



Universidade Federal de Juiz de Fora
Faculdade de Arquitetura e Urbanismo

Luiza Coury Bernardes

**CULTURAS FORMADORAS DE JUIZ DE FORA E SEUS ESPAÇOS
DE ALIMENTAÇÃO**

Monografia apresentada à Faculdade de
Arquitetura e Urbanismo da Universidade
Federal de Juiz de Fora, como requisito parcial
para conclusão da disciplina Trabalho de
Conclusão de Curso I.

Orientador: Prof. Carlos Eduardo Ribeiro

Juiz de Fora
Julho/ 2017

A meus pais Leonardo e Cristina, aos meus irmãos e a meu namorado Rodrigo, com gratidão e amor.

Agradecimentos

Agradeço, sinceramente, a todos aqueles que me ajudaram ao longo deste estudo. Todas as demonstrações de afeto e apoio, mesmo que pequenas, foram essenciais! Obrigada aos meus pais, Leonardo e Cristina, por sempre embarcarem de cabeça comigo nos meus sonhos, sendo exemplo de força e dedicação. Ao meu incrível companheiro Rodrigo por ser sempre tão participativo e ajudar, sem hesitação, em tudo o que eu acredito. Obrigada a meu orientador Carlos Eduardo pela competência e paciência com as quais guiou o percurso desse trabalho. Aos meus amigos da faculdade, pela constante cumplicidade e carinho.

Resumo

O presente trabalho visa, primeiramente, apontar a importância da área da alimentação assim como explicitar sua história e desenvolvimento desde os primórdios das civilizações até os dias atuais, apontando os ambientes de alimentação marcantes em cada período de tempo. Além disso, mostrará como foi a formação da cultura alimentar no Brasil e, especificamente, na cidade de Juiz de Fora, apresentando as nacionalidades fundamentais para tal formação. O enfoque teórico se deu, principalmente, a partir do autor Michael Pollan em seu livro “Cozinhar. Uma história natural da transformação” de 2013, e pelas autoras Dolores Freixa e Guta Chaves em seu livro “Gastronomia no Brasil e no Mundo” de 2009. Ao final, será feita uma análise da cidade nos dias atuais em relação aos ambientes das culturas que moldaram sua formação e sobre a influência da industrialização para a sociedade, sendo apresentado uma conclusão com base nos assuntos abordados.

Palavras-chave

Gastronomia. Ambientes de Alimentação. Juiz de Fora. Imigração.

Sumário

Introdução	01
1. Comida como Cultura	02
2. O Homem e o Alimento ao Longo do Tempo	06
3. Alimentação e Seus Ambientes no Brasil	16
4. Culturas Formadoras de Juiz de Fora e Seus Ambientes de Alimentação	35
4.1. Formação Histórica de Juiz de Fora	36
4.2. Imigração Alemã e o bairro Borboleta.....	38
4.3. Imigração Italiana e a Casa d'Itália	43
4.4. Sírios, Libaneses e o Clube Sírio e Libanês	48
4.5. Industrialização em Juiz de Fora.....	52
Considerações Finais.....	59
Bibliografia.....	61

Introdução

A alimentação constitui uma das atividades humanas mais importantes, não só por causas biológicas, mas também por envolver aspectos econômicos, sociais, científicos, políticos, psicológicos e culturais fundamentais na dinâmica da evolução das sociedades. Desde o princípio da história da humanidade é possível perceber que alimentar-se envolve muito mais processos que somente a ingestão de alimentos. Envolve o prazer de consumir algo, assim como os rituais de preparo da comida e de partilha da refeição em comunidade. Desde o descobrimento do cozimento com fogo o ser humano vem desenvolvendo suas técnicas e habilidades com os alimentos.

É possível perceber ao longo da história as mudanças dos hábitos alimentares e quais as consequências dessas alterações. Cada nacionalidade desenvolveu suas próprias tradições, assim como os ambientes específicos para seus rituais. Durante o período medieval, por exemplo, os banquetes tinham o objetivo de mostrar riqueza assim como selar pactos e alianças. Os ambientes serviam, também, como forma de hierarquização da sociedade, como é possível perceber no período colonial. Cada classe possuía seu espaço específico: os proprietários habitavam na casa grande e os escravos na senzala.

Um dos primeiros ambientes de alimentação se desenvolveu em torno da família, por meio do compartilhamento do alimento entre os membros. Devido à essa partilha, as tradições e valores são passadas de geração e geração, contribuindo para o desenvolvimento das culturas. Com o tempo, as refeições em família sofreram uma desvalorização devido à industrialização dos alimentos, como será apontado no segundo capítulo desse trabalho.

Com base em pesquisas bibliográficas, foi realizado um estudo sobre a formação histórica de Juiz de Fora, focando nas nacionalidades que vieram para a região. Após o levantamento dessas culturas, apontou-se seus ambientes de alimentação típicos e como se desenvolveram na cidade. Devido às mudanças culturais, tanto da cidade como da sociedade, analisa-se a atual importância dessas culturas e como se manifestam atualmente.

1. Comida como Cultura

Desde o início da formação do homem, o ato de se alimentar, além de essencial para sobrevivência, sempre foi tido como um ato de prazer. Ao longo dos tempos, o ser humano foi aprimorando suas técnicas e habilidades com a arte da culinária de acordo com as preferências de cada região ou nacionalidade. Devido à esses fatores podemos considerar as ações e práticas em torno da comida como expressão cultural.

Cultura pode ser definida como um agregado de ideias, comportamentos, marcos e práticas sociais, que são passadas de geração para geração e pelo convívio em sociedade. De acordo com o sociólogo Edward Burnett, no livro de Eduardo Melander Filho, “A Cultura Segundo Edward B. Tylor e Franz Boas” de 2009, o conceito de cultura está em constante mutação e adaptação, pois a medida que os indivíduos modificam seus hábitos ou desenvolvem novos conceitos, estes são incorporados à cultura já existente. Por exemplo, os costumes de determinada nacionalidade atualmente são a soma dos hábitos antigos com novos elementos culturais, sendo esses adquiridos por tanto pela evolução dos próprios ideais quanto pelo contato com outros povos.

Em relação aos costumes alimentares, desde o plantio dos alimentos até o consumo envolvem processos culturais, pois cada povo realiza tais atividades de acordo com conhecimentos específicos, sendo eles nutricionais, climáticos, geográficos, políticos, religiosos, sociais, entre outros. Em uma região de clima frio, por exemplo, os alimentos plantados e as técnicas de plantio diferenciam-se por completo do modo de cultivo das regiões de clima quente. Assim como se distinguem das terras mais planas ou das montanhosas. Nos que diz respeito à religião, algumas delas possuem restrições alimentares, como os adventistas que não ingerem carne de porco, ou determinadas preferências, como os médiuns umbandistas, que evitam se alimentar de tudo aquilo que exija grande esforço do corpo para ser digerido. Desde os primeiros suspiros após o nascimento, o primeiro instinto de qualquer mamífero é a busca pelo alimento, sendo esse o leite materno. No caso dos seres humanos, a amamentação é considerada, também, um ato cultural, pois fortalece os laços entre o recém-nascido e sua mãe, além da sensação de aconchego e proteção.

Em todas as culturas, se alimentar é mais do que apenas um ato de sobrevivência ou necessidade fisiológica, é também um comportamento simbólico e cultural. Comer é mais que uma necessidade apenas de ingerir nutrientes para manter o organismo em funcionamento, pois muitas pessoas desconhecem a origem dos alimentos ou sua composição, não focando em valores nutricionais ao programar suas refeições.

De acordo com Roberto Da Matta no artigo “Sobre comidas e mulheres” de 2012 disponível em <https://goo.gl/fotbt9>, “o jeito de comer define não só aquilo que é ingerido como também aquele que ingere”. Segundo ele, o ato de se alimentar envolve dois momentos: o anterior e o posterior à ingestão. O posterior está vinculado com a biologia do ser humano, sua fisiologia e digestão. O momento anterior se relaciona com questões culturais, pois está vinculado com as escolhas alimentares de cada pessoa, sendo elas influenciadas pelo convívio social cotidiano. De acordo com Câmara Cascudo em seu livro “História da alimentação no Brasil” de 2004, há o investimento psicossocial no processo de escolha dos alimentos e é “inútil pensar que o alimento contenha apenas os elementos indispensáveis à nutrição. Contém substâncias imponderáveis e decisivas para o espírito, alegria, disposição criadora, bom humor”

No século IV a.C., o viajante grego Arquestratus percorreu diversos territórios explorando a cultura alimentícia de diversos países. Todos os elementos que experimentou e observou foram registrados em seu livro *Hedypatheia*, considerado o primeiro compilado sobre alimentação. Nesses registros está a primeira definição de Gastronomia. Palavra vinda dos termos grego *gaster* (ventre, estômago) e *nomos* (lei). Tem sua definição relacionada com a prática e conhecimentos vinculados com a arte culinária. Seu significado foi explorado anos depois pelo escritor francês Brillat-Savarin que explicita em seu livro “A fisiologia do gosto” do século XVIII:

Gastronomia é o conhecimento fundamentado de tudo que se refere ao homem na medida em que ele se alimenta. Assim, é ela, a bem dizer, que move os lavradores, os vinhateiros, os pescadores, os caçadores e a numerosa família de cozinheiros, seja qual for o título ou a qualificação sob a qual disfarçam sua tarefa de preparar alimentos ... a gastronomia governa a vida inteira do homem”. (BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 57-58).

Com significado semelhante para muitos, o termo culinária difere-se do termo gastronomia por dizer respeito a cozinha caseira, enquanto gastronomia, atualmente, refere-se ao campo profissional. Culinária é voltada para o preparo de alimentos e

técnicas vinculadas ao dia a dia da alimentação. Já a Gastronomia engloba maneiras de cozimentos mais elaborados, como cortes, cozimentos e planejamento dos pratos. Está visível na história das técnicas alimentares tradicionais de cada nacionalidade, assim como na mescla cultural formada ao longo dos anos.

Já a palavra Alimentação tem relação com o conjunto de ingredientes utilizados no preparo dos alimentos, sejam eles frescos ou industrializados. Seu significado tem vínculo com os setores de produção, abastecimento e consumo, além da área de nutrição e estudo dos alimentos. Quando analisa-se a alimentação sob aspecto histórico e tradicional, passa-se a falar de Gastronomia.

Segundo as autoras Dolores Freixa e Guta Chaves no livro “Gastronomia no Brasil e no Mundo” de 2009, “A gastronomia é um inventário patrimonial tão importante culturalmente quanto os museus, as festas, as danças e os templos religiosos”. De acordo com o artigo 216 da Constituição Federal, patrimônio cultural são "as formas de expressão; os modos de criar; as criações científicas, artísticas e tecnológicas; as obras, objetos, documentos, edificações e demais espaços destinados às manifestações artístico-culturais; além de conjuntos urbanos e sítios de valor histórico, paisagístico, artístico, arqueológico, paleontológico, ecológico e científico." Para preservar esses bens não deixando-os serem modificados ou esquecidos, o órgão responsável é o IPHAN, Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. Foi criado em 1937 pelo então presidente Getúlio Vargas e é vinculado ao Ministério da Cultura.

De acordo com a Constituição, existem dois tipos de bens culturais: os materiais e os imateriais. Os bens materiais são aqueles palpáveis, como obras de arte, cidades ou propriedades arqueológicas. Já os imateriais estão vinculados aos saberes, crenças e práticas.

Um exemplo de bem imaterial relacionado à cultura alimentar são os ofícios das baianas de acarajés, que envolvem todo o processo produtivo em torno dessa comida. Acarajé é um bolinho de feijão fradinho temperado e frito no azeite de dendê. É uma receita de origem africana, trazida pelos escravos no período colonial, e ligada ao culto dos orixás. Todo o processo é feito artesanalmente, sendo o feijão moído manualmente em um pilão de pedra. A venda é realizada em tabuleiros pelas baianas, que originalmente circulavam por toda Salvador. Vestem-se com roupas típicas dos rituais de

candomblé, sendo estes turbantes, panos e colares. A prática de produção e venda desse bem cultural, assim como o seu significado, foram inseridos no Livro dos Saberes em 2005, sendo um meio de preservação dessa tradição.

Outro exemplo são os queijos de minas, típicos do estado de Minas Gerais, especificamente das regiões do Serro, da Serra da Canastra e do Salitre. Em 2008 o IPHAN acrescentou seus métodos artesanais de produção como patrimônio imaterial. Cada um desses locais possui atributos peculiares em seus processos de fabricação, como a forma de manipulação do leite, prensagem, tempo de maturação, além das características proporcionadas pelo clima e fungos de cada região. As semelhanças se limitam ao uso do leite cru e à adição do fermento láctico natural. "O queijo, este produto de origem milenar que os exploradores do ouro trouxeram para Minas, é hoje uma das maiores expressões da chamada mineiridade", argumenta Angela Gutierrez, disponível em <https://goo.gl/pqgsQG>, conselheira do Iphan. "Seja como alimento ou como manifestação cultural, está presente no cotidiano e no imaginário de todos os mineiros. Esse saber, do modo de produção queijeira, passado de pai para filho, de geração a geração, este conhecimento garantiu ao longo dos séculos a sustentabilidade das famílias, assim como representa também ajuda imprescindível à economia familiar".

A comida pode ser símbolo de um país ou nacionalidade e ter função de representatividade. Por exemplo, quando fala-se de pizza imediatamente lembra-se da Itália. Assim como sushi remete ao Japão. O Brasil externamente é conhecido pela caipirinha ou feijoada. Dentro do país existem inúmeros alimentos regionais que podem ser exemplos de referência, como o pão de queijo de Minas Gerais, o chimarrão do sul do país e o acarajé da Bahia.

Nos dias atuais, é possível perceber que as tradições alimentares perderam muita força devido ao aumento da industrialização e desvalorização da experiência de se alimentar. Devido à pressa constante da rotina, o tempo gasto investido para o preparo das refeições tem sido cada vez menor, assim como a qualidade do que se ingere. Os motivos e consequências dessas atitudes serão exemplificadas no capítulo seguinte do presente trabalho.

2. O homem e o alimento ao longo do tempo

Há mais de 2 milhões de anos, o *Homo habilis* e seus antecessores se alimentava de frutos, raízes e da caça e, quando acabavam os recursos do local, eram obrigados a partir em busca de sobrevivência. Viviam em grupos e dividiam as tarefas entre os componentes para conseguirem se alimentar: homens produziam armas e caçavam e mulheres coletavam vegetais e cozinhavam o alimento. Segundo o jornalista Michael Pollan em seu livro “Cozinhar. Uma história natural da transformação” de 2013, os animais são “pré-adaptados” para terem preferências por cheiro, gosto e textura de comida cozida. Ele exemplifica sua teoria com os chimpanzés de Senegal, que só se alimentam de determinada semente após algum incêndio na mata as torrarem. Sendo assim, Pollan especula que, em algum momento da história, o homem observou um incêndio e percebeu que os animais queimados cheiravam melhor e tinham um gosto melhor. Assim, teve-se o primeiro marco da culinária: o descobrimento do fogo.

Os homens desse período caçavam animais diversos, como pássaros, peixes, mariscos, javalis, lebres e entre outros. Coletavam raízes, tubérculos, talos tenros, frutas e grãos silvestres. Ao cozinhar com fogo, o alimento era conservado por mais tempo, permitindo que o homem se firmasse em um local e aumentasse sua população. Ao transformar um elemento de cru para cozido, o ser humano se diferencia dos outros animais e começa a desenvolver suas novas técnicas e instrumentos. Construíram armas principalmente utilizando o uso da pedra, mas, também, de madeira, ossos e dentes. Passou-se a mastigar por um período de tempo consideravelmente menor, permitindo canalizar sua carga energética (que agora era superior) e seu tempo livre para seu desenvolvimento próprio. Ocorreram melhorias nas habilidades de defesa, de caça e alterou significativamente o regime alimentar. Por isso, ocorreram diversas características evolutivas, como o aumento do tamanho do cérebro, a diminuição dos dentes, enfraquecimento dos músculos faciais, entre outros.

Os primeiros registros artísticos dos seres humanos foram as pinturas rupestres encontradas nas cavernas. São os principais documentos desse período e mostram os

hábitos alimentares dos homens, além da importância da caça. Seus hábitos alimentares não eram somente marcados pela necessidade de sobrevivência. Os humanos foram desenvolvendo suas preferências alimentares e foram aprimorando-as à medida que se fixavam em determinado local e conheciam seus elementos.

Uma consequência importante da adoção do fogo foi a comensalidade, isto é, a partilha do alimento, elevando a alimentação do homem de condições biológicas para condições sociais. Segundo a arqueóloga francesa Catherine Perlès em seu livro de 1979 “Les origines de la cuisine - l'acte alimentaire dans l'histoire de l'homme. ”: “cozinhar implica o fim da autossuficiência individual. ” Cozinhar envolve mais processos do que somente coletar alimentos crus. Em consequência, se faz necessária a participação de outros indivíduos do processo.

Do ponto de vista da arquitetura, a comensalidade foi importante para a criação dos espaços sociais alimentares, primeiramente os domésticos e, após, as tabernas, restaurantes, lanchonetes, entre outros. O primeiro ambiente de alimentação formado definitivamente se deu em torno das relações familiares. A cozinha era um símbolo de segurança para os instintos primitivos do homem. Ao compartilhar uma refeição em família, os mais jovens aprendem como se alimentar e como se comportar, além de experiências serem compartilhadas e tradições passadas. Um importante elemento para esse tipo de arquitetura foi a mesa. Muito comum nos espaços ocidentais, é um objeto que influenciou a elaboração de suas próprias regras de comportamento, além de utensílios, como o garfo que surgiu posteriormente no século XI no império Bizantino. Um marcante exemplo desse elemento aparece em a “Távola Redonda” das Crônicas de Artur, onde o formato circular sugeria a igualdade de todos ao seu redor, sem honrarias.

Os bretões, as Crônicas de Artur, contam de que maneira o rei Artur, com a ajuda de um carpinteiro da Cornualha, inventou esta maravilha de sua corte: a “Távola Redonda” milagrosa em torno da qual os cavaleiros não mais se bateram. Antes, por “sórdida inveja”, em escaramuças estúpidas, duelos e homicídios ensanguentavam os mais belos festins. O carpinteiro disse a Artur: “Farei uma mesa muito bela, junto à qual poderão sentar-se mil e seiscentos ou mais, e dispor-se em volta sem que ninguém seja excluído. Nenhum cavaleiro poderá travar combate, pois ali o mais graduado estará no mesmo nível que o menos graduado”. Não houve “lugar de honra” e, portanto, não mais disputas. Por toda parte onde Artur transportou sua Mesa, sua nobre companhia permaneceu alegre e invencível. É assim que hoje ainda se fazem as nações, fortes e ricas, felizes e boas. Os povos, as classes, as famílias, os indivíduos poderão enriquecer, mas só serão felizes quando souberem sentar-se, como cavalheiros, em torno da riqueza comum. (MAUSS M., 2003, p. 314)

Devido à criação e modificação dos ambientes de alimentação, o ato de dividir uma refeição sofreu alterações em seu significado durante o passar do tempo. Segundo Dolores Freixa e Guta Chaves, autoras do livro de 2009 “Gastromia no Brasil e no Mundo”, na Mesopotâmia os festins (ou banquetes) eram realizados com a intenção religiosa com o objetivo de se comunicar e agradar os deuses. Ofertavam vinhos, cereais, cervejas e natas para todos os deuses em seus santuários. Outro tipo de banquete dessa época eram os da realeza com o intuito de comemorar grandes acontecimentos, como inauguração de templos e palácios, vitórias em batalhas ou recepção de estrangeiros.

O período da Roma antiga foi marcado por muito requinte e sofisticação, principalmente no que diz respeito à comida. O ambiente de alimentação da elite era o Triclinium: sala de jantar destinada a receber convidados e demonstrar todo o poder e requinte do anfitrião. Era um ambiente composto por decorações requintadas e:

por três sofás, cuja disposição dos convidados refletia o grau de precedência de cada um. Em períodos posteriores o stibadium, leito semicircular, substituiu os três sofás nesses recintos. A posição reclinada ao comer levou à preferência por alimentos moídos ou em pequenos pedaços. ” (THÉBERT, 2009, p.347).

Com a queda do Império Romano, toda a estrutura da civilização se modificou. O requinte e desenvolvimento gastronômico desenvolvidos ao longo do império foram esquecidos e sobrepostos pela nova civilização medieval dominante. Regras de comportamento à mesa foram criadas ao longo desse período. Durante os banquetes nos grandes salões, rituais e cortesias eram necessários para que a violência não surgisse durante a partilha. Diferentemente dos romanos que se alimentavam reclinados, na Idade Média as refeições eram realizadas em cadeiras ou bancos em frente às mesas, que eram grandes pranchas de madeira escoradas por cavaletes. Além disso, eram eventos onde os anfitriões exibiam suas riquezas e, portanto, se diferenciavam socialmente dos outros.

Após o século XI, o desenvolvimento do comércio estimulou a volta da formação das cidades e, com isso, novos costumes se desenvolveram. Uma consequência foram as feiras se espalhando por todos os arredores das cidades, onde comerciantes e camponeses negociavam seus produtos e excedentes agrícolas. O conceito e estrutura dessas feiras são bem semelhantes com as feiras livres da atualidade, onde ocorre valorização de produtos frescos e artesanais. Outro ambiente relacionado à alimentação

que surgiu nesse período foram as tabernas, construídas com madeira ou pedra. Eram localizadas próximas a portos ou mercados e ofereciam cerveja, vinho e hidromel, além de refeições simples, compostas por pão, queijo e carne.

O destaque dos séculos seguintes foi desenvolvimento da cozinha francesa e italiana, onde surgiram novas técnicas culinárias e diversos chefs e livros, sendo inspirações fundamentais para as próximas tendências.

O século XX foi marcado por avanços tecnológicos e transformações rápidas e intensas em diversas áreas. O âmbito doméstico sofreu modificações com o uso da eletricidade para pequenos aparelhos domésticos, como batedeiras, liquidificadores, cafeteiras, entre outros. Micro-ondas e freezers surgiram nesse período e ganham força mais tarde, com a inserção das comidas congeladas.

Após a Segunda Guerra Mundial, os ambientes de alimentação começaram a perder sua força. As indústrias produziam comida para alimentar as tropas, como congelados, batatas desidratadas e carnes enlatadas. Após o fim da Guerra, fez-se necessária a busca por um novo público alvo e, o mais apropriado, foram as donas de casa ocupadas. A mídia vendia a ideia que o trabalho doméstico era um fardo e que as comidas congeladas eram infinitamente melhores do que as feitas em casa. Um exemplo é a campanha publicitária que a empresa Kentucky Fried Chicken (KFC) lançou em 1968. Considerando-se uma empresa salvadora de esposas, criaram uma campanha para a “libertação das mulheres” em que enfatizava como cozinhar em casa era trabalhoso e entediante.

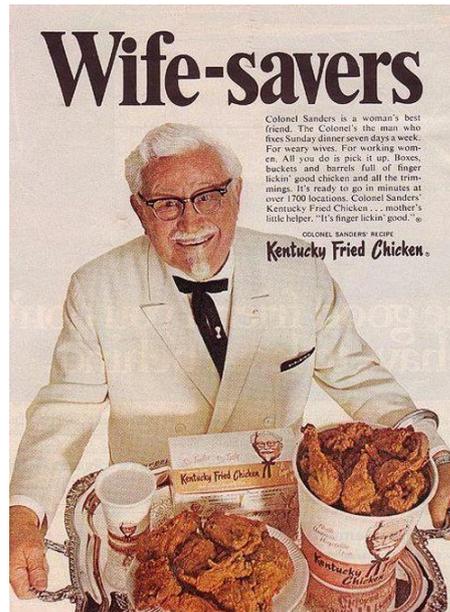


Fig. 1: “Salvador das Esposas”. Campanha da empresa alimentícia de fast food KFC em 1968.
Fonte: goo.gl/Vwww3V

Nesse mesmo período, ocorreu a necessidade das mulheres participarem do sustento da casa, considerando que muitos maridos haviam falecido ou estavam incapacitados devido à guerra. Com a saída das mulheres do âmbito doméstico, as tarefas de casa, consideradas inferiores, não foram redivididas e, principalmente a área da alimentação, ficou negligenciada.

Quando deixamos uma corporação industrial cozinhar nossa comida, perdemos sabores e técnicas tradicionais. Os processos utilizados para fazer alimentos em grandes quantidades são sempre mais simples e com menos ingredientes do que um processo caseiro de cozimento. Portanto, perdemos temperos, ervas, preparos e técnicas tradicionais que requerem tempo e cuidado. Foram sendo criados muitos meios rápidos e baratos de se alimentar, mas já não sabemos perfeitamente de onde a comida vem e como ela chega em nosso prato. É muito mais lucrativo encher os alimentos de conservantes e passa-los por diversos processos industriais do que vende-los em sua forma natural. Ao adicionar a mistura poderosa de açúcar, sal e gordura, o resultado final estimula a nossa rede de dopamina¹¹, criando um desejo constante por mais comida.

¹¹ dopamina é um importante neurotransmissor envolvido no controle da motilidade, nos mecanismos de recompensa, nas emoções e ainda em funções cognitivas e endócrinas. No decorrer de circunstâncias agradáveis, a dopamina é liberada, desencadeando impulsos nervosos, que levam a uma sensação de prazer e bem estar. (SOARES-FORTUNATO, JM, ESTEVINHO, Maria Fernanda,2003)

Quanto mais processado mais barato o alimento se torna e, seguindo essa demanda, criaram alimentos bem comuns na contemporaneidade: os alimentos ultraprocessados. Esse tipo de alimento é feito em sua maioria sem nenhum ingrediente fresco e contendo conservantes, corantes, espessantes e inúmeros aditivos industriais. Os mais populares dessa nova classe de alimento são os refrigerantes, macarrões instantâneos e salgadinhos.

No mesmo período em que as mulheres começaram a trabalhar e, seguindo a lógica de sempre gastar menos dinheiro e menos tempo ao se alimentar, criaram-se os fast food. Foram inventados nos Estados Unidos em 1950 e espalharam-se pela Europa e Brasil depois dos anos 70. Nesses ambientes é possível comer um lanche ou refeição servida rapidamente após o pedido, conquistando muitos clientes pela praticidade e rapidez. Porém, esses alimentos são cheios de conservantes, açúcares e gorduras e, muitas vezes, desconhecemos as origens e modo de preparo. Os fast food são projetados com cores fortes e cadeiras pouco confortáveis, pensadas para refeições rápidas onde o cliente não ocupa uma mesa por um longo período, aumentando a rotatividade do local. Não existe a figura do garçom, sendo os pedidos realizados rapidamente no caixa. Na cozinha os alimentos são previamente preparados, deixando somente uma finalização de minutos para após o pedido do cliente. Os fast food globalizaram à alimentação de diversas culturas, como a árabe e mexicana, porém ocorreu uma padronização e os pratos perderam identidade e sofisticação.

Com essa forma rápida e barata de comer, diminuiu ainda mais o número de refeições feitas em casa. Com isso, os ambientes de alimentação existentes sofreram modificações. Se as refeições eram preparadas fora de casa não havia a necessidade de construir cozinhas grandes, somente um tamanho suficiente para aquece-las. Não era necessário projetar grandes bancadas para preparo de comida ou ambientes específicos para despensa. Até as geladeiras alteraram sua forma, ganhando maiores espaços de congelador para comportar toda a comida congelada consumida na rotina das pessoas.

Novos ambientes de alimentação surgiram com esse novo meio de comer. A mídia vende a ideia de que é muito mais econômico trabalhar uma hora a mais do que 'perder' esse tempo cozinhando. Portanto, criam-se ambientes de alimentação alternativos como drive thru nos fast foods, onde a pessoa não necessita de sair de seu carro para comprar uma comida que já estará previamente preparada. Foram criadas, também, lanchonetes

em postos de gasolina. É possível rapidamente parar para cuidar do seu carro e comprar um lanche. As pessoas deixaram de se importar com a experiência que uma refeição proporciona. Não importam de se alimentar dentro do carro, em pés ou envoltos por cheiro de gasolina. Se alimentar virou, muitas vezes, somente uma atividade de sobrevivência.

Uma consequência preocupante é o aumento das taxas de obesidade e doenças relacionadas à alimentação. Segundo o economista David Cutler em seus estudos de 2003, o aumento da obesidade ao longo dos tempos se deve pela diminuição do tempo necessário para se obter uma refeição. As pessoas deixaram de optar por alimentos frescos e com preparo mais demorado e passaram a escolher as comidas de rápido preparo, como as congeladas, ou as que não necessitam de nenhum preparo, como os fast food. Quanto mais tempo uma nação investe no preparo de refeições caseiras menor são as taxas referentes à obesidade. É muito prático adquirir comida pronta para várias pessoas gastando poucos minutos em um supermercado. Em relação a isso o pesquisador americano, Harry Balzer completa: “Quer que as pessoas comam menos? Eu tenho a dieta ideal. Cozinhe você mesmo. Coma o que quiser – contanto que você mesmo cozinhe. “

De acordo com suas pesquisas de mercado para indústrias alimentícias, Balzer afirma que o conceito de “cozinhar” tem mudado ao longo do tempo. Um exemplo são as misturas prontas para bolos. No começo de sua produção era necessário somente acrescentar água e colocar no forno. A aceitação era baixíssima e as vendas só aumentaram quando retiraram alguns ingredientes da mistura de pós e deixaram para ser acrescentadas nas casas dos compradores. Quando estes adicionavam leite e ovo na mistura, sentiam que estavam cozinhando. Para maior entendimento dos entrevistados durante as pesquisas, Harry definiu “cozinhar do zero” como: “preparar uma refeição principal que exija alguma combinação de ingredientes frescos. ” Após essa definição, essa categoria declinou o número de adeptos consideravelmente.

Entre os jovens a experiência de cozinhar uma refeição caseira se tornou quase inexistente, pois comer, para eles, é uma ideia vendida como um ato de diferenciação de status. Lanchonetes fast food são, em sua maioria, frequentadas pelo público jovem que cresceram vendo a mídia vender a ideia de quão legal e moderno é comer esse tipo de alimento. Os comerciais na Tv são sempre protagonizados por grupos de jovens

comendo juntos um hambúrguer e dividindo batatas fritas. Acostumados com a praticidade de uma fast food e com a combinação viciante da gordura, açúcar e sal, o preparo caseiro de alimentos frescos é menosprezado. Se todas as refeições são compradas a passagem de receitas de geração para geração é interrompida, acentuando a diminuição das tradições alimentares. Com a diminuição das refeições em casa, este espaço é inferiorizado como ambiente de alimentação. Quando somente existiam os congelados as refeições ainda eram feitas, em sua maioria, no interior do lar. Com o início dos fast food e grandes jornadas de trabalho, são poucas as refeições realizadas em família no ambiente doméstico. De acordo com a pesquisadora Sueli Moreira, “refeições em família contribuem para o bom estado nutricional, relacional e para melhor qualidade de vida, principalmente entre jovens. ”. Por conta da diminuição das refeições em comunidade está ocorrendo um enfraquecimento dos laços familiares. A partilha do alimento cria vínculos que estão fortemente relacionados com a percepção do jovem do quanto é amado, desempenho escolar, formação de caráter e participação nas tarefas da casa.

Além disso houve uma maior valorização dos ambientes destinados à televisão, pois muitas refeições passaram a ser feitas olhando para esse eletrodoméstico. Esse fator contribui mais ainda para a diminuição das refeições em família. Muitas pessoas passam o dia inteiro fora de casa e, quando estão em casa, optam muitas vezes por comer em horários distintos ou concentrados na televisão. Portanto, se alimentar se tornou uma atividade secundária estando o foco, por exemplo, na televisão ou no celular.

Em países com tradições culinárias muito fortes, como a França e Itália, o fast food encontra dificuldades de se inserir. Após muitos anos dessa desvalorização da alimentação caseira, é possível perceber os malefícios dos hábitos alimentares dos últimos tempos e pequenas mudanças começam a ocorrer. Surgem movimentos como o *slow food* na Itália. Criado em 1986 pelo gastrônomo e sociólogo italiano Carlo Petrini, “o movimento tem como objetivo resgatar nada mais do que a essência do convívio à mesa, do comer e beber devagar, e preservar as tradições de receitas e ingredientes regionais que se perderam com a globalização.” (Gastronomia No Brasil e No Mundo, 2009). Esse movimento tem representantes no mundo inteiro e valoriza produtos artesanais de qualidade especial, produzidos de forma que respeite tanto o meio ambiente quanto as pessoas responsáveis pela produção.

Com tantos problemas de saúde decorrentes da má alimentação, grande parte da população é obrigada a repensar seus hábitos alimentares. Por conta disso, as pessoas em seu entorno vão sendo afetadas e uma conscientização em cadeia se desenvolve aos poucos.

Segundo Carlos Augusto Monteiro, professor da Faculdade de Saúde Pública (FSP) da USP, é necessário a criação de práticas para diminuir a presença dos ultraprocessados na dieta dos brasileiros. Entre elas:

campanha midiática, legislação, regulação, impostos, subsídios para os in natura, além do treinamento de pessoal nas unidades de saúde e nas escolas, formando gente capacitada em criar uma massa crítica que torne o uso dos alimentos pré-processados numa coisa estranha, fora do usual.

Um bom começo é sempre ler os rótulos dos industrializados antes de efetuar a compra. No quesito ingredientes dos ultraprocessados é possível perceber tantos elementos que desconhecemos, como conservantes, estabilizantes e corantes, que aquele produto passa a ser algo não natural e repulsivo.

É importante melhorar a alimentação das crianças e conscientizá-las sobre a origem dos elementos que se encontram em seu prato e o impacto dos alimentos no nosso corpo. Para que isso ocorra é essencial a recuperação das refeições em família, sendo benéfico também para o estreitamento de laços e diminuição de determinados problemas psicológicos.

Nos dias atuais é possível perceber o aumento de feiras para vendas de legumes, verduras, frutas, ovos e laticínios, além das feiras de alimentos orgânicos. Segundo o projeto Organics Brasil, o mercado brasileiro de alimentos orgânicos está crescendo a taxas que passam de 20% ao ano. Segundo o coordenador executivo do Organics Brasil, Ming Liu, o crescimento desse estilo de alimentação vem sendo motivado pela parte da população que busca uma vida sem a ingestão de agrotóxicos ou se alimentar de forma mais sustentável. Além dessa nova demanda, cresce a procura por alimentos caseiros e de pequenos produtores, onde não são utilizados adicionais da indústria em seus produtos.

A cozinha da rotina ainda é desvalorizada devido ao fato da enorme quantidade de obstáculos criados, como falta de praticidade, tempo, custo, falta de experiência, entre

outros. A maioria das pessoas ainda recorre à fast foods ou comidas sem qualidade para refeições corriqueiras. Para muitos cozinhar é visto como um hobby e com o objetivo de socialização. Se tornou mais comum nos dias atuais receber amigos em casa e cozinhar uma refeição com ingredientes frescos. Devido à essa tendência a arquitetura residencial sofreu alterações. As cozinhas têm sido projetadas em tamanhos maiores e integradas às salas de jantar e estar. Outros espaços adquiriram funções alimentícias, como varandas e churrasqueiras.

Atualmente, devido ao aumento de programas de televisão envolvendo gastronomia e a valorização dos chefes de cozinha, é possível perceber um aumento no número de pessoas que cozinham. Segundo a pesquisadora Dolores Freixa, é cada vez maior o número de jovens que ingressam em universidades de gastronomia, fazendo o número de faculdades crescer de forma intensa desde o ano de 2000.

Com essas pequenas reviravoltas é possível que a alimentação caseira volte a ser algo popular, onde as pessoas sintam prazer em executá-la. Se os ingredientes que ingerem forem mais valorizados e conscientizarem mais sobre os impactos da alimentação no organismo, é possível que ocorra um declínio de fast foods e das refeições sem qualidade.

3. Alimentação e seus ambientes no Brasil

Desde os primórdios da história do Brasil nossa cultura foi influenciada por inúmeras nacionalidades. Cada povo que chegou ao país acrescentou um ingrediente ou técnica às nossas tradições, incrementando a cultura indígena já existente. O fato de possuir um vasto território geográfico e vários biomas e climas acentuou a diversificação e formação dos hábitos alimentares.

Embora muitos associem o começo da história do Brasil com a chegada dos portugueses, já existiam nativos no território aproveitando os recursos naturais e iniciando a moldagem da nossa cultura alimentícia. Segundo o pesquisador Antônio Carlos Oliveira em seu artigo “Índios: O Brasil antes do descobrimento” de 2005, existem indícios de seres humanos no Brasil datados de 16.000 a.C., encontrados em diversas escavações arqueológicas, como o exemplo de Lagoa Santa em Minas Gerais. No século XIX iniciaram escavações nesse local e, entre as descobertas, estavam ossadas de humanos, pedaços de flechas e ossos de animais extintos. Um crânio feminino foi encontrado e datado como o mais antigo da América com cerca de 12 500 a 13 000 anos.

O primeiro marco da alimentação do país foram os índios, população que já habitava antes do descobrimento pelos portugueses. Por não conhecerem a escrita, não deixaram registros sobre seus hábitos e técnicas alimentares. Os únicos documentos sobre esse período foram escritos por viajantes portugueses e de outras nacionalidades que chegaram após o descobrimento.

A alimentação indígena tinha como base o aproveitamento máximo de frutos e raízes da flora brasileira, além da caça e pesca de animais. Aproveitavam as fibras da vegetação e construía utensílios como cordas, redes, peneiras e esteiras. Moldavam potes e vasos a partir do barro. Da natureza preparavam comidas, bebidas e moradia. Um elemento marcante para essa cultura é a mandioca, extremamente importante para a culinária das tribos. Com ela era possível fazer a farinha, base para o pirão, paçocas, beiju e outros pratos típicos. Além disso, era preparado uma bebida alcóolica feita a partir da fermentação da mandioca.

As pimentas já eram muito utilizadas pelos índios antes mesmo dos portugueses trazerem essa especiaria da Índia. Serviam crus ou secas e adicionavam na farinha de mandioca e nos preparos de peixes e carnes. Até os dias atuais, as inúmeras variedades de pimentas são amplamente utilizadas nas refeições dos brasileiros.

As tribos indígenas desse período eram caracterizadas como nômades, por isso exploravam ao máximo o recurso do local onde se encontravam, como caça, pesca, extrativismo e plantio e, após esgotados tais recursos, migravam para outra região, normalmente no entorno de rios navegáveis. Se fixavam por volta de 4 anos em cada local e essas aldeias abrigavam entre 600 a 700 moradores. Essas aldeias, conhecidas como tabas, eram compostas por diversas ocas. Estas apresentavam tamanhos e formatos diversificados, variando o seu comprimento de 40m a 160m. Eram construídas com base de madeira trançada e cipós e possuíam coberturas de sapé.



Fig. 2: Oca Indígena. Fonte: <https://goo.gl/7NqcGi>

É possível perceber traços marcantes da cultura indígena presentes atualmente em nossos hábitos alimentares, como o uso da mandioca para tapiocas e farinhas, refrescos de guaraná, pirão, moqueca, entre muitos outros.

Os portugueses chegaram ao Brasil no ano de 1500 no litoral sul da Bahia, na região da atual cidade de Porto Seguro. Segundo a pesquisadora Lilian Maria De Siqueira Lopes em seu artigo “A Alimentação no Brasil Colônia” de 2009, o primeiro século de exploração dos portugueses no Brasil foi marcado pela incorporação dos hábitos dos indígenas em seu cotidiano. Tal atitude foi fundamental para a sobrevivência e adaptação dos colonizadores. Os portugueses assimilaram como utilizar a biodiversidade local, além

de técnicas de plantio e aproveitamento do solo. Aos poucos foram incorporando elementos europeus nos hábitos dos nativos.

Para recriar a cultura portuguesa nas terras brasileiras, foram trazendo vacas, bois, ovelhas, cabras e galinhas. Desse modo poderiam obter ovos e manteiga, elementos muito apreciados na cultura portuguesa. Cultivavam coentro, manjeriço, alho, entre outros. Gradualmente, foram inserindo o uso do azeite, trigo e de frutas como o romã e laranja.

Devido ao fato do açúcar ser considerado algo luxuoso na Europa, os portugueses viam na produção de cana de açúcar uma forma de aproveitar as terras recém descobertas para enriquecer a Coroa. Segundo as pesquisadoras Dolores Freixa e Guta Chaves, a cana de açúcar foi a primeira atividade econômica que os portugueses desenvolveram no Brasil. Iniciou-se em 1532 por Martim Afonso de Souza e os principais pólos produtivos foram, primeiro, na Zona da Mata Nordestina e Recôncavo Baiano, ampliando-se depois para Maranhão, Rio de Janeiro e São Paulo.

“Engenho” envolvia desde as unidades de produção responsáveis pelo plantio de cana até o processo de fabricação do açúcar. De acordo com “História Geral do Brasil” escrita por Francisco Adolfo de Varnhagen, o Visconde de Porto Seguro, entre 1854 e 1857, entre os anos de 1580 e 1590 existiam 127 engenhos no Brasil, sendo: 6 em São Vicente, 3 no Rio de Janeiro, 6 no Espírito Santo, 41 na atual Bahia e 71 na atual Pernambuco.

No século XVI, eram compostos por quatro estruturas principais: Casa da Moenda, Casa Grande, Capela e Senzala, que serão explicitadas a seguir. Durante todo esse período a arquitetura dos engenhos de açúcar foi relativamente uniforme.

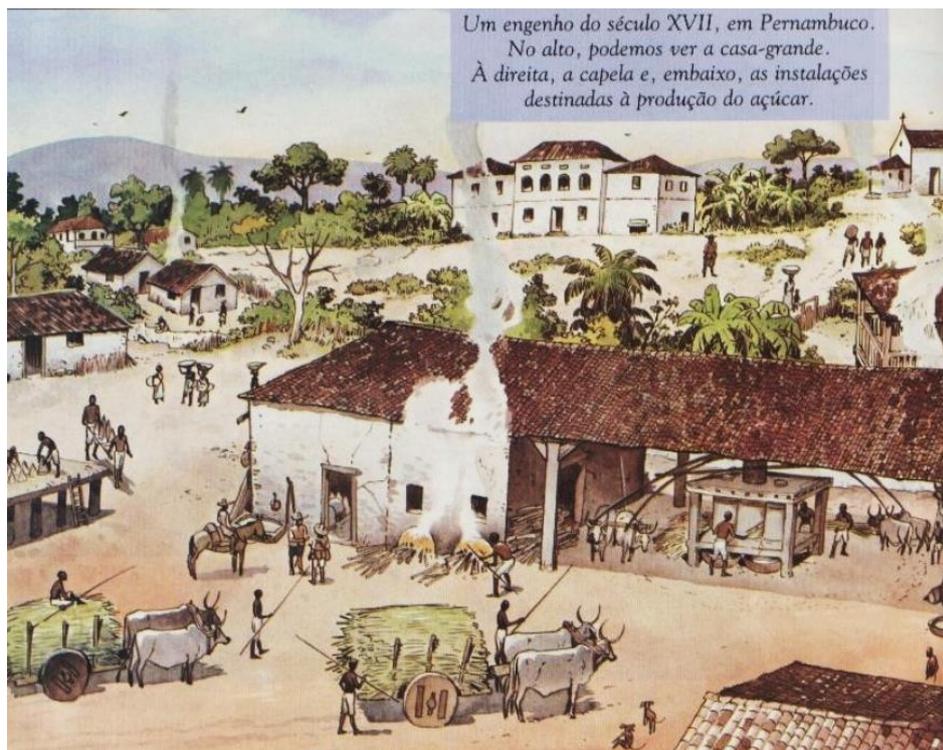


Fig. 3: Engenho do século XVII em Pernambuco. Fonte: <https://goo.gl/2kUyqW>

A cana-de-açúcar era plantada e, após a colheita e corte, era transportada para a casa da moenda. Moenda era a máquina feita de madeira, na qual possuía prensas que, ao serem movimentadas por um mecanismo de engrenagem, esmagava a cana de forma a liberar o caldo da mesma. A construção que abrigava essa máquina era basicamente uma ampla cobertura sustentada por colunas de tijolos, com fechamento de parede apenas até a altura de um homem. As canas de açúcar eram empilhadas em uma das extremidades para serem moídas e prensadas após. Em relação ao funcionamento, existiam dois tipos de moendas para o processamento do açúcar: as movidas por força animal, conhecidas como trapiches e as movidas por força hidráulica, ou seja, movidas pela água, os engenhos reais. Esse segundo tipo era mais comum devido ao grande número de rios e riachos disponíveis, em contraste com a pequena quantidade de gado desse período. O tamanho das moendas variou de acordo com a época, não existindo um único padrão.

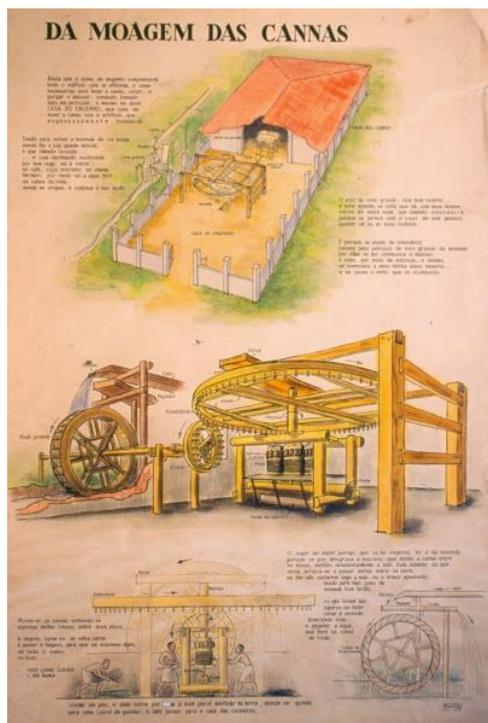


Fig. 4: Ilustração de uma moenda e suas partes e funcionamento. Fonte: <https://goo.gl/TAwDXb>

Após passar pela Casa da Moenda, o líquido extraído da cana de açúcar era encaminhado para edifícios secundários, como a Casa das Caldeiras, a Casa de Purgar e para o local destinado à pesagem e encaixotamento. Na Casa da Caldeiras eram encontradas as caldeiras feitas de cobre onde eram fervidos os líquidos da cana de açúcar. Passavam por diversas etapas e recipientes, como filtragem das impurezas, fervura, retirada de espuma, coagem e resfriamento. Nesse local, o trabalho dos escravos era supervisionado por homens livres, devido ao fato de ser uma tarefa perigosa. Ao final de todos os processos nessa construção, o caldo de cana se transformava em melaço ou mel de engenho.

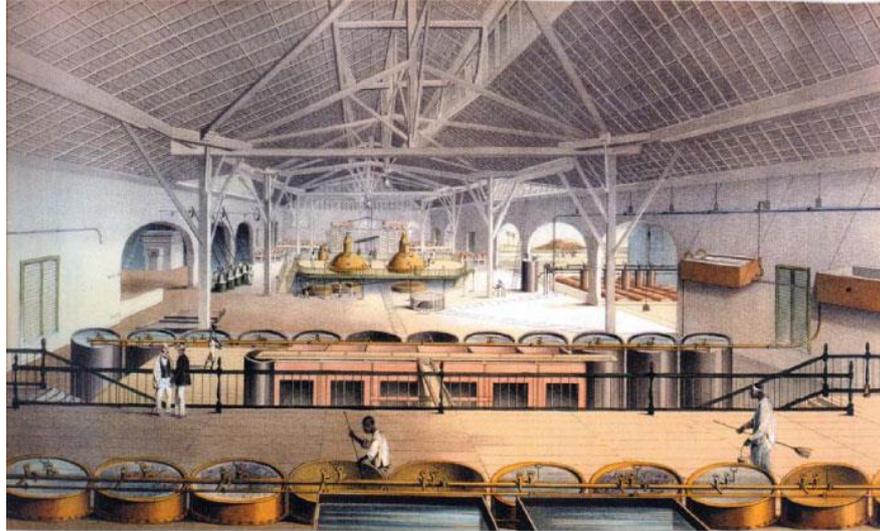


Figura 24 – Eduardo Laplante, *Casa das caldeiras do engenho Armonia*, litografia [CANTERO; LAPLANTE, 1857].

Fig. 5: Casa das Caldeiras do engenho Armonia. Fonte: LAPLANTE, Eduardo - 1857

A Casa de Purgar tinha como objetivo tornar o açúcar branco e puro. O processo era realizado por meio de fôrmas e secagem. Esse local era, normalmente, o maior galpão entre as construções destinadas ao açúcar. Eram feitas de pedra, cal e madeira. Possuíam mais de 200 m² e muitas janelas, fator que auxiliava na secagem. Seu interior era composto por diversas prateleiras destinadas às fôrmas onde eram depositados primeiramente o mel. Após todo o processo de secagem e purificação, tanto o açúcar branco quanto o mascavo eram pesados, encaixotados e distribuídos.

Com essa nova atividade no Brasil, começou-se a acentuar uma hierarquização da sociedade. Em um posto mais elevado de prestígio estava o senhor de engenho, proprietário da fazenda de açúcar. Morava com a família na casa-grande, sobrado com inúmeros dormitórios, cozinhas enormes, vastas salas de jantares, despensas e lavanderias. Nesse período, todas as casas possuíam setorização semelhante, sendo os setores de trabalho e social na parte da frente, setor íntimo na parte intermediária e, ao fundo, o setor de serviço.

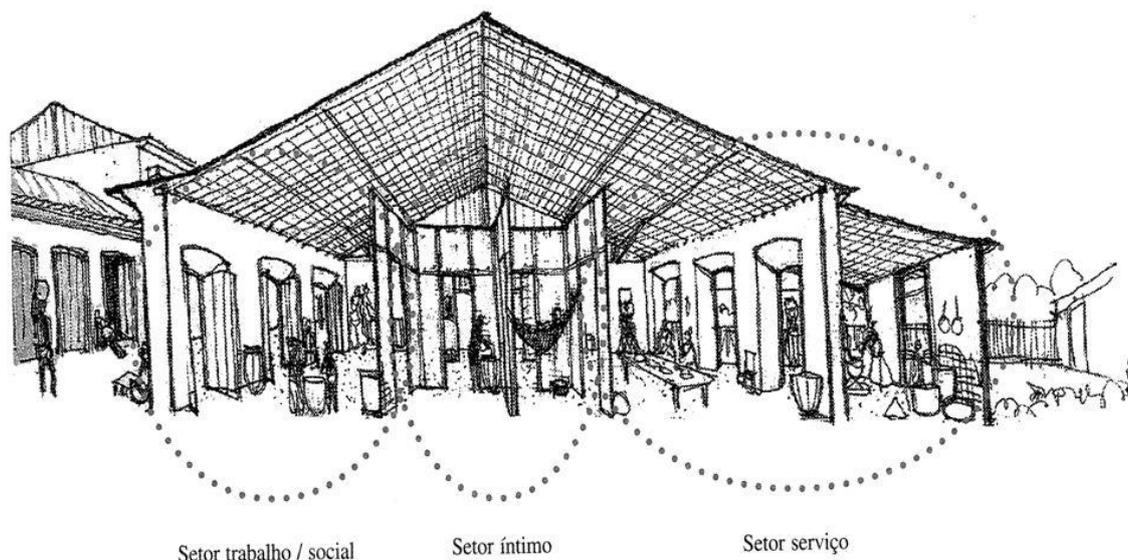


Fig. 6: Setorização de uma residência colonial. Fonte: <https://goo.gl/NdbVb4>

As salas do setor social possuíam múltiplas funções, sendo a principal a convivência familiar e local destinado para receber visitas. Em relação às mobílias e decorações, a casa grande era simples. Os visitantes que se hospedavam nas casas eram alocados em cômodos próximos às varandas. O setor íntimo era formado basicamente por alcovas, isto é, quartos sem janelas e não havia banheiros, sendo utilizadas urinóis, bacias ou jarras para higiene íntima.



Fig. 7: Exemplos de setor íntimo em residências coloniais. Fonte: <https://goo.gl/VF7q3C>

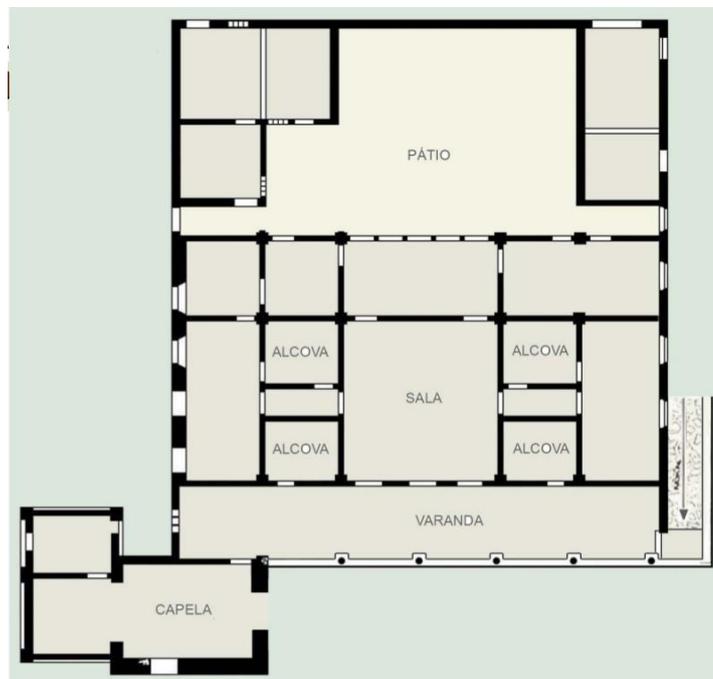


Fig. 8: Exemplos de residências coloniais. Fonte: <https://goo.gl/VF7q3C>

O setor de serviço ocupava grande parte da residência colonial, sendo composto pelo setor de limpeza, abate, anteparo e cozinha. Em relação às cozinhas do período citado, a pesquisadora Romilda de Souza Lima explica:

as cozinhas do período de colonização no Brasil estavam sempre voltadas para o exterior da casa, em seus fundos, ficando distantes dos cômodos de dormir, mantendo-os livres do cheiro de fumaça e de gordura. Por não haver água encanada na época, a cozinha se localizava muitas vezes na área externa da habitação. (Alimentação, comida e cultura: o exercício da comensalidade, 2015)

Na parte externa, encontravam-se hortas, galinheiros, currais, entre outros. Era considerada um centro de organização social, econômica e política. Era posicionada de forma proposital próxima à Casa da Moenda e à senzala para promover um maior controle do senhor de engenho sobre as diversas classes sociais.



Fig. 9: Casa-grande do engenho Morenos, séc. XIX, Morenos, PE. Fonte: <https://goo.gl/m0Prme>

Ao projetarem esse tipo de construção, a preocupação maior era com a segurança e não com a estética, pois os senhores temiam ataques de índios ou escravos. De acordo com a pesquisadora Maria do Carmo Andrade em seu artigo “Casa-Grande (engenho)” de 2009:

as casas eram construídas com alicerces profundos utilizando óleo de baleia e grossas paredes de taipa (barro amassado para preencher os espaços criados por uma espécie de gradeado de paus, varas ou bambus); pedra e cal; teto de palha, sapê ou telhas com o máximo de inclinação para servir de proteção contra o sol forte e as chuvas tropicais; piso de terra batida ou assoalho; poucas portas e janelas e alpendres na frente e dos lados”. Possuíam inspiração nas habitações dos índios, como os espaços grandes e sem divisões,

características que se assemelham as ocas. (ANDRADE, Maria do Carmo. *Casa-grande (engenho)*. 2009)

Devido à grande demanda da cana de açúcar e aumento da produtividade, escravos foram trazidos da África como função de mão de obra. Para servir como dormitório, surge uma outra construção típica da época: a senzala. Segundo o engenheiro e arquiteto L. L. Vauthier que esteve no Brasil entre 1840-46, eram habitações simples, geralmente de madeira ou barro. As coberturas eram desenvolvidas com sapé e as terças eram apoiadas diretamente nas paredes. Eram construções compridas e possuíam celas quadradas medindo aproximadamente 3 m. Não possuíam janelas e uma pequena porta de tábua de madeira era a única abertura prevista. Os escravos dormiam amontoados e em pequenos espaços no chão duro de terra batida. Do lado de fora da senzala encontrava-se o um tronco onde os escravos eram amarrados e castigados.

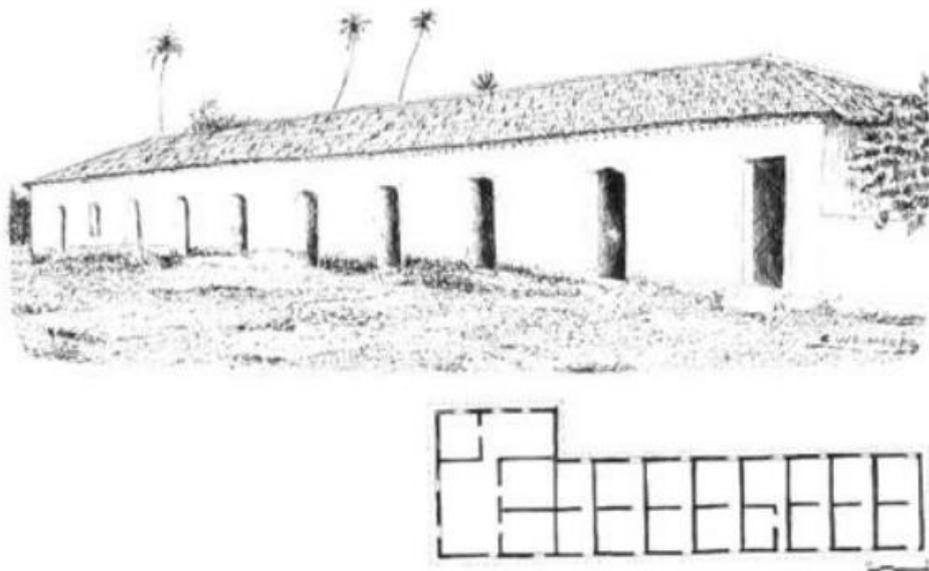


Fig. 10: Senzala sem avarandado, no Engenho de Uruaê, Pernambuco. Fonte: <https://goo.gl/fB9XUv>

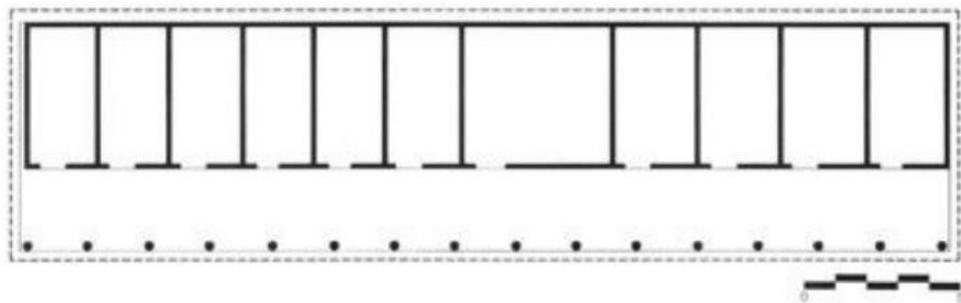


Fig. 11: Senzala do Engenho Matos, Pernambuco. Fonte: <https://goo.gl/fB9XUv>

Em relação ao contraste entre Casa Grande e a Senzala, o sociólogo Gilberto Freyre, famoso por seu livro *Casa-grande & Senzala*, comenta:

"A casa-grande, completada pela senzala, representa todo um sistema econômico, social, político: de produção (a monocultura latifundiária); de trabalho (a escravidão); de transporte (o carro de boi, o bangüê, a rede, o cavalo); de religião (o catolicismo de família, com capelão subordinado ao pater família, culto aos mortos, etc.); de higiene do corpo e da casa (o "tigre", a touceira de bananeira, o banho de rio, o banho de gamela, o banho de assento, o lava-pés); de política (o compadrismo). Foi ainda fortaleza, banco, cemitério, hospedaria, escola, santa casa de misericórdia amparando os velhos e as viúvas, recolhendo órfãos. Desse patriarcalismo absorvente dos tempos coloniais a casa-grande do engenho Noruega em Pernambuco, cheia de salas, quartos, corredores, duas cozinhas de convento, despensa, capela, puxadas, parece-me expressão sincera e completa. Expressão do patriarcalismo já repousado e pacato do século XVIII; sem o ar de fortalezas que tiveram as primeiras casas-grandes do século XVI. (Freire Gilberto. 1999. Pág. LIII e LIV).

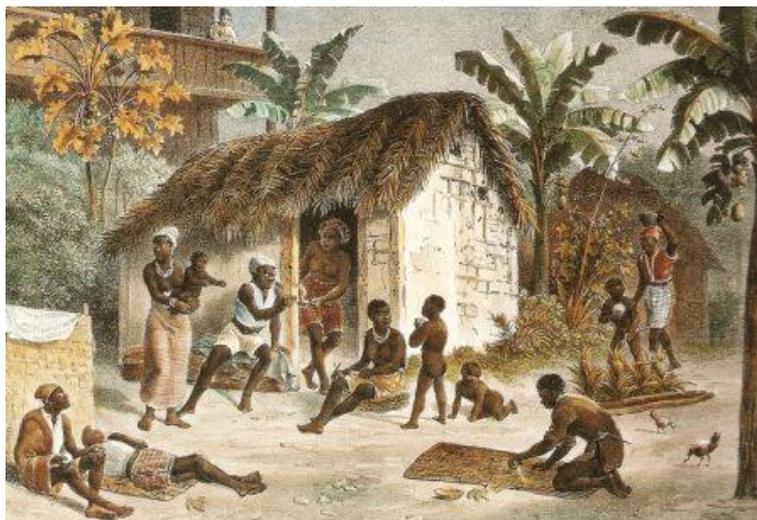


Fig. 12: "Habitação de Negros". Johann Moritz Rugendas - 1822-1825. Fonte: <https://goo.gl/X61lvQ>

Por fim, encontrava-se também nos engenhos a capela. Devido à distância das grandes fazendas às cidades, as capelas eram necessárias para a realização de festividades católicas, além de converter os índios e africanos para a religião dos portugueses. Ainda de acordo com Vauthier, as capelas se diferenciavam das outras construções apenas pela porta de tamanho superior às das outras, assim como pela presença de uma imponente cruz no topo do edifício. As janelas e cumeeiras eram de tamanhos e formatos diferenciados, não apresentando ordem ou planejamento de construção. Podiam ser construídas isoladas da casa-grande, próximas ou geminadas à casa-grande e senzala ou no interior da casa, como mais um cômodo.



Fig. 13: Casa-grande do engenho Freguesia, com sua capela integrada. Candeias, BA. Fonte: <https://goo.gl/3AhL3Q>

Ainda nos dias atuais é possível encontrar engenhos da época colonial, a maioria sendo utilizada como museus. Por exemplo na cidade de Vicência em Pernambuco, onde um engenho com casa grande e capela é mantido com suas características originais.

Com a vinda do povo africano, mais uma cultura foi inserida em nosso país. A contribuição dessa nacionalidade para a gastronomia brasileira foi imensa. Um dos elementos principais foi o azeite-de-dendê, utilizado em moquecas e vatapás para dar cor e sabor diferenciados. No Brasil já era conhecida a banana-da-terra, mas foram os africanos que trouxeram as outras variedades, sendo elas a nanica, prata, maçã e ouro. Outros ingredientes por ele acrescentados também são amplamente utilizados nos dias atuais, como o coco, inhame e o quiabo.

Segundo o historiador do folclore e alimentação do Brasil Luis da Câmara Cascudo em seu livro “História da Alimentação no Brasil” de 1968, a partir desse momento tinha-se o tripé inicial da formação gastronômica do país, composta pela cultura indígena e seus conhecimentos da natureza nativa, a adaptação e inserção dos costumes portugueses e, por último, os hábitos alimentares dos escravos africanos. Ao longo do tempo, as receitas de cada cultura foram sendo modificados e adaptadas de acordo com os elementos e necessidades.

Outra significativa modificação que ocorreu na história da cozinha brasileira foi a chegada da família real portuguesa no país. Desembarcaram no Rio de Janeiro em 1808. Segundo Dolores Freixa, a cidade do Rio nesse período era pequena e se desenvolvia em quarenta e seis ruas estreitas. Não havia água potável e o comércio de alimentos era realizado em feiras livres. Com a chegada da realeza, toda a dinâmica da cidade se modificou para ser sede do Império Português.

A primeira medida de D. João VI foi abrir os portos brasileiros para as indústrias e comércios estrangeiros, acarretando a vinda de classes altas de outros países. Juntamente com esses recém chegados, vinham alimentos e bebidas de diversas partes do mundo, que foram sendo mesclados às receitas já existentes no país.

Um ambiente de alimentação importante que surge nesse período são as padarias. Devido ao aumento da industrialização, esse novo tipo de alimento se difundiu após a chegada da farinha de trigo ao país pelos imigrantes. Tradicionalmente

portuguesas, foram fundamentais para disseminarem o pão feito de trigo, pois até então somente se produziam pães com farinha de milho ou mandioca.

Desde D. João VI até D. Pedro II os hábitos alimentares da realeza foram se desenvolvendo e se tornando mais sofisticados. As casas desse período se tornaram mais luxuosas e seus donos investiram cada vez mais em mobiliários e decorações. De acordo com a pesquisa de Maria do Carmo Andrade, os materiais de construção também modificaram. Além dos já existentes, foram acrescentados a alvenaria, tijolos, telhas cerâmicas e assoalhos de madeira para os pisos. A decoração era marcada por móveis de madeira de lei, louças de porcelana e brasões gravados nos objetos. As mesas eram sempre fartas e composto de iguarias de diversas nacionalidades. Grandes banquetes e eventos eram promovidos. Eram utilizadas aparelhagens de prata e, muitas vezes, até de ouro. Devido o refinamento dos hábitos alimentares e desejo por maior privacidade surgem, nesse período, as salas de jantar, pois até então as mesas eram desmontáveis e as pessoas comiam em diversas partes da casa. Outra modificação foi a criação de uma nova cozinha, conhecida como “cozinha suja” onde se preparavam carnes e frituras e se localizava do lado externo da casa. Com isso, a “cozinha limpa” no interior da casa era utilizada para o preparo de café, saladas e bolos.

Um marco para a industrialização do país foi o novo produto destinado para a exportação: o café. O cultivo desse grão se intensificou devido ao aumento do consumo de café na Europa e Estados Unidos e se espalhou por diversas cidades, principalmente no estado do Rio de Janeiro e São Paulo. No final do século XIX, o país era responsável por 70% da produção mundial. Assim como ocorreu com o início do cultivo da cana de açúcar, juntamente com a produção do café surgiu uma nova hierarquia: os barões de café.

Para realizar a construção das residências dessa recém formada elite eram escolhidos terrenos à meia encosta, facilitando a chegada de água na residência, assim como fornecimento de energia hidráulica para os edifícios de produção do café.

Inicialmente nas fazendas desses barões, a mão de obra era realizada pelos escravos africanos. Porém, a demanda do café cresceu juntamente com o movimento abolicionista, culminando no fim da escravidão. Com isso, fez-se necessária a busca por novos trabalhadores. Nesse período, milhões de imigrantes de diversas partes do mundo,

como Europa, Oriente Médio e Japão, vieram para o Brasil com a esperança de uma vida melhor.

O Brasil foi o terceiro país que recebeu mais estrangeiros, sendo antecedido pelos Estados Unidos e Argentina, que ocupam o primeiro e segundo lugares respectivamente. Entre 1870 até a Primeira Guerra Mundial, o governo oferecia incentivos para a vinda desses imigrantes, culminando no período de maior fluxo. Durante a Primeira Guerra (1914-1918) ocorreu um declínio significativo, voltando a crescer após o conflito. Outra queda no fluxo migratório ocorreu próximo à Segunda Guerra, entre 1930 – 1934.

Anos de chegada	Total de desembarques
1890 – 1894	600.735
1895 – 1899	597.592
1900 – 1904	249.042
1905 – 1909	373.365
1910 – 1914	667.788
1915 – 1919	147.675
1920 – 1924	373.125
1925 – 1929	473.521
1930 – 1934	213.677
1935 - 1939	119.091
1940	18.449
Total	3.834.060

Fig. 14: Desembarques de imigrantes, por quinquênio, Brasil, 1890-1940. Fonte: Brasil: 500 anos de povoamento. Rio de Janeiro : IBGE, 2000. Apêndice: Estatísticas de 500 anos de povoamento.

Nacionalidade	Períodos decenais de 1884-1893 a 1924-1933					Total por nacionalidade
	1884-1893	1894-1903	1904-1913	1914-1923	1924-1933	
Italianos	510533	537784	196521	86320	70177	1.401.335
Portugueses	170621	155542	384672	201252	233650	1.145.737
Espanhóis	113116	102142	224672	94779	52405	587.114
Alemães	22778	6698	33859	29339	61723	154.397
Japoneses	-	-	11868	20398	110191	142.457
Sírios e turcos	96	7124	45803	20400	20400	93.823
Outros	66524	42820	109222	51493	164586	434.645

Fig. 15: Imigração por nacionalidade, Brasil, 1884-1933 Fonte: Brasil: 500 anos de povoamento. Rio de Janeiro : IBGE, 2000. Apêndice: Estatísticas de 500 anos de povoamento.

A vinda desses imigrantes modificou, além de outros fatores, os métodos construtivos da época. Após esse período, o hábito de construir com pedra seria substituído pela alvenaria de tijolos. Esse fator ocorreu devido à influência dos italianos, principalmente os do norte da Itália, grandes difusores do uso do tijolo de barro cozido. Outras influências dessa nacionalidade na área da construção civil serão explicitadas no capítulo 4 do presente trabalho. As novas fazendas se assemelhavam às pequenas vilas. Eram formadas pelas habitações do fazendeiro e dos escravos, assim como pelo conjunto de construções destinadas ao café. Diferentemente dos engenhos do século XVI, as fazendas de café possuíam habitações para os trabalhadores livres, devido à nova forma de trabalho das fazendas.



Fig. 16: Vista geral da Faz. Cachoeira, na cidade de Vinhedo-SP Fonte: Centro de Memória, Unicamp, Campinas-SP

Enquanto as casas dos engenhos possuíam características portuguesas e ornamentos, a sede da fazenda de café, que era a habitação do fazendeiro, possuía volumetria simples, planta quadrada ou retangular e poucas aberturas. Se assemelhava a dos engenhos em relação à setorização do setor social, íntimo e de serviço. A cobertura era em quatro águas. Ao longo dos anos esse tipo de habitação foi sofrendo influência da Corte Portuguesa e adquirindo refinamento. De acordo com Vladimir Benincasa em seu artigo “Fazendas de Café O patrimônio arquitetônico rural em São Paulo, Brasil, 1800-1940” de 2005, aos poucos os assoalhos de tornaram mais encerados, adquiriram “pinturas murais decorativas, papéis de parede importados, forros bem elaborados; janelas e portas almofadadas; e toda a sorte de objetos de decoração e mobiliário que eram os mesmos das melhores casas da Corte.”



Fig. 17: Vista Frontal da cada de vivenda da Fazenda Flores do Paraíso, fotografia de Pedro Oswaldo Cruz. Fonte: PIRES, 1990, pg.67

As senzalas eram construídas utilizando técnicas como a taipa de mão ou de pilão com cobertura de telha ou de palha. Assim como nos engenhos, eram extremamente rústicas e desconfortáveis e eram construídas próximas à moradia do proprietário.

Desde o princípio do cultivo do café, vários processos eram cuidadosamente realizados para melhor qualidade do produto e para garantir melhores preços em sua comercialização no mercado externo. Entre essas etapas estavam a lavagem e secagem dos grãos, retirada das cascas, pesagem e armazenamento. Em relação às construções destinadas à estes processos, a primeira iniciativa foi a criação de canais para deslocar a água em direção aos tanques para ser realizada a lavagem do café. Esses tanques eram construídos com pedras e os canais eram abertos diretamente no chão. Dos tanques, saíam outros canais que levavam as impurezas para fora e outros que levavam o café para a secagem dos grãos. A secagem ocorria em 'terreiros', cortes no terreno recobertos por lajotas e barro cozido ou argamassa de cimento e cal, envoltos por muro de pedras e inclinados permitindo o escoamento das águas. Depois de secos, os grãos eram separados de suas cascas por meio de processo manual. Alguns anos depois foi criado um sistema de pilões movidos à água que giravam sobre os grãos secos do café, dispostos em uma base de madeira, facilitando o processo de separação. No fim de todos esses processos, o café era armazenado em uma construção fechada, seca e aerada,

antes de ser comercializado. Essa edificação era conhecida como Tulha e era, geralmente coberta com telhas de barro e possuía alicerces de pedra, piso de madeira e porão. As paredes eram de alvenaria e algumas tulhas recebiam um revestimento de madeira para evitar umidade.



Fig. 18: Tulha da Fazenda Concórdia em Itu – SP nos dias atuais. Fonte: <https://goo.gl/c4rGdv>



Fig. 19: Tulha da Fazenda Concórdia em Itu – SP nos dias atuais. Fonte: <https://goo.gl/c4rGdv>

Ainda segundo Vladimir Benincasa, um tipo de moradia que surge nessa época são as destinadas aos imigrantes. Foram desenvolvidos conjuntos de casas que se distribuíram pelas fazendas, sendo elas isoladas umas das outras ou geminadas. Em relação a arquitetura, eram realizadas com “planta retangular, duas águas de telhado -

uma caindo para a fachada e outra para os fundos - e dois oitões laterais”. Eram construídas com insolação e ventilação em todos os cômodos e não possuíam banheiros internos. Essas características se tornaram comuns para as residências em todo o atual estado de São Paulo.

Juntamente com os imigrantes que desembarcaram nesse período vieram inúmeras receitas e hábitos alimentares. Um exemplo foram os colonos italianos, que eram maioria nos cafezais e difundiram muito a sua cultura nesse período. No final do século XIX se fixaram em São Paulo, abrindo cantinas e restaurantes. Nesse período tornou-se hábito comer macarrão aos domingos.

Todos os imigrantes e culturas que vieram ao país acrescentaram mais elementos à nossa cultura alimentar e foram responsáveis pela cozinha brasileira atual. Influenciaram a formação das cidades e seus hábitos, como será mostrado no capítulo a seguir.

4. Culturas formadoras de Juiz de Fora e seus ambientes de alimentação

Para começar, deve-se dizer que a maioria dos migrantes não desejam abandonar suas casas, nem suas comunidades. (...) A migração, portanto, não começa até que as pessoas descubrem que não conseguirão sobreviver com seus meios tradicionais em suas comunidades de origem. Na grande maioria dos casos, não logram permanecer no local porque não tem como alimentar-se nem a si próprias, nem a seus filhos. Num menor número de casos, dá-se a migração ou porque as pessoas são perseguidas por sua nacionalidade (...) ou seu credo religioso minoritário. (KLEIN, Herbert S 2000)

Juiz de Fora é uma cidade localizada no interior do estado de Minas Gerais e pertencente à região da Zona da Mata mineira.

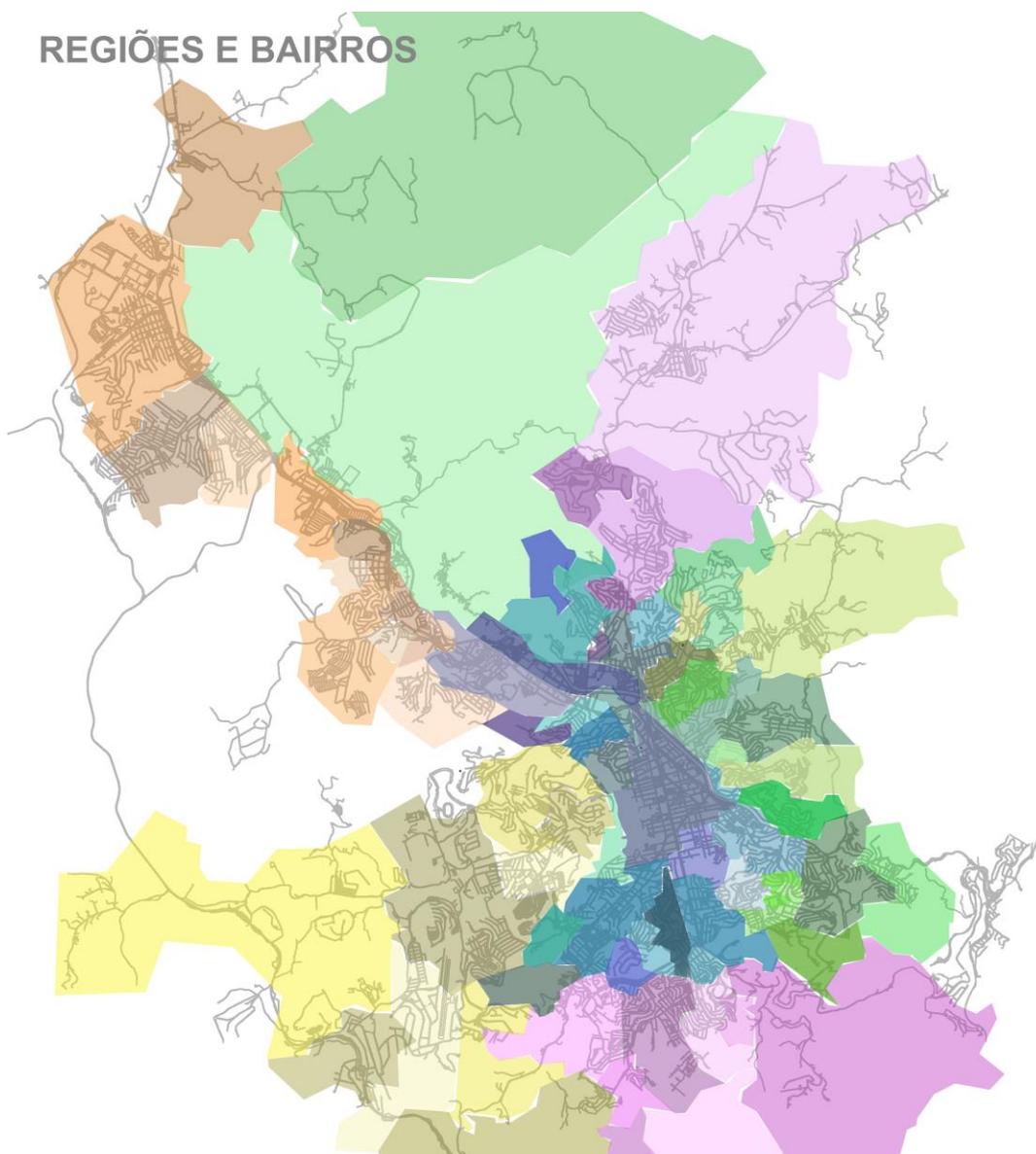


Fig. 20: Regiões e Bairro de Juiz de Fora, 2017. Fonte: Desenvolvido pela autora.

O desenvolvimento urbano da cidade de Juiz de Fora está intimamente ligado à expansão cafeeira e, conseqüentemente, à vinda dos imigrantes para a região. A chegada de qualquer grupo que carrega tradições diferentes das já existentes no local, é permeada de mudanças e dificuldades. Ambas as nacionalidades, a nativa e a que chega, têm que aprender a conviver com as modificações e novas culturas. A mescla cultural formada pelo acréscimo das nacionalidades que chegaram à cidade foi fundamental para seu desenvolvimento e, principalmente, para a área de alimentação e seus ambientes.

4.1. Formação Histórica de Juiz de Fora

Até o século XIX, a região onde se encontra Juiz de Fora permaneceu sem exploração dos portugueses devido à dificuldade de acesso ao local. Era uma região composta por mata fechada e habitada por poucos índios das tribos Puris e Coroados. Além disso, não produzia ouro em quantidade suficiente para se tornar uma sede de exploração.

Com o crescimento da exploração do ouro em Minas Gerais, surge a necessidade da criação de uma estrada conectando as minas à capital do Império, Rio de Janeiro. Com isso, em 1703 foram concluídas as obras do Caminho Novo facilitando o transporte e a cobrança de impostos da Coroa. Ao longo do caminho foram surgindo postos de fiscalização, assim como pequenos povoados devido à demanda por hospedarias e locais de alimentação. Um dos mais conhecidos desses povoados foi o de Santo Antônio do Paraibuna, que posteriormente daria origem à cidade de Juiz de Fora.

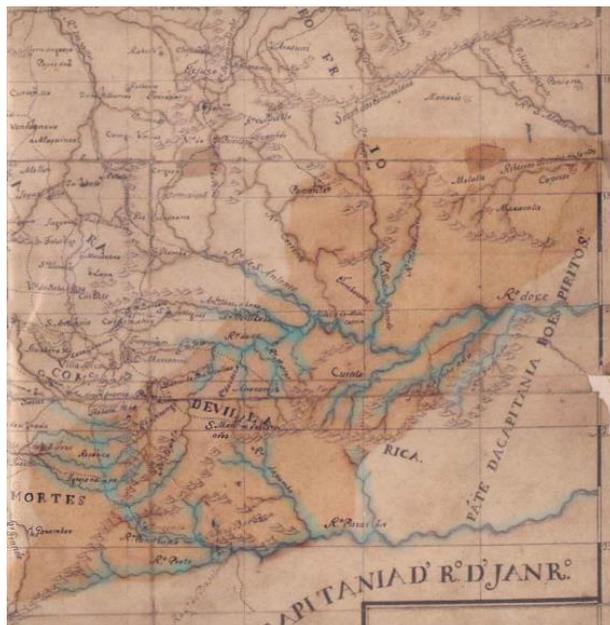


Fig. 21: Parte do “Mapa da Capitania de Minas Gerais em 1788” mostrando a região da Zona da Mata, fronteira entre as províncias litorâneas e a região aurífera de Minas Gerais. Fonte: <https://goo.gl/AtDHR1>

Como citado no segundo capítulo do presente trabalho, o cultivo do café aumentou significativamente devido à demanda da Europa e Estados Unidos. As principais plantações se iniciaram no Rio de Janeiro e São Paulo. Porém, segundo os registros da Prefeitura de Juiz de Fora, por volta de 1840 a expansão cafeeira chega à região da Zona da Mata. Ao longo dos anos a cidade começa a crescer e se industrializar devido ao desenvolvimento da economia, ganhando iluminação pública elétrica, telefone e linhas de bonde. Em 1855 se torna o principal produtor de café da Zona da Mata.

A principal mão de obra utilizada para suprir as demandas da expansão cafeeira eram os escravos. De acordo com a pesquisadora da UFJF Mônica Ribeiro de Oliveira em seu livro “Juiz de Fora: Vivendo a História” de 2004, em 1855 havia, na atual região de Juiz de Fora, um total de 4 mil escravos para 2.400 homens livres e, em 1872, havia 18.775 escravos para 11.604 livres. Após o fim da escravidão, o governo do Império incentivou à vinda dos imigrantes como mão de obra para o país. Em Juiz de Fora, a vinda desses estrangeiros teve início com as ações de Mariano Procópio Ferreira Lage. Em 1850 Mariano Procópio funda a Companhia União e Indústria com o intuito de construir uma nova estrada facilitando o percurso entre a Corte e a Província de Minas Gerais e reduzindo o tempo de escoamento da produção cafeeira. Para essa construção,

Mariano Procópio contratou colonos alemães com o objetivo de ser mão de obra especializada. Primeiramente vieram engenheiros, arquitetos e técnicos e, após, ferreiros, pintores, entre outros. Com a vinda desses colonos, cria-se uma região onde todos se instalavam. Com isso, no ano de 1857 haviam 1.162 imigrantes alemães, equivalendo a 20% da população total da cidade.

Durante esse período, imigrantes de outros países também vieram para a atual região de Juiz de Fora com o objetivo de povoar locais desabitados e trabalhar no setor de produção de alimento. Entre as nacionalidades que chegaram estão, além dos alemães, os italianos, portugueses, espanhóis, sírio-libaneses e algumas famílias inglesas.

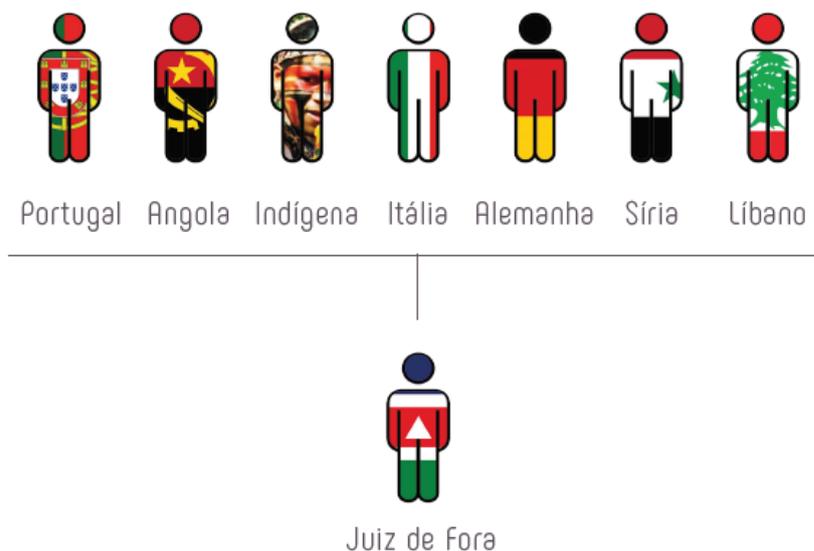


Fig. 22: Diagrama Formação Cultural-Alimentar. 2016 Fonte: Trabalho realizado por PROBA, Avner; OTONI, João P.; COURRY, Luiza; GOLIATH, Samya.

4.2. Imigração Alemã e o bairro Borboleta

Como apresentado no tópico anterior sobre a Formação Histórica de Juiz de Fora, os imigrantes alemães foram os primeiros a se instalar nesta cidade. Os colonos ficaram alojados provisoriamente num acampamento na subida do antigo Morro da Gratidão (Morro da Glória), ao lado de um lago fétido (Largo do Riachuelo).

Após o grande aumento de imigrantes alemães, criaram um núcleo para os estrangeiros dessa nacionalidade. O local principal destinado foi na parte da cidade onde se encontra atualmente o bairro Borboleta.



Fig. 23: Vista aérea do município de Juiz de Fora com a demarcação do limite da área urbana e da localização do bairro Borboleta. Fonte: BRANDÃO TEIXEIRA. Augusto de A., SCANAPIECO, Lara; GUIMARÃES, Marcela.

Foram divididos lotes pequenos – equivalentes a atuais cinco alqueires - e vendidos aos imigrantes. Como auxílio para adaptação das famílias, as mesmas recebiam um adiantamento de mantimentos, assim como alguns porcos, galinhas e galo. Aos poucos começaram a plantar em suas terras e a construir. Devido à mão de obra escrava ainda existente que reduzia o preço final dos produtos, os alemães encontraram grande dificuldade em se inserir no comércio. Se empregaram em indústrias e oficinas já existentes. Foram desenvolvendo outros ofícios lentamente, como o de sapateiro, marceneiro e pedreiro. Nesse momento da história surge no país um ambiente importante para a gastronomia da cidade e que possui grande influência na economia atual: as cervejarias. De acordo com os registros do pesquisador Luiz Antônio Caixeiro Stephan para a Associação Cultural e Recreativa Brasil Alemanha, em 1860 foi fundada, na

Colônia de Cima (Bairro São Pedro), a primeira cervejaria da cidade e do Estado de Minas Gerais pelo imigrante Sebastian Kunz a Cervejaria Barbante.

utilizava o primitivo processo de alta fermentação do milho e, mais tarde, do arroz. Por esse sistema, a fermentação continuava até mesmo após a cerveja engarrafada; formava-se no recipiente uma quantidade de ácido carbônico o suficiente para pressionar a rolha fazendo-a saltar. Para evitar que isso acontecesse, a rolha era amarrada ao gargalo da garrafa com um pedaço de barbante, que conferiu o nome ao estabelecimento.

Outras cervejarias foram fundadas ao longo dos próximos anos, como a Cervejaria Kremer em 1867 e a Cervejaria José Weiss em 1878.



Fig. 24: Cervejaria Weiss, em 1915. Fonte: <https://goo.gl/4LZ5Fz>

As residências do bairro foram sendo construídas de acordo com o estilo arquitetônico alemão e ainda nos dias atuais é possível perceber muitas construções nesse estilo, algumas remanescentes da época e outras atuais que foram construídas seguindo esse padrão. Porém, devido ao crescimento acelerado e sem planejamento adequado do bairro, o mesmo apresenta uma descaracterização de seus edifícios. Além da perda das distinções no âmbito arquitetônico, o idioma alemão também sofreu grandes perdas, sendo raro nos dias atuais encontrar falantes da língua no determinado bairro.

Em 1993, surge a Associação Cultural e Recreativa Brasil - Alemanha (ACRBA) com o objetivo de "Manter viva a chama da Cultura Alemã em Juiz de Fora". Segundo a associação, é possível analisar que os habitantes atuais possuem forte interesse em manter e resgatar as tradições dos colonos alemães. Devido a isso possuem espaços para aulas de dança típica, além de diversos restaurantes tradicionais que servem pratos como joelho de porco, chucrute e tortas alemãs. Um marco para o bairro e para toda cidade é a festa típica alemã que ocorre todos os anos. Nela é possível vivenciar um pouco da cultura dessa nacionalidade e experimentar a gastronomia característica desse país. Iniciativas como essa são fundamentais para difundir hábitos tradicionais e manter as particularidades desse povo que foi de extrema importância para a formação cultural-alimentar da cidade.

Atualmente, a maior influência dessa cultura para Juiz de Fora são as cervejarias. Esse ramo movimentava uma significativa parte da economia e se torna um atrativo turístico para a região. Em 26 de maio de 2017, a cidade passou a ser reconhecida como polo cervejeiro e como Arranjo Produtivo Local (APL), participando da política pública do estado de Minas Gerais destinada para a produção de cervejas. Existem diversos pontos onde se pode encontrar fabricantes desse produto e alguns desses foram levantados no mapa abaixo:

CERVEJARIAS ARTESANAIS

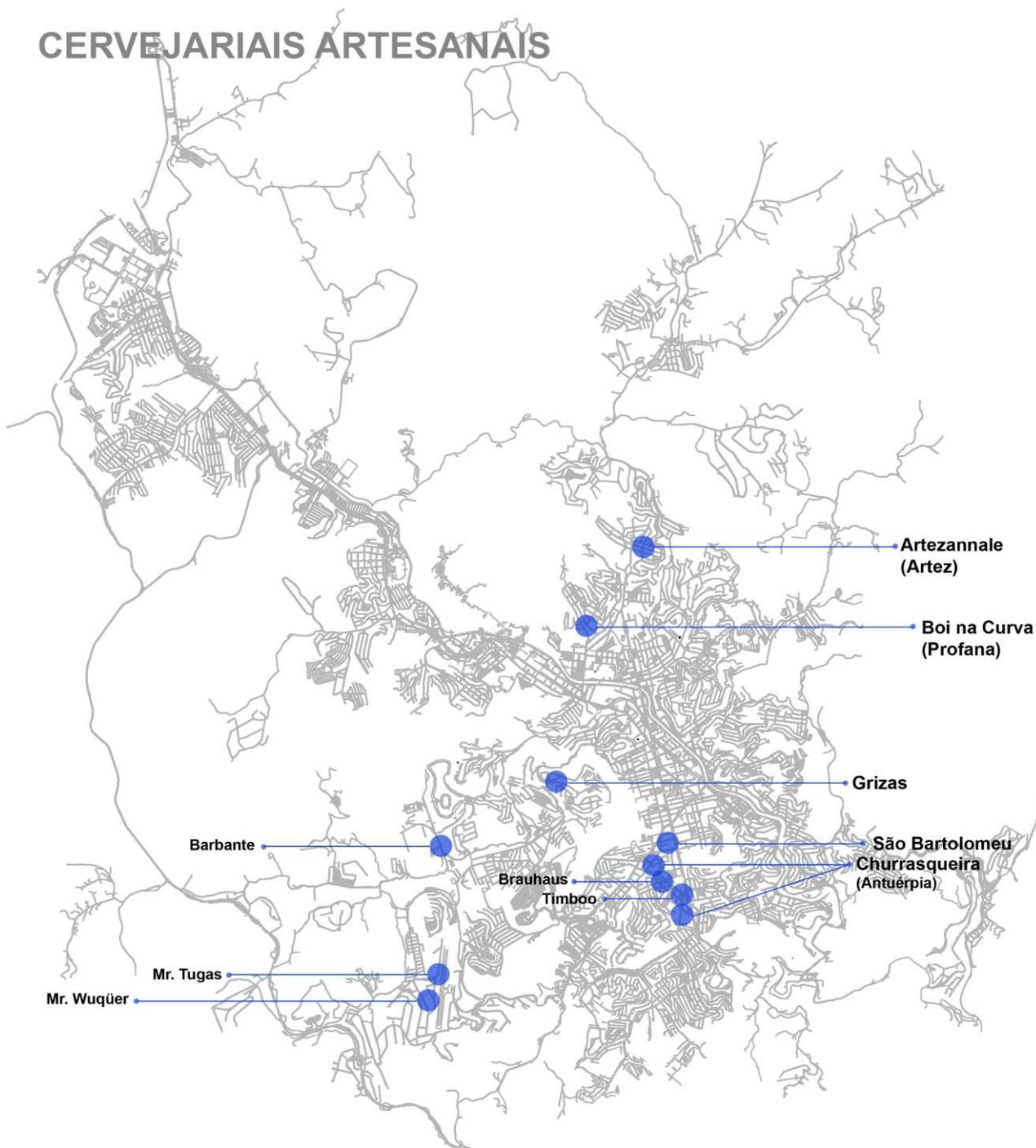


Fig. 25: Cervejarias Artesanais na cidade de Juiz de Fora, 2017. Fonte: Desenvolvido pela autora.

4.3. Imigração Italiana e a Casa d'Itália

Os imigrantes italianos chegaram ao Brasil por volta de 1880 fugindo das crises políticas e econômicas de seu país de origem. Para o estado de Minas Gerais chegaram cerca de 60 mil imigrantes dessa nacionalidade, sendo o terceiro maior fluxo de imigração italiana. Desembarcaram no Rio de Janeiro, se locomoveram de trem até Petrópolis e seguiram caminho para Juiz de Fora pela recém aberta Estrada União Indústria.

Um local importante para a época foi a Hospedaria Horta Barbosa que funcionava como abrigo temporário para esses imigrantes enquanto não conseguiam emprego. Foi a hospedaria com maior tempo de funcionamento e que abrigou maior número de imigrantes. Se localizou no atual bairro Santa Terezinha e nos dias atuais funciona como 2º Batalhão da Polícia Militar.



Fig. 26: Antiga Hospedaria Horta Barbosa nos dias atuais. Fonte: <https://goo.gl/SLpmG1>

Para trabalhar no cultivo de café se destinaram homens, mulheres e até crianças. Ao chegarem nessas fazendas encontraram péssimas condições de moradia e trabalho devido ao fato dos fazendeiros estarem acostumados com a mão de obra escrava. Eram obrigadas a dormir sobre palhas em casas minúsculas e com precárias condições de higiene. Com o passar dos anos foram sendo construídas melhores habitações para os imigrantes, como explicitado no capítulo anterior.

Um exemplo de família italiana que chegou à região foi a de Isabela Serpa. Segundo Toninho Dutra em seu livro “Outras Memórias Possíveis” de 2016, Isabela se instalou na cidade e nunca mais retornou ao seu país de origem.



Fig. 27: Família Italiana em Juiz de Fora. Fonte: Acervo de DUTRA, Toninho - 2016

A expansão da cultura cafeeira no século XIX impulsionou o crescimento da economia da região, permitindo o aumento do comércio e desenvolvimento urbano da cidade de Juiz de Fora. Segundo Sônia Regina Miranda em sua dissertação “Cidade, Capital e Poder: Políticas Públicas e Questão Urbana na Velha Manchester Mineira.” de 1990, foi devido à esse desenvolvimento que muito foi investido na implantação da industrialização e sua consolidação, tornando a cidade o principal pólo econômico da Zona da Mata mineira.

[...] principal centro econômico e político da Zona da Mata, passou a reunir os interesses envolvidos [tanto urbanos/industriais quanto rurais]. A cidade, [...] apresentava um desenvolvido setor de comércio e prestação de serviços, cuja industrialização já avançava com a coexistência das simples manufaturas domésticas, e uma produção industrial mais organizada com investimentos de capitais em maquinários e mão-de-obra. A cidade ainda possuía a característica de principal ponto de escoamento da produção cafeeira para o Rio de Janeiro. Possuía um eficiente sistema de transportes com uma boa estrada de rodagem que levava à Corte, a União Indústria, e, principalmente, a Estrada de Ferro Dom Pedro II, valorizava muito a região e facilitava cada vez mais o fluxo da produção. Portanto, Juiz de Fora era um centro de interesses econômicos, tanto da aristocracia cafeeira como dos setores mais dinâmicos representados pela burguesia industrial (OLIVEIRA, 1991, p. 89).

A vinda dos imigrantes para a região foi um fator importante que contribuiu para esse crescimento, influenciando em diversos setores da economia. No caso da nacionalidade tratada nesse capítulo, um ramo em que se destacaram foi o da construção civil, sendo influentes em diversas obras e melhorias pela cidade:

A vinda dos imigrantes italianos coincide com um momento de forte transformação no espaço urbano da cidade. Correspondeu a um período caracterizado por importantes obras públicas: saneamento e redes de abastecimento d'água, drenagem de pântanos, pavimentação de várias ruas, saneamento do Morro da Gratião, construção de cemitérios, pontes e pontilhões ... Incorporava-se, principalmente diante das constantes epidemias, todo um discurso higienista, presente nas reformas de Haussmann, em Paris, de Pereira Passos, no Rio de Janeiro, e nos projetos de Aarão Reis, para a construção de Belo Horizonte (CHRISTO, 2000, p. 152).

Segundo o professor Marcos Olender em seu artigo “A Contribuição Da Imigração Italiana Na Consolidação Da Paisagem Urbana De Juiz De Fora” de 2014, os italianos implementaram na cidade manifestações dos estilos arquitetônicos neoclássico e eclético. Ao longo do século XX esses estilos se desenvolveram e a cidade se enriqueceu com edifícios de estilos variados, como o art-nouveau, o art-decò e o modernista.

Um exemplo de importância dos italianos para a área da construção foi a figura de Pantaleone Arcuri, imigrante italiano que chegou ao Brasil por volta de 1880. Fundou a Companhia Industrial e Construtora Pantaleone Arcuri em 1895, empresa importante de construção. Eram destaque na produção de telhas de amianto, janelas, portas e ladrilhos hidráulicos. O próprio Pantaleone e seu filho Raphael eram responsáveis pelos projetos arquitetônicos, tendo muitos ainda sobrevivido ao tempo, como, por exemplo, Castelinho dos Bracher, a Companhia Mineira de Eletricidade e o Cine-Theatro Central.



Fig. 28: Castelinho dos Bracher nos dias atuais. Fonte: <https://goo.gl/RNfRA5>

O fluxo de imigrantes italianos desembarcando no país diminuiu significativamente após a Segunda Guerra Mundial, devido ao fato da Itália obrigar a permanência dos cidadãos para a reconstrução do país. Outro fator foi a lei imposta pelo então presidente Getúlio Vargas que dificultava a entrada de imigrantes devido ao excesso de mão de obra. Foi chamada de Lei de Cotas de Imigração e alegava estar protegendo o trabalhador brasileiro e os interesses econômicos do país. Nos quinze anos seguintes entraram no país cerca de 106 360 italianos, encerrando assim o grande fenômeno migratório.

Assim como os imigrantes alemães, a cultura e língua italiana foram perdendo sua força e influência ao longo do tempo. Foi necessário o aprendizado rápido do português e dos costumes brasileiros para melhor adaptação dos colonos, dificultando a continuidade das tradições italianas. Essa perda de identidade ocorreu em três etapas: logo que chegaram possuíam forte identidade com suas regiões de origem na Itália, sendo mais influente que a própria identidade como italiano no geral. Ao longo dos anos perderam esse regionalismo e valorizavam a cultura italiana de forma generalista. Por fim, se adaptaram à cultura brasileira sendo essa muitas vezes mais forte e influente do que a cultura italiana.

Em 1939 foi criado um local onde as tradições desse país não se perdessem: a Casa D'Itália. Localizada na atual Avenida Barão do Rio Branco, nela teria a função de escola e instituição, além de lazer, biblioteca, hospital e esporte. A construção ficou sob responsabilidade da Companhia Industrial e Construtora Pantaleone Arcuri, que

desenvolveu um edifício com dois andares e um subsolo, sendo projetados pelo filho de Pantaleone Arcuri, o arquiteto Raphael Arcuri.



Fig. 29: Casa D'Itália nos dias atuais. Fonte: <https://goo.gl/dvZ2xC>

De acordo com site da a Instituição, atualmente a Casa D'Italia possui o Departamento de Cultura, “responsável por toda a programação cultural da instituição, como eventos gastronômicos, palestras, oficinas, exposições, eventos culturais, campanhas sociais e ainda é responsável por toda a assessoria de comunicação da instituição.”

Em Juiz de Fora nos dias atuais é possível perceber forte influência dessa cultura devido à grande quantidade de estabelecimentos especializados em comidas típicas italianas, sendo os principais de massas, pizzas ou sorvetes. A culinária italiana se espalhou em larga escala pela cidade, e pelo mundo, devido aos pratos que valorizam o sabor natural dos ingredientes e dispensam preparos elaborados. Ao longo dos anos, a cozinha típica da Itália no Brasil é acrescida com ingredientes característicos do país, além de suas técnicas de preparo. É possível encontrar pizzas e massas com molhos e componentes da culinária brasileira. Isso se deve pelo fato dos restaurantes italianos no Brasil não serem abertos e gerenciados exclusivamente por descendentes de italianos, caso que normalmente se difere de outras nacionalidades.

Para marcar essa influência da cultura alimentícia italiana em Juiz de Fora, fez-se um levantamento de restaurantes especializados em pizzas, massas ou sorvetes. Devido

ao grande número, foi escolhido um recorte da cidade para melhor entendimento. O recorte escolhido foi o bairro de São Mateus.



Fig. 30: Restaurantes especializados em culinária italiana no bairro São Mateus, Juiz de Fora, 2017.
Fonte: Desenvolvido pela autora.

4.4. Sírios, Libaneses e o Clube Sírio e Libanês

O período de chegada dos imigrantes Sírios e Libaneses no Brasil coincide com o desembarque dos imigrantes italianos no país. A principal motivação para deixarem seus países de origem foi o período de dominação dos povos turcos otomanos e, posteriormente, os franceses, que mantiveram esses povos sob controle por mais de quatrocentos anos. Além de serem submetidos às suas tradições políticas e religiosas, os sírios e libaneses eram obrigados a pagar altas taxas para os turcos otomanos. Além disso, era vendido para a população do Oriente que a América era um continente perfeito e cheio de oportunidades, não havendo diferença entre Estados Unidos, Brasil e Argentina.

Começaram a chegar no fim do século XIX e início do XX e os primeiros imigrantes vieram de várias cidades como Beirute, Butchai, dentre outras. Os estrangeiros que chegaram por volta de 1913, emigraram em sua maior parte da cidade de Yabroud. Diferentemente dos italianos, fixaram-se nos principais centros urbanos do

país. Embora o principal incentivo para a vinda dos imigrantes ao país tenha sido para suprir a necessidade de mão de obra nas fazendas de café, ocorreu também uma imigração urbana. Alguns estrangeiros vinham com o intuito de melhorar de vida e ganhar uma boa quantia de dinheiro. Isso ocorreu com os Sírios e Libaneses, devido ao fato de ambas as nacionalidades explicitadas nesse capítulo possuírem forte conexão com as atividades comerciais. Grande parte se instalou em São Paulo, mas se espalharam também em locais como Amazonas, Acre, Pará, Rio de Janeiro e Minas Gerais.

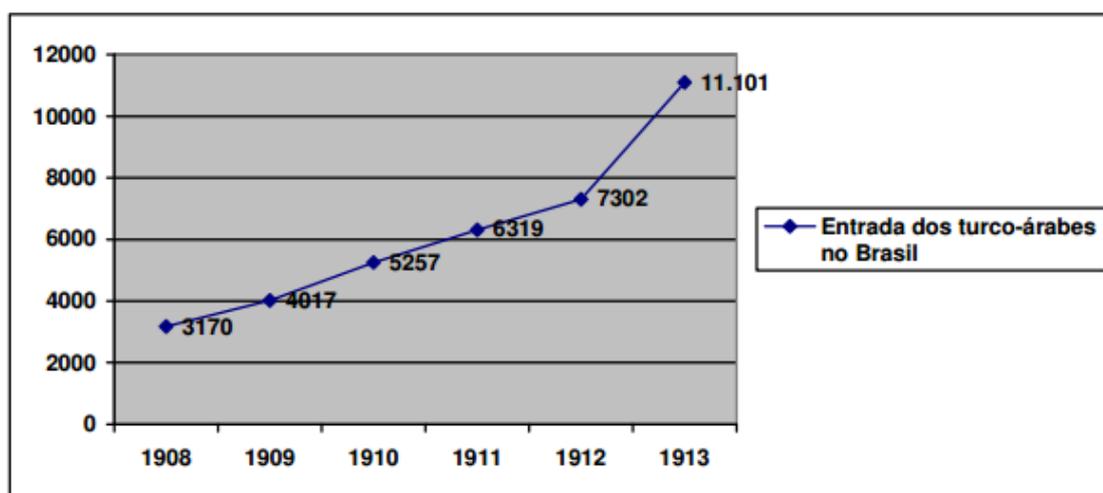


Fig. 31: Movimento Imigratório de “turco-árabes”, Brasil, 1908-1913 Fonte: Anuario estatístico do Brazil 1908-1912. Rio de Janeiro: Directoria Geral de Estatistica, v. 1-3, 1916-1927. IBGE.

Devido ao fato de seus países de origem estarem sob dominação dos Turcos e Otomanos, os atuais Sírios e Libaneses eram denominados como “turco-árabes”, sendo difícil quantificar ao certo a quantidade desses imigrantes que entraram no país. Outro fator que dificulta essa contabilidade é o caso de os libaneses eram chamados de sírios até 1926, devido ao fato de serem parte da Grande Síria.

Segundo a arquiteta Juliana Gomes Dornelas em sua Dissertação de Mestrado², em Juiz de Fora o primeiro registro oficial encontrado da presença desse grupo étnico foi “o Censo realizado em 1893 que identificou a presença de 27 “árabes” no perímetro da cidade que contava então com 10.200 habitantes. ”

Os imigrantes que chegaram ao país, denominados como primeira geração, não se envolveram muito com a sociedade já existente na região, realizando casamentos

² “Na América, A Esperança: Os Imigrantes Sírios E Libaneses E Seus Descendentes Em Juiz De Fora, Minas Gerais (1890-1940) ” de 2008, disponível em < <https://goo.gl/4GtGTp> >

somente entre pessoas de sua nacionalidade de origem. Já a segunda geração, filhos dos imigrantes da primeira geração, começam a se envolver com as pessoas existentes em Juiz de Fora.

Como dito, o principal interesse dos Sírios e Libaneses era o comércio. Iniciaram suas carreiras no país como mascates, isto é, comerciantes ambulantes que percorriam a cidade vendendo objetos como tecidos, joias, sapatos, entre outros. Percebendo que não voltariam aos seus países de origem, começaram a investir em lojas fixas. Alguns exemplos muito conhecidos na cidade até a atualidade são os locais de comércio nomeados por Casa Combate, Loja Síria, Casa Chic, dentre outras, onde possuíam uma loja no primeiro pavimento e habitavam no segundo pavimento com suas famílias. Alguns comerciantes conseguiram abrir pequenas fábricas, como a Malharia São Lucas, Malharia Peixinho e a Fábrica de Meias Santa Rosa.

Além do comércio, uma influência importante dessas culturas para a cidade foi a construção de sua igreja própria, a Igreja Melquita, localizada no bairro de Santa Helena em Juiz de Fora.



Fig. 32: Movimento Imigratório de “turco-árabes”, Brasil, 1908-1913 Fonte: <https://goo.gl/MzPS1p>

Outra construção importante para essas nacionalidades é o Clube Sírio e Libanês, localizado na Av. Rio Branco na região central da cidade, assim como a maioria dos locais escolhidos pelos imigrantes para fixarem seus comércios. O Clube, assim como os

centros das outras culturas já citadas, é importante para a preservação da cultura Sírio e Libanesa, assim como suas tradições em todas as áreas.

Em relação às influências gastronômicas na cidade, a cultura Sírio e Libanesa, se difundiu com menor intensidade que a italiana, possuindo uma quantidade bem menor de estabelecimentos. Assim como as outras culturas, a cozinha original sofreu alterações, ganhando características da gastronomia brasileira. No mapa abaixo, foi exemplificado o número de locais especializados em comida árabe, sendo eles cinco restaurantes e um fast food.

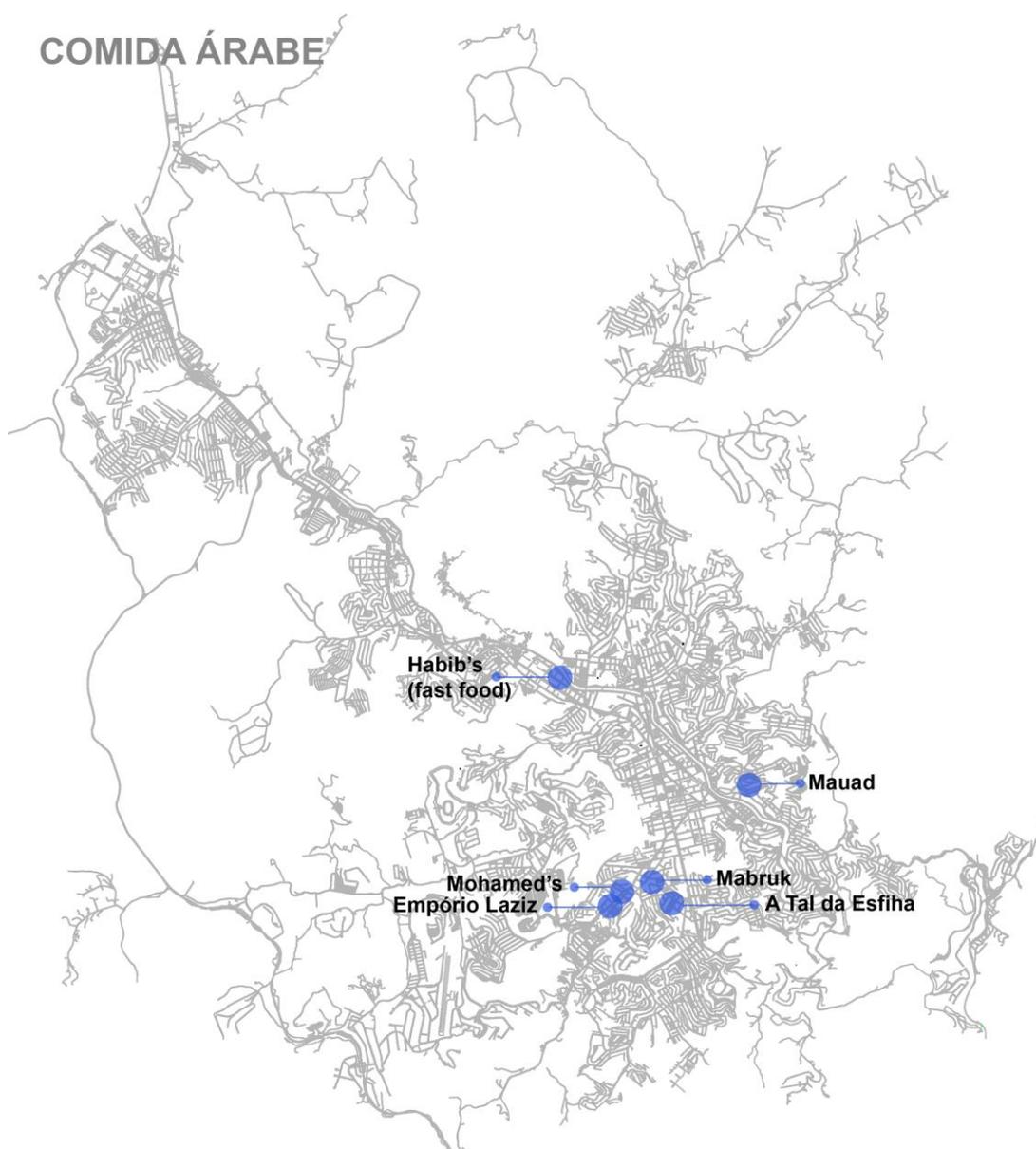


Fig. 33: Restaurantes especializados em culinária árabe na cidade de Juiz de Fora, 2017. Fonte: Desenvolvido pela autora.

4.5. Industrialização em Juiz de Fora

Bem como no resto do mundo, a industrialização também foi muito marcante em Juiz de Fora. O comércio na cidade se desenvolveu, principalmente em torno do centro, delimitado pelas três principais vias: Av. Barão do Rio Branco, Av. Itamar Franco e Av. Getúlio Vargas. É composto por diversos segmentos de comércio, assim como escritórios e consultórios médicos. No âmbito arquitetônico, construções ecléticas e Art Déco contrastam com a verticalização de diversos prédios. Sua principal característica é a grande quantidade de galerias que compõem a malha de percursos dessa região. Essas galerias são formadas por diversos usos e dentre eles estão: lojas, pequenas indústrias, escritórios e algumas residências.



Fig.34: À esquerda, mapa do centro histórico na década de 1920, com seus dois eixos iniciais de formação – Estrada do Paraibuna (datada da década de 1830, no sentido norte-sul – atual Avenida Barão do Rio Branco) e Estrada Cia. União e Indústria (inaugurada em 1853, ramificação no sentido diagonal à primeira). Ao centro da figura (no círculo) nota-se a Galeria Pio X, de 1925, construída inicialmente sem estender-se à rua posterior. À direita, mapa de mesma área em 1999, onde verificamos a densa malha de galerias na área delimitada por um triângulo de três avenidas: a terceira delas foi resultado da canalização do córrego que deu lugar à Avenida Independência, em fins de 1960. Fonte: MARQUES DE CARVALHO, Giuliano,

Por muitos anos essa região era considerada a única com aglomerado significativo de comércio. A cidade contava somente com shoppings abertos, sem a presença de nenhum Shopping de grande porte. Um exemplo de shopping aberto é o Alameda, localizado na zona sul da cidade, contando com alguns espaços de loja e uma praça de

alimentação. Apenas no ano de 2008 foi inaugurado o primeiro Shopping da cidade, o Independência Shopping, tornando-se um novo centro de compras e lazer. Apenas oito anos depois, inaugura-se o segundo grande Shopping da cidade, contemplando uma nova região, o Shopping Jardim Norte.

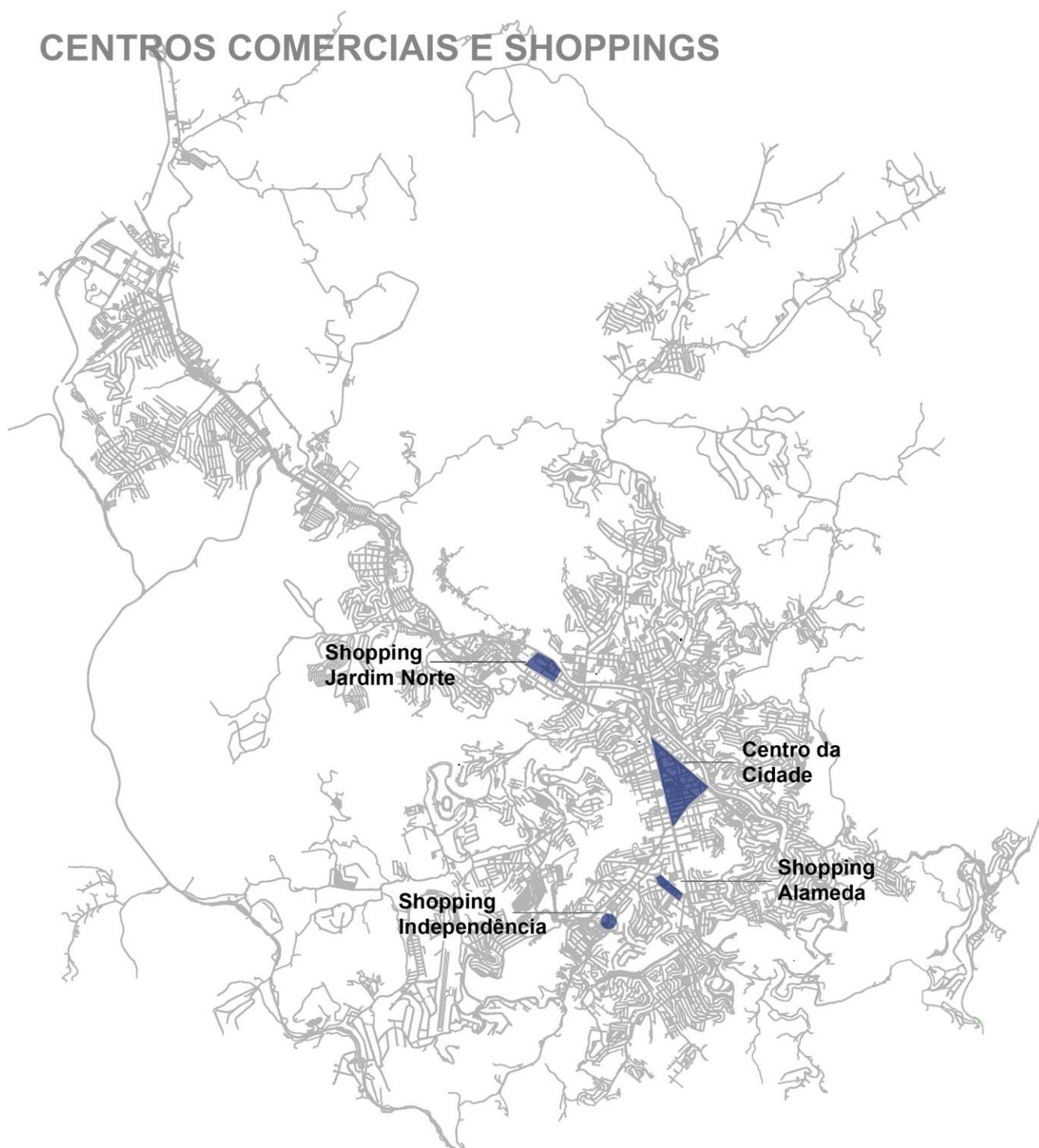


Fig. 35: Centros Comerciais e Shopping de Juiz de Fora, 2017. Fonte: Desenvolvido pela autora.

Nos dias atuais é possível perceber uma descentralização da cidade, não sendo o comércio apenas concentrado no Centro da cidade, devido a criação dos novos Shopping e da formação de novos pequenos aglomerados que contem comércio, alimentação, saúde, entre outros.

Assim como explicado no segundo capítulo do presente trabalho “O homem e o alimento ao longo do tempo”, juntamente com o crescimento dos centros comerciais nas cidades, a alimentação sofreu alterações. Uma consequência disso é a implantação das redes de Fast Food.

De acordo com os professores Antonio Colchete Filho, Frederico Braidá e Carina Folena Cardoso³, o primeiro Fast Food implantado na cidade foi o Mc Donald’s localizado no bairro Alto dos Passos, existente até os dias atuais no mesmo local. Segundo o artigo, a construção de tal estabelecimento foi importante para o desenvolvimento do bairro, que teve o crescimento de bares e restaurantes em torno do mesmo. Além disso, a região sofreu modificações urbanísticas, modificando a configuração de ruas e de calçadas, fazendo com que “começassem a ganhar um caráter de ambiente de encontro, entre amigos, conhecidos e até mesmo estranhos. ”

Para quantificar os Fast Foods presentes na cidade, fez-se um levantamento especificando a rede e sua localização na cidade.

³ Artigo “Cidade E Comércio: Relações Em Juiz De Fora, Minas Gerais” de 2014, disponível em < <https://goo.gl/FAiKcf> >

FAST FOODS



Fig. 36: Fast Foods na cidade de Juiz de Fora, 2017. Fonte: Desenvolvido pela autora.

Como é possível analisar, na cidade de Juiz de Fora existem poucas redes de Fast Food, se limitando a apenas cinco de reconhecimento nacional e poucas construções de cada rede. Considerando a localização dos restaurantes é possível perceber que se concentram, principalmente, nos centros comerciais da cidade. Apenas dois Fast Foods se localizam fora desses centros, porém foram posicionados próximos às escolas ou grandes hospitais, sendo locais com grande fluxo de pessoas.

CENTROS COMERCIAIS E SHOPPINGS

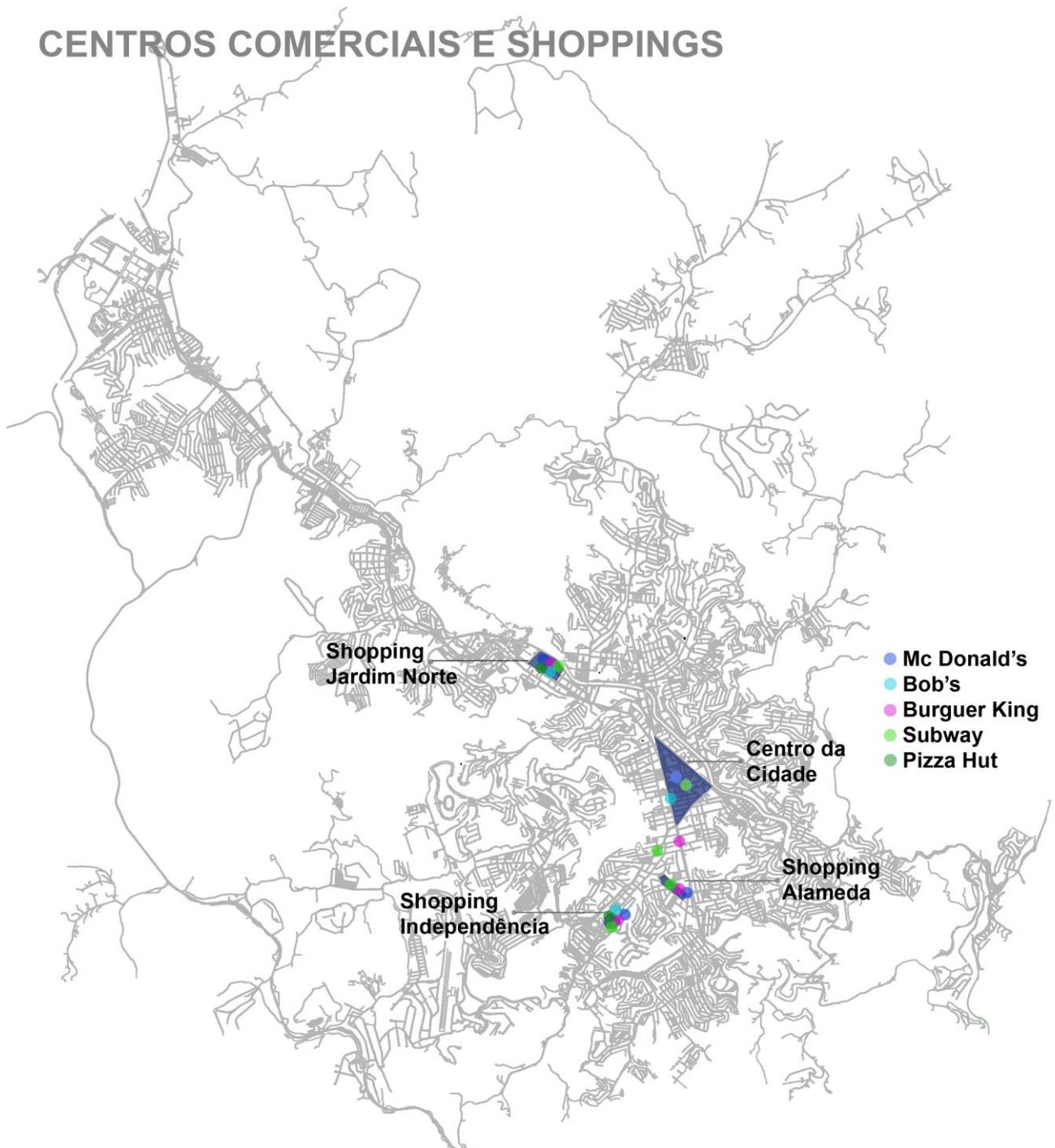


Fig. 37: Relação entre a localização dos Centros Comerciais e Shoppings com as redes de Fast Foods na cidade de Juiz de Fora, 2017. Fonte: Desenvolvido pela autora.

Em contrapartida aos Fast Foods, atualmente é possível perceber uma influência da alimentação caseira e saudável na cidade, sendo perceptível o aumento dos estabelecimentos destinados à esse tipo de culinária. São diversos locais que comercializam comidas naturais, assim como restaurantes que valorizam a produção caseira dos alimentos, sem influência de industrializados.

Um elemento que influencia a dinâmica da alimentação por toda a cidade é a presença da Feiras Livres por diversos bairros. São Feiras destinadas a legumes, verduras, frutas, queijos e produtos naturais. A presença dessas feiras é fundamental para maior contato da população com alimentos não industrializados, sendo importante para melhoria da saúde e dos hábitos alimentares.

Vários bairros são contemplados por essas feiras, como é possível perceber no levantamento abaixo:

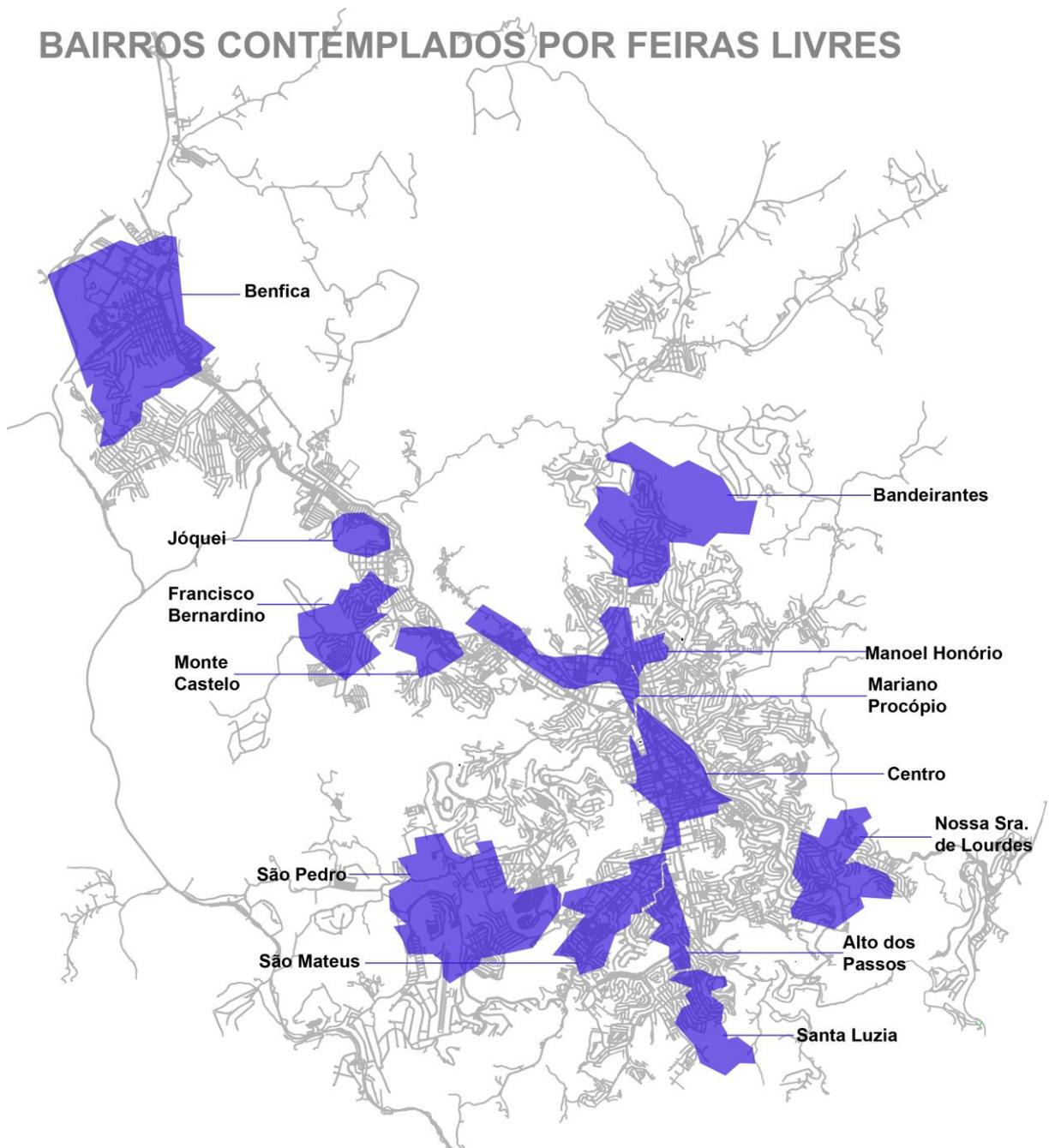


Fig. 38: Bairros contemplados por Feiras Livres na cidade de Juiz de Fora, 2017. Fonte: Desenvolvido pela autora.

Essas feiras ocorrem somente uma vez por semana durante todo o ano, existindo somente um espaço fixo na cidade com esse objetivo: o atual Espaço Mascarenhas. Nesse local é possível achar grande variedade de produtos frescos e caseiros, sendo referência para a população de Juiz de Fora.

Outra tendência da alimentação atual são os Food Trucks, isto é, um espaço móvel destinado à produção e venda de comida. Surgiram nos Estados Unidos mediante a crise econômica que obrigou muitos locais de alimentação a fecharem suas portas. Popularizaram-se principalmente pela praticidade de estar presente em diversos pontos da cidade. A maioria serve comidas artesanais de qualidade por preços menores que os restaurantes. Em Juiz de Fora, existem diversos exemplos de Food Truck e estão bem populares, sendo possível achar eventos especializados nesse tipo de alimentação em vários locais. Servem comidas de diversas nacionalidades, entre elas tapiocas brasileiras, hambúrgueres americanos, esfias árabes, além de comida italiana, mexicana e japonesa.

Considerações Finais

Analisando as informações históricas do presente trabalho é possível perceber a forte influência da alimentação para o desenvolvimento do ser humano e das cidades. Os hábitos alimentares dos nossos antepassados há mais de 2 milhões de anos foram fundamentais para o jeito que o homem atual se alimenta. Cada civilização desenvolveu suas próprias tradições e ambientes de alimentação e, devido aos movimentos exploratórios e às Grandes Navegações, esses conhecimentos foram se misturando e se modificando. O Brasil, inicialmente habitado pela população indígena, foi fortemente influenciado pela vinda dos portugueses, assim como pelos escravos africanos e imigrantes europeus que desembarcaram posteriormente. Juiz de Fora, a cidade estudada no último capítulo do presente trabalho, foi moldada por várias nacionalidades, sendo as principais a alemã, italiana, síria e libanesa. Estas modificaram a arquitetura regional, assim como a alimentação e seus ambientes. Esses ambientes sofreram modificações com o tempo, mas até os dias atuais é possível perceber uma forte conexão da cidade com as nacionalidades que a formaram.

As guerras e a Globalização foram marcantes fatores de influência para alterar por completo nosso jeito de se alimentar e locais onde nos alimentamos. Os rituais e tradições foram sendo deixados de lado pela pressa de ingerir comida. Alimentar-se transformou-se numa atividade secundária, não importando o local ou a experiência que ela proporciona. Com isso, surgiram doenças e consequências negativas para a saúde da população. Com o tempo, esses problemas foram sendo percebidos e a tendência atual é melhorar o modo com que nos alimentamos e comer comida de qualidade. É possível perceber essa mudança pela crescente busca por informação sobre alimentos, assim como o aumento de veículos de informação, sendo eles livros, artigos, sites e programas na televisão.

É possível perceber a forte relação da cidade de Juiz de Fora com o setor de alimentação. A cidade é composta por restaurantes de diversos tipos, incluindo os de culinária regional e os de cozinha estrangeira, assim como o contraste entre os Fast

Foods e os de gastronomia saudável. Outro fator que acentua essa relação são as feiras livres espalhadas pela cidade, que movimentam o comércio local e incentivam a alimentação saudável. Porém, essas feiras ocorrem apenas durante um dia da semana e com horário restrito. Considerando a importância das mesmas, algumas deveriam ocorrer com mais frequência e em horário mais amplo de funcionamento. Com isso, conclui-se que Juiz de Fora carece de locais específicos para a realização fixa de feiras com essa proposta, assim como ocorre no atual Espaço Mascarenhas. A cidade se beneficiaria de um espaço destinado à esse propósito, sendo possível agregar outras funções, como espaços destinados às tradições das culturas formadoras de Juiz de Fora. É fundamental o resgate das culturas, tanto brasileira quanto estrangeiras que formaram a cidade, assim como a volta de uma alimentação caseira e saudável, beneficiando nosso dia a dia.

Bibliografia

Câmara Cascudo L. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Global; 2004. 954 p.

Carneiro, H. **Comida e sociedade**. Uma história da alimentação. Rio de Janeiro: Editora Campus; 2003.

Collaço, J.H.L. "Restaurantes de comida rápida, os fast foods, em praças de alimentação de shopping centers: transformações no comer". Revista Estudos Históricos 1, 33. 2004.

Diez-Garcia, R.W. "Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana". Rev. Nutri. Campinas 16. 483. 2003.

Flandrin, J. Montanari, M. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade. 1998.

Franco, A. **De caçador a gourmet. Uma história da gastronomia**. São Paulo: Editora Senac. 2004.

Lévi-Strauss, C. **O cru e o cozido. Mitológicas**. Vol. 1. São Paulo: Cosac & Naify. 2004.

Lima, R.S. **Alimentação, comida e cultura: o exercício da comensalidade**. UFV, 2015; 10(3); 507-522

MELANDER FILHO, Eduardo. **A Cultura Segundo Edward B. Tylor e Franz Boas**. Gazeta de Interlagos, São Paulo, 13 mar 2009 a 26 mar 2009. P. 2. Disponível em: <<http://www.gazetadeinterlagos.com.br/colunadoleitor.html#2>>.

MIRANDA, Sônia Regina. **Cidade, Capital e Poder: Políticas Públicas e Questão Urbana na Velha Manchester Mineira**. Dissertação (Mestrado em História). UFF, Niterói, 1990.

PERLÉS, Catherine. **Les origines de la cuisine - l'acte alimentaire dans l'histoire de l'homme**. *Communications*, n. 31, 1979.

Siqueira Lopes L. M. **A Alimentação No Brasil Colônia**. LINS – SP 2009

Souza, Milena Andreola de. **Paisagem e ferrovia: o caso da praça da estação de Juiz de Fora - MG/** - Rio de Janeiro: UFRJ/ FAU, 2005.