

A reinvenção do cotidiano: os saberes e as práticas alimentares como estratégias de resistência na sociedade contemporânea

RESUMO

Sabrina Fernanda Demozzi
sabrinademozzi@gmail.com
Centro Universitário Franciscano do
Paraná, Curitiba, Paraná, Brasil.

O presente artigo propõe identificar e analisar as relações entre o ato de cozinhar, as tradições alimentares e o consumo, a partir da análise de experiências e práticas alimentares como as observadas na padaria comunitária Pão da Casa, localizada na Colônia Witmarsum na região dos Campos Gerais e o Cefuria - Centro de Formação Urbano Rural Irmã Araújo. A partir destes exemplos, busca-se investigar as vivências práticas na produção de alimentos e a reinterpretação do consumo e das hierarquias socialmente estabelecidas. Por meio da análise das atividades produtivas, do diálogo com as pesquisas sobre a história e cultura da alimentação e também com conceitos relacionados à identidade, tradição e sociabilidade, pretende-se com este artigo verificar e compreender de que forma essas ações configuram possibilidades de resistência e transformação da realidade, no resgate às tradições culinárias no Paraná, nas relações sociais e na ressignificação do sentido do trabalho e consumo. Pretende-se contribuir com essa pesquisa para os debates historiográficos interdisciplinares, especialmente no que se refere às questões relacionadas à cultura alimentar, comunicação e sociedade.

PALAVRAS-CHAVE: Cozinhar. Sociedade. Consumo.

INTRODUÇÃO

O ato de cozinhar pode ser entendido como uma das manifestações culturais em que o homem se apropria dos recursos que estão disponíveis para inventar a sua realidade. Entendida como um reflexo da cultura, em que são expressados os gostos, escolhas, repulsas, sentidos e significados, a cozinha pode ser analisada como um espaço de criação da natureza e da sociedade. Neste sentido, este trabalho pretende analisar as artes do fazer culinário como possibilidades de reinvenção do cotidiano, em uma leitura do conceito proposto por Michel de Certeau, considerando as especificidades do contexto no qual estamos inseridos.

Desta maneira, buscaremos analisar, dentre outros, as práticas da Padaria Comunitária Pão da Casa, localizada na Colônia Witmarsum, e o Cefuria – Centro de Formação Urbano Rural Irmã Araújo e as suas relações com o ato de cozinhar como estratégias de vida. Assim, discutimos a cultura alimentar, a economia, o consumo, as relações sociais mediadas pelas práticas alimentares, as tradições e as identidades culturais envolvidas neste processo.

Por isso, buscaremos analisar aspectos relacionados ao consumo alimentar no Brasil, considerando os períodos dos anos 1990 e os anos 2016, por considerarmos que durante estes anos, observaram-se mudanças importantes na relação do brasileiro com a alimentação. Analisaremos que, neste contexto, as mudanças econômicas e sociais tiveram papel importante nas formas com que a maioria das pessoas passou a se alimentar no país. Se a fome crônica fazia parte da realidade brasileira, a partir dos anos 2000, nota-se, que figura entre as preocupações sociais o aumento dos quadros de obesidade nas diferentes faixas etárias e populações e doenças decorrentes da má alimentação. Além destes pontos, percebe-se em âmbito cultural e econômico, uma forte valorização do universo da gastronomia no país, o que resultou em um sistema semelhante ao que é proposto por Signe Rousseau, no contexto da Inglaterra, chamado de Food Media, em que os “artistas da vez” são agora os cozinheiros e a estrela principal é a comida. Faz-se uma leitura, além disso, de como algumas práticas, que haviam se tornado esquecidas, são reinterpretadas no contexto atual da alimentação no país, tornando-se parte do sistema alimentar contemporâneo, mediado pelas redes sociais e pela convergência das informações.

Para tanto, este texto baseia-se em dois eixos principais. Em um primeiro momento, analisaremos o contexto histórico dos anos 90 e os anos 2000, em relação às transformações sociais e alimentares pelas quais passaram os brasileiros. Em seguida, buscaremos apresentar as práticas alimentares da padaria comunitária Pão da Casa e procuraremos dialogar com o exposto a respeito da “invenção do cotidiano”, e como as práticas alimentares podem ser entendidas como formas do homem ordinário criar estratégias de vida e de liberdade.

AS TRANSFORMAÇÕES SOCIAIS NO BRASIL E AS RELAÇÕES COM A ALIMENTAÇÃO

O conjunto de transformações sociais, políticas e econômicas que ocorreu no Brasil entre os anos 1990 e 2016 incidiu decisivamente sobre a população brasileira, sobretudo no que se refere às questões relacionadas à fome, à alimentação e ao consumo alimentar no país. Os anos 90 foram marcados pela desigualdade e pela exclusão social. O presidente à época era o vice de Fernando

Collor de Melo, Itamar Franco, que também fora governador de Minas Gerais. O Brasil, neste período, encontrava-se em estado calamitoso. Conforme mencionado pelas autoras Lilia M. Schwarcz e Heloisa Starling (2015), o desemprego atingia 15% da população economicamente ativa só na região metropolitana de São Paulo, o controle da inflação, que era uma promessa de campanha do presidente destituído, Collor, encontrava-se no patamar de 20% ao mês. Quem mais sentia as dificuldades em meio a este cenário de instabilidade política e econômica era a população mais pobre e marginalizada. Neste contexto, a desigualdade social no país era alarmante, e a fome crônica configurava um problema difícil de ser superado.

Mattei, Wright e Castelo Branco (1997) apontam que é a partir da década de 90 que atores sociais como o Estado, o Banco Mundial e as Organizações não-governamentais incorporam a fome em suas agendas de trabalho. Com a adoção do Mapa da Fome, elaborado pelo Instituto de Pesquisa Econômica Avançada (IPEA), o governo federal passa a considerar a fome como um problema oficial no país. Importante salientar que se trata da fome crônica, ou seja, quando a alimentação diária e habitual não fornece ao indivíduo os nutrientes suficientes para que ele exerça as suas atividades cotidianas.

Neste período, algumas ações merecem destaque, como a movimento Ação da Cidadania contra a Fome, idealizado pelo sociólogo Herbert de Souza, o Betinho. A ação buscava sensibilizar a população por meio de mensagens de conscientização para a questão da fome e da pobreza. A campanha contou com adesão de artistas de TV conhecidos pelo grande público, que por meio de diversas peças midiáticas, como inserção na televisão e na mídia impressa, incentivavam os brasileiros a colaborar com a causa por meio da doação de alimentos e contribuição financeira. De fato, a iniciativa tornou-se um símbolo na luta contra a fome, que neste período, de acordo com o IPEA, vitimava mais de 32 milhões de brasileiros.

Inserindo a necessidade alimentar no contexto da sociedade brasileira da época, compreende-se que dentre as preocupações mais urgentes, precisava-se buscar formas de “resolver” ou ao menos minimizar o problema da fome, necessidade mais essencial e intimamente relacionada à dignidade humana. A temática da fome no Brasil, apesar de configurar um grave problema social, foi considerada por alguns autores, como Josué de Castro em *A Geografia da Fome* (1946), um tabu na sociedade brasileira. Para o autor, entre os fatores ocultos por trás da “conspiração de silêncio em torno da fome”, agiam os preconceitos de ordem moral e política, e os interesses econômicos da civilização ocidental, que tornaram a fome um tema proibido, pois um país ou civilização que é incapaz de alimentar a maioria de sua população revela muito de sua capacidade administrativa e produtiva. Neste sentido, relacionando a economia com a alimentação, Carneiro (2005) salienta que o costume alimentar de uma civilização, no sentido demográfico e econômico, é a indicação da capacidade de prover alimentos suficientes para manter e reproduzir a sobrevivência dos seus habitantes.

Assim, considerando o momento econômico vigente no país entre os anos 90 e os anos 2000, pode-se dizer que o Brasil passava por uma transição importante no que diz respeito à alimentação (CARVALHO, 2006). Se por um lado havia a abordagem da fome em seus aspectos sociais e políticos, por outro é o momento em que se observa no país certo progresso e modernização das práticas

alimentares, sobretudo no setor de restauração. A abertura das importações nos anos 90, a vinda de *chefs* internacionais para as capitais do país e a introdução de preparações nos cardápios, até então desconhecidas ou não tão comuns no Brasil, tiveram papel significativo na transformação das relações de consumo e também no setor de serviços alimentares no país.

Se no início dos anos 90, o país vivenciava o estigma da fome crônica e endêmica, a partir dos anos 2000 pode-se indicar alguns avanços sociais relacionados à questão da pobreza e alimentação no Brasil. Entre os anos de 2001 e 2012, de acordo com o relatório da FAO - *The State of Food Insecurity in the World* – publicado em setembro de 2014, a pobreza no Brasil foi reduzida de 24,3% para 8,4% e a extrema pobreza caiu de 14% para 3,5%. No resumo distribuído pela FAO, lê-se também que 3,4 milhões de brasileiros ainda sofrem com algum problema alimentar, entretanto, o número de pessoas que sofriam com a fome era 8 vezes superior há 20 anos. Naturalmente que ainda há muito o que se fazer, mas é inegável que houve uma melhora significativa no combate à fome no país.

De acordo com o documento disponível para o público, uma série de medidas do governo federal e a efetiva promoção da participação de lideranças facilitaram as ações de apoio para as políticas de segurança alimentar e nutricional no país. Entre estas medidas figuram os programas de apoio aos agricultores familiares, o programa Nacional de Merenda Escolar e a inclusão por decreto do direito humano a uma alimentação adequada no Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Deste modo, pela primeira vez, o Brasil figurou entre os países que deixaram de fazer parte do Mapa Mundial da Fome. Uma das principais iniciativas de combate à fome no Brasil foi o Programa Fome Zero. Ele foi desenvolvido em substituição ao Programa Comunidade Solidária, que fora estabelecido pelo Decreto n. 1.366, de 12 de janeiro de 1995. Frei Betto (2003), que participou da idealização do programa de segurança alimentar, esclarece que diferente dos outros programas, o Fome Zero relaciona-se com a segurança nacional e que esta sempre foi uma bandeira defendida pelo ex-presidente do Brasil Luiz Inácio Lula da Silva. Para o autor, as estratégias do programa tinham como meta gerar renda, trabalho, resgatar a autoestima e a cidadania e não apenas distribuir alimentos.

Esses são tópicos que se relacionam no processo de desenvolvimento do Brasil neste período e devem ser levados em consideração quando falamos da realidade alimentar no país. Verifica-se, também, que existiu e que persiste um crescimento considerável no consumo de alimentos que até então eram inacessíveis para a maioria das pessoas. Consumir alimentos prontos, industrializados, comer fora de casa, consumir alimentos congelados e comer *fast food* representa formas de ascensão social para grande parcela da população. Observa-se assim que os discursos sobre a alimentação são complexos e devem ser compreendidos como aspectos da cultura, já que têm caráter subjetivo e incidem sobre as escolhas pessoais do indivíduo. São diversos os fatores que contribuem para que determinados tipos de alimentos e formas de consumo se sobressaíam a outros, como podemos observar nas mídias, de modo geral.

Neste sentido, mencionamos o trabalho da autora Signe Rousseau (2012), em *Food Media - celebrity chefs and the politics of everyday interference*, em que ela discute, sobretudo nos capítulos 1 e 7, a responsabilidade social dos programas televisivos, chefs e a mídia, de modo geral, em disseminar discursos sobre as formas que as pessoas se alimentam e devem se alimentar. Para ela, é visível a interferência dos programas nas escolhas que as pessoas farão ao decidir o que

vão comer e consumir, e reforça que isso traz consequências mais abrangentes, como a ideia de que as pessoas precisam de um “especialista midiático” para nortear as suas ações alimentares. Para a autora, esse consumo de conteúdos de alimentação configura um problema quanto à emancipação do sujeito, de ser livre e de pensar de maneira autônoma.

Mencionando o tratamento direcionado à questão da obesidade, Rousseau salienta ainda que há uma verdadeira “patrulha da obesidade”, patrocinada por programas e telejornais, que contribuem para um discurso alarmante a respeito desta questão, valendo-se de toda sorte de artifícios e especialistas para corroborar apenas determinados aspectos, como os estéticos, de um tema tão complexo. César (2009) menciona, além disso, o papel das mídias no processo de “educação alimentar” em que os programas televisivos, telejornais e propagandas acabam assumindo a função social de fornecer grande parte dos conteúdos sobre o que é comida, como se alimentar e o que consumir.

Por outro lado, relacionando o exposto pelos autores ao contexto brasileiro, entendemos que estes pontos apresentam novos desafios para se pensar a questão alimentar no país. Conforme mencionamos, se antes o cenário predominante era o da fome crônica e endêmica, hoje há verdadeira preocupação com os malefícios causados pela má-alimentação, obesidade e aos problemas de saúde decorrentes do alto consumo de alimentos industrializados. De acordo com o *Guia Alimentar da População Brasileira* publicado em 2014, a população do país vem enfrentando aumento expressivo do sobrepeso e da obesidade em todas as faixas etárias, e as doenças crônicas são a principal causa de morte entre adultos. O excesso de peso acomete um em cada dois adultos e uma em cada três crianças brasileiras. Parte desses problemas podem ser creditados às mudanças dos hábitos alimentares no país, provocados pela industrialização da maioria dos alimentos, pela própria dinâmica da vida cotidiana contemporânea e o crescimento da alimentação fora do lar. Somam-se a estes fatores os constantes apelos midiáticos que idealizam o consumo dos alimentos *fast food* e os alimentos ultra processados.

O consumo desse tipo de alimento e as mudanças de hábitos ocasionadas pelo declínio da cozinha caseira tiveram impacto significativo nas relações sociais mediadas pela alimentação. O autor Michel Pollan (2014) menciona que a instituição da refeição compartilhada e os seus sentidos, tais como compartilhar as experiências e conhecimentos, repartir, conversar e conviver em família, foram abalados e gradativamente substituídos pelo hábito de comer com pressa, sozinhos e a “beliscar” alimentos embalados. Essa é uma questão que nos chama a atenção, pois se verifica que as noções sobre o hábito de cozinhar e refletir sobre o alimento para a saúde, para a manutenção das relações mais essenciais no âmbito da família e da comunidade, além da compreensão sobre o que é a comida, vem passando por transformações significativas na sociedade brasileira.

Um dos reflexos mais importantes deste processo incide nas questões relacionadas à identidade cultural e na manutenção das tradições alimentares, elementos fundamentais da história da alimentação. Claude Fischler (1998), considerando a alimentação cotidiana no contexto europeu, sobretudo na França, Itália e Espanha, analisa que a industrialização e os aspectos “funcionais” da alimentação, voltados principalmente para facilitar o dia a dia, tem como contraponto a identidade alimentar e o prazer. Desta forma, há um “temor” de que as identidades culturais relacionadas ao preparo de refeições cotidianas, o uso dos ingredientes e os significados no ato de se alimentar sejam comprometidos.

Estes pontos nos levam à discussão sobre o ato de cozinhar e as relações com o alimento, com a terra, a tradição e a sociabilidade. Diante das inúmeras possibilidades de estudar estes temas no âmbito da história da alimentação e do cotidiano, optamos por voltar o nosso olhar para a realidade brasileira, principalmente no contexto paranaense, a partir do exemplo da Padaria Comunitária da Casa da Videira, intitulada Pão da Casa, na Colônia Witmarsun e o Cefuria- Centro de Formação Urbano Rural Irmã Araújo.

A Casa da Videira foi criada oficialmente em 2003, com a atuação de um grupo da sociedade civil na Vila Fanny, em Curitiba. Entretanto, algumas iniciativas tiveram origem no início dos anos 90, como os projetos de acolhimento aos moradores de rua intitulado Projeto Redentor e o Projeto Bom Menino, que buscava realizar atividades para a população carente da região. Com o tempo, algumas atividades passaram a ser realizadas na favela do Mossunguê, próxima ao Rio Barigui, e outras demandas passaram a ser atendidas, como a oferta de atividades de lazer, educação, atividades culturais, produção de mídia própria sobre as ações realizadas e apoio aos pequenos empreendimentos da região. Policiano (2013) menciona que, no processo de transição das atividades da casa, a comunidade havia criado um vínculo com a ONG Casa da Videira e não com as pessoas que trabalhavam ali. Para os organizadores, foi preciso rever esta situação. Além disso, o interesse do grupo fundador começou a se voltar para as práticas de agricultura urbana por meio de um projeto intitulado “Do meu lixo cuido eu”, que apresentava formas para a gestão do lixo domiciliar.

Esse grupo foi formado por membros da sociedade civil, advindos das mais diferentes profissões e realidades, que se identificaram com as causas propostas e uniram-se por laços simbólicos, crenças e objetivos comuns, principalmente aqueles relacionados aos valores cristãos da vida em comunidade, partilha e identificados com o trabalho social. A partir de 2010, a percepção sobre os modos de atuação da Casa da Videira começa a mudar. De acordo com os seus idealizadores, as demandas que deram origem à Casa transformam-se, pois questões como a fome crônica e o atendimento à população mais carente foram, de certa forma, atendidas pelas políticas de inclusão social do governo de Luiz Inácio Lula da Silva. As atividades agora se voltam para o tema da Economia Solidária, aos novos arranjos locais e ao estímulo aos pequenos empreendimentos, principalmente a agricultura familiar. A alimentação surge então neste contexto como uma forma de resistência aos modelos produtivos e alimentares vigentes no Brasil. É por meio de iniciativas voltadas ao processo de ajardinamento urbano, de produção de alimentos e incentivo à agricultura urbana, que a Casa da Videira adquire maior visibilidade. A partir de 2014, a organização deixa Curitiba e passa a desenvolver as atividades na Estação Experimental da Casa da Videira, em Palmeira-PR.

REINVENTAR O COTIDIANO: SOBRE AS ARTES DO FAZER CULINÁRIO

Optamos por intitular este artigo, adaptando o título da obra de Michel de Certeau *A Invenção do Cotidiano* para a ideia de uma “reinvenção do cotidiano”, considerando as particularidades do contexto em que estamos inseridos. Em nosso entendimento, a obra de Certeau oferece pistas e possibilidades para fazemos uma leitura de estratégias articuladas pelos “homens ordinários” que visam emprestar sentido e significado em suas ações diárias.

As artes do fazer culinário, expressas, por exemplo, na fabricação de pães na Padaria “Pão da Casa”, em Witmasrum e no Cefuria podem representar uma oportunidade de análise sobre diversos aspectos sociais e econômicos que envolvem a alimentação. Dentre essas possibilidades, mencionamos o resgate às tradições culinárias, e economia solidária, a educação popular, os sentidos envolvidos no ato de cozinhar e a sociabilidade presente na vida em comunidade.

A interpretação que buscamos apresentar sobre essas práticas compreende a cozinha como uma forma de agir e estar no mundo. Considerando o momento em que vivemos, de grave instabilidade política, crise econômica e ataques aos direitos mais essenciais, achamos justo inserir os hábitos alimentares entre as preocupações sociais contemporâneas. Para tanto, buscamos analisar alguns aspectos para além das questões mercadológicas e de consumo, mas principalmente na possibilidade de novas leituras sobre a realidade.

Cozinhar é uma ação que está intimamente arraigada na cultura brasileira. O próprio espaço da cozinha no interior das residências remonta a meados do século XX, quando este espaço passa a adquirir importância significativa. De acordo com Sant’Anna (2009), a cozinha, a partir da década de 1950, quando o percentual da população urbana ultrapassa a população rural, e quando a presença feminina é aos poucos desconectada do ambiente familiar, adquire novos sentidos e a mídia passa a valorizar este espaço, que se torna um ambiente propício para que homens e mulheres mostrem as suas vivências e experiências alimentares, na forma de status e poder econômico. Além disso, cozinhar deixa de ser uma imposição às mulheres e adquire o sentido de prazer e da comensalidade. Desta forma, não é exagero afirmar que para a maioria dos brasileiros, a cozinha e o cozinhar está diretamente relacionado a algum tipo de memória afetiva e gustativa. Muito antes da possibilidade de que a maioria das pessoas no país pudesse frequentar restaurantes e praças de alimentação, grande parte das refeições era feita em casa, entre a família e os amigos.

Neste contexto, citamos portanto, um breve histórico da iniciativa Pão da Casa, que inicialmente estava relacionadas às atividades comunitárias da Associação Casa da Videira, em Palmeira-PR. Conforme o seu idealizador, Rene Eugenio Seifert Junior, em entrevista, o resgate da panificação artesanal remete às suas memórias de infância. É a partir de 2006, contudo, que os estudos e a prática de produzir o próprio pão adquirem sentido mais amplo, com a proposta de produzir mais alimentos e compartilhar os conhecimentos. Para ele, a ideia de difundir o conhecimento milenar de fazer pão está associado ao relacionamento com as pessoas, ao meio-ambiente e ao despertar da consciência de que as pessoas podem questionar o que comem a partir da prática, do exercício de empreender esforço, tempo e dedicação a um trabalho manual. O tipo de pão que é ensinado pela Padaria é do tipo artesanal, isto é, baseia-se nas receitas tradicionais de pães de fermentação natural, que são feitos com o fermento chamado *levain*, uma mistura de água e trigo alimentada semanalmente. Quanto mais antigo o fermento, maior é o seu sabor e poder de crescimento do pão. Fazer pães deste modo exige muita paciência e atenção. Hoje, as iniciativas da Padaria já são bastante conhecidas e têm destaque em âmbito regional e nacional, reforçando a ideia de que há um interesse na sociedade em resgatar práticas e alimentos que outrora acabaram sendo colocados de lado em detrimentos de outras formas de alimentação.

Conforme exposto no site da Padaria: “O Pão da Casa é uma iniciativa de resgate da arte de produzir pães artesanais no contexto da casa e da família. É uma iniciativa que vai para além do lucro; para nós, mais importante que as relações comerciais são as relações pessoais. O pão é um pretexto para conhecer pessoas e investir naquilo que realmente tem valor: amigos”. Desta forma, a organização das atividades é baseada em um sistema que não visa ao lucro, mas à divulgação de conhecimentos e trocas de experiências.

Já o Cefuria surge em 1981, no final do período da Ditadura Militar (1964-1985), momento em que, de acordo com a descrição no site da organização, os movimentos populares e sindicais retomam a organização das lutas por direitos e políticas sociais. Foram as Comunidades Eclesiais de Base (CEBs), inspiradas na Teologia da Libertação, que embasaram a criação do Cefuria. “Não por acaso, o planejamento e a criação do Centro de Formação partiu de integrantes de pastorais sociais, militantes políticos e líderes comunitários. O Cefuria carrega no nome uma homenagem a Irmã Araújo, lutadora que dedicou a vida à organização da população empobrecida na região sul de Curitiba.” O eixo das atividades desenvolvidas pelo Centro, baseia-se na educação popular, economia solidária e comunicação popular, conforme o site da instituição:

Temos como objetivos principais organizar e fortalecer grupos auto gerenciários de economia popular solidária, visando à construção de um projeto econômico contra-hegemônico; fortalecer a comunicação popular, aliada à formação crítica sobre os grandes meios de comunicação e à luta pela democratização da mídia; e promover espaços de articulação entre as organizações do campo e da cidade, impulsionando a luta pela soberania alimentar e processos organizativos na periferia da grande Curitiba.

Dentre as iniciativas que estão diretamente ligadas à alimentação, figuram as Padarias Comunitárias, que hoje são mais de 30. Pautadas pelos princípios da Economia Solidária, as padarias têm o objetivo de gerar a renda para a comunidade em um processo coletivo de trocas de experiências e gestão. São realizados cursos técnicos, participação em feiras e mobilizações sociais. Pães, biscoitos, bolos, dentre outros produtos da confeitaria são produzidos e comercializados para a manutenção das padarias comunitárias.

Apresentamos brevemente os dois exemplos para buscar as relações possíveis entre essas práticas e formas alternativas de consumo e economia. Estas temáticas, relacionadas à alimentação, já figuram entre o debate historiográfico, e que, conforme exposto por Antunes (1997), dialogam com as diferentes áreas do conhecimento, inserindo-se nos marcos da interdisciplinaridade.

Considerando o pioneirismo das propostas da *Escola dos Annales* para o campo da História a partir da segunda metade do século XX, quando os historiadores passam a reformular seus objetos e aproximam-se das outras áreas do conhecimento, oferecendo leituras de realidades, tais como os ritos, crenças, vestuário, meio ambiente, alimentação, a vida cotidiana, dentre outros, mencionamos o trabalho fundamental de um de seus autores mais importantes nesta nova abordagem dos objetos históricos, que é Fernand Braudel. Em nossa leitura, as percepções sobre a vida material ou a civilização material, principalmente nos aspectos que compõem as bases materiais do cotidiano, como a alimentação e o meio ambiente das sociedades, são essenciais para

compreender alguns pontos que abordamos com este artigo, como a relação do homem com a natureza, seus hábitos alimentares e práticas econômicas de resistência no mundo capitalista contemporâneo.

Deste modo, relacionando os temas que compõem a base do cotidiano, principalmente os aspectos ligados à alimentação, citamos a obra *A Invenção do Cotidiano*, que também configura o aporte teórico de nossa proposta. Buscaremos fazer uma leitura dos exemplos mencionados à luz de alguns temas propostos na obra de Certeau. É sabido que Certeau, Giard e Mayol propuseram nos volumes da obra supracitada abordagens sobre os diversos aspectos das vidas dos “homens ordinários”, sobretudo aquelas atividades aparentemente banais, tais como morar, relacionar-se com os vizinhos, cozinhar, consumir.

Conforme exposto por Certeau (1990), a temática do cotidiano pode ser analisada a partir do enfoque da cultura em que “o homem ordinário se torna o narrador, quando define o lugar (comum) do discurso e o espaço anônimo de seu desenvolvimento (1990, p.63). Inspira-nos, portanto, nestes estudos culturais, sobretudo os preceitos contidos nas chamadas *artes do fazer* - como cozinhar e produzir o seu próprio alimento – por exemplo, e os sentidos envolvidos nestas formas de invenção da realidade, no contexto da sociedade contemporânea.

As *artes do fazer* podem ser designadas como parte de um “esquema” baseado em operações sociais e manipulações técnicas de reinterpretação da cultura. Neste sistema acontecem bricolagens e imbricações, entre a economia cultural dominante e práticas culturais próprias, visando a emprestar novos sentidos ao consumo e modos de viver na “criatividade” cotidiana.

O ato de cozinhar, neste sentido, pode ser interpretado como uma atividade simbólica e cultural, tal como propôs Lévi-Strauss no primeiro volume da série de estudos *As Mitológicas*, intitulado *O Cru e o Cozido* (2004). Para o antropólogo, a partir da análise dos mitos dos povos indígenas no Brasil, cozinhar é a passagem da natureza para a cultura através do domínio do fogo, isto é, do manejo da natureza crua para a cultura cozida. É um ato simbólico, pois ao transformar o alimento, o homem distingue-se dos animais.

Ainda na perspectiva antropológica, inserimos as práticas alimentares na definição de cultura proposta por Geertz (1989), em que os saberes e conhecimentos sobre os modos de fazer e se alimentar são historicamente construídos e possuem sentidos e significados que conectam os indivíduos a um determinado grupo ou realidade, por meio da tradição e identificação com estas atividades. É importante mencionar que no contexto da sociedade contemporânea, essas *artes do fazer* situam-se no que Néstor Canclíni (2001) define como “culturas híbridas”, isto é, os “processos socioculturais nos quais estruturas ou práticas discretas, que existiam de forma separada, se combinam para gerar novas estruturas, objetos e práticas” (2001, p.19). Podemos mencionar como exemplo os conteúdos veiculados pelas redes sociais como meios para a divulgação de formas alternativas de preparo e comercialização de alimentos e serviços de alimentação. Produtores de conteúdos e públicos dos mais variados, dos frequentadores assíduos de academias, blogueiras “fitness”, nutricionistas, chefs profissionais, vegetarianos, dentre outros, encontram na internet terreno fértil para a divulgação de produtos e assuntos cada vez mais diversificados.

Consideramos pertinente, desta forma, mencionar a percepção de Massimo Montanari sobre o entendimento da comida como cultura em relação ao consumo:

“O homem, embora podendo comer de tudo, ou talvez justamente por isso, na verdade não come qualquer coisa, mas escolhe a própria comida, com critérios ligados tanto às dimensões econômicas e nutricionais do gesto quanto aos valores simbólicos de que a própria comida se reveste.” (2005, p.16).

Como diversos outros “bens simbólicos”, a alimentação e as suas vertentes, produtos, técnicas, ingredientes, utensílios, receitas, etc., também se tornaram mercadorias rentáveis em todo o mundo. A autora Signe Rousseau (2013), defende que parte deste processo faz parte do sistema intitulado *Food Media* em que diversos fatores, sobretudo os aparatos midiáticos, agem para idealizar a cozinha, seus produtos e os profissionais. Para a autora, há uma descaracterização do sentido real da comida e existe a real interferência desse sistema nas escolhas dos indivíduos. No Brasil, podemos mencionar o fascínio exercido pelos programas televisivos que, entre outros, mostram a cozinha como um espaço de competição e disputa. Na leitura televisiva das práticas alimentares tudo é muito rápido, as preparações são executadas com o propósito do reconhecimento midiático, status e ganhos financeiros. Assim, consideramos importante analisar as práticas e tradições culinárias neste cenário “híbrido” em que temos uma multiplicidade de interpretações sobre os sentidos envolvidos no ato de cozinhar.

Desta forma, também é essencial considerar as questões relacionadas às identidades culturais, pois a associação desta temática com a alimentação figura entre os trabalhos que analisam as trocas culturais, as cozinhas locais, estudos sobre a contribuição dos imigrantes, o papel das culinárias típicas, dentre outros. Considerando o exposto por Stuart Hall (2002), no processo de “construção de identidades” o homem relaciona os seus sentimentos subjetivos com o mundo exterior, buscando situar-se frente à complexidade da sociedade. Para o autor, a identidade, neste sentido, não é fixa, ela faz parte de um mundo fragmentado em que as demandas por novas identidades surgem a todo momento. Para Castells (1999), as identidades culturais podem ser entendidas como formas de manutenção dos laços e dos valores sociais, redes sociais de solidariedade de diversas naturezas: familiares, religiosas e de interesses compartilhados. Na visão deste autor, as identidades devem ser entendidas para além da noção centrada no indivíduo, mas como parte de uma cultura de mudança e atuação no mundo.

Relaciona-se ao conceito de identidades culturais, o conceito da tradição. As tradições culinárias podem ser interpretadas a partir da ideia das “tradições inventadas” conforme analisado por Eric Hobsbawm (1984), em que verifica-se que algumas práticas alimentares na sociedade, tais como conhecer e produzir o seu próprio alimento como o pão, por exemplo, passam por processos de reavaliação quanto à sua permanência e utilidade. Deste modo, inventam-se novas tradições, que são identificadas a partir de um conjunto de atividades de natureza simbólica. A partir destas noções, compreendemos, portanto, que as práticas alimentares podem ser interpretadas não apenas como tarefas operacionais, mas também como ações portadoras de sentido e simbologia.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Inseridas nos contextos sociais e culturais, as práticas e saberes alimentares, revelam discursos complexos e dinâmicos sobre as diferentes formas de se vivenciar a alimentação cotidiana. Considerando o contexto brasileiro, este

conceito revela-se ainda mais difícil de se categorizar, em parte pelas características próprias da cultura do país, nos aspectos relacionados à fome e o consumo alimentar e também à multiplicidade de expressões alimentares, comparáveis à dimensão do Brasil.

O exercício a que nos dedicamos neste artigo, de ler as iniciativas de produção de alimentos como estratégias de criação de realidades e resistência aos sistemas econômicos vigentes, tem o objetivo de oferecer uma leitura alternativa aos modelos produtivos e de consumo alimentar, inserindo as pessoas “comuns” como criadoras de suas próprias leituras de mundo a respeito da alimentação. Ao direcionar os esforços das artes do fazer para o homem ordinário, outras questões surgem no contexto social, como o retorno aos valores familiares e fraternos, a paciência e a administração dos recursos. Com isso, desperta-se a consciência para a necessidade de ao menos questionar de onde vem a comida que é vendida ou do que ela é feita. Quando citamos o exemplo do pão, não o fazemos aleatoriamente, mas tão somente porque se trata de um dos alimentos mais simples de serem produzidos e também um dos mais baratos. A diferença, porém, é que um pão feito em casa, vai exigir conhecimentos prévios, tempo e dedicação, fatores que estão intimamente relacionados ao estilo de vida contemporâneo. No caso do Cefuria, o exercício de ensino de uma prática tem caráter emancipatório ao dividir as responsabilidades do processo produtivo e econômico nas mãos dos membros da organização.

Estas expressões situam-se nos conceitos de identidades culturais em que as práticas são construídas nas redes de relações entre os sujeitos, constituindo maneiras de criar laços e identificações entre as pessoas, atividades e os grupos sociais. Neste trabalho nos interessamos, sobretudo, por estratégias de vida organizadas para o bem comum, seja na forma de compartilhamento de saberes ou maneiras de repensar o consumo por meio do trabalho prático e também subjetivo dos hábitos de consumo.

Percebemos, portanto, que o ato de cozinhar pode significar reflexão, ação e resistência. Consideramos extremamente importante que os diálogos a respeito deste temática fujam aos lugares comuns e busquem apresentar formas alternativas de experienciar as práticas alimentares como atividades de liberdade e autonomia.

The reinvention of everyday life: knowledge and eating practices as strategies of resistance in contemporary society

ABSTRACT

This article proposes to identify and analyze the relationships between the act of cooking, the food traditions and the consumption, taking in consideration the analysis of experiences and eating practices such as those observed in the community bakery Pão da Casa, located in the Witmarsum, the region of Campos Gerais (Paraná, Brazil) and Cefuria - Center of Rural Urban Formation Sister Araújo. From these examples, it is sought to investigate practical experiences in food production and the reinterpretation of consumption and socially established hierarchies. Through the analysis of productive activities, dialogue with research on the history and culture of food and also with concepts related to identity, tradition and sociability, this article intends to verify and understand how these actions configure possibilities of resistance and transformation of reality, in the rescue of culinary traditions in Paraná, in social relations and in the re-signification of the meaning of work and consumption. It is intended to contribute with this research to the interdisciplinary historiographical debates, especially with regard to issues related to food culture, communication and society.

KEYWORDS: Cooking. Society. Consumption.

REFERÊNCIAS

BETTO, Frei. **A fome como questão política**. *Estud. av.*, São Paulo, v. 17, n. 48, p. 53- 61, Aug. 2003. Disponível

http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0103-40142003000200005&lng=en&nrm=iso. Acesso em 14/04/2015.

BRAUDEL, Fernand. **Civilização Material e Capitalismo**. Lisboa: Cosmos, 1970.

CÂNDIDO, Antonio. (1971), **Os parceiros do Rio Bonito**. São Paulo, Duas Cidades.

CASA da Videira. Disponível em: Acesso em: 30/05/2016-

https://www.facebook.com/casadavideira/info/?entry_point=page_nav_about_it&tab=page_info . Acesso em 30/05/2016.

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Alimentos regionais brasileiros** / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed. – Brasília : Ministério da Saúde, 2015. 484 p.

CARNEIRO, Henrique- Comida e sociedade: **significados sociais na História da Alimentação- Food and society: social meanings in Feeding's History** Henrique S. Carneiro. *História: Questões & Debates*, Curitiba, n. 42, p. 71-80, 2005. Editora UFPR.

CASTELLS, Manuel. **A era da informação: economia, sociedade e cultura**. 3 vols. O poder da identidade. Vol. II. São Paulo: Paz e Terra, 1999.

CANCLÍNI, Néstor García. **Culturas Híbridas- estratégias para entrar e sair da modernidade**. São Paulo: EDUSP, 2001.

CASTRO, de Josué. *Geografia da Fome*. Editora O Cruzeiro, Rio de Janeiro, 1946.

CARVALHO, Marcelo. A transição urbana do alimento do espaço privado ao da mercadoria. SESC- SP- Seminário Cultura e Alimentação, 2006.

CELSONO, Jr, Luis. **Pão e cerveja: autor dos pães vendidos na Bodebrown dá a receita para refazer esta tradição**. 24/02/2015. <https://bardocelso.com/pao-e-cerveja-autor-dos-paes-vendidos-na-bodebrown-da-a-receita-para-refazer-essa-uniao/>. Acesso em 25/11/2016.

CERTEAU, Michel. **A invenção do cotidiano: 1, Artes de fazer**. Petrópolis: Vozes, _____ . **A invenção do cotidiano: morar, cozinhar**. Petrópolis, RJ: Vozes, 1996.

CÉSAR, A.R, Maria. **(Des) educando corpos: volumes, comidas, desejos e a nova pedagogia alimentar**. In: NETO. V, Alfredo; RAGO, Margareth (Orgs.). Belo Horizonte. Autêntica Editora, 2009.p. 269-279.

CHARTIER, Roger. **A História Cultural: entre práticas e representações**. 2ª Edição. Portugal: Difel, 1987.

DOUGLAS, M & ISHERWOOD, B. **O mundo dos bens - para uma antropologia do consumo**. Rio de Janeiro: Ed. UFRJ, 2004.

GARCIA, Rosa W. Diez. **A comida, a dieta, o gosto: mudanças na cultura alimentar urbana**. Tese (doutorado em Psicologia) USP, São Paulo, 1999.

FLANDRIN, Jean-Louis e MONTANARI, Massimo (Orgs). **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FREITAS, Sônia Maria de. **História Oral: possibilidades e procedimentos**. São Paulo: Associação Editorial Humanitas, 2006.

FISCHLER, Claude. A “**McDonaldização**” dos costumes. In História da Alimentação, sob a direção de Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

Guia Alimentar-Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica**. – 2. ed. – Brasília : Ministério da Saúde, 2014.156 p.

GEERTZ, Clifford. “**Uma descrição densa: por uma teoria interpretativa da cultura**”. In: A Interpretação das Culturas. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1989.

HALL, Stuart. **A identidade cultural na pós-modernidade**. Tradução de Tomaz Tadeu da Silva, Guacira Lopes Louro. 7ª Edição. Editora HP&A. São Paulo, 2002.

HOBSBAWM, ERIC e RANGER, Terence (orgs.). **A invenção das tradições**. – Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1984.

História Questões & Debates, **Além da Cozinha e da Mesa: História e Cultura da Alimentação**. Curitiba: Editora da UFPR, ano 28, nº 54, janeiro a junho 2011.

MINASSE-GIMENES, S.G, H, Maria- **Por uma história da alimentação: dissertações e teses produzidas entre 1997 e 2014 na Universidade Federal do Paraná**. Rev. História Helikon, Curitiba, v.2, n.4, p.16-31, 2o semestre/2015. Acesso em 01/07/2016.

JENKINS, Henry. **Cultura da Convergência**. Editora Aleph, 2008.

MATTEI, WRIGHT, CASTELLO BRANCO. **Colocando a fome na agenda pública brasileira**. Cadernos de Pesquisa, nº 7, maio de 1997.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. 1ª Ed. São Paulo, Editora Senac, 2008.

_____. **A fome e a abundância: história da alimentação na Europa**. Bauru: EDUSC, 2003.

MONTENEGRO, Antonio Torres. **História oral e memória: a cultura popular revisitada**. São Paulo: Contexto, 1994.

POLLAN, Michel. **Cozinhar: uma história natural da transformação**. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2014

POLICIANO, S, Rodrigo. **Análise sócio-histórica da prática de gestão: um estudo sobre a Casa da Videira**. Dissertação. <http://acervodigital.ufpr.br/handle/1884/30595>. Acesso em 30/05/2016.

ROUSSEAU, Signe. **Food Media- Celebrity chefs and the politics of Everyday Interference**. Berg, London, 2012.

SANTOS, C. R. A. dos. **Por uma História da Alimentação**. In: História: questões e debates, Curitiba, v.14, n.26/27, p.154-171, jan/dez.1997.

SANT'ANNA, B, Denise. **Dietética e Conhecimento de Si**. In: NETO. V, Alfredo; RAGO, Margareth (Orgs.). Belo Horizonte. Autêntica Editora, 2009.p. 83 - 93.

SINGER, P. **Economia solidária: um modo de produção e distribuição**. In: SINGER P. SOUZA A. R. (Org.). **A economia solidária no Brasil: a autogestão como resposta ao desemprego**. São Paulo: Economia Contexto, 2000.

SCHWARCZ, Lilia Moritz. **Brasil: uma biografia**. Lilia Moritz Schwarcz e Heloisa Murguel Starling- 1ª edição- São Paulo: Companhia das Letras, 2015.

STRAUSS, C. Lévi. **O cru e o cozido**. Mitológicas 1. São Paulo, Cosac Naify, 2004.

THOMPSON, Paul. **A voz do passado: história oral**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1992.

Recebido: 30 nov. 2016.

Aprovado: 19 out 2017.

DOI: 10.3895/rde.v8n12.5092

Como citar:

DEMOZZI, S. F. A reinvenção do cotidiano: os saberes e as práticas alimentares como estratégias de resistência na sociedade contemporânea. R. Dito Efeito, Curitiba, v. 8, n. 12, p. 68-83, jan./jun. 2017. Disponível em: <<https://periodicos.utfpr.edu.br/rde>>. Acesso em: XXX.

Direito autoral: Este artigo está licenciado sob os termos da Licença Creative Commons-Atribuição 4.0 Internacional.

