Revista
HOSPITALIDADE
Dossiê: Gastronomias e Comensalidades - Volume 21, 2024
ISSN 1807-975X

Do afeto à racionalidade capitalista: transformações alimentares no Oeste de Santa Catarina

From affection to the capitalist rationality: food transformation in the West from Santa Catarina

Del afecto a la racionalidad capitalista: transformaciones alimentarias en el Oeste de Santa Catarina

Janaina Gaby Trevisan [1]
Tayane de Oliveira [2]
Gerson Junior Naibo [3]

Resumo: O presente artigo tem por objetivo resgatar as memórias gustativas de moradoras idosas da região Oeste de Santa Catarina, e, a partir disso, dissertar sobre as transformações alimentares vivenciadas por essas mulheres, pautando o seu espaço social alimentar. Os caminhos metodológicos desenvolvidos para a efetivação deste trabalho consistiram em dois movimentos: o primeiro envolvendo o uso de entrevistas narrativas e o segundo sendo baseado no levantamento teórico-bibliográfico. A partir de discussões que articulam elementos geográficos de análise das metamorfoses da cultura alimentar, na interlocução dos diálogos com as mulheres, observamos que o avanço de modelos de produção voltados ao agronegócio, bem como a industrialização dos alimentos, tem limitado cada vez mais o consumo de alimentos *in natura*, impactando diretamente nas formas orgânicas e afetivas de reprodução da vida cotidiana no espaço. De acordo com os relatos obtidos e analisados, preliminarmente aferimos que todo esse processo de transformação da cultura alimentar apresenta uma significativa relação com a racionalidade capitalista de produção, que vem se disseminando por todo o globo, especialmente a partir da década de 1970.

Palavras-chave: Cultura alimentar, memória gustativa, espaço social alimentar, consumo de ultraprocessados, produção capitalista.

Abstract: The present article aims to recover the gustatory memories of elderly women from the western region of Santa Catarina and, based on this, discuss the dietary transformations experienced by these women, focusing on their social food space. The methodological approaches used to carry out this work consisted of two movements: the first involved the use of narrative interviews, and the second was based on theoretical-bibliographical research. From discussions that integrate geographical elements for analyzing the metamorphosis of food culture, in dialogue with the women, we observed that the advancement of production models focused on agribusiness, as well as the industrialization of food, has increasingly limited the consumption of fresh foods, directly impacting the organic and affective ways of reproducing everyday life in the space. According to the reports obtained and analyzed, we preliminarily concluded that this entire process of transformation in food culture is significantly related to the capitalist rationality of production, which has spread worldwide, especially since the 1970s.

[1] Universidade Federal do Paraná – UFPR. E-mail: janainaggt@gmail.com – ORCiD: https://orcid.org/0000-0002-1774-1740
[2] Universidade Federal da Fronteira Sul – UFFS. E-mail: tayane.15oliveira@hotmail.com – ORCiD: https://orcid.org/0009-0000-4854-5358
[3] Universidade Federal da Fronteira Sul – UFFS. E-mail: gerson.naibo@estudante.uffs.edu.br – ORCiD: https://orcid.org/0000-0003-0118-3198

Keywords: Food culture, gustatory memories, social food space, consumption of ultra-processed food, capitalist production.

Resumen: El presente artículo tiene como objetivo rescatar las memorias gustativas de mujeres mayores de la región Oeste de Santa Catarina, y a partir de ello, reflexionar sobre las transformaciones alimentarias vividas por estas mujeres, centrando el análisis en su espacio social alimentario. Los caminos metodológicos desarrollados para la realización de este trabajo consistieron en dos movimientos: el primero, relacionado con el uso de entrevistas narrativas, y el segundo basado en el levantamiento teórico-bibliográfico. A partir de discusiones que articulan elementos geográficos de análisis de las metamorfosis de la cultura alimentaria, en la interlocución de los diálogos con las mujeres, observamos que el avance de los modelos de producción orientados al agronegocio, así como la industrialización de los alimentos, ha limitado cada vez más el consumo de alimentos *in natura*, impactando directamente en las formas orgánicas y afectivas de reproducción de la vida cotidiana en el espacio. Según los relatos obtenidos y analizados, preliminarmente comprobamos que todo este proceso de transformación de la cultura alimentaria presenta una relación significativa con la racionalidad capitalista de producción, que se ha difundido a lo largo del mundo, especialmente desde la década de 1970.

Palabras clave: Cultura alimentaria, memorias gustativas, espacio social alimentario, consumo de ultraprocessados, producción capitalista.

1 Introdução

O ato de comer, de acordo com Carneiro (2005), se configura, entre outros elementos, como um ato social, a partir do qual as primeiras formas de socialização humana emergiram. O comer enquanto uma necessidade – e a consequente busca por/e produção da comida – tem estabelecido a organização dos seres humanos ao longo do território, desde a passagem do nomadismo ao sedentarismo, onde o domínio da prática de cultivo, entre diferentes questões, possibilitou que os indivíduos se fixassem nos territórios. Esse ato, ao longo do espaço-tempo, denota a importância da comida como um fator fundamental de desenvolvimento e existência dos indivíduos, seja enquanto uma forma de afeto, a partir do que se denominou 'memórias gustativas' (Ferreira, 2020)[4] dos sujeitos, seja pelas grandes empresas transnacionais que fizeram a comida – antes considerada apenas como uma necessidade básica – se tornar um item de disputa, através dos conglomerados econômicos, que têm, de forma hegemônica, regulado o ato de comer por meio do controle do ramo alimentício mundial.

No entanto, ainda que as grandes corporações tenham tomado para si o importante papel de alimentar o ser humano na sociedade atual – alimentação essa que tem se dado especialmente

[4] Utilizamos, neste texto, a expressão 'memórias gustativas', de acordo com Ferreira (2020, p. 216): [...] as memórias gustativas não se limitam ao prato em si, mas incluem também quem o prepara, quando e sob qual circunstância ele é consumido e quem está conosco à mesa". Da mesma forma, para Corção (2007, p. 4), "A memória gustativa está associada ao cotidiano dos indivíduos. Alimentar-se no contexto de estudo da memória gustativa, é entendido como uma ação que engloba diversos aspectos sociais, tais como nutrição, economia, tradição, inovação, entre outros".

por meio de produtos ultraprocessados e pré-prontos –, assinalamos de maneira inicial que essa homogeneização tem encontrado ao longo do globo aquilo que Santos (1996) denominou de rugosidades, isto é, espaços onde a racionalidade produtivista do capitalismo não consegue alcançar com força, seja por uma questão de não produzir lucros suficientes para que essa lógica avance, seja pela própria resistência a partir das heranças e tradições que florescem de forma orgânica nos territórios, a partir dos sujeitos que os integram.

Nesse sentido, embora haja uma grande parcela das pessoas já completamente ou parcialmente incutidas nas lógicas de facilitação e barateamento de produtos alimentícios ultraprocessados, igualmente existem lugares e sujeitos que têm resistido a esses avanços das grandes empresas transnacionais, ou então, em função da tamanha desigualdade social que lhe são impostas, algumas lógicas capitalistas de produção-consumo não adentram esses territórios, uma vez que não é proveitoso ou lucrativo para as corporações.

Ainda que esses produtos ultraprocessados tenham preços cada vez mais acessíveis, é indispensável ressaltar que o conceito de rugosidade que trouxemos para debate, tal como afirma Santos (1996), versa, também, sobre a dificuldade das lógicas capitalistas e de seus produtos – nesse caso, os ultraprocessados – adentrarem os territórios por conta das desigualdades sociais existentes. Em 2020 o IBGE publicou uma reportagem, discutindo os dados da Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF)[5], referente aos anos de 2017-2018, onde constatou que os ultraprocessados não conseguiam adentrar efetivamente na alimentação das famílias brasileiras de baixa renda.

Nesse sentido, embora os alimentos ultraprocessados estejam cada vez mais acessíveis, ainda assim apresentam maior valor agregado do que os alimentos *in natura*, especialmente o arroz, o feijão e a carne, alimentos típicos da culinária brasileira – e que, de acordo com a pesquisa supracitada, seguem sendo base da alimentação diária das famílias mais pobres. Já alimentos como pizza, pão integral, saladas, iogurtes, queijos e outros laticínios têm pouca aderência pelas famílias mais pobres, cujo contexto pode ser explicado devido ao custo mais elevado desses alimentos (Barros, 2020).

[5] Para ler a reportagem na íntegra, acessar: https://agenciadenoticias.ibge.gov.br/agencia-noticias/2012-agencia-de-noticias/noticias/28648-brasileiros-com-menor-renda-consomem-mais-arroz-e-feijao-e-menos-industrializados. Acesso em: 09 nov. 2024.

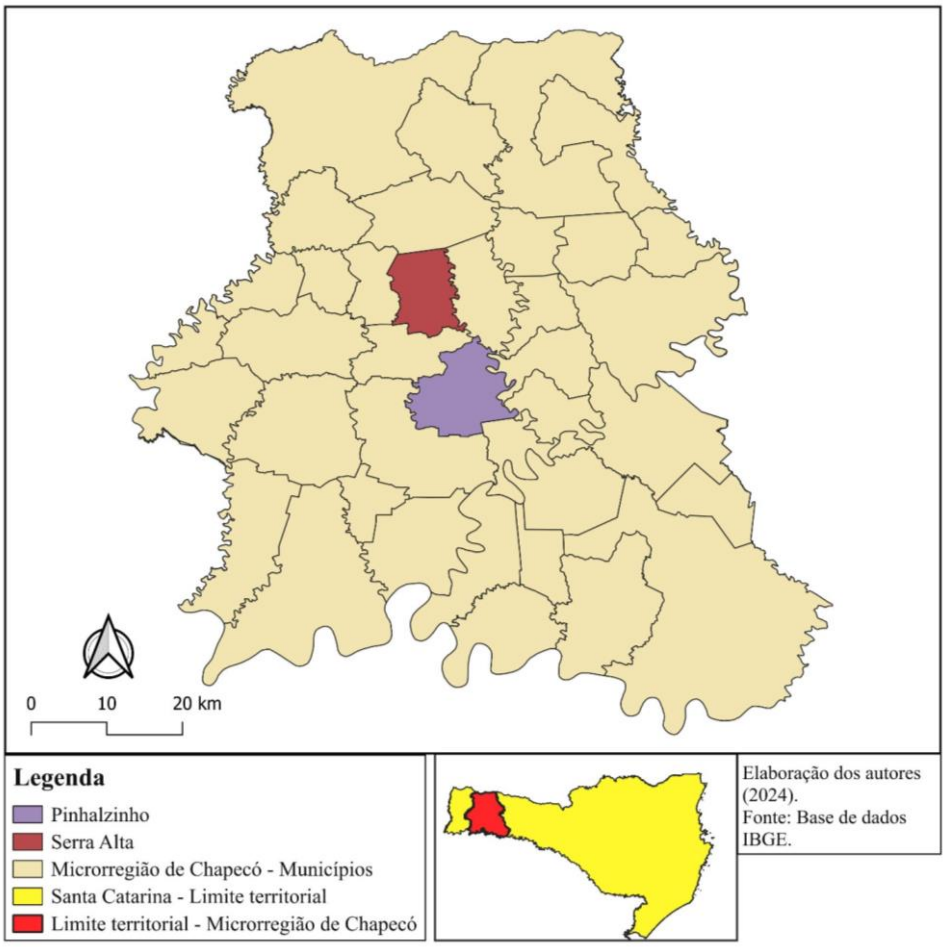
Assim, entendemos que não há, de forma alguma, por parte das grandes empresas, uma ânsia na democratização da alimentação, na superação dos diversos níveis de insegurança alimentar ao longo do globo e na preservação de culturas alimentares. Usufrui-se dos produtos quem pode pagar por eles. Ademais, a engrenagem capitalista – regida pela mais-valia – tende a avassalar com as culturas alimentares regionais, prezando a padronização dos gostos e sabores ao longo dos territórios, que, de acordo com Gimenez (2012), tem sido gestada pelas empresas, pelo advento da globalização.

Nesse sentido, embasados em Santos (1997, p. 73), para debater as mudanças nas estruturas globais, "um caminho seria partir da totalidade concreta como ela se apresenta neste período de globalização – uma totalidade empírica – para examinar as relações efetivas entre a Totalidade-Mundo e os Lugares". Ao compreender que o mundo se configura nos espaços de vida das pessoas, entendemos que, vice-versa, o lugar igualmente compõe o mundo. A partir desses pressupostos, para melhor compreender as transformações alimentares ocorridas nos últimos cinquenta anos, optamos por realizar nossa análise em um local que até poucas décadas atrás era considerado um local de atraso, na hinterlândia do território brasileiro, de modo a afirmar que o processo global de transformação alimentar adentra territórios longínquos, para além das grandes cidades.

O referente da realidade que trazemos à luz para esse artigo parte da região Oeste Catarinense (Mapa 1, p. 471), que de acordo com Renk (2004), até meados de 1920, era considerado pelo governo estadual catarinense enquanto um grande "vazio demográfico". Entretanto, a autora supra referida, bem como Hass (2000) e Gerhardt (2012), debatem o contrário, alegando que, na realidade, a região Oeste de Santa Catarina já era ocupada por povos originários, reprodutores de seus modos de ser e produzir – e, consequentemente, de consumir.

Encontramos nas gerações passadas da região escolhida, os relatos e as experiências que nos auxiliaram a resgatar os modos de consumo anteriores aos processos de industrialização pelos quais os alimentos têm sido produzidos e consumidos atualmente. Ressalta-se que nesta mesma região, ao passo em que os saberes, sabores e fazeres da alimentação ainda sobrevivem à mercantilização da vida, presencia-se, igualmente, o avanço do agronegócio, modelo de produção de monocultura, baseado nos pilares do veneno que, consequentemente, afeta a saúde e a alimentação das pessoas.

Mapa 1 – Espacialização da área de estudo (Microrregião de Chapecó)



Fonte: Elaboração dos autores (2024).

É neste sentido, de abrir fissuras nesse paradoxo alimentar que se apresenta nos tempos hodiernos, marcados, sobretudo, por alimentos industrialmente processados, que este texto busca dissertar sobre as memórias gustativas (Ferreira, 2020) de narrativas de vidas das nossas avós, entendendo que elas são constituintes de um espaço-tempo em que o consumo de alimentos naturais prevalecia, até meados da segunda metade do século XX.

Enquanto pesquisa qualitativa, buscou-se, por meio das oralidades e experiências, reviver as memórias gustativas de nossas avós, traçando narrativas de forma a relacioná-las com as dinâmicas da alimentação atual. Para tal, os caminhos metodológicos foram divididos em duas etapas: a primeira consiste na aplicação de uma entrevista narrativa com nossas avós, com base em Ferreira (2020, p. 29), a qual entende que "a pesquisa narrativa se estrutura na intencionalidade de compreender e interpretar as dimensões pessoais e humanas para além de

esquemas fechados, recortados e quantificáveis". Do mesmo modo, utilizamo-nos dos pressupostos desenvolvidos por Gil (2022, p. 36), sobre a pesquisa narrativa, gênero que para o autor é

> [...] uma das mais antigas modalidades de pesquisa qualitativa. Refere-se a estudos baseados em relatos escritos ou falados, ou em representações visuais dos indivíduos. Em sua forma mais comum, consiste em reunir histórias sobre determinado assunto com o propósito de conhecer um fenômeno específico, constitui, portanto, uma modalidade de pesquisa que a própria história dos indivíduos é objeto de estudo. [...] As pesquisas narrativas envolvem, na maioria dos casos, um pequeno número de indivíduos, já que é importante garantir que seja obtida uma narrativa ou história de vida de cada participante. Embora as histórias sejam geralmente obtidas mediante entrevistas, baseiam-se também na obtenção de dados por outros meios, tais como observação nos locais relatados, análise de fotografias, cartas e outros documentos, bem como o depoimento de pessoas com quem o entrevistado tenha convidado.

Sendo assim, prezou-se pelo diálogo informal[6] e afetivo com nossas avós, coletando informações importantes sobre as suas memórias, tendo como força motriz da pesquisa as experiências culinárias, afetivas, familiares e geracionais, e suas percepções sobre as transformações do consumo através da inserção de produtos alimentícios processados no cotidiano da população. Esse diálogo teve como base os pressupostos metodológicos das entrevistas abertas, que, segundo Boni e Quaresma (2005) constituem-se em um roteiro de perguntas semiestruturado com intenção de explorar determinados assuntos de maneira em que as pessoas envolvidas, concomitantemente, tenham abertura para discorrer livremente sobre outras temáticas que possam aparecer no decorrer das respostas das perguntas direcionadas.

A segunda etapa baseou-se na discussão teórica, por meio da construção do referencial conforme proposto por Ferreira (2002), meio metodológico que possibilita a interlocução e a reflexão a partir das produções científicas disponíveis sobre determinada temática. A partir desse levantamento buscou-se, mediante bibliografias da área de Geografia, sobretudo da perspectiva da Geografia dos Alimentos e da Geografia Econômica, discutir sobre a transformação de culturas alimentares. Por fim, a partir da interlocução com nossas entrevistadas, na sequência, apresentamos as análises que nos ajudaram a contar como a história da alimentação atravessou as gerações, especialmente daquelas localizadas na região Oeste de Santa Catarina.

[6] Reiteramos que os diálogos trazidos ao longo do texto não apresentam transcrição literal, visto que esses diálogos informais não foram gravados para serem transcritos. Mas, tentamos nos aproximar ao máximo da narrativa trazida pelas avós, a partir de nossas anotações.

2 Comensalidades afetivas no Oeste Catarinense: reafirmar os sentidos da alimentação

A alimentação se constitui enquanto um dos princípios elementares de reconhecimento do ser humano com sua identidade social. O ato de se alimentar, para além de condição de sobrevivência *sine qua non* dos sujeitos, é também um demarcador cultural que define, em maior ou menor medida, a relação de pertencimento de um grupo com o espaço geográfico que ocupa. Nos estudos de Poulain e Proença (2003), essa relação pode ser entendida através do que os autores denominam de 'espaço social alimentar', isto é, uma escala de análise que remete pensar a alimentação tanto por suas condições fisiológicas, quanto pelas condições sociais – e todos os apêndices que influenciam a cultura alimentar dos sujeitos (condicionantes políticos, econômicos e culturais).

As diversas formas de produzir e consumir, ao longo dos anos, foram modificando-se concomitantemente às transformações sociais que, outrossim, foram provocadas pelos diferentes sistemas econômicos. Essas mudanças são denominadas por Freudenberg (2022, p. 138) como "forças disruptivas", classificadas por cinco principais transformações que afetam a forma de produzir, consumir e distribuir alimentos: (i) a aceleração de compra de mercadorias; (ii) as formas de cultivar alimentos; (iii) as negociações comerciais entre países; (iv) a relação entre dieta e saúde; e (v) a busca constante por alimentação saudável, as quais têm interferido de sobremaneira na cultura alimentar dos indivíduos ao longo do tempo.

Em meio a essa pluralidade de metamorfoses, um dos sentidos que, ao mesmo tempo em que permanece, também se ressignifica na cultura alimentar, é o do afeto pelo alimento[7]. *Afeto* no sentido da construção de relações permeadas por memórias gustativas (Ferreira, 2020) que localizam nos sujeitos os mais diversos sentimentos de: saudade, carinho, infância e igualmente vínculos com/sobre os territórios por meio da alimentação. Esses sentimentos, transversalizados em diferentes sujeitos, segundo Maciel (2005), constituem parte tanto de uma necessidade vital

[7] Entendemos que a questão afetiva dos alimentos, perpassa além das sensações boas, das memórias amorosas que o alimento pode remeter, mas que há imbricado nesse contexto, também, afetos que provocam outros tipos de sensações, originárias de um lugar de negação ao alimento, da reprodução da fome e dos diversos níveis da insegurança alimentar. No entanto, ao longo das entrevistas narrativas, em nenhum momento essa outra parte foi elencada pelas mulheres entrevistadas, e é por esse motivo que não discorremos sobre essa outra problemática da alimentação. Não discorrer sobre ela, contudo, não é negar sua existência e urgência de análise nos demais estudos, sobretudo, geográficos.

do ser humano, quanto de um sistema de significados que se estabelecem na relação com a comida, a partir das distintas realidades sociais e culturais dos sujeitos.

Para este texto, ao dialogar com interlocutoras nascidas e vividas da/na região Oeste Catarinense, tomamos a discussão para pensar, a partir deste recorte espacial, como a relação com os alimentos evidenciaram aspectos elucidados em Palhares e Moreira (2021, p. 213), tais como a "transmissão cultural dos modos de fazer e sua relação com os modos de ser e viver das gentes". Essa relação foi percebida já no primeiro contato com os registros do passado, resgatados por nossas avós, onde elas afirmam que falar em comida é, prontamente, rememorar as relações familiares.

Para além de uma identidade geográfica regional comum, as interlocutoras carregam consigo aspectos de uma trajetória de vida que conformam as linhas de suas histórias individuais. Para elucidar tais biografias, conforme supracitado, utilizamo-nos de interlocuções teóricas de Ferreira (2020), a partir das entrevistas narrativas e de Gil (2022), através da dialogicidade dos relatos escritos e falados, voltados, sobretudo, às questões alimentares. Desta forma, apresentamos brevemente nossas interlocutoras:

1) Maria Ilária Eichelberger Moraes nasceu em 26 de outubro de 1943 e é natural da comunidade rural Passo do Sobrado, do município de Rio Pardo (RS). Aos quatro anos de idade mudou-se para a zona rural do município de Saudades (SC), localidade onde prevalece a colonização e, consequentemente, a cultura alemã. Quando se casou com Altemir João Moraes, seu atual companheiro, em 1970, ambos mudaram-se para o município de Pinhalzinho (SC), onde construíram morada e grifaram seus caminhos profissionais. Juntos, Altemir e Maria Ilária tiveram seis filhos: um homem e cinco mulheres, das quais, a primogênita, é mãe de uma das autoras do presente texto. Maria também é, portanto, avó de onze netos. Carregou por trinta anos o ofício do magistério, compartilhando seu tempo para as triplas jornadas de trabalho que são social e historicamente conferidas às mulheres (trabalhadora, dona de casa e mãe – sendo que uma característica nunca se descolou da outra em momento algum). Além de professora, Maria trabalhou por cinco anos em uma fábrica de mandolates, de propriedade da família. A fábrica teve pouco tempo de existência, entre 1989 e 1994, pois na década de 1990 as filhas mais velhas do casal saíram de casa, acarretando na falta de mão de obra para auxílio

na produção de mandolates, que conferia uma sobrecarga de trabalho concentrada nas mãos de Maria Ilária. Portanto, sua relação com a alimentação é, ao mesmo tempo, do consumo próprio e identicamente da produção. Em suas falas, conforme será verificado na sequência do texto, Maria expressa especialmente a caracterização de insumos que eram utilizados na alimentação décadas atrás, e como isso foi sendo transformado, progressivamente, com a chegada de novas formas de produzir comida. Além disso, ela reitera diversas vezes, as lembranças afetivas que a comida lhe traz, principalmente no que diz respeito aos sentimentos de partilha, de reunir a família para cozinhar determinados pratos, bem como a possibilidade de ampliar o repertório da culinária ao longo dos anos.

2) Zenaide Rolim Schneider, natural de Guatambu (SC), residiu durante muitos anos na Linha Porto Chalana, até que, casada com José Aparício Schneider, se mudou para o município de Serra Alta (SC), passando a residir na comunidade Linha Ipiranga. Ao longo da sua trajetória, deu à luz a onze crianças, sendo seis mulheres e cinco homens. Dedicou parte da sua vida ao trabalho braçal, na roça, plantando alimentos e grãos que mais tarde seriam vendidos nas cooperativas da região, e que ao mesmo tempo alimentaria sua família. Além do trabalho no campo, em meados da década de 1970, juntamente com seu marido, abriu uma mercearia no porão de sua casa, onde vendiam alguns alimentos e itens básicos. A partir dos seus relatos, é possível visualizar o atravessamento que o alimento faz presente em sua vida; primeiro enquanto uma agricultora, que dedicava a vida a produzir alimentos para sua família e de outros sujeitos, em um época anterior à Revolução Verde e seus “pacotes tecnológicos” - ademais, seu relato mobiliza questões da memória gustativa, enquanto ainda criança, dos alimentos que sua mãe preparava para a família; depois, quando adulta, retratando a partir da sua narrativa, os alimentos e receitas que ela fazia aos filhos; e, atualmente, enquanto avó, rememora os alimentos que têm preparado aos netos, especialmente nos fins de semana, quando a casa se anima com a presença de familiares. Junto a isso, seus relatos pautam principalmente as problemáticas dessas grandes e rápidas transformações na esfera da alimentação, especialmente da década de 1970 até o presente momento.

As primeiras falas registradas, iniciadas pelas fagulhas de nostalgia gustativa de décadas passadas foram assim verbalizadas pelas mulheres[8]: "Eu me lembro das comidas que minha mãe Rosalina preparava para a nossa grande família. Éramos 13 pessoas que ela fazia as comidinhas com muito amor e carinho. Era numa mesa comprida e dois bancos em cada lado" (Maria Ilária, depoimento verbal, setembro de 2024). De acordo com os relatos elencados por Zenaide ao longo da entrevista, algumas comidas perpassam a sua vida desde sua infância até sua idade adulta, e em sua narrativa ela mobiliza elementos da memória afetiva, ao relembrar de que, os filhos, cerca de três décadas após sua época de infância, ainda se alimentavam com as comidas que, outrora, sua mãe Cassilda fizera. Além disso, conta Zenaide (depoimento verbal, setembro de 2024) que "comidas como o leite com polenta, um prato que era feito com bastante frequência na nossa família, tanto quando eu era criança e quando adulta, e fazia para meus filhos, que até brigavam por comer as raspas da polenta que ficava na panela, e essa também é uma das memórias que me vem à mente".

Concordando com Maciel (2005), que a escolha dos alimentos também conforma uma relação antropológica do ser humano com seus símbolos de pertencimento e de identidade, questionamos as nossas interlocutoras sobre pratos que marcaram a infância delas, buscando identificar as evidências dos sabores que remetem aos costumes alimentares dos tempos de criança. Em ambas é perceptível que, diferentemente dos tempos contemporâneos, onde o consumo de ultraprocessados carimba a cultura nutricional de boa parte da população, os alimentos *in natura*, isto é, aqueles comestíveis de plantas e/ou animais que não passam por nenhum processo de alteração (Monteiro *et al.*, 2016), prevaleceram na infância das avós: para Maria Ilária (depoimento verbal, setembro de 2024) "a comida que mais me lembro é a sopa de batatinhas, feita no fogão a lenha", tradição que ela mantém até hoje em seu cotidiano alimentar. Já para Zenaide (depoimento verbal, setembro de 2024) "as frutas, por ser o que a gente mais cultivava no terreno de casa, é o que mais me lembro, até porque também ajudava como forma de complementação de renda da nossa família, principalmente banana, mamão, laranja, bergamota, lima e melancia".

[8] Todas as falas das interlocutoras aparecerão, neste texto, entre aspas, para sinalizar a quem lê que se trata de falas expressas pelas nossas avós, a partir dos diálogos concedidos e de informações compartilhadas vindas diretamente das entrevistadas.

No entendimento de que a comida também facilita a "aproximação simbólica do corpo com o lugar" (Gomes, 2024, p. 249), prosseguimos o diálogo com as entrevistadas indagando sobre as receitas que conformam os signos das memórias sobre os lugares onde essa gastronomia era preparada. Segundo Zenaide (depoimento verbal, setembro de 2024) "a principal comida que me leva para lugares de afeto são os bolos, por ser uma receita que marca minha memória, porque é uma coisa que eu comia muito quando era criança e que eu também fazia para os filhos comerem e agora faço junto com meus netos na cozinha aqui de casa". A fotografia que segue abaixo (Fotografia 1), expõe parte dos relatos e narrativas de Zenaide, em uma festa de aniversário realizada em sua casa, reunindo filhos, netos e demais membros da família, com alimentos que foram preparados por ela, de forma caseira, para serem consumidos.

A cozinha, nas narrativas de Zenaide, assume aquilo que Gomes (2024) destacou enquanto lugar do simbolismo, onde se concentram fluxos de memórias sobre as relações que são tecidas neste ambiente – tanto com o alimento, quanto com o próprio lugar.

Fotografia 1 – Festa de aniversário familiar com alimentos preparados por Zenaide, em 2002

Fonte: Arquivo pessoal dos autores (2024).

Sobre o lugar da produção, Zenaide (depoimento verbal, setembro de 2024) conta que "como faltava recursos para ampliação da produção [e] se tinha pouco acesso aos ingredientes, a gente fazia bolos com frutas e legumes que plantávamos em casa, como bolo de cenoura, bolo de fubá e cuca de batata doce, que a gente cozinhava a batata, esmagava e depois fazíamos a massa da cuca". As sobremesas eram feitas em casa e colocadas na beira do rio para refrescar – nesta história, Zenaide (depoimento verbal, setembro de 2024) relembra, de forma carinhosa e engraçada, que "minha filha, Rosmari, em uma dessas idas até o rio, deixou o pudim cair dentro da água" (risos!). Zenaide continua: "O picolé também era um doce de costume na nossa família, as crianças, no caso, meus filhos, quando era inverno, faziam suco com as frutas e colocavam dentro de potinhos, aí deixavam os potes no sereno da noite porque aí amanheciam congelados, no formato de picolé" (Zenaide, depoimento verbal, setembro de 2024). Assim como para Zenaide, na casa de Maria Ilária (depoimento verbal, em setembro de 2024) "as cucas também eram receitas que faziam parte do grupo dos doces que a nossa família comia, também com bolacha pintada, mas só quando era época de Natal".

Além disso, a farinha de biju, para comer com leite, também aparece nas lembranças de Zenaide, segundo ela conta: "A gente molhava a farinha e colocava na chapa do fogão pra tostar e para as crianças comerem com leite, e a gente também fazia sopa de leite, com farinha de trigo, colocava a farinha de trigo ferver com água, e fazia uma massinha, depois ia soltando no leite, e temperava com um pouco de açúcar e sal" (Zenaide, depoimento verbal, setembro de 2024).

Durante o inverno, outro prato que surge em evidência na memória de Zenaide são as sopas que, de acordo com os seus relatos, eram muito comuns: "nos dias frios de inverno, minha mãe fazia sopa de legumes, com batatinhas, cenouras, feijão ou repolho para que a família pudesse se esquentar também com o alimento e essa tradição eu mantive com meus filhos, aí a gente faz caldinho, no inverno, de batata, mandioca, feijão e abóbora" (Zenaide, depoimento verbal, setembro de 2024).

Já Maria Ilária (depoimento verbal, setembro de 2024) evidencia em suas memórias: "além do fogão a lenha, tínhamos também o fogão a gás, que reunia toda a nossa família em dia de domingo, único momento da semana em que comíamos carne assada". Além disso, pratos que levavam a carne animal enquanto ingrediente principal também remetem às principais receitas destacadas por Maria Ilária (depoimento verbal, setembro de 2024): "a gente comia bastante

pirão de feijão, costelinha suína e a galinhada", fato que traz para a discussão o acesso a esses alimentos na década de 1950, que, embora fossem custosos de adquirir no comércio, tornavam-se baratos nas trocas entre vizinhos. Além disso, os alimentos em conserva (resultante da mistura de sal, água e vinagre) também eram significativamente consumidos na casa de Maria Ilária, segundo a interlocutora "principalmente o que levava pepino e chuchu, isso a gente gostava bastante de fazer e comer em casa" (Maria Ilária, depoimento verbal, setembro de 2024).

Maria Ilária também destaca que "hoje em dia, o que reúne a nossa família nos finais de semana, principalmente junto com as filhas que moram aqui, são as fornadas de pão de queijo" (depoimento verbal, setembro de 2024). Essa é a receita que Maria Ilária descreve como sendo sua memória, mas também, de certa forma, presença gustativa, pois tornou-se tradição e atualizou as formas do que se consome na cozinha da casa que, por muitos anos, também era casa das filhas que hoje a frequentam semanalmente. O preparo do pão de queijo (Fotografia 2) é feito por Maria Ilária, segundo ela, como forma de "continuar transmitindo o amor e o cuidado para a família reunida na cozinha" (depoimento verbal, setembro de 2024).

Fotografia 2 – Preparo da receita de pão de queijo, por Maria Ilária, em setembro de 2024

Fonte: Arquivo pessoal dos autores (2024).

No que diz respeito ao tempero, os principais condimentos utilizados na época na casa de Maria Ilária de acordo com ela, eram "sal, açúcar mascavo, cravo, canela, salsa e noz-moscada"

(depoimento verbal, setembro de 2024). Para adensar as receitas, sobretudo os doces, Maria Ilária utilizava melado de cana, enquanto Zenaide destaca em sua fala (depoimento verbal, setembro de 2024) que "o que a gente mais usava era o leite, ovo, farinha de trigo ou de milho e tudo isso era puro, não tinha mistura e nem veneno como a gente vê hoje em dia". Sobre as "misturas", Zenaide continua sua fala explicando que "antigamente não tinha leite condensado, mas a gente fazia uma mistura parecida em casa, fervia o leite com o açúcar até engrossar e ficava igual um leite condensado, para fazer bolo, tinha que ser com maizena e com suco de fruta para dar sabor, antigamente também se tinha óleo de soja" (Zenaide, depoimento verbal, setembro de 2024).

Ao destacar o ingrediente que Zenaide utilizava para saborizar os bolos (o suco da fruta), atualmente, este componente está para o que significa o uso do *chantilly*, mistura ultraprocessada disposta em várias prateleiras de supermercados. Sobre a carne animal que era consumida pela família de Zenaide, ela destaca que "a gente fazia o abate do animal em casa, aí todo mundo sabia o que tava comendo, sabia de onde vinha a carne e como o animal era cuidado" (Zenaide, depoimento verbal, setembro de 2024).

Maria Ilária também destaca em sua fala as diferenças sentidas nas formas de produzir/consumir: "o surgimento de corantes e de outras coisas artificiais foram chegando com tudo nos últimos anos, nas comidas e também nas bebidas, hoje temos acesso a coisas que antes não existiam, às vezes nem sabemos ao certo o que estamos usando" (depoimento verbal, setembro de 2024). Tais relatos revelam ainda mais as mudanças que as interlocutoras encontram na forma de consumir e produzir as receitas nos dias de hoje: embora algumas tradições culinárias estejam preservadas, Maria Ilária sinaliza que a praticidade, resultante da aceleração do tempo e dos processos gerados para preservar os ingredientes, é algo que interfere na produção de pratos do dia a dia: "há 30 anos, por exemplo, não tinha tanta coisa pra gente usar quando cozinhava, não tinha o que a gente usar pra substituir os ingredientes" (Maria Ilária, depoimento verbal, setembro de 2024), relata nossa interlocutora com um semblante de preocupação, sobre o que se consome atualmente.

Zenaide (depoimento verbal, setembro de 2024) endossa o diálogo refletindo que "alguns costumes ainda são mantidos, principalmente para aqueles que cresceram bem de perto com alguns tipos de alimentação, de pratos que a gente gostava de fazer, por exemplo, o leite com polenta". Contudo, ela também afirma que "hoje em dia as coisas estão mais fáceis e as crianças

comem muitas porcarias industrializadas, isso fez com que se perdessem o costume, e antigamente, devido ao pouco acesso aos alimentos, o que se fazia e plantava, e a gente tinha que comer, porque não tinha outra opção" (Zenaide, depoimento verbal, setembro de 2024).

Os estabelecimentos de compra, bem como as variações de preço, também afetaram a cultura alimentar de Maria Ilária e Zenaide e de suas famílias, uma vez que, ao mesmo tempo em que aumentou a oferta de produtos, com ela, subiram também os preços dos alimentos. Antes, conforme pode ser verificado pelas falas das interlocutoras, além dos alimentos não terem tanto veneno, também era mais comum as famílias produzirem/plantarem tudo no quintal/terreno de suas residências. Com o passar dos anos, cada vez mais o plantio próprio foi sendo engolido pela produção e distribuição de grandes marcas da indústria.

O afeto que se guarda nesse transcorrer dos hábitos alimentares de Maria Ilária e Zenaide, reside na memória do consumo de comida que ambas chamaram como 'comida de verdade', da lembrança de tempos em que alimento era sinônimo de saúde e não um aglomerado de aditivos sintéticos e/ou contaminação química por venenos. Essa afirmação fica explícita na fala de Zenaide: "antigamente se plantava milho, trigo e não tinha essa misturança (sic), se comiam as carnes que se criavam, não eram esses animais que a gente nem sabe o que se coloca na ração" (depoimento verbal, setembro de 2024). Além disso, a interlocutora relembra que "naquele tempo, uma parte se plantava e se criava, quando a gente tinha a loja, a gente abastecia a casa com alimentos que eram vendidos na loja e, antes de ter a loja, a gente fazia vinte quilômetros até o município de Modelo, na Linha Salete, pra fazer as compras, o finado José, meu marido, ia sozinho, saía de manhãzinha e voltava final da tarde, ia a cavalo e trazia as coisas nas bolsas que ele colocava no cavalo" (Zenaide, depoimento verbal, setembro de 2024).

Além da precificação colossal dos alimentos, a transformação das formas de consumo perpassou também pela alta de preços em diversos artigos, segundo conta Maria Ilária (depoimento verbal, setembro de 2024): "há trinta anos comprava com mais facilidade qualquer artigo: roupa, calçado, terra e tudo isso com menos dinheiro do que hoje e a comida está cara para quem é assalariado, paga aluguel, luz, água, remédio e transporte".

Observa-se, dessa forma, que as transformações sentidas pelas interlocutoras, na região de estudo em questão, perpassam também pelas mudanças nos hábitos alimentares. A conformação de novas formas de vida, aceleradas por um sistema estruturalmente capitalista, que

se alastrou desde a década de 1970, com a ostensiva do neoliberalismo no mundo como um todo, refletiu, igualmente, nos cotidianos do interior do Brasil.

É perceptível que uma cultura alimentar que se sustentava nas féculas de mandioca foi sendo progressivamente substituída por uma indústria do processamento, que arrochou o cio da terra[9] para um lugar cada vez mais contaminado. Embora essas novas formas de produzir e consumir tenham sucumbido saberes e sabores *in natura*, nossas interlocutoras continuam cozinhando as lembranças de um espaço social alimentar (Poulain; Proença, 2003) que já fora marcada por relações saudáveis de nutrição, das terras e dos corpos.

3 Abra a felicidade: a disrupção das culturas alimentares ante as lógicas das corporações

As transformações político-econômicas pelas quais o globo tem passado desde o último quinquênio do século XX, junto à aceleração contemporânea – produto do capitalismo tardio –, têm causado profundas reorganizações no modo de vida e nos usos dos territórios. O território tem sido entendido por Santos e Silveira (2006, p. 19) enquanto uma "extensão apropriada e usada" do espaço, e o que importa é o seu uso. Assim, o uso do território tende a variar de acordo com as intencionalidades de sujeitos e/ou agentes, e é a partir desse pressuposto que nos baseamos para discutir as transformações no âmbito da alimentação, isso é, essa transformação está ancorada em um uso e em uma intencionalidade – especialmente por parte das grandes corporações –, o motor único da história global (Santos, 2020). Para tal, ao que se pode notar nas falas anteriormente apresentadas, é que essas profundas transformações no âmbito do capitalismo, realizadas de forma verticalizada, adentraram nos mais diversos territórios do globo, alterando modos tradicionais e orgânicos de vida.

Com os adventos da globalização e a capacidade de alcance global das informações e técnicas, as empresas, ao longo dos anos de 1970, passaram a reformular as suas formas de atuação ante o novo regime produtivo (Santos, 2020). Nesse contexto, a publicidade tem sido um dos grandes aliados das corporações, que, através do marketing, têm criado falsas necessidades. Segundo Harvey (2010, p. 65), a publicidade tem se configurado enquanto "arte oficial do capitalismo", o que se vende não é mais o produto em si, mas a sensação, os sentimentos que o

[9] Essa expressão é cunhada por Milton Nascimento e Chico Buarque na canção *O cio da terra*.

produto, através da marca, representa para o consumidor. Não raro vemos *slogans* de corporações que atuam no ramo alimentício – tal como o slogan da Coca-Cola no título da presente sessão "Abra a felicidade", tentando, por meio da publicidade, captar o consumidor através da falta que foi gerada por meio dos processos de transformação na cultura alimentar global.

Essa dimensão se complexifica ainda mais ao se falar da produção agrícola e alimentar, especialmente ao retomarmos estudos de Harvey (2008), para quem a implementação do regime de acumulação flexível transforma os contextos culturais e sociais mediante a compressão do espaço-tempo. Esse contexto implementou-se pelas empresas nas cidades – onde a lógica consistia em aumentar o volume produtivo em menos tempo, de modo a produzir mais produtos por preços mais baixos, a fim de obter mais-valia (Marx, 2013 [1867]). No entanto, no campo, o cultivo agrícola perpassa por outro processo, que está estreitamente vinculado com os modos modernos de aceleração contemporânea: a Revolução Verde.

Assim, os avanços tecnológicos alcançados ao longo das últimas cinco décadas têm impactado as dinâmicas de produção também no campo, junto à Revolução Verde, que tem implantado de forma quase homogênea no globo, novas racionalidades produtivas voltadas à produção de *commodities*. Tal revolução está baseada na disseminação dos pacotes tecnológicos, de sementes transgênicas e no uso intensivo de agrotóxicos, esse último despretensiosamente chamado pelas agroindústrias como 'defensivo agrícola'. Além disso, o processo de *tecnologização* massiva do campo, sob a ótica de produtividade, tem como resultado da intensa mecanização do campo, o seu consequente esvaziamento das famílias de agricultores, uma vez que não necessita mais de mão de obra humana, sendo a força do trabalho braçal substituído pela máquina, fato que causou profundos impactos nos modos de viver, produzir e consumir na sociedade atual.

Existe, sobretudo nos países da periferia capitalista, um grande montante de capital investido em pesquisas e aprimoramento de sementes, desenvolvimento de tecnologias para plantação, colheita e aplicação de agrotóxicos, além do desmatamento e exploração dos recursos naturais, como forma de expandir essa produtividade. Ao que se sabe, para que essas empresas transnacionais consigam atuar no território brasileiro, é preciso que haja uma base política empenhada em defender os interesses desse setor no país e a reprodução de suas atividades produtivas, bem como seus serviços. Assim, em 1987, anterior ao processo de redemocratização,

políticos se organizaram na forma do que hoje se entende pela Bancada Ruralista, como forma de barrar a possível reforma agrária, bem como defender os interesses da classe latifundiária no Brasil (Alentejano *et al.*, 2021). Essa frente parlamentar tem permitido e auxiliado para que essa racionalidade se reproduza ao longo dos territórios, usando um exemplo brasileiro, onde há, no Congresso Nacional, a 'Bancada do Boi, da Bala e da Bíblia', onde evangélicos se juntam com os ruralistas e constituem a ala reacionária da política, que defende os interesses dos grandes latifundiários e afrouxa as regras e leis para a atuação das grandes agroempresas transnacionais no território brasileiro (Alentejano *et al.*, 2021).

Essas transformações vão incutindo no cotidiano dos brasileiros novas formas de ser, estar e, especialmente, de consumir. A publicidade passa a ter um papel central nessa questão, uma vez que ela tem gestado nos sujeitos uma transformação na apreensão dos gostos e especialmente do desejo (Harvey, 2010). Dessa forma, a inserção de uma nova racionalidade após o período de 1970, e a consequente diversificação de produtos e itens para consumo – especialmente no que tange aos alimentos ultraprocessados – têm causado o que Harvey (2010) entende por fragmentação do sujeito moderno, refletida na comensalidade nos tempos modernos.

Essas transformações da cultura alimentar são explícitas nas falas das avós, quando estas relatam que antigamente era tudo diferente e que não havia uso significativo de veneno, com referência clara aos agrotóxicos e alimentos ultraprocessados da indústria moderna. A aceleração contemporânea têm sido uma das principais responsáveis pela alteração da cultura alimentar, especialmente nas gerações mais jovens – mas que também tem sido amplamente adotada pelos adultos – pela ideia de agilidade do preparo do alimento que se oferece a quem consome. De acordo com Garcia (2003), nos anos de 1980 e 1990, houve um aumento significativo de alimentos lácteos, embutidos e congelados para pronto-consumo.

Com a disseminação planetária dos costumes e tradições alimentares, possibilitados pelo processo globalizatório, ao passo em que esses costumes são mais facilmente encontrados em diferentes lugares do mundo, eles também se fragilizam, ao se mesclarem com diferentes tradições. Desse modo, ao que afirmava Maciel (2005), no início do século XX, a partir de marcadores identitários, como a comida, através de prato típicos foram "criadas 'cozinhas' diferenciadas, maneiras culturalmente estabelecidas, codificadas e reconhecidas de se alimentar, das quais os pratos são elementos constitutivos" (Maciel, 2005, p. 50). As rápidas transformações

e metamorfoses estabelecidas pelo capital, faz com que, como afirma García (2003, p. 491), "se por um lado tal processo de globalização amplia a diversidade alimentar, por outro também a reduz, uma vez que circula um mesmo leque de opções alimentares próprias da globalização". É nesse sentido que, aos poucos, essas tradições regionais alimentares vão sendo enfraquecidas.

Essas culturas alimentares vão sendo modificadas, produzindo um novo padrão alimentar e, consequentemente, uma nova cultura alimentar. Esse novo padrão perpassa o cotidiano dos sujeitos, interseccionando também as relações afetivas e interpessoais, fato observado a partir dos relatos das entrevistadas, neste texto, evidenciado sobretudo nos últimos trinta anos. Além disso, há que se considerar também, que nesse período, em 1980, cerca de 68% da população brasileira residia em áreas urbanas (Faria, 1991), em comparação com 2020, onde cerca de 90% vivem nas cidades (Gutierrez *et al*, 2021). Nesse sentido, processos como a progressiva diminuição no número da população do campo, após o início do processo de industrialização brasileira ao longo dos anos 1960 (Santos, 1979), posteriormente com a inserção da Revolução Verde nos anos de 1970 e 1980, contribuíram na produção de uma migração massiva da população rural para as cidades, alterando profundamente os modos de vida para uma sociedade massivamente urbana.

A intensificação de modos de vida predominantemente urbanos no Brasil e no globo, de forma geral, também teve significativos impactos nas culturas alimentares, uma vez que as famílias, vivendo no campo, plantavam seus alimentos como forma de subsistência. Dessa forma, os fragmentos do território – especialmente do campo –, antes, sob a égide de um tempo lento, passam, com essas transformações no âmbito político-econômico-produtivo, a serem submetidos ao tempo das ações que animam as máquinas (Santos, 1996). A inserção de uma racionalidade exterior ao cotidiano desses sujeitos remodela o que é comum, incutindo lógicas verticalizadas pensadas por empresas e corporações que atravessam o dia a dia de inúmeros sujeitos, e essa é uma das profundas implicações da globalização que repercute o global no local (Santos, 1996).

Destarte, os espaços mais interioranos do território, regidos pelo tempo lento, vão aos poucos ganhando novos contornos, e os antigos costumes vão sendo transformados, visando a maior agilidade no dia a dia, comandados pela racionalidade capitalista de produção (Santos, 1996). No campo da alimentação, antes baseado em comidas caseiras, preparadas normalmente

pelas mulheres[10] da família, dá-se espaço a alimentos comprados, pré-prontos ou ultraprocessados. Essa dimensão imbrica no desmantelamento também dos afetos que eram cultivados a partir das receitas familiares – especialmente daquelas transmitidas de geração em geração. Os alimentos cultivados em casa, colhidos na horta, na roça, nos pomares e no pátio, que serviam como ingredientes para as receitas, dão espaço ao alimento que é pego das gôndolas de supermercado.

4 Para seguir cozinhando reflexões…

O enfoque nos estudos sobre a alimentação, desde a Geografia, teve sua evidência no campo científico principalmente a partir das abordagens de Josué de Castro, na década de 1940, momento em que o autor, ao utilizar-se do método geográfico de análise, revela as mazelas do território brasileiro permeado pela fome em diversos níveis, em todas as regiões, oriundos, outrossim, de múltiplos aspectos físicos, culturais, econômicos e políticos.

Ao mesmo tempo, enquanto a potente análise de Josué de Castro era lançada ao mundo, nasciam também as mulheres interlocutoras deste texto. Maria Ilária e Zenaide chegam ao mundo inseridas em um contexto de interior do Sul Brasileiro que, naquele início de século XX, já eviscerava a lógica de uma colonização que construiria suas bases em modelos capitalistas de produção do campo – consequentemente, do lugar de onde se produziram as bases alimentares da referida região.

Contudo, ao propor a entrevista narrativa com estas mulheres, observa-se que, três décadas após a célebre obra supracitada (Castro, 1984), ambas viviam em recintos onde a comida conformava a tradução de sentidos de afeto, de intimidade, de familiaridade, e, sobretudo, de produção e consumo que prezava por uma comensalidade onde o veneno não chegava à mesa e tampouco era necessário desempacotar a comida. Isso não significa que essas realidades não eram marcadas também pela dificuldade socioeconômica do acesso a uma variedade maior de alimentos, mas, ainda assim, aquilo que se produzia no terreno de casa – ou nas trocas vicinais –

[10] Neste trabalho não buscamos fazer uma discussão eminentemente teórica e acadêmica de e sobre gênero, mas reconhecemos sua importância para o debate da alimentação – diversas problemáticas que esse perpassa, conjuntamente com o debate de raça e classe – que naquela época atravessavam a vida das mulheres e que, atualmente, ainda persistem.

do ponto de vista nutricional, representava um consumo minimamente mais saudável e de qualidade.

Concomitantemente, igualmente, na década de 1970, o avanço do neoliberalismo no Brasil fissurava nos territórios com suas entranhas, invadindo, inclusive, o campo da alimentação. A ostensiva da lógica de produção capitalista, que se sobrepôs às culturas alimentares que até então eram livres de agrotóxicos, culminou na aceleração da reprodução e da sintetização da natureza, e, consequentemente, do próprio processo de produção de alimentos. A modernização dessa reprodução, com a mercantilização da alimentação visando o lucro final de grandes corporações, resultou também no transbordamento de alimentos ultraprocessados nas prateleiras dos supermercados, sustentadas, outrossim, pelo falso discurso de que a facilidade de consumo dos insumos industrializados seria sinônimo de qualidade de tempo, de vida e de saúde.

Na dialética de quem come, quando come, o que come e como come, a partir da metade do século XX encontramos as duas faces de Jano sobre a alimentação no Oeste Catarinense: ora uma possibilidade de conformação de um espaço social alimentar marcado pelo consumo das tradições alimentares que não eram contaminadas, tampouco ultraprocessados; ora um espaço onde a produção de alimentos é valorada à exportação e coloca à mercê da escolha nutricional os sujeitos que residem no próprio território.

Enquanto forma de pautar soluções para tal contexto, talvez, rebuscar nos saberes tradicionais as pistas para amenizar essa mazela, possa ser uma das maneiras de cessar ou minimamente mitigar esses avanços e transformações – que também podem, do ponto de vista da cultura, serem lidas como destruições alimentares… Olhar para esses modos tradicionais de reprodução da vida sem negar a técnica e a tecnologia, mas sim, enquanto uma forma de utilizá-las para a produção de alimentos que serão de fato consumidos e cumprindo com a sua função social, e não utilizados enquanto títulos nas bolsas de valores. Evidentemente, reconhecemos que pensar essa possibilidade em um cenário global, pode ser visto enquanto um desafio de grandes dimensões escalares, mas, ainda assim, apostamos nas frestas das falas de nossas antecessoras para identificar, nas miudezas da alimentação, a sustância necessária para seguir pensando ingredientes de um mundo mais saudável e menos processado.

Referências

ALENTEJANO, P.; CORDEIRO, T. G. B. F.; LINES, R. C.; SILVA, L. B.; LINHARES, I. S. A dupla ofensiva do agronegócio sobre a educação: fechamento de escolas e disputa político-ideológica. **Terra Livre**, [S. l.], v. 2, n. 57, p. 433–470, [2021]. Disponível em: https://publicacoes.agb.org.br/index.php/terralivre/article/view/23 20. Acesso em: 20 set. 2024.

BARROS, U. Brasileiros com menor renda consomem mais arroz e feijão e menos industrializados. **Agência IBGE Notícias**, 2020. Disponível em: https://agenciadenoticias.ibge.gov.br/agencia-noticias/2012-agencia-de-noticias/noticias/28648-brasileiros-com-menor-renda-consomem-mais-arroz-e-feijao-e-menos-industrializados. Acesso em: 01 nov. 2024.

BONI, V.; QUARESMA, S. J. Aprendendo a entrevistar: como fazer entrevistas em ciências sociais. **Revista Eletrônica dos Pós-Graduandos em Sociologia Política da UFSC**. v. 2, nº 1 (3), p. 68-80, janeiro-julho/2005.

CARNEIRO, H. S. Comida e sociedade: significados sociais na história da alimentação. **História: Questões & Debates**, *[S. l.]*, v. 42, n. 1, 2005. DOI: 10.5380/his.v42i0.4640. Disponível em: https://revistas.ufpr.br/historia/article/view/4640. Acesso em: 01 nov. 2024.

CASTRO, J. de. **Geografia da fome: o dilema brasileiro: pão ou aço**. Rio de Janeiro, Editora Antares, 1984.

CORÇÃO, M. Memória gustativa e identidades: de Proust à cozinha contemporânea. In: XXIV Simpósio Nacional de História, 2007, São Leopoldo. **Anais**…. Disponível em: http://www.historiadaalimentacao.ufpr.br/grupos/textos/memoria_gustativa.PDF.
Acesso em: 08 nov. 2014.

FARIA, V. E. **Cinquenta anos de urbanização no Brasil**. Novos estudos Cebrap, 29: 98-119. 1991.

FERREIRA, M. R. **Degustando lembranças**: os sabores e a conformação de vínculo com o lugar. 2020. (Tese de Doutorado). Programa de Pós-Graduação em Geografia da Universidade Federal do Paraná (UFPR). [recurso eletrônico]. Curitiba (PR): 2020.

FERREIRA, N. S. A. As pesquisas denominadas “estado da arte”. **Educação & Sociedade**, Campinas, v. 79, n. 23, p. 257-272, set. 2002.

FREUDENBERG, N. **A que custo?** O capitalismo (moderno) e o futuro da saúde. São Paulo: Editora Elefante. 2022.

GARCIA, R. W. D. Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. **Revista de Nutrição**, v. 16, n. 4, 2003.

GERHARDT, M. Os caboclos e a história da paisagem. In.: ZARTH, P. A. (Org.). **História do Campesinato na Fronteira Sul**. Porto Alegre: Letra &Vida: Chapecó: Universidade Federal da Fronteira Sul, 2012.

GIMENES, M. H. S. G. Comida como cultura? Notas sobre a patrimonialização alimentar e sua relação com o turismo gastronômico. In: Anais do 5º Congresso Latino-Americano de Investigação Turística. São Paulo, 2012. Disponível em: http://gtci.com.br/congressos/congresso/2012/pdf/eixo5/Gimenes.pdf. Acesso em: 19 set. 2024.

GOMES, E. L. Quando comida se torna afeto: sobre lugares, memórias e doces. In: CHELOTTI, M. C.; MENEZES, S. S. M.; CALDAS, A. S.; FRANZ, J. C.; DEUS; José Antônio Souza de. (orgs.). **Alimentos na perspectiva geográfica**: questões teóricas e temas emergentes. Santa Maria, RS: Arco Editores, 2024.

GUTIERREZ, C. B. B.; LIMA, A. M. M.; PALIDORI, L.; SOUZA, E. B. Dinâmica multitemporal da urbanização na região metropolitana de Belém. **Revista Ibero-Americana de Ciências Ambientais**, v. 12, n. 9, 2021. Disponível em: https://www.sustenere.inf.br/index.php/rica/article/view/6364. Acesso em: 01 out. 2024.

HARVEY, D. **A condição pós-moderna**: uma pesquisa sobre as origens da mudança cultural. 19. ed. São Paulo: Loyola, 2010.

HASS, M. **Os partidos políticos e a elite chapecoense**: um estudo do poder local - 1945-1965. Chapecó: Argos, 2000.

MACIEL, M. E. Olhares antropológicos sobre a alimentação: Identidade cultural e alimentação. In: CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. D. (orgs.). **Antropologia e nutrição**: um diálogo possível. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005

MARX, K. **O capital**: livro I. Tradução de Rubens Enderle. São Paulo: Boitempo. 2013. [1ª ed.: 1867].

MONTEIRO, C. A.; CANNON, G., LEVY, R. *et al.* NOVA. A estrela brilha. [Classificação dos alimentos: Saúde Pública]. **World Nutrition.** v. 7, n 1-3, 2016. p. 28-40.

PALHARES, V. L.; MOREIRA, M. R. Geografias nas receitas de comida: linguagem, lugares e memória. In: MENEZES, S. S. M.; DEUS; J. A. S.; CHELOTTI, M. C. CALDAS, A. S. (orgs.). **Geografia dos Alimentos**: territorialidades, identidades e valorização dos saberes e fazeres. 1. ed. – Aracaju, SE: Criação Editora, 2021.

POULAIN, J. P.; PROENÇA, R. P. C. O espaço social alimentar: um instrumento para o estudo dos modelos alimentares. **Rev. Nutrição**, Campinas, 16(3):245-256, jul./set., 2003.

RENK, A. **Narrativas da Diferença**. Chapecó: Argos, 2004. 160p.
SANTOS, M. **A natureza do espaço**: técnica e tempo - razão e emoção. São Paulo: Hucitec; 1996.

SANTOS, M. **O espaço dividido**: os dois circuitos da economia urbana nos países subdesenvolvidos. São Paulo: Livraria Francisco Alves Editora,1979.

SANTOS, M.; SILVEIRA, M. L. **O Brasil**: território e sociedade no início do século XXI. Rio de Janeiro: Edições Record; 2001.

SANTOS, M. **Por uma outra globalização**: do pensamento único à consciência universal. 30ª Ed. Rio de Janeiro: Edições Record; 2020.

Artigo recebido em: 11 de novembro de 2024.
Avaliado em: 12 de novembro de 2024.
Aprovado em: 22 de novembro de 2024.