pequenos comércios. Logo, a chegada de cada vez mais imigrantes, provocou uma mudança na estrutura organizacional da cidade, cresciam as oportunidades no comércio de abastecimento, principalmente na oferta de mercadorias referentes ao ambiente doméstico, como alimentos frescos, que precisavam ser comprados todos os dias. As famílias praticavam o comércio nas garagens de suas casas, e assim as esferas pública e privada se fundiam, resultando em negócios familiares.

Até a metade do século XIX, a atividade de panificação era realizada principalmente pelas mulheres, que utilizavam as farinhas de milho e de mandioca, se encarregando de todo o processo, da moagem da farinha ao preparo do pão. Muitas trabalhavam para outras mulheres que possuíam fornos e matéria-prima, depois de fabricar os pães saíam a vendê-los nas ruas (MATOS, 2009).

Com a imigração e sua influência nas transformações da cidade, a partir da segunda metade do século XIX, os imigrantes passaram a difundir o trigo para o preparo do pão e começaram a surgir as padarias que conseguiam produzir quantidades maiores de pão, capazes de atender às demandas da população crescente. De acordo com Matos (2009), a atividade de panificação se espalhou rapidamente pela cidade e passou a ser exercida não mais por mulheres, mas por homens imigrantes, em maior parte solteiros.

A intensificação da imigração, a expansão da política cafeeira em São Paulo, com os trilhos de Santos-Jundiaí que conectavam o porto exportador com os produtores no interior do estado, traziam novas possibilidades de emprego na cidade, em condições muito melhores às oferecidas no campo. Esta realidade era conhecida além-mar, e com isso os imigrantes vinham em busca de melhores oportunidades de vida do que possuíam na Europa, muitas vezes até contraindo dívidas para

chegar ao país (BASTOS, 2004; MATOS, 2009).

Entre a segunda metade do século XIX e o início do século XX, a população da cidade mais que dobrou. Esta rápida urbanização provocou uma verdadeira metamorfose na cidade e então os imigrantes começaram a se agrupar com seus conterrâneos, e passaram a caracterizar os bairros, os italianos no Bixiga, os japoneses na Liberdade, os sírio-libaneses na região da rua Vinte e Cinco de Março. Os italianos então, foram os responsáveis por expandir as padarias, que eram negócios familiares, na cidade de São Paulo. Estes fabricavam o pão italiano feito com fermentação natural, que ficava com melhor qualidade no dia seguinte, permitindo compras a cada dois ou três dias. Entretanto, o setor de panificação se difundiu de fato, com o surgimento das padarias baseadas nas padarias e confeitarias francesas e do chamado pão francês (MATOS, 2009).

Com o nascimento deste novo modelo de padaria, que surgira com a difusão do pão francês, e que era capaz de acompanhar o crescimento e novo ritmo da população cada vez mais urbanizada, a tipologia padaria adquiriu uma nova estrutura na cidade de São Paulo, sendo esta que se difundiu por toda a cidade e permanece atualmente. O número de padarias passou a aumentar e, com isso, a procura de profissionais, inclusive por meio de anúncios em jornais, tanto para propaganda das padarias, nas quais ficavam claras a imensa quantidade e variedade de pães e doces oferecidos (MATOS, 2009). Além desta imensa variedade, as padarias também eram pequenas mercearias, ofereciam cafés, leites e outros produtos, com qualidade e comodidade de concentrar uma série de produtos em um único lugar.

Entretanto, o que foi um verdadeiro marco na produção e consequentemente na venda dos pães em massa, foi o uso do fermento biológico. Esta expansão na urbanização e a necessidade de volume para alimentar a massa a preços baixos mudou drasticamente a produção do pão, logo passou-se a valorizar o pão fresco a toda hora a preços cômodos em detrimento ao produto artesanal e natural que demanda de mais tempo e mão de obra, já que o fermento biológico oferta a rápida.

De acordo com Matos (2009), foram os portugueses que difundiram o uso do fermento biológico nas padarias, criando um novo modelo de negócio. Com vários sócios, eles se revezavam e conseguiam funcionar em vários turnos, nos sete dias da semana, por praticamente vinte horas

diárias, e passaram a tomar conta de toda a cadeia produtiva do pão. Eram proprietários de padarias, fornecedores da lenha e carvão para os fornos, masseiros, forneiros, padeiros e entregadores.

Com a grande expansão das padarias na cidade, os proprietários das padarias criaram em 1915 a União dos Proprietários de Padarias de São Paulo, formada por portugueses, espanhóis e italianos. Nela, discutiam-se assuntos relevantes para o fortalecimento da categoria e constituíram um cadastro de clientes, que eram considerados bons pagadores e, principalmente, de empregados, no qual constava o nome dos empregados, a data e o motivo da demissão. Entre os motivos, os principais eram a falta de assiduidade, a insubordinação e o roubo, funcionando como uma espécie de cadastro negativo, impedindo que o funcionário fosse contratado em outra padaria (MATOS, 2009).

Hospitalidade comercial

A maior parte dos funcionários residia na própria padaria, eram homens jovens e solteiros, em alojamento fornecido pelo empregador, que oferecia a hospedagem e a alimentação, o que era bom para os recém-chegados que não tinham que se preocupar com acomodações, mas era uma forma do patrão possuir maior controle do funcionário, garantindo, por exemplo, sua assiduidade (MATOS, 2009). “A coincidência de local de trabalho e habitação colocava-o à disposição do patrão o tempo todo (...). Essa coabitacão possibilitava ao empregador total controle sobre a sua vida” (BASTOS, 2004, p. 155). Tais alojamentos eram de condições muito precárias, e muitas vezes acomodação e comida eram a única coisa que os funcionários recebiam: “Habitavam cômodos pequenos, pouco arejados e às vezes até mesmo no próprio local onde efetuavam as vendas” (MARTINHO, 1993. p. 40).

Em algumas padarias, os padeiros também eram os responsáveis pela venda e entrega dos pães, e faziam grande esforço para agradar os clientes, até mesmo quando havia problemas com a qualidade da farinha recebida, que podia inferir na qualidade dos pães, eles faziam o máximo para não afetar os clientes. Havia uma relação de cobranças por parte da freguesia, sobre a pontualidade da entrega dos pães e a qualidade dos mesmos, e preferências como a cor deles, por exemplo (MATOS, 2009). Essa relação de “solidariedade” e cobranças na venda dos pães, aliados

ao grande esforço dos padeiros em agradar ao máximo sua clientela, pode ser visto como uma relação de hospitalidade comercial, na qual se destaca a prática em servir um alimento de qualidade, muitas vezes com atendimento personalizado, em troca de ganhos monetários.

O estudo e a definição da hospitalidade teve início em 1997, num encontro que reuniu estudiosos de hospitalidade do Reino Unido, na cidade de Nottingham. Este grupo definiu a hospitalidade como uma “troca contemporânea, idealizada para aumentar a reciprocidade (bem-estar) entre as partes envolvidas, através da oferta de alimentos e/ou bebidas e/ou acomodação” (LASHLEY, 2004. p. 4).

Inicialmente considerou-se a divisão em dois eixos: o cultural e o social da hospitalidade. O primeiro pode ser dividido em quatro práticas principais, também chamados de quatro tempos da hospitalidade, são eles: o recepcionar (o ato de acolher pessoas, não há nada que define melhor a hospitalidade do que o acolhimento); o hospedar, que é o ato de oferecer abrigo aos visitantes (não é uma obrigação da prática de hospitalidade, mas não deixa de ser uma forma de manifestação da mesma); o alimentar, que em muitas culturas é o que concretiza a hospitalidade, sendo muito presente na cultura cristã, no ato de dividir o pão que representa a vida; e por fim, têm-se o entreter, muitos restringem a hospitalidade ao oferecer acomodação e alimentação, como na definição dada por Lashley (2004).

Além dos tempos da hospitalidade, esta possui o eixo social, caracterizado pelos espaços nos quais as ações da hospitalidade se manifestam, abordando os modelos de interações sociais, dividido em quatro categorias, são elas: a doméstica, a pública, a comercial e a virtual. A doméstica consiste no ato de receber em casa, que é o ato mais típico da hospitalidade historicamente; a pública ocorre no cotidiano da vida urbana; a comercial acontece dentro das estruturas comerciais e a virtual, que muitas vezes é associada às três esferas anteriores, começa a demonstrar características únicas, caracterizando o emissor e receptor da mensagem como anfitrião e visitante (DENCKER, et al., 2003).

Ao falar de alimentação, a hospitalidade nasce no ato de compartilhar a comida: “A ideia de compartilhar o alimento se associa o princípio básico de hospitalidade: o prazer de satisfazer as necessidades dos outros que, explicado por teorias psicológicas, gera uma recompensa acima de tudo emocional e que faz parte da condição humana” (DIAS,

et al., 2002. p. 72).

A responsabilidade que o alimento tem de satisfazer os desejos psicológicos e emocionais do indivíduo é tão relevante que determina a fidelização ou não dos clientes, fazendo o cliente retornar pela comida, ainda que outros aspectos tenham sido desagradáveis na experiência, ou até mesmo, não retornar ainda que a comida tenha sido o único fator que não agradou. Essa relação com a alimentação vem desde a relação familiar, na qual a alimentação faz parte da socialização de uma criança, e da família como um todo, o ato de dividir a comida ao redor da mesa transmite os valores familiares, as regras de convivência e propicia o exercício da hospitalidade, na preocupação em servir o convidado (DIAS, et al., 2002).

No alimentar comercial, um novo padrão gastronômico se forma, uma vez que a qualidade da alimentação fornecida por profissionais é superior e, sociologicamente, o ato de sair de casa para se alimentar passa a ser um ato econômico de visibilidade social (DENCKER, et al., 2003). Além de que a crescente oferta de produtos e serviços de alimentação, despertam no consumidor uma espécie de “necessidade” de vivenciar novas experiências gastronômicas. Pois, como pontuado por Dias, et al. (2002, p. 78): “As pessoas procuram obter, por meio da alimentação, prazer e entretenimento”.

Ao relacionar a hospitalidade comercial com a tipologia padaria, é visto que, desde os primórdios, toda a atividade envolvida no fazer e vender o pão pode ser considerada como uma prática de hospitalidade. Desde os primórdios, o fazer o pão tem grandes significados culturais, sendo inclusive tradição familiar, uma forma de culto em diversas religiões, e uma forma de socialização e entretenimento, propiciando o exercício da hospitalidade.

Desde os registros das primeiras padarias, é muito evidente a preocupação dos padeiros em formar sua clientela, em alimentar com qualidade, ainda que tivessem condições desfavoráveis, a relação de cobrança que acontecia por parte dos clientes e o comprometimento dos funcionários em atender às expectativas de sua freguesia deixava clara a prática comercial da hospitalidade. Atualmente, a prática da hospitalidade ainda é muito presente nas padarias, na preocupação de oferecer alimentos frescos, de oferecer cortesias e um ambiente acolhedor no momento de compras. Entretanto, é visível um maior exercício

da hospitalidade em padarias artesanais, com atendimento mais personalizado e produtos de maior qualidade, o que se pode relacionar com o resgate das padarias artesanais nos últimos anos. Nas padarias centenárias, o exercício da hospitalidade é muito presente, sendo inclusive apontado, por seus proprietários, como a razão de se manter o negócio por tanto tempo. Uma hipótese plausível sobre a forte prática da hospitalidade em padarias seja sua proximidade com a hospitalidade doméstica, inclusive por muitas delas serem resultado da hibridização das esferas doméstica e comercial, originando em negócios familiares que conservam o tradicionalismo e a cultura das famílias.

O bairro italiano do Bixiga/Bela Vista

Localizado na região central da cidade de São Paulo, o Bixiga - que formalmente não é um bairro, mas um território situado dentro da área do bairro Bela Vista, possui uma formação social diversa que desde o início de sua ocupação atraiu camadas marginalizadas da população (D'ALAMBERT, 2006; SCHNECK, 2010).

A história da formação do Bixiga é simbólica em relação à formação de outros bairros. Conforme a cidade se estruturava de fato enquanto cidade e o centro tomava forma, houve uma pressão para que as camadas menos abastadas da sociedade fossem deixando de ocupar as regiões mais centrais, com isso, acabaram migrando para locais mais periféricos, como é o caso da região do rio Saracura (NASCIMENTO, 2016).

Dentro deste cenário, fixam-se então os primeiros habitantes dessa região, que eram majoritariamente negros, os quais viviam principalmente na parte baixa - local sujeito às cheias do rio, caracterizando-se, portanto, como uma área menos valorizada. Constitui-se então, Quilombo do Saracura em meados do final do século XIX (NASCIMENTO, 2016).

Enquanto a população negra se ajustava, acontecia um outro movimento de ocupação do bairro por parte de imigrantes italianos, que por sua vez, se interessaram pela área por conta das vendas de terrenos a preços baixos, possibilitando seu estabelecimento em outras partes da região e sua ascensão econômica, uma vez que as casas construídas nesses terrenos eram alugadas (SCHNECK, 2010).

Atualmente o Bixiga é conhecido por ser um bairro italiano, porém, é importante ressaltar que antes dos imigrantes italianos, o bairro já era ocupado pela população negra e ao longo do tempo, foi ocupado por outros imigrantes, como os portugueses. Portanto, existe uma vasta influência de outros povos na história e nos costumes do bairro, que podem ser notados até hoje (NASCIMENTO, 2016).

As padarias centenárias do Bixiga: uma tipologia tradicional

Como o bairro Bela Vista tem vários núcleos, principalmente após as alterações urbanas sofridas na segunda metade do século XX, seu território foi recortado pelos projetos viários. De um total de quatro padarias tradicionais existentes, duas delas permaneceram no mesmo lugar, porém distantes da rua 13 de Maio (principal rua e núcleo comercial do bairro), enquanto as outras duas estão em um território mais centralizado, inclusive dentro de um conjunto de estabelecimentos gastronômicos que podem ser observados na Figura 2, que aponta, além da localização das quatro padarias, as intersecções das principais vias do bairro.

Figura 2. Mapa dos limites do bairro Bela Vista e as padarias pesquisadas



Fonte: Autores (2019)

A pesquisa de campo possibilitou o mapeamento dos estabelecimentos, são quatro as unidades presentes no polígono delimitado pela (1) Intersecção Rua Manoel Dutra e Av. Nove de Julho; (2) Intersecção Rua Santo Antônio e Viaduto Martinho Prado; (3) Intersecção Rua Santo Antônio e Rua da Abolição; (4) Intersecção Rua da Abolição e Rua Comendador José Xavier Gouveia; (5) Intersecção Rua Dr. Nestor Esteves Natividade e Rua Japurá; (6) Intersecção Rua dos Ingleses e Av. Brigadeiro Luis Antônio; (7) Intersecção Rua Comendador José Xavier Gouveia e Alameda Ribeirão Preto; (8) Intersecção Rua Alameda Marques Leão e Rua Conselheiro Carrão. identificadas dentro do bairro: Padaria Italianinha; Padaria Basilicata; Padaria São Domingos; e Padaria 14 de Julho.

Todas elas fundadas por famílias de imigrantes italianos, conservam a oferta do pão de fermentação natural como principal produto, comercializados predominantemente em dois formatos: o filão, que tem o formato longo, lembrando um bastão, e o redondo, com formato de mesmo nome (figura 3). Outros alimentos produzidos por cada uma das padarias que também confere a permanência dos saberes de produção dos italianos é a linguiça e consequentemente a junção desses dois elementos: o pão com linguiça.

Figura 3. Amostra de pães comercializados na Padaria Basilicata



Fonte: Autores (2019)

A Padaria Italianinha tem muita história em seus quase 123 anos. Preserva a tradição na oferta de produtos e no modo de se relacionar com seus clientes. É a mais antiga das padarias centenárias existentes na cidade de São Paulo, fundada em 1896 pelo imigrante italiano Filippo Ponzio. A padaria surgiu com o nome de Lucânia, em homenagem à antiga terra de seu fundador. Sem nunca ter saído do mesmo endereço,

ela preserva até hoje o modo de preparo artesanal dos pães e alguns produtos como linguiça, antepastos e massas frescas, que ficam dispostos em suas góndolas e outros, como as linguíças, pendurados.

No início, a padaria se estendia até a rua Rui Barbosa, com a expansão urbana da cidade e o alargamento da rua, a padaria foi desapropriada e transferida para seu antigo depósito permanecendo com a mesma estrutura até os dias de hoje. Segundo Sandra Franciulli, neta dos fundadores, as padarias de São Paulo sofreram grandes transformações ao longo dos anos, mas há uma resistência dos antigos frequentadores em absorver qualquer mudança, seja nas tecnologias disponíveis como comandas para controle de entrada e saída e a introdução ou reformulação de novos produtos, já que muitos clientes da Italianinha são antigos frequentadores. Prestar atenção nos clientes mais assíduos é um diferencial que eles não abrem mão. Resgatar a memória do cliente através de produtos ofertados tem importância para os proprietários, e assim manter não só os antigos, mas as novas gerações que visitam a padaria. De acordo com a proprietária não há nenhuma intenção em modernizar a padaria, pois para eles, há público fiel em busca de um produto original que era oferecido a seus avós, pais e agora as novas gerações que frequentam o local buscando referências afetivas no resgate de suas memórias.

Já a Padaria São Domingos está no mesmo endereço desde 1913, fundada pelo imigrante calabrês Domênico Albanese, que começou entregando pães pelo bairro, se tornou padeiro e mais tarde fundou a Padaria São Domingos. Com projeto da expansão da avenida Radial Leste na década de 60, a família, que conhecia políticos e artistas, pediu ajuda para que o imóvel não fosse desapropriado, conseguindo assim o desvio da avenida preservando o imóvel no mesmo local. Como moradores no andar superior da padaria, recebiam amigos para o almoço em família aos domingos, entre eles o cantor Adoniran Barbosa. O prédio onde está localizada a padaria é tombado pelo Concresp, na Resolução 22 (CONCRESP, 2002).

A padaria continua sendo administrada por herdeiros do fundador da São Domingos. Em um espaço reduzido, a padaria se manteve fiel desde a sua inauguração, mantendo como referência os produtos regionais da Itália, como massas frescas e secas, antepastos, embutidos como as linguíças de fabricação própria em versões fresca, meia-cura

ou curadas, queijos e as roscas recheadas com linguiça presentes em todas estas padarias centenárias da região da Bela Vista. Há também alichela, sardela, azeites, e sem falar nos tradicionais doces como o cannoli, crustoli, sfogliatelle presentes em suas gôndolas e muitos outros produtos como o tradicional pão filão italiano. Pode-se dizer que houve pouca mudança em seus mais de 100 anos, tanto em arquitetura quanto nos produtos ofertados aos clientes. Sua estrutura interna na área de produção sofreu alterações para se adequar à legislação sanitária de São Paulo.

A poucos metros de distância, inaugurada em 14 de julho de 1867 pelo imigrante italiano Rafaelli Franciulli, a padaria leva o mesmo nome da data da sua inauguração: 14 de Julho. O local iniciado como oficina mecânica pela profissão de Rafaelli foi substituído aos poucos pela padaria, já que seus pais, que de início eram para a família, acabaram fazendo sucesso e assim começou a vender para vizinhos. O sucesso foi tanto que se transformou em uma padaria. Com o passar dos anos mudou de dono, foi vendida a outros parentes, voltando às mãos do filho Wilson Franciulli e agora está no comando Alexandre Franciulli, neto de Rafaelli Franciulli. Conhecedor de todos os processos dentro da padaria, pois acompanhava seu pai no dia a dia na produção desde criança, ao assumir o empreendimento, conseguiu implementar algumas alterações nos produtos oferecidos aos clientes.

Em um espaço pequeno, a padaria conta com uma infinidade de produtos e variedades como, azeites, antepastos, massas frescas e secas, embutidos como linguiça, salame, queijos, doces como cannoli, o tradicional pão italiano filão e o recheado com linguiça. Também oferta produtos não exclusivamente italianos, como elementos da culinária portuguesa, por exemplo, como os tradicionais bolinhos de bacalhau, pastéis de Belém e outros doces portugueses, que de acordo com Alexandre Franciulli são carros-chefes da casa. Segundo o proprietário, embora sejam procurados para implantar filial da padaria em shopping e/ou outros locais não há, da parte dos Franciulli, nenhuma intenção, pois não abrem mão de qualidade e controle das suas produções. Para eles, ficarem milionários não é o caminho que os levem a felicidade da preservação desta centenária padaria.

Por último, a Padaria Basilicata, objeto maior desta pesquisa, completa este quarteto de padarias que preservam tradição, qualidade

de seus produtos e público fiel.

A Basilicata é sem dúvida dentre as quatro a que mais teve modificações em seus serviços e até mesmo na sua planta. Situada numa rua com fluxo maior e com outros concorrentes, teve que se adaptar aos novos vizinhos gastronômicos. Neste trabalho, vamos nos dedicar a uma família de imigrantes Italianos que aqui chegaram, buscando novos horizontes e encontraram no Brasil, condições para vencer com seu trabalho. Filippo Ponzio, fundador da Padaria Basilicata fazia parte desta geração de imigrantes. No começo do século 20, muitos que chegaram à cidade de São Paulo se estabeleceram na região, que hoje é o bairro do Bixiga, onde logo se formou um reduto de italianos. A Padaria Basilicata, quando fundada, foi especialmente para atender à demanda de produtos procurados pelos italianos como: queijos, embutidos, macarrão e claro, o pão.

O nome Padaria Basilicata se deve à origem do fundador Filippo Ponzio, que nasceu na província de Potenza, Basilicata do sul da Itália. Alheio aos afazeres que lhe eram destinados, como a agricultura, ficava fascinado pelo ofício das mulheres, como o preparo do pão caseiro. Aprendeu ali as medidas para o preparo, quantidades de fermento, farinha, temperatura do forno, retirada dos pães e guardou tudo na memória.

Vale lembrar, que o forno utilizado na padaria é o mesmo, desde sua fundação até os dias de hoje, um centenário com oito metros de diâmetro em seu centro, que passou apenas por reformas técnicas, e ainda utiliza a lenha para aquecimento, hoje lenha de reflorestamento.

Ao longo destes mais de cem anos, a padaria esteve na mesma rua Treze de Maio, 614, bairro Bela Vista ou Bixiga. Em 1947, para um programa de televisão apresentado pela atriz Gioia Stefanini e Otello Zeloni, Domingos Laurenti, sócio da padaria, teve a ideia de criar um pão filão gigante, para apresentar na TV Tupi. Depois de Filippo Ponzio, outros oito familiares seguiram como padeiros e administradores na Basilicata, e outros tantos de Laurenti-Lorenti.

Situada há mais de cem anos no mesmo endereço, a Basilicata é um achado comparado às padarias modernas e gigantes na cidade de São Paulo. Fachada e logotipo que pouco mudaram, assim como a forma de fazer o famoso pão italiano. Fermentação natural, forno à lenha e o

mesmo modo de preparo, preservando a qualidade de seus produtos. Hoje há uma imensa gama de produtos, são mais de 250 itens entre nacionais e importados como queijos, vinhos, conservas, e diversos pães foram agregados ao portfólio da padaria.

Pode-se dizer que o sucesso destas padarias está baseado na qualidade de seus produtos, tendo como principal o pão filão, e a persistência de seus herdeiros em continuar com negócios que, ao longo de décadas, sofreram grandes influências num mercado competitivo, utilizando um atendimento diferencial, com base na hospitalidade, que cria um relacionamento mais próximo com seus clientes. Das quatro visitadas, todas têm semelhanças em produtos e serviços oferecidos quando estes não são iguais. Na Tabela 1, constam os principais produtos ofertados nas padarias.

Tabela 1. Produtos ofertados nas padarias visitadas

Classificação	Produtos principais	Descrição
Pães	Filão inteiro; filão fatiado; pão italiano redondo; rosca italiana recheada com linguiça artesanal; calzone recheado; grissini de provolone e parmesão	Todos os pães são fabricados artesanalmente, com fermento natural e fermentação longa.
Laticínios	Queijos Caciocavallo, provolone, parmesão, grana padano, prato, gouda, ricota, pecorino, muçarela de búfala; queijos em conservas; manteigas	Queijos de origem italiana, portuguesa e alguns produzidos no Brasil.
Charcutaria	Salame; mortadela; presunto de parma; copa lombo; pancetta italiana; pepperoni; bresaola; pastrame; rosbife; linguiça calabresa; linguiça portuguesa; chorizo espanhol	Embutidos importados e alguns de fabricação própria, como linguiças frescas e curadas, salames e rosbifes.
Bebidas	Vinhos tintos e brancos; sucos naturais de uva (Basilicata) e industrializados	Vinhos importados principalmente da Itália e Portugal - secos e suaves; suco integral natural vindo principalmente da região sul do Brasil.
Massas	Lasagne; spaghettini; penne; fusilli; farfalle; trofie; conchiglioni; fettuccine; ravioli; pappardelle; cappelletti; massas de pizzas	As massas secas são terceirizadas, em sua maioria; já as massas frescas são de fabricação própria. Há uma grande variedade de massas em todas as quatro padarias.

Doces	Cannoli; cantuccini; sfogliatelle; crostata; pastel de Belém; doce de leite, de abóbora; goiabada em blocos, vendida por quilo	Doces tradicionais da Itália, como os cannolis, com variedade de recheios - baunilha, chocolate e pistache; as crostatas e os sfogliatelle estão presentes nestas padarias; assim como alguns doces de origem portuguesa.
Empório	Azeites de oliva, azeites de trufas; conservas de palmito, alcachofra, pimentão e espargos; arroz para risoto; farinhas de trigo especiais; funghi porcini	Em todas as quatro padarias há uma variedade de produtos importados, principalmente da Itália e Portugal. Na Basilicata, o empório tem uma quantidade de produtos bem mais diversificada, com itens específicos.
Antepastos	Sardella; alichella; carne louca; caponata de legumes; coração de alcachofra em conserva e em pasta; molho pesto; tomate seco	Receitas tradicionais da Itália se fazem presentes em todas as padarias e são de produção própria. Ficam expostas para venda por quilo.
Salgados	Empadas; coxinhas; pastéis de carne e queijo	Embora estes alimentos não sejam considerados de origem italiana ou portuguesa, estão presentes em todas as quatro padarias.

Fonte: Autores (2019)

No momento da pesquisa, a Basilicata se destacou por sua produção diária de 4.000 a 5.000 pães, distribuídos em diferentes estados do Brasil, como Santa Catarina, Paraná, Rio Grande do Sul, Rio de Janeiro, Ceará, entre outros. Também por uma área de produção superior a 1.200 m², dividida em duas sedes.



O forno, tradicionalmente alimentado a lenha, adotou práticas sustentáveis ao passar a utilizar lenha proveniente de reflorestamento de eucalipto. Essa mudança não apenas reflete um compromisso com a preservação ambiental, mas também resulta em contribuições significativas para taxas específicas de pagamento ambiental.

A disponibilidade de produtos da Padaria Basilicata é diversificada, por se tratar de uma tipologia mista, divide-se o ambiente e os cardápio em três: o espaço pode ser classificado como empório, padaria, café e um restaurante no piso superior.

Mesmo que a tradição seja o princípio fundamental do estabelecimento, há também uma grande preocupação com as novas tendências de mercado e com as sugestões dos consumidores. Por este motivo, nos últimos anos, incorporou-se ao cardápio algumas preparações integrais, devido ao aumento da demanda por produtos mais saudáveis.

O pão

Na Padaria Basilicata, segundo entrevista com o chef Rafael Lorenti, utiliza-se o levain, nome dado popularmente às leveduras classicamente utilizadas na fermentação natural, igual ao utilizado pelas primeiras gerações da família, na Itália. Eles utilizam uma fermentação-mãe, ou seja, uma parte da massa já fermentada é acrescentada às novas massas, o que acelera o processo de fermentação.

A farinha adequada é fundamental para obter um produto macio e com características agradáveis, no entanto, a farinha integral, por possuir uma camada com mais “impurezas”, dificulta a formação da rede de glúten, interferindo assim nas características finais do pão. Por isso, a troca de ingredientes requer muita pesquisa e experimentação para manter a qualidade e abranger novos públicos (MCGEE, 2014).

Utilizando ingredientes como farinha de trigo especial, água, sal e fermento natural, esta mistura é transformada na masseira, depois passa por boleamento, modelamento dos pães e pelo assamento, dando origem, após 40 minutos, ao espetacular pão italiano. Quem entra na área de produção se encanta pela agilidade, destreza e cuidado dos funcionários, manipulando os pães em todas as etapas da produção.

Nenhum dos funcionários envolvidos na produção dos pães possui

alguma formação específica. Nesta padaria tradicional, reina o conhecimento empírico passado de geração para geração, os funcionários que estão por lá há mais de 20 anos, entendem muito bem do processo, que foi aprendido pelas mãos de seu mestre padeiro e aprimorado ao longo dos anos.

Quem adentra nesta padaria encontra autenticidade de uma empresa centenária, que conseguiu ao longo deste tempo preservar suas características, mas se atualizando com as demandas dos clientes. Entre prateleiras e produtos importados diversos, encontram-se funcionários atenciosos, muitos com mais de 20 anos de casa, que estão sempre a postos para atender cada cliente que passa pela catraca da Padaria Basílica.

Conclusão

Ao comparar as padarias centenárias aqui abordadas com padarias comuns da cidade de São Paulo, evidencia-se a importância da hospitalidade para construir uma relação mais estreita com o consumidor, formando uma relação de hospitalidade comercial que fideliza o cliente e mantém o negócio ativo no decorrer dos anos.

O mapeamento do bairro também permite observar as ocupações dos diferentes povos (principalmente negros, italianos e nordestinos) que formam o bairro, em áreas muito bem delimitadas e a coexistência dos mesmos nas intersecções destes espaços, tornando o Bixiga um bairro singular de manifestações culturais, sendo uma excelente ferramenta de estudo e observação da prática de ações de hospitalidade.

A permanência, o cunho familiar, bem como a manutenção da prática de produção artesanal, coloca-se como características fundamentadas na prática da hospitalidade.

Referências

- ABIP, Associação Brasileira das Indústrias de Panificação e Confeitaria. **Visão do setor de panificação e confeitoria para o futuro.** Disponível em: <<http://www.abip.org.br/site/visao-do-setor-de-panificacao-e-confeitoria-para-o-futuro/>>. Acessado em 09 de setembro de 2017.
- BARHAM, P. **A ciência da culinária.** São Paulo: Roca, 2002.
- BASTOS, S. **Hospitalidade e história: a cidade de São Paulo em meados do século XIX.** Cadernos CERU, s. 2, n. 15, p. 151-164, 2004.
- CANELLA-RAWLS, S. **Pão: arte e ciência.** São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2005.
- CRUZ, Elaine Patricia. Agência Brasil: **Dia Mundial do Pão.** Disponível em: <<https://agenciabrasil.ebc.com.br/geral/noticia/2019-10/dia-mundial-do-pao-conheca-umpouco-da-historia-do-produto-no-brasil>>. Acessado em 20 de maio de 2020.
- D' ALAMBERT, C. C.; FERNANDES, P. C. G. Bela Vista: a preservação e o desafio da renovação de um bairro paulistano. **Revista do arquivo municipal: departamento do patrimônio histórico.** n. 204, p. 151-168, São Paulo: 2006.
- DEBRET, J. B. **Viagem pitoresca e história do Brasil.** p. 33: Editora Imprensa Oficial do Estado, 2015.
- DENCKER, A. F. M. (Org.); BUENO, M. S. (Org.). **Hospitalidade: cenários e oportunidades.** p. 7-27, 73-91. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2003.
- DIAS, C. M. M (Org.). **Hospitalidade: reflexões e perspectivas.** Barueri: Editora Manole Ltda., 2002.
- ITPC, Instituto Tecnológico de Panificação e Confeitaria. **Estratégias de aplicação da padaria conceito.** Disponível em: <[http://www.institutoitpc.org.br/download/encartePadariaConceito\(18nov2015\)p.pdf](http://www.institutoitpc.org.br/download/encartePadariaConceito(18nov2015)p.pdf)>. Acessado em 09 de setembro de 2017.

LASHLEY, C.; MORRISON, A. **Em busca da hospitalidade: perspectivas para um mundo globalizado.** p. 4-16. Barueri: Manole, 2004.

MARTINHO, L. M., GORENSTEIN, R. **Negociantes e caixeiros na sociedade da independência.** Rio de Janeiro: PCRJ, 1993.

MATOS, M. I. S. Portugueses e experiências políticas: A luta e o pão. São Paulo 1870-1945. **História** (São Paulo) v. 28, n. 1, p. 415-443, 2009. Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho. Disponível em: <<https://www.redalyc.org/pdf/2210/221014799014.pdf>>. Acessado em 10 de abril de 2019.

MCGEE, Harold. **Comida & cozinha: ciência e cultura da culinária.** 2^a Ed. São Paulo: Editora WMF Martins Fontes, 2014.

MONTANARI, M, et al. **História da alimentação.** 5^a Ed. São Paulo: Estação Liberdade, 2007.

MOREIRA, Sueli Aparecida. **Alimentação e comensalidade: aspectos históricos e antropológicos.** Cienc. Cult., São Paulo, v. 62, n. 4, p. 23-26, Outubro de 2010. Disponível em: <http://cienciaecultura.bvs.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0009-67252010000400009&lng=en&nrm=iso>. Acessado em 20 de abril de 2020.

NASCIMENTO, L. A. C. No Bixiga nem tudo é italiano: relatos de vivência sobre um bairro da região central em São Paulo. **Pensando na África e suas diásporas**, n. 1, p. 104 – 118. Minas Gerais: 2016.

NETO, Augusto Cesar Almeida. **A História da panificação brasileira.** São Paulo, Editora Max Foods, 1994.

SAFFUAN, R. **Padarias centenárias são parte da história de São Paulo.** Folha de São Paulo (2 nov. 2013). Disponível em: <<https://www1.folha.uol.com.br/saopaulo/2013/11/1364591-padarias-centenarias-sao-parte-da-historia-de-sao-paulo.shtml>>. Acessado em 18 de abril de 2019.

SÃO PAULO, Prefeitura do Município. Secretaria Municipal da Cultura. Departamento do Patrimônio Histórico. Conselho Municipal de Preservação do Patrimônio Histórico, Cultural e Ambiental da Cidade de São

Paulo - CONPRESP. **Resolução nº 22/2002**. São Paulo: 2002. Disponível em: <https://www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias/cultura/patrimonio_historico/preservacao/index.php?p=432>. Acessado em 15 de abril de 2019.

SCHNECK, Sheila. **Formação do bairro do Bixiga em São Paulo: loteadores, proprietários, construtores, tipologias edilícias e usuários (1881-1913)**. 2010. Dissertação (Mestrado em História e Fundamentos da Arquitetura e do Urbanismo) - Faculdade de Arquitetura e Urbanismo, Universidade de São Paulo, São Paulo: 2010.

SEBESS, P. **Técnicas de padaria profissional**: São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2002

TAMAMAR, G. **Muito além de “só” ficar milionário e chegar lá**. Estadão PME (28 de janeiro de 2016). Disponível em: <<https://pme.estadao.com.br/noticias/casos-de-sucesso,muito-alem-de-so-ficar-milionario-e-chegar-la,6222pc>>. Acessado em 15 de abril de 2019.

| Capítulo 5

A disponibilidade e os tipos de sal alimentícios comercializados na Zona Cerealista na cidade de São Paulo

Aline Sancori Ferreira Lima, Ivan Carmona,
Jonathan Teixeira Dias Neres, Rafael Lima
Morandi

Introdução

Caracterizado como um produto fundamental para a humanidade, o sal é um ingrediente utilizado mundialmente, tornando-se um produto versátil, conhecido como cloreto de sódio (NaCl)¹. É um condimento, atua como realçador de sabor nos alimentos, tem a função de conservante, logo, sua aplicação é múltipla (KURLANSKY, 2003). Conhecido como sal de mesa ou sal de cozinha², a origem do nome vem da palavra latina *salis*, que significa a deusa da saúde, representando o símbolo da sabedoria (DINIZ, 2013).

Sua origem data por volta de 6.000 a.C. na China. Segundo Damásio (2009), a descoberta do produto se tornou lucrativa e após a abertura dos comércios ganhou expansão para a comercialização, tornando-se uma mercadoria de grande valor. Historicamente, o sal se tornou motivo de grandes representações, tais como: usado como poder; referência no âmbito religioso; usado como moeda em trocas comerciais; visto como fonte de fertilidade, em rituais e crenças; também influenciou a expressão “salário” e motivou grandes conflitos por conta da importância de sua riqueza (CHEMELLO, 2005; RAMOS, 2018).

Segundo o Ministério da Saúde (2014), o produto apresenta-se sob a forma de cristais brancos, com granulação uniforme, inodoro e com sabor salino/salgado. Além dessas peculiaridades do formato de cristais, encontram-se também nas características em grãos como: sal grosso, peneirados, triturados e moídos, cada qual com suas especificações definidas pela legislação do Ministério da Saúde - Agência Nacional de Vigilância Sanitária (2013).

Existe no mercado outras variações de sal que surgiram por conta do uso na gastronomia, esses produtos estão disponíveis para o mercado consumidor com diferentes quantidades de sódio e outros minerais em sua composição, além de colorações, sabores e texturas. Levando-se em conta os tipos de sal disponíveis, a pesquisa tem como objetivo identificar essa diversidade e inventariar os diversos tipos utilizados para

1 Segundo Silva (2007, p. 18): Na verdade, em química, o sal é um composto resultante da interação de um ácido com base. Seu nome científico é cloreto de sódio (NaCl).

2 Segundo Ramos (2018, p.6): O sal de mesa, também chamado de sal de cozinha, é uma combinação de cloreto de sódio (NaCl), que é constituído principalmente de ferrocianeto de sódio, alumínio silicado de sódio e iodado de potássio - componente responsável pela presença de iodo no sal.

alimentação, encontrados em um determinado território mercantil da cidade de São Paulo.

Esse local é conhecido como zona cerealista, que segundo Roim (2016), é uma área de compras que atende ao comércio varejista com mercadorias, e centraliza diversos produtos para a venda: temperos, grãos, sal, farinhas, laticínios, cereais, ingredientes naturais e insumos a granel. Diante disso, o artigo vai apresentar os variados tipos encontrados no comércio da zona cerealista, especificando suas diferenças e comparando seus valores nutricionais.

Em agosto de 2019, foi realizada visita à região, onde foram inventariados os empreendimentos localizados na rua Santa Rosa, entre os números 49 e 117 - no Bairro do Brás na cidade de São Paulo - SP, com o objetivo de identificar os tipos de sal comercializados e a partir deles, discutir tal disponibilidade, suas características e variedade.

Para a construção do artigo, cinco temas foram considerados para a discussão: na primeira seção, apresenta-se a história do sal e sua influência na economia, cultura e sociedade; na segunda parte, o foco foi a produção, extração e refinação do sal como desenvolvimento do produto; na terceira, apresentou-se os tipos de sal alimentícios e suas principais características; no quarto item foram abordadas a origem e a formação da região denominada Zona Cerealista - delimitação utilizada como área de coleta de campo; e, por fim, foram apresentados os resultados do estudo.

História do sal

Ao longo da história, diversas fontes abordaram a relevância do sal, tanto em contextos práticos do dia a dia quanto em aspectos religiosos, simbolizando tanto a preservação e incorruptibilidade quanto a amargura e esterilidade, muitas vezes interpretadas como expressões da divina ira diante da corrupção moral. A relação entre o sal, a vida cotidiana, a Bíblia e a liturgia cristã são os temas centrais deste estudo (DIAS, 2005).

A palavra “sal”, segundo Diniz (2013), origina-se da palavra latina *salis* - que significa a deusa da saúde, que faz uma ligação simbólica à sabedoria, assim tem influência na vida do homem desde os tempos antigos. O cloreto de sódio (NaCl), segundo Damásio (2009), é a combi-

nação de cloro e sódio descrita na seguinte forma:

Sal é o termoquímico para a substância produzida pela reação de um ácido com uma base. Quando o sódio, um metal instável que pode inflamar-se subitamente, reage com o conhecido cloro, gás cuja toxicidade pode ser letal, o resultado é o cloreto de sódio (NaCl), alimento básico proveniente da única família de rochas que os seres humanos comem (KURLANSKY, 2003, p. 23).

Ainda segundo o autor Kurlansky (2003), o sal foi descoberto na época da moderna geologia, no século XX. Nesse período, os homens buscavam em grande quantidade o produto, sendo objeto de trocas e até de brigas. O sal era relacionado à riqueza, quanto mais sal tivessem, mais riqueza teriam. De acordo com Damásio (2009), sua história começou na China por volta de 6.000 a.C. Nessa época, a expansão do comércio era lucrativa ao governo, e por conta disso, os imperadores determinaram a abertura do comércio do sal. Já Ramos (2018) relata que, com a abertura, o sal se transformou em uma das principais mercadorias comercializadas mundialmente, e sua produção foi uma das primeiras a serem constatadas como monopólio pelas indústrias da época.

Historicamente, o sal está associado a muitos significados. Segundo Chemello (2005), representa um símbolo religioso, moeda, fonte de poder e motivos de conflitos. Para Ramos (2018), seu uso era visto como moeda, onde gregos e romanos usavam essa simbologia por acreditar em seu poder. Além do mais, teve um papel na representação religiosa, onde por inúmeras vezes é mencionado na bíblia sagrada, e também na famosa obra de Leonardo Da Vinci, “A última ceia”, onde a figura do sal era apresentada em forma de “saleiro”, significando a traição do discípulo a Jesus Cristo (DINIZ, 2013).

Segundo Kurlansky (2003), o sal foi cogitado como fonte de fertilidade durante muitos séculos, onde acreditava-se que os animais terrestres se reproduziram sem cópula por habitarem locais onde existiam salinas. Na França, os casamentos tinham mais valor quando os noivos traziam o sal para o altar, onde raramente as noivas tinham a oportunidade de carregá-lo; já na Alemanha, tinha-se o costume de salpicar sal nos sapatos das noivas. Além disso, o sal foi considerado elemento para superstições; na culinária descobriu-se o seu poder de conservação; e pelo seu valor, foi usado como símbolo do salário.

Uma das crenças da época dizia que, se uma pessoa der-ramasse sal, deveria pegar alguns cristais caídos e jogá-los para trás do ombro esquerdo - o lado que representava o mal. Até o século XIX, o cloreto de sódio era o único agen-te utilizado para conservar os alimentos, principalmente as carnes. Atuando como um agente desidratante, impedia o surgimento de vermes, os quais precisam da água para sobreviver. Uma curiosidade interessante é que o sal foi a origem da palavra 'salário' ([Do lat. *salariu*, 'ração de sal', 'soldo'.]), visto que os soldados do Império Romano rece-biam parte de sua paga em sal (CHEMELLO, 2005, p.4).

Após as descobertas das muitas utilizações do sal, os japoneses aprenderam a fabricação do *jiangyou*, deram-lhe o nome de *shoyu* e venderam ao mundo todo. A Via Salária, uma das primeiras grandes es-tradas romanas, foi determinada para levar sal não só até Roma, mas a todo o interior da península, devido ao exército romano necessitar do sal para os soldados, para os cavalos e para o gado (KURLANSKY, 2003).

O sal esteve também em situações de guerras, ainda segundo Kur-lansky (2003), onde rebeliões marcaram história, com início em 1630 na Índia, motivada pela taxa na produção do sal; em 1631 em Portugal pela extração do sal no Brasil; em 1978 na revolução da França pelo imposto sobre a produção do sal. No Brasil, segundo Dionysio (2017), o sal é ca-racterizado na condenação de Tiradentes em 1792, onde os juízes man-daram salgar o chão da sua casa para que o local se tornasse um lugar onde não houvesse mais vida.

Produção, extração e refinação do sal

A história do sal teve um papel importante para a humanidade. Segundo Silva (2007), os métodos de produção, extração e refinação tiveram início com elaborações primitivas e sua formação foi encontrada em registros que datam da época da civilização.

Os gregos, romanos, hebreus, todos salgavam suas oferen-das selando o pacto com seus deuses. Os hebreus selavam também seus acordos comerciais trocando sal, e os beduí-nos não atacavam homens cujo sal haviam compartilhado

alguma vez... Essa intimidade advinda do ato de compartilhar o sal é reforçada na obra de Aristóteles, [...] ao apontar para o provérbio que afirma que os homens não podem se conhecer “até que tenham comido juntos a quantidade de sal necessária”, e se explica pelo seu caráter imutável, a lealdade e a amizade são seladas com sal porque sua essência é estável. Ele pode ser dissolvido, evaporar e novamente se transformar em sal (SILVA, 2007, p. 19).

De acordo com Kurlansky (2003), o mais antigo relato sobre a produção do sal foi na China em 800 a.C. e a partir de então, iniciou-se a comercialização da produção salina. Por conta disso, as primeiras salinas do mundo pré-histórico ficavam na província de Shanxi, na China. Um lago de água salgada, chamado de Yuncheng era motivo de guerra pelo seu controle, de onde o povo da região retirava o próprio sal, usando o método de ferver a água do mar em recipientes de cerâmica até que se formassem apenas cristais. Essa mesma técnica foi difundida pelo Império Romano na Europa Meridional (KURLANSKY, 2003). Ainda segundo Kurlansky (2003), nessa época não existia o controle da produção, porém foram utilizadas técnicas simples descritas em documentos velhos, como ferver a água do mar em um recipiente de cerâmica até ficar quase seco, em formas de cristais. Desta maneira foi se espalhando e depois, os chineses criaram uma nova forma de produzir sal usando o ferro na sua fabricação.

Com o tempo, novos recursos foram se desenvolvendo. Conceitualmente, a produção do sal, segundo Ramos (2018), é dada pela formação da evaporação solar a vácuo. Nesse procedimento, normalmente é colocada a matéria prima extraída da rocha. Esse produto em estado bruto é acomodado no estoque, onde se espera pela próxima ação. Do estoque é destinado a uma linha de produção onde é feita a limpeza com salmoura saturada e condensada, evitando a perca de produtos, assim eliminando teores de sujeiras que possam ocorrer durante o procedimento. Em seguida, a função de peneira separa os cristais e se elimina o que não servirá para o processo de refinação.

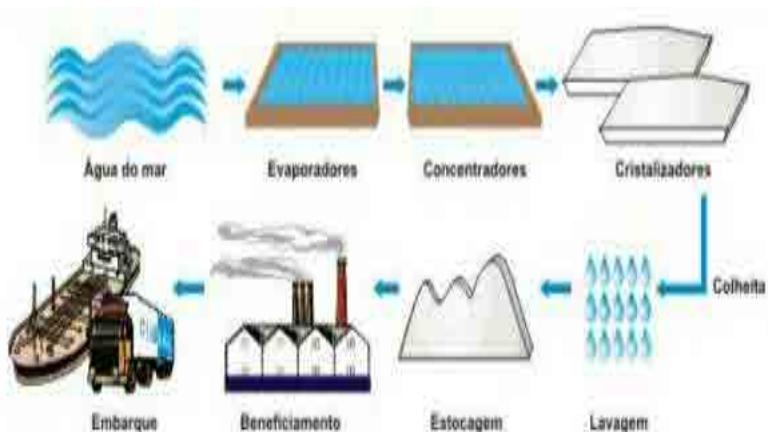
Segundo Food Ingredients Brasil (2013), o processo de extração está relacionado com a formação da cristalização, de onde é extraído de fontes naturais, ou seja, extrair o sal é uma técnica primitiva e sua utili-

zação data a milênios. Segundo Silva (2015) e Costa (2013), os primeiros relatos documentados sobre a extração do sal vieram a partir da água do mar, pela China. O método utilizado é de conservar a água em objetos de argila e esperar a cristalização do sal, tendo a quantidade de cloreto de sódio (NaCl) necessária.

Já o processo de refinação está ligado ao desenvolvimento da produção e extração. Após os métodos de transformações, o refinamento é o resultado final desses processos advindos do sal, onde segundo Silva (2007), é colhido por meio da evaporação solar da água do mar ou de lagos com água salgada. O vento e o sol evaporam a água rasa de lagos, deixando somente o sal, assim é colhido uma vez ao ano, quando alcança uma espessura específica. Depois de colhido, é lavado, seco, limpo e refinado. Essa é a maneira mais pura de se colher, geralmente resultando em quase 100% de cloreto de sódio. Apenas áreas com índices de chuva baixos e índices altos de evaporação - países mediterrâneos e a Austrália, por exemplo - podem ter fábricas de evaporação solar bem-sucedidas. Geralmente são máquinas que realizam essa colheita, mas em algumas áreas ela ainda é feita manualmente (FOOD INGREDIENTS BRASIL, 2013).

Para se entender melhor o mecanismo do processamento, na imagem 1 apresenta-se o passo-a-passo da transformação da água do mar em sal.

Imagen 1: Processo de produção, extração e refinação do sal



Fonte: Salinor, 2020

Tal procedimento, segundo Alves (2011), consiste na captação da água salgada, em seguida faz-se um bombeamento para se destinar aos evaporadores, segue-se com o processo de cristalização, colheita, lavagem e depois, é estocado para o início da cura e logo após, o resultado do produto final. Por fim é levado para a refinação e encaminhado para a distribuição.

Tipos de sal utilizados na alimentação

Atualmente, no mercado, há vários tipos de sal com diferentes quantidades de sódio e outros minerais na composição, além de cores, sabores e texturas.

A mais antiga referência escrita sobre o sal, segundo Zubiri (2010), provém da China, encontrando-se num compêndio de farmacopeia: Peng-Tzao-Kan-Mu, datado do 3º milênio a.C., onde se mencionam quarenta tipos de sal, bem como os métodos de obtenção dos mesmos (KURLANSKY, 2003). Há também sais que combinam com outros elementos, alguns dos quais são iodeto de potássio, fosfato de cálcio e fosfato de magnésio. Eles são importantes em nosso corpo, mas o mais importante é o cloreto de sódio (VERHAEGHE, 2006).

Atualmente no mercado consumidor, pode-se encontrar vários tipos, entre eles: sal marinho do Mossoró, sal negro, sal rosa do Himalaia, flor de sal e sal do Atacama. O sal marinho de Mossoró geralmente é mais caro do que o sal de cozinha, devido ao modo como é extraído (SILVA, 2015). O sal negro geralmente tem uma cor escura cinza-rosada. Um tipo indiano contém compostos sulfúricos, ferro e outro micro minerais e possui um sabor sulfúrico forte (FOOD INGREDIENTS BRASIL, 2013).

Quanto às características, o sal pode ser grosso, fino ou em flocos, branco, rosa, preto, cinza ou de uma combinação de cores, dependendo do lugar de onde vem e dos minerais contidos nele. Segundo Ramos (2018), alguns sais rosas, como o sal colhido no Himalaia, têm essa cor por causa do cálcio, magnésio, potássio, cobre e ferro. O fleur de sel (“flor de sal”, em francês), por exemplo, é raspado manualmente da superfície de lagos de evaporação. Alguns sais marinhos do Atacama não são tão processados quanto o sal de cozinha, mantendo, assim, os micros minerais que geralmente são removidos durante o processo de refinação (FOOD INGREDIENTS BRASIL, 2013).

A Zona Cerealista na cidade de São Paulo - SP

A Zona Cerealista está situada na região do bairro do Brás, no centro da cidade de São Paulo, que abrange uma extensão desde a avenida Mercúrio até a rua Santa Rosa, próximo do mercado público municipal conhecido como Mercadão³.

Roim (2016) afirma que a Zona Cerealista é um local de compras e que hoje em dia conta com várias lojas (imagem 2) que atendem ao comércio varejista com mercadorias. É conhecida por centralizar diversos estabelecimentos na venda de temperos, grãos, sais, farinhas, laticínios, cereais, ingredientes naturais e produtos a granel. De acordo com Pereira (2007) essa área foi formada pelo crescimento do mercado de grãos - atividade iniciada do século XX, especialmente pelos imigrantes, que nos dias de hoje, contrasta com armazéns e galpões vazios.

Imagen 2. Região da Zona Cerealista



Fonte: Autores (2019)

³ O mercado municipal de São Paulo, chamado popularmente de mercadão, faz parte do roteiro turístico da cidade de São Paulo pela importância de seu comércio de longa data (desde 1933), pelos produtos diferenciados que são comercializados e pela beleza de sua arquitetura (ROIM, 2016, p. 2).

Sua origem data no período do ano de 1900, cujo segmento varejista se deu com comércios de cafés por imigrantes, e no surgimento de abastecimento e distribuição de alimentos que, segundo Netto, Vieira e Wiesel (1983) era ocupado por uma população de origem geograficamente heterogênea.

Uma importante indústria de grande porte na região da rua Santa Rosa foi o moinho Matarazzo, fundado em 1900. Com ele e outras indústrias, o bairro cresceu e aumentou a demanda por produtos industriais e alimentos. O mercado aberto de trigo e outros alimentos como batata, cebola e arroz que começa a se firmar nesse período é o que dá início à Zona Cerealista. Tal mercado foi constituído ali, pois os trens que transportavam o café entre Santos e Jundiaí traziam estes alimentos e paravam na estação do Pari, dando a oportunidade dos carregadores negociarem de dentro dos vagões do trem. Em certo ponto, a quantidade negociada era tão grande a fim de abastecer a região do Brás e depois São Paulo inteira - que foi necessário estocar esses alimentos nas redondezas, o que deu origem aos famosos armazéns da rua Santa Rosa e da rua Paula Souza (MUSEU DA PESSOA, 2016, p. 34-35).

Após isso, ainda segundo o Museu da Pessoa⁴ (2016), teve início a proposta em colocar o mercado municipal, em 1924, para ser um ponto central de venda de carnes, frutas, legumes etc., a fim de estabilizar as atividades dos comércios na Zona Cerealista. Segundo Pereira (2007), por volta de 1940, foi constituída uma nova formação de sociedade no ramo dos negócios junto ao largo do Pari, rua Paula Souza, zona da rua Santa Rosa e mercado municipal, buscando uma nova medida complexa para abastecer produtos à região.

No período da Segunda Guerra Mundial, os estabelecimentos da área passaram por problemas com a falta de importação na produção alimentícia, onde após o fim da guerra, Getúlio Vargas estimulou a indústria automobilística com a venda de carros, e também construiu rodovias.

⁴ Essa citação usada no artigo é uma publicação que faz parte do projeto memórias do comércio em São Paulo, uma iniciativa do SESC São Paulo em parceria com o Museu da Pessoa. O projeto tem como objetivo registrar as histórias do comércio com foco em narrativa de vida de comerciante, comerciários e outras pessoas envolvidas na cadeia produtiva do comércio. De acordo com o projeto tratou basicamente da área da região Brás SP, determinante para o comércio e distribuição de alimento no Brasil, que é conhecida Zona Cerealista (MUSEU DA PESSOA, 2016, p. 9/10).

vias. Logo depois, os comerciantes da Zona Cerealista reuniram-se com o objetivo de ampliar seus negócios através de uma nova distribuição de alimentos – “o caminhão”. Diante disso, o caminhão deu um grande impulso à zona cerealista, por ser tornar representante no abastecimento nacional de produtos de gêneros alimentícios (MUSEU DA PESSOA, 2016). Ainda segundo o autor:

Hoje, essa importante área comercial da metrópole integra outros sistemas de abastecimentos e distribuição de alimentos e tem se reinventado como polo atacadista, enfrentando os desafios urbanos impostos pelas condições daquela área, ao mesmo tempo que fortalece o segmento do comércio varejista, proporcional ao consumo que está cada vez mais circunscrito aos novos hábitos culturais da gastronomia, com a valorização da busca do bem estar individual e do encontro à mesa como motivação das interações sociais (MUSEU DA PESSOA, 2016, p. 9).

Ao longo do tempo, com o surgimento de problemas urbanos, os comerciantes estabeleceram mudanças no design dos armazéns da região, modificando prateleiras, corredores e estabelecendo outras formas de distribuir seus produtos. Sendo assim, a Zona Cerealista foi ganhando destaque e cada vez salientando seus produtos. Em meados do ano de 2012, o Museu da Pessoa (2016), relata que os comerciantes queriam formar uma “nova Zona Cerealista”, levantando um entreposto comercial da América Latina, apostando na região da cidade de São Paulo como um conceito de diversidades de seus produtos, tanto para o consumidor comum, quanto para profissionais que buscam novidades, para a necessidade de oferecer produtos mais raros e tendo apoio de vendas pela internet.

Os estabelecimentos apostaram em disponibilizar diversas mercadorias com variedades, como arrozes especiais, feijões, tipos de sal alimentícios, temperos como chimichuri, páprica defumada, lemon pepper, moedores de sais, itens que ganharam espaço, disponibilidade e fácil acesso a seus consumidores.

Diante disso, o comércio da Zona Cerealista foi escolhido para campo de pesquisa com o objetivo de identificar esses tipos de sal disponíveis para a venda, considerando que a área representa uma transformação alimentar na sociedade moderna, associando em dispor variações

de produtos, e ao mesmo tempo mantendo os gêneros alimentares já definidos para venda.

Discussão e resultados

Durante a pesquisa de campo na Zona Cerealista de São Paulo - SP foram visitados 12 locais específicos (armazéns, empórios e lojas), como resultado do artigo. Encontrados: sal marinho do Mossoró, sal negro, sal rosa do Himalaia, flor de sal, e sal do Atacama.

Após a coleta, identificamos os comércios em busca dos tipos de sal comercializados na Zona Cerealista, no mapa 1, abaixo:



Mapa 1. Mapa da Zona Cerealista

Fonte: Elaborado pelos autores a partir do MyMaps, Google Maps (2019)

Doze comércios serviram como base para se realizar o levantamento dos sais disponíveis na localidade. Considerando os objetivos do artigo, foi realizada uma relação dos tipos de sal encontrados no quadro 1.

Quadro 1. Tipos de sal encontrados na Zona Cerealista

Tipo	Formato	Forma de venda e peso	Marca	Valor
Sal marinho de Mossoró	Fino/grosso	Embalagem fechada (1 kg)	BR Spices	R\$ 9,99
Sal negro	Fino/grosso	A granel	Somente a granel	R\$ 3,49 (fino 100 g) R\$ 3,99 (grosso 100 g)
Sal rosa do Himalaia	Fino/grosso/tábua	A granel/embalagem fechada (500 g)/tábua (5 kg)	Pink; Salt; Flora; A granel	R\$ 2,99 (fino 100 g) R\$ 3,49 (grosso 100 g) R\$ 13,59 (grosso embalagem fechada) R\$ 89,99 (tábua)
Flor de sal	Cristal	A granel/embalagem fechada (150g e 500 g)	Netuno; Roma Temperos; A granel	R\$ 5,99 (fino 100 g) R\$ 15,60 (embalagem com 150 g)
Sal do Atacama	Fino	Moedor (100 g)	BR Spices	R\$ 18,99

Fonte: Autores (2019)

Conforme mostrado no quadro 1, foi desenvolvida uma relação dos tipos de sal, os formatos, a forma de venda e o peso de cada sal encontrado, a marca e o valor de cada produto.

Quadro 2. Informações nutricionais dos tipos de sal descritos nas embalagens pesquisadas

Informações nutricionais	Sódio	% Valores Diários
Sal marinho de Mossoró	390 g	16%
Sal negro	380 g	15%
Sal rosa do Himalaia	380 g	15%
Flor de sal	269 g	11%
Sal do Atacama	220 g	9%

Fonte: Os Autores (2019)

No quadro 2 foram destacadas as informações nutricionais. Conforme levantamento e informações obtidas na coleta de campo, a única diferença nutricional entre os sais verificados é a quantidade de sódio. Itens como carboidrato, proteína, calorias, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans e fibra alimentar são inexistentes.

Conclusão

Conclui-se que o sal é um ingrediente importante em várias vertentes. Em sua história de peso nas relações humanas e de civilizações antigas, causou guerras, poder e riqueza, serviu como símbolo de salário, moeda, rituais e no campo religioso se fez presente no mundo. Na culinária, o sal está presente como realçador de sabor, usado como conservante, como ingrediente fundamental para cocção, salga, desidratação.

No aspecto da sua produção, o sal alcança hoje um cenário de grande importância em todos os seus processos, mecanismos de comercialização, distribuição e também acessibilidade, provinda da sua alta capacitação de produtividade.

Por ser um ingrediente presente no Brasil e no mundo, ele é utilizado em diversas formas com finalidades diferentes que abrangem aspectos culinários, culturais e alimentícios. Ligado a isso, outros sais se inseriram nesses aspectos. Com a chegada dessa diversidade, ganharam espaço por conta de diferentes substâncias. Esses tipos de sal têm outras características que alteram a sua cor e propriedades nutricionais, se diferenciando do sal normalmente encontrado.

Hoje, no mercado consumidor, a procura cresce pela disponibilidade de venda, podendo ser encontrados facilmente em um local de referência.

A Zona Cerealista da Cidade de São Paulo é referência em comércios compostos de armazéns varejistas que disponibilizam esses produtos em geral, que crescem pela procura e também por se enquadarem na seleção de escolha dos consumidores.

Vale ressaltar que a área pesquisada contribuiu para que esse produto tivesse disponibilidade, e através da vantagem em ofertar mercadorias de pouco acesso em áreas normais.

Os tipos de sais identificados foram os: Sal marinho do Mossoró,

sal negro, sal rosa do Himalaia, flor de sal, e sal do Atacama. Esses tipos de sal contribuem para o crescimento não só comercial, mas de disponibilidade ao consumo e à capacidade de reconhecimento de produtos com o futuro da alimentação mundial.

Referências

ALEX, Karla Roberta Castro Pinheiro. **Logística como ferramenta estratégica utilizada na minimização dos custos logísticos e maximização do desempenho econômico-financeiro. Um estudo nas indústrias salineiras do Rio Grande do Norte.** 2011. Disponível em : <https://www.google.com/url?sa=t&source=web&rct=j&url=https://repositorio.unb.br/handle/10482/11019%3Flocale%3D-fr&ved=2ahUKEwiQkrGljf3qAhU3ILkGHQGSBNMQFjAAegQIBBAB&usg=AOvVaw3tbiUqQTG4czejOH-_ysnK.8>. Acessado em 14 de abril de 2020.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 23 de 24 de abril de 2013. **Dispõe sobre o teor de iodo no sal destinado ao consumo humano e de outras provisões.** Disponível em: <http://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2013/res0023_23_04_2013.html>. Acessado em 23 de março de 2019.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde - Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira.** Brasília-DF, 2014.

COSTA, Diógenes Félix da Silva. **Breve revisão sobre a evolução histórica da atividade salineira no estado do Rio Grande do Norte (BRASIL).** 2013. Disponível em: <https://www.google.com/url?sa=t&source=web&rct=j&url=https://www.scielo.br/scielo.php%3Fscript%3Dsci_arttext%26pid%3DS1982-45132013000100003&ved=2ahUKEwjE_-28jf3qAhXBHbkGHaKTA0UQFjAAegQIBRAC&usg=AOvVaw1PygSc-PdVFTuVeQGRToi>. Acessado em 02 de maio de 2020.

CHEMELLO, Emiliano. **A Química na cozinha apresenta: o sal.** São Paulo, Ano 6 , nº 3, 2005, Disponível em : <https://www.google.com/url?sa=t&source=web&rct=j&url=http://www.quimica.net/emiliano/artigos/2005ago_qnc_sal.pdf&ved=2ahUKEwj3iZ_Yjf3qAhXQHrkGHaWNAGMQFjADegQIBBAB&usg=AOvVaw105eZTPh_XGLSi2bToll97>. Acessado em 20 de agosto de 2019.

DAMÁSIO, Maria Vicença Frota Rodrigues. **Desenvolvimento da civilização e colonização do Brasil: a importância antropológica e cultural da salga, como método natural de desidratação da carne.** 2009. Disponível em: <<https://www.google.com/url?sa=t&source=web&rct=j&url=https://bdm.unb.br/handle/10483/1024&ved=2ahUKEwi0-aD1jf3qAhVUILkGHXGFC6wQFjAAegQIAxAB&usg=AOvVaw0cu-ddSLmX-plrNyNOfkwYf>>. Acessado em 20 de novembro de 2019.

DIAS, Geraldo José Amadeu Coelho. **O sal e a sua ambivalente dimensão: sabor da comida e símbolo de preservação religiosa.** 2005. Disponível em: <https://repositorio-aberto.up.pt/handle/10216/22826>

DINIZ, Marco Túlio Mendonça. **Condicionantes socioeconômicos e naturais para a produção de sal marinho no Brasil: as particularidades da principal região produtora.** 2013. Disponível em: <https://www.google.com/url?sa=t&source=web&rct=j&url=http://www.uece.br/mag/dmdocuments/marco_tulio_mendonca_diniz.pdf&ved=2ahUKEwjX3OmGjv3qAhWdGbKGHVFAsQFjAAegQIARAB&usg=AOvVaw3gdDkDSag2Eut2JCluJV65c>. Acessado em 15 de junho de 2019.

DIONYSIO, Renata Barbosa; MEIRELLES, Fatima Ventura Pereira. **Conservação de alimentos.** 2017. Disponível em: <http://web.ccead.puc-rio.br/condigital/mvsl/Sala%20de%20Leitura/conteudos/SL Conservacao_de_alimentos.pdf>. Acessado em 11 de julho de 2019.

FOOD INGREDIENTS BRASIL. **Substituição de sódio nos alimentos.** 2013. Disponível em: <https://www.google.com/url?sa=t&source=web&rct=j&url=http://revista-fi.com.br/upload_arquivos/201606/2016060794361001464964138.pdf&ved=2ahUKEwjFvYL_ieLhAhU0CrkGHYU4ARIQFjAAegQICBAC&usg=AOvVaw1f39xNylgS9qlv-99LSd98>. Acessado em 18 de abril de 2019.

KURLANSKY, Mark. **Sal - uma história do mundo.** São Paulo. Editora SENAC, 2ª Edição, 2003.

MUSEU DA PESSOA, SESC. **Armazém do Brasil: memórias do comércio da zona cerealista.** São Paulo, Edições SESC, 2016. ISBN 978-85-62114-60-1. ÍNDICE CATÁLOGO SISTEMÁTICO 14-11770 CDD-

920.72. Disponível em: <https://www.google.com/url?sa=t&source=web&rct=j&url=https://www.amazon.com.br/Armaz%25C3%25A9m-Brasil-Mem%25C3%25B3rias-Com%25C3%25A9rcio-Cerealista/dp/8579952115&ved=2ahUKEwiXrcz5j_3qAhXHlbkGHaoSC6UQFjAEegQIAhAB&usg=AOvVaw2L9u-cnZZhQKZ14vWIBiqN>. Acessado em 20 de julho de 2019.

NETO, Domingos Desgualdo; VIEIRA, José Luiz Teixeira Marques; WIESSEL, Paulo Augusto. **Abastecimento de mercado urbanos - Zona Cerealista da capital.** 1983. Disponível em: <https://www.google.com/url?sa=t&source=web&rct=j&url=http://www.iea.sp.gov.br/ftpiea/RP/1983/relat-0883.pdf&ved=2ahUKEwir5r7FkP3qAhVcLLkGHbASCvY-QFjAAegQIAhAB&usg=AOvVaw18v9p6D8_jzXOBUDX6Af4E>. Acessado em 12 de fevereiro de 2020.

PEREIRA, Verônica Sales. **Os rastros do trapeiro: memória, vulnerabilidade social e a cidade na experiência de moradores de rua no bairro do Brás em São Paulo.** 2007. Disponível em: <<https://www.google.com/url?sa=t&source=web&rct=j&url=http://www.revistas.usp.br/risco/article/view/44713&ved=2ahUKEwj7w7n0kP-3qAhVdIrkGHXnODNUQFjAAegQIBhAC&usg=AOvVaw2GTK52aVwr-Xy8ciCtSBEIF>>. Acessado em 07 de abril de 2019.

RAMOS, Jhony Silva. **Comparação físico-química e inorgânica do sal comum de mesa com o sal rosa do Himalaia.** 2018. Disponível em: <<https://www.google.com/url?sa=t&source=web&rct=j&url=http://repositorio.roca.utfpr.edu.br/jspui/handle/1/12563%23:~:text%3DRAMOS%252C%2520Jhony%2520Silva.-,Compara%25C3%25A7%25C3%25A3o%2520f%25C3%25A7%25ADsico%252Dqu%25C3%25A7%25ADmica%2520e%2520inorg%25C3%25A7%25A2nica%2520do%2520sal%2520comum%2520de%2520mesa,o%2520sal%2520rosa%2520do%2520Himalaia.%26text%3DO%2520teor%2520de%2520cloreto%2520de,m%25C3%25A9todos%2520para%2520avaliar%2520sua%2520pureza.&ved=2ahUKEwjNs9WYkf3qAhXylbkGHeEfAtwQFjABegQIDRAG&usg=AOvVaw1ZP-5vr1w3nNi55hEOFU2T1c>>. Acessado em 22 de junho de 2020.

ROIM, Talita Prado Barbosa. **As relações socioculturais no mercado municipal de São Paulo - produção de tradições na formação e no reconhecimento de grupos culturais a partir da alimentação.** 2016. Disponível em: <<https://www.google.com/url?sa=t&source=web&rct=j&url=https://repositorio.unesp.br/handle/11449/137923&ved=2ahUKEwiF6pyzkf3qAhXBlbkGHSw5Cf8QFjAAegQIBhAC&usg=AOvVaw20XvTDhybKwOkghOqGyGaTc>>. Acessado em 15 de março de 2020.

ROIM, Talita Prado Barbosa. **O comércio do mercado municipal de São Paulo e as interfaces com a antropologia da alimentação.** 2016. Disponível em: <https://www.google.com/url?sa=t&source=web&rct=j&url=https://estudosdoconsumo.com/wp-content/uploads/2018/11/ENEC2016-GT05-Roim-OComercioDoMercadoMunicipalDeSP.pdf&ved=2ahUKEwimpYrHkf3qAhW_HrkGHSjDBAkQFjAAegQIAhAB&usg=AOvVaw1zd5eE05NXdfoDe2leE1s7>. Acessado em 28 de maio de 2020.

SILVA, Abigail Rute da. **Produção artesanal de sal marinho no litoral setentrional do Rio Grande do Norte.** Rio Grande do Norte: Universidade Federal do Rio Grande do Norte, 2015. Disponível em: <https://monografias.ufrn.br/jspui/bitstream/123456789/1834/6/Producao%20artesanal_Monografia_Silva.pdf>. Acessado em 03 de abril de 2019.

SILVA, Moisés Batista da. **A terminologia do sal no RN: uma abordagem socioterminológica.** 2007. Disponível em: <https://www.google.com/url?sa=t&source=web&rct=j&url=http://www.repositorio.ufc.br/handle/riufc/5903&ved=2ahUKEwix48bbkf3qAhWqILkGHTseBzQ-QFjAAegQIBhAC&usg=AOvVaw3bc4TFgu_YF8NLaCvUG3To>. Acessado em 15 de abril de 2020.

VERHAEGHE, Bryon. **The salt of the earth.** 2006. Disponível em: <http://www.reboundhealth.com/cms/images/pdf/rdid101thesaltoftheearth.pdf>. Acessado em 17 de abril de 2019.

ZUBIRI, Daniel Carmona. **El patrimonio etnológico en las salinas de Pinilla.** 2010. Disponível em: <https://www.academia.edu/1301654/El_patrimonio_etnol%C3%89gico_en_las_salinas_de_Pinilla?email_work_card=title>. Acessado em 19 de abril de 2019.

