



Universidade do Estado do Rio de Janeiro

Centro de Educação e Humanidades

Instituto de Nutrição

Rachel Lopes Telésforo

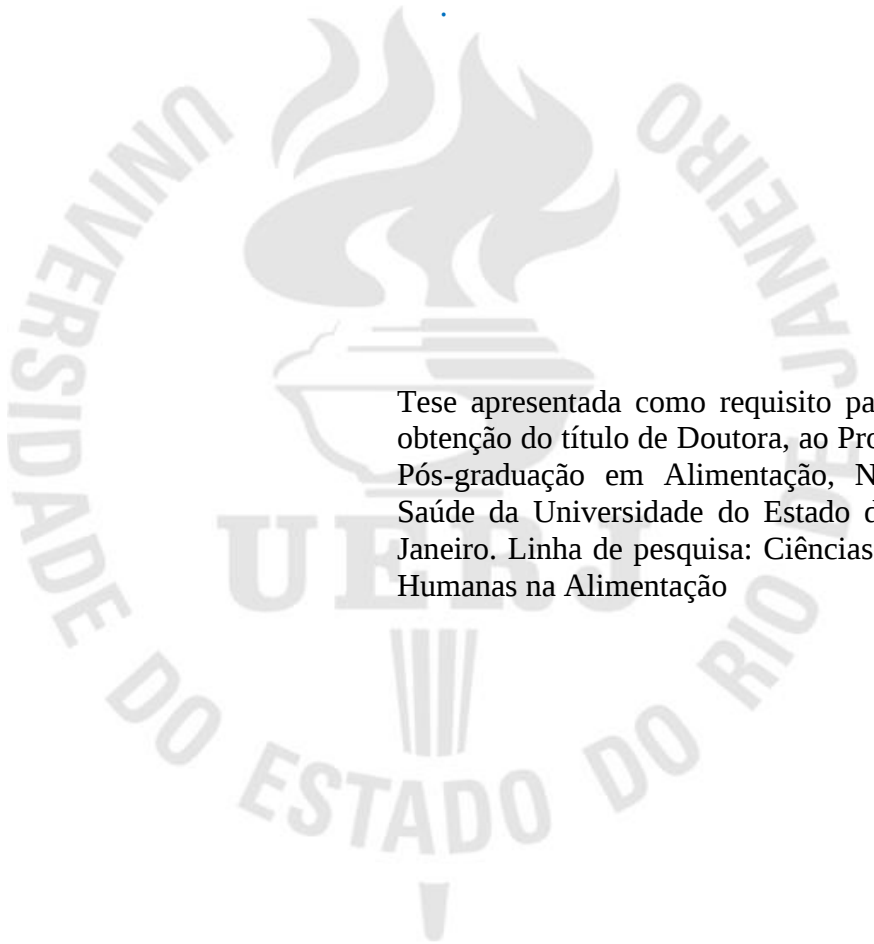
**Flores na cozinha: sentidos e significados no consumo de flores
comestíveis**

Rio de Janeiro

2022

Rachel Lopes Telésforo

Flores na cozinha: sentidos e significados no consumo de flores comestíveis



Tese apresentada como requisito parcial para obtenção do título de Doutora, ao Programa de Pós-graduação em Alimentação, Nutrição e Saúde da Universidade do Estado do Rio de Janeiro. Linha de pesquisa: Ciências Sociais e Humanas na Alimentação

Orientadora: Prof.^a Dr.^a Fabiana Bom Kraemer

Coorientadora: Prof.^a Dr.^a Maria Cecilia Barreto Amorim Pilla

Rio de Janeiro

2022

CATALOGAÇÃO NA FONTE
UERJ / REDE SIRIUS / BIBLIOTECA CEH/A

T269 Telésforo, Rachel Lopes
 Flores na cozinha: sentidos e significados no consumo de flores comestíveis /
 Rachel Lopes Telésforo. – 2022.
 166 f.

 Orientadora: Fabiana Bom Kraemer.
 Coorientadora: Maria Cecília Barreto Amorim Pilla
 Tese (Doutorado) – Universidade do Estado do Rio de Janeiro.
 Instituto de Nutrição.

 1. Nutrição – Teses. 2. Flores comestíveis – Teses. 3. Simbolismo – Teses.
 I. Kraemer, Fabiana Bom. II. Pilla, Maria Cecília Barreto Amorim. III.
 Universidade do Estado do Rio de Janeiro. Faculdade de Educação. IV. Título.

bs
CDU 612.3

Autorizo, apenas para fins acadêmicos e científicos, a reprodução total ou parcial desta dissertação, desde que citada a fonte.

Assinatura

Data

Rachel Lopes Telésforo

Flores na cozinha: sentidos e significados no consumo de flores comestíveis

Tese apresentada como requisito parcial para obtenção do título de Doutor, ao Programa de Pós-graduação em Alimentação, Nutrição e Saúde da Universidade do Estado do Rio de Janeiro. Linha de pesquisa: Ciências Sociais e Humanas na Alimentação.

Aprovada em 07 de dezembro de 2022.

Banca examinadora:

Prof.^a Dr.^a Fabiana Bom Kraemer (Orientadora)

Universidade do Estado do Rio de Janeiro – UERJ

Prof.^a Dr.^a Shirley Donizete Prado

Universidade do Estado do Rio de Janeiro – UERJ

Prof.^a Dr.^a Patrícia Maria da Silva Merlo

Universidade Federal do Rio de Janeiro – UFRJ

Prof. Dr. Everton Luiz Simon

Universidade de Santa Cruz do Sul – UNISC

Prof.^a Dr.^a Carmen Isabel Leal Soares

Universidade de Coimbra – UC

Rio de Janeiro

2022

RESUMO

TELÉSFORO, Rachel Lopes. **Flores na cozinha:** sentidos e significados no consumo de flores comestíveis. 2022. 166f. Tese (Doutorado em Alimentação, Nutrição e Saúde) – Instituto de Nutrição, Universidade do Estado do Rio de Janeiro – UERJ, Rio de Janeiro, 2022.

O trabalho tem como objeto de estudo o consumo de flores comestíveis e seus sentidos e significados, entendendo que a utilização de determinado alimento não está relacionada apenas à sua ingestão, mas ao seu sentido social e, assim, se correlaciona em um sistema simbólico. Interessa-nos compreender qual a lógica simbólica de comestibilidade atribuída a um determinado produto, nesse caso, o consumo de flores, tomado como objeto de pesquisa. Perguntamo-nos a razão pela qual sujeitos sociais consomem flores comestíveis. Partimos do pressuposto que, ao consumirmos determinados alimentos, atribuímos valor a eles e definimos os modos pelos quais nos integramos à sociedade como cidadãos. Entendemos o consumo como um conjunto de processos socioculturais em que se realizam a apropriação e os usos dos produtos. Assim, acreditamos que o consumo de flores na alimentação se manifesta a partir de uma racionalidade estética e uma racionalidade sociopolítica. A partir das premissas aqui apresentadas, delineamos, como objetivo geral, compreender os sentidos e significados do consumo de flores comestíveis. Como objetivo específico, analisamos a lógica simbólica da escolha no comer. A coleta de dados foi realizada a partir de entrevistas semiestruturadas com consumidores de flores comestíveis como alimento culinário, bem como, com não consumidores desses produtos, além da análise em perfis do Instagram do uso das flores por quatro chefes de cozinha brasileiros, selecionados através de hashtags específicas. Por meio dos resultados foi possível notar uma busca pelo consumo dito “sustentável”, ao incentivar a busca por produtos “naturais”, “saudáveis” e “orgânicos”, em ligação direta com as flores comestíveis, além da associação destas ao caráter estético e sociopolítico. Questiona-se, no entanto, em que medida o belo estaria ligado ao quesito natural, posto existirem descartes quando as plantas não aparentam uma versão perfeita. Conclui-se que elas funcionam como elementos constitutivos daquilo que, além de belo, é natural, seguro, saudável, mas nem sempre são vistas como “comíveis”, tendo assim uma função muito mais estética, de diferenciação não somente do campo do saudável, mas, sobretudo, do campo social, constitutivo de uma subjetividade sofisticada e diferenciadora.

Palavras-chave: Flores comestíveis. Racionalidades. Simbolismo. Sociopolítica. Novos movimentos sociais econômicos alimentares. Consumo.

ABSTRACT

TELESFORO, Rachel Lopes. **Flowers in the kitchen:** senses and meanings in the consumption of edible flowers. 2022. 166f. Tese (Doutorado em Alimentação, Nutrição e Saúde) – Instituto de Nutrição, Universidade do Estado do Rio de Janeiro – UERJ, Rio de Janeiro, 2022.

The project presented here has content that is part of the Postgraduate Program in Food, Nutrition and Health, developed by the Nucleus of Studies on Culture and Food (NECTAR), at the University of the State of Rio de Janeiro - UERJ, whose object of study is the consumption of edible flowers and their senses and meanings, understanding that the consumption of a certain food is not only related to its ingestion, but to its social meaning and, thus, is correlated in a symbolic system. We are interested in understanding the symbolic logic of edibility attributed to a particular product, in this case, the consumption of flowers taken as an object of research. We ask ourselves the reason why social subjects consume edible flowers. We start from the assumption that when we consume certain foods, we attribute value to them and define the ways in which we integrate into society as citizens. We understand consumption as a set of sociocultural processes in which the appropriation and use of products takes place. Thus, we believe that the consumption of flowers in food is manifested from an aesthetic rationality and a sociopolitical rationality. From the premises presented here, we outline the general objective to understand the senses and meanings in the consumption of edible flowers and as a specific objective to analyze the symbolic logic in the choice of eating. This qualitative study is supported by the Human and Social Sciences framework. Data collection was carried out through semi-structured interviews with students interested in learning about edible flowers in cooking. In addition to analysis on Instagram profiles of the use of flowers by chefs, through two manuscripts sent for publication. Through the results, it was possible to notice a search for the so-called "sustainable" consumption, by encouraging the search for "natural", "healthy" and "organic" products, in direct connection to edible flowers, in addition to the association of these to the aesthetic and sociopolitical character. It is questioned, however, to what extent beauty is linked to the natural aspect, given that there are discards when plants do not appear to be a perfect version. It is concluded that they function as constitutive elements of what, in addition to being beautiful, is natural, safe, healthy, but they are not always seen as "edible", thus having a much more aesthetic function, differentiating not only from the field of healthy, but, above all, the social field, constitutive of a sophisticated and differentiating subjectivity.

Keywords: Edible flowers. Rationalities. Symbolism. Sociopolitics. New food economic social movements. Consumption.

RESUMEN

TELESFORO, Rachel Lopes. **Flores en la cocina:** sentidos y significados en el consumo de flores comestibles. 2022. 166f. Tese (Doutorado em Alimentação, Nutrição e Saúde) – Instituto de Nutrição, Universidade do Estado do Rio de Janeiro – UERJ, Rio de Janeiro, 2022.

El proyecto aquí presentado tiene contenido que forma parte del Programa de Posgrado en Alimentación, Nutrición y Salud, desarrollado por el Núcleo de Estudios sobre Cultura y Alimentación (NECTAR), de la Universidad del Estado de Río de Janeiro - UERJ, cuyo objeto de estudio es el consumo de flores comestibles y sus sentidos y significados, entendiendo que el consumo de un determinado alimento no solo está relacionado con su ingestión, sino con su significado social y, por tanto, está correlacionado en un sistema simbólico. Nos interesa comprender la lógica simbólica de comestibilidad atribuida a un determinado producto, en este caso, el consumo de flores tomadas como objeto de investigación. Nos preguntamos por qué los sujetos sociales consumen flores comestibles. Partimos del supuesto de que cuando consumimos determinados alimentos, les atribuimos valor y definimos las formas en que nos integramos a la sociedad como ciudadanos. Entendemos el consumo como un conjunto de procesos socioculturales en los que tiene lugar la apropiación y uso de los productos. Así, creemos que el consumo de flores en la alimentación se manifiesta desde una racionalidad estética y una racionalidad sociopolítica. A partir de las premisas aquí presentadas, esbozamos como objetivo general comprender los sentidos y significados en el consumo de flores comestibles y como objetivo específico analizar la lógica simbólica en la elección del comer. Este estudio cualitativo se apoya en el marco de las Ciencias Humanas y Sociales. La recolección de datos se llevó a cabo a través de entrevistas semiestructuradas con estudiantes interesados en aprender sobre las flores comestibles en la cocina. Además del análisis en los perfiles de Instagram del uso de las flores por parte de los chefs, a través de dos manuscritos enviados para su publicación. A través de los resultados, fue posible advertir una búsqueda por el llamado consumo "sostenible", al incentivar la búsqueda de productos "naturales", "saludables" y "orgánicos", en conexión directa con las flores comestibles, además de la asociación de éstos al carácter estético y sociopolítico. Se cuestiona, sin embargo, hasta qué punto la belleza está ligada al aspecto natural, dado que hay descartes cuando las plantas no parecen ser una versión perfecta. Se concluye que funcionan como elementos constitutivos de lo que además de bello es natural, seguro, saludable, pero no siempre son vistos como "comestibles", teniendo así una función mucho más estética, diferenciándose no solo del campo del sano, pero, sobre todo, del campo social, constitutivo de una subjetividad sofisticada y diferenciadora.

Palabras clave: Flores comestibles. Racionalidades. Simbolismo. Sociopolítica. Nuevos movimientos sociales económicos alimentarios. Consumo.

AGRADECIMENTOS

Nada se faz nessa vida sozinho. E é por isso que agradeço aos meus companheiros de jornada nos anos de doutoramento. Começo com Deus, Supremo Criador e agradeço minha família por todo suporte que me foi dado, inclusive com o nascimento de um bebê amoroso e calmo no final do trajeto, como Ana Flor, que me possibilitou escrever a tese, bem como ao meu primeiro filhinho Antonio, criança alegre e sempre disposta a ajudar. Ao meu querido Chrisóstomo Telésforo, pelo caminhar, compreensão e amor. Agradeço às minhas orientadoras, que seguraram em minha mão desde o início, sempre solícitas e gentis, com informações preciosas – tanto acadêmicas como relacionados aos assuntos fora de sala de aula. Agradeço imensamente ao apoio da FAPERJ, pela bolsa concedida para estudo, sem o qual não conseguiria me manter nesses anos de dedicação aos livros. Meu muito obrigada também à Maria Claudia Viegas, que foi o primeiro elo entre mim e a universidade, com o convite para o doutorado, algo que nem suspeitava que ocorreria na época e foi um verdadeiro presente. Agradeço aos professores e funcionários do Instituto Néctar, bem como amigos que ganhei nesse período e que, certamente, levarei por toda vida.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 – A árvore da vida e conhecimento no jardim do Éden, de	32
Figura 2 – A árvore cósmica asteca envolvendo o Deus do fogo Xiuhtecutli, do antigo livro mexicano.....	33
Figura 3 – A queda do homem,	34
Figura 4 – As três frutas abençoadas, de uma	35
Figura 5 – Chefe coletando legumes,	52
Figura 6 – <i>Flower</i> Chefe coletando legumes, verduras	53
Figura 7 – Imagem do sorbet de kombucha de flores	81
Figura 8 – Sobremesa de abóbora (moranga) com laranja e flores tagete.....	82
Figura 9 – Cupcakes de chocolate com flores comestíveis do Canal Must Love Herbs.....	84
Figura 10 - Prato com alface americana braseada, beterraba, ricota e flores de calêndula e ixora.	86
Figura 11 - Peixe assado com flores.....	87
Figura 12 – Prato denominado “violetas do inverno”, com violetas em crosta de açúcar	88
Figura 13 – Maçã verde recheada de flores de sabugueiro e acácias, com xarope de lichia....	89
Figura 14 – Prato com mandala comestível com flores da primavera	90
Figura 15 – Cafés e lattes com flores de lavanda e rosas da cafeteria.....	91
Figura 16 – Latte gelado sabor rosas com pétalas	91
Figura 17 – <i>Cocktail</i> de lavanda para o <i>happy hour</i> da cafeteria	92
Figura 18 – Cupcake imitando vaso de flores e com recheio de creme de flor de sabugueiro, da cafeteria e bar PHD Terrace NY	92
Figura 19 – Salada com flores de amor perfeito.....	93
Figura 20 – Confeitaria botânica com flores comestíveis do campo.....	94
Figura 21 – Chefe na horta do restaurante, localizado no Rio de.....	95
Figura 22 – Chef na horta do restaurante, localizado em	95
Figura 23 – Plantas comestíveis que são servidas em	96
Figura 24 – Plantas comestíveis que são servidas	96
Figura 25 – Doce de feijão e sorvete de flores de jasmim.....	97
Figura 26 – Batata doce, lichia e pétala de rosa	98
Figura 27 – Flores de hibisco em homenagem ao	99
Figura 28 - Neide Rigo, em aula online de reconhecimento de plantas comestíveis	101

SUMÁRIO

	INTRODUÇÃO.....	9
1	FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA.....	21
1.1	A comida que serve para pensar: comida e simbolismo.....	21
1.2	Escolhas alimentares: o gosto que se discute.....	36
1.3	O consumo de “comida natural”: as flores do jardim e a neorromantização do campo em detrimento da cidade.....	42
1.4	Natureza, simbolismo e o processo de sofisticação das plantas no prato.....	60
2	MANUSCRITOS.....	103
2.1	Do jardim à mesa: subjetividades no consumo de flores comestíveis.....	103
2.1.1	Introdução.....	103
2.1.2	Contribuições dos estudos acerca das flores comestíveis.....	105
2.1.3	Flores no menu digital: percurso metodológico.....	107
2.1.4	“Tão belo que dá pena de comer”: flores e aspectos estéticos e simbólicos.....	109
2.1.5	Flores e novos movimentos sociais do consumo.....	110
2.1.6	Considerações finais.....	117
2.2	Buquê culinário: o que dizem consumidores e não consumidores de flores comestíveis no Brasil.....	119
2.2.1	Introdução.....	119
2.2.2	Percurso metodológico.....	120
2.2.3	Acerca dos participantes.....	122
2.2.4	Resultados.....	123
2.2.5	Da horta para a mesa: “pode comer as flores”!.....	128
2.2.6	Considerações finais.....	135
	CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	137
	REFERÊNCIAS.....	141
	ANEXOS.....	158
	ANEXO 1 ROTEIRO PARA ENTREVISTA SEMIESTRUTURADA PARA ALUNOS INTERESSADOS EM APRENDER SOBRE CULINÁRIA COM FLORES COMESTÍVEIS.....	158
	ANEXO 2 TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO.....	165

INTRODUÇÃO

*“Quando as palavras falham,
as flores falam”.*
Bruce W. Currie

O presente trabalho possui conteúdo integrante do programa de Pós-Graduação em Alimentação, Nutrição e Saúde, desenvolvido no Núcleo de Estudos sobre Cultura e Alimentação (NECTAR), na Universidade do Estado do Rio de Janeiro – UERJ. Tem como objeto de estudo o consumo de flores comestíveis e seus sentidos e significados, entendendo que o consumo de determinado alimento não está relacionado apenas à sua ingestão, mas ao seu significado social e, assim, se correlaciona em um sistema simbólico.

É importante delinear o lugar de fala do qual a pesquisadora parte, uma vez que este se relaciona às conjunturas inerentes à sua trajetória, que estão para além da entrada no Programa de Pós-Graduação em Alimentação, Nutrição e Saúde, visto que atua como professora de culinária, envolvendo as flores comestíveis na alimentação, na modalidade que se convencionou denominar no meio gastronômico como *“flower chef”*, que pode ser entendido como uma/um chefe de cozinha especializada(o) na preparação de comidas com pétalas de flores.

Conforme as flores comestíveis ganham mais visibilidade, mais seu uso é incorporado aos preparados culinários. A partir da década de 1980, houve um alargamento na escala que se refere ao uso de flores em pratos de restaurantes, por chefes de cozinha (KELLEY; BEHE; BIERNBAUM, 2001), momento em que a expressão *“flower chef”* passou a ser usada mais largamente. Recentemente, em 2020, na Itália ocorreu o concurso gastronômico de flores comestíveis, onde 41 competidores – *“flower chefs”*, blogueiros e cozinheiros em geral – apresentaram receitas que levaram a flor como elemento base da preparação culinária (AGÊNCIA ITALIANA DE NOTÍCIAS, 2020).

No Brasil, apesar de alguns cozinheiros e botânicos terem se especializado no uso de flores na alimentação, como Rita Taraborelli (2020) e Deborah Gaiotto (2019), o uso das flores comestíveis por chefes de cozinha ainda é escasso. No âmbito internacional, atualmente as flores comestíveis para uso culinário estão mais largamente presentes em livros, artigos científicos, revistas de bancas de jornais e receitas de chefes

de cozinha (BARASH, 1998; BELSINGER, 1991; KELLEY; BEHE; BIERNBAUM, 2001; MCVICAR, 1997; ROBERTS, 2014). Entretanto, apesar do uso ainda em menor escala das flores comestíveis por cozinheiros profissionais no Brasil, observa-se um aumento na procura dos chefes por Plantas Alimentícias Não-Convencionais (PANCS)¹, grupo no qual as flores estão incluídas (HAMMARSTROM DOBLER et al., 2018).

Dos chamados estilos naturais (CARVALHO, 2013), nos quais se insere a alimentação viva², as flores comestíveis vêm ganhando maior visibilidade no Brasil (EPAMIG, 2015).

As flores comestíveis são usadas na culinária com diversos fins. Ao incluí-las na finalização de saladas, sopas, entradas, sobremesas e bebidas, dão cor, fragrância, sabor e geram um sentido estético agradável ao prato. Cada espécie de flor é considerada mais adequada para determinados pratos e/ou bebidas, de acordo com as suas características de aroma e sabor (FERNANDES et al., 2016):

As flores comestíveis podem ter um sabor picante, herbáceo, enquanto outras conferem um sabor floral e perfumado. Dada a perecibilidade e fragilidade delas, a sua conservação em fresco requer cuidados especiais e distribuidores regulares. Assim, é usual também encontrar flores desidratadas e cristalizadas (com ovo e açúcar). As utilizações mais frequentes incluem a decoração de saladas e sobremesas, aromatização de vinagres e azeites, para chás ou refrescos ou em cubos de gelo para dar um toque especial a bebidas frescas (FERNANDES et al., 2016, p. 38).

É importante dizer que as flores comestíveis são utilizadas desde tempos ancestrais. Podemos citar a Bíblia se referindo à flor comestível do dente-de-leão como um dos “temperos” utilizados na salada do cordeiro pascal e no pão do feriado santo do povo hebreu, a Páscoa (KIRKER; NEWMAN, 2016), além de outros registros bíblicos³. Encontramos também na canção do Rei Salomão descrita na Bíblia (versículos 4:13-15) menção à flor de açafrão como uma especiaria a ser utilizada na cozinha.

¹ PANC é a sigla da expressão “plantas alimentícias não convencionais”. O termo criado para designar aquelas plantas que podem servir de alimento, mas que não são tipicamente disponibilizadas na sua região através do comércio tradicional.

² A alimentação viva se baseia no princípio da vitalidade dos alimentos que orienta saberes e práticas e está relacionado à energia da própria vida.

³ Podemos citar como referências bíblicas ao uso das flores comestíveis como alimento os registros no apócrifo gospel Esdras versículos 9:23-5, no qual se lê: “Mas se você deixar passar mais sete dias - não jejeie durante eles, no entanto; mas vá para um campo de flores onde nenhuma casa foi construída, e coma apenas das flores do campo, e não prove carne e não beba vinho, mas coma apenas flores, e ore ao Altíssimo continuamente - então Eu virei e falarei contigo”.

Outras fontes antigas mencionando as flores comestíveis são os Papiros de Ebers, documento egípcio de 1550 a.C. que fala sobre como os egípcios cultivavam as flores de açafrão nos jardins reais para uso em rituais nos templos e na alimentação, além das flores de lotus e lírios para uso não apenas na cozinha, mas para oferendas aos reis mortos de outras vidas. Também, encontramos menções dos gregos ao cultivo para ingestão não apenas de açafrão, mas de papoula, cravo e flores de lótus, descritas, por exemplo, nas Odisseias de Homero⁴ (KIRKER; NEWMAN, 2016).

No entanto, uma das referências principais que temos do uso das flores comestíveis na história advém de Roma, na Itália, e geralmente é atribuída ao primeiro século a.C. ao gastrônomo Marcus Gavius Apicius, que possui uma coleção de receitas culinárias em seu livro “*Cookery and Dining in Imperial Rome*”, em que cita receitas que incluem capuchinhas, flores de erva-doce e de açafrão nos ingredientes dos pratos, além de rosas e violetas para os vinhos e bebidas romanas (APICIUS, 1977).

Muito do uso das flores comestíveis presentes nas culturas dos povos mediterrâneos teve sua origem no leste-europeu e expansão durante os comércios da rota da seda, pelas terras e pelo mar arábico, em adição às especiarias, como canela, anis, noz-moscada. Muitas flores comestíveis foram também incluídas nessas rotas.

Na Ásia, encontramos o cultivo de rosas para uso em preparados de vinhos na China (o vinho de rosas chinês é um ingrediente popular no churrasco chinês até os dias de hoje). Vale mencionar que as ervas e flores chinesas são utilizadas na medicina fitoterápica e na alimentação por séculos. Na Índia, o uso das flores comestíveis é importante para a prática da Ayurveda – traduzido do sânscrito, Ayurveda significa “conhecimento de vida” e é um sistema tradicional medicinal com origem em 1.500 a.C. Assim como na tradição chinesa, várias flores são consideradas “frias” ou “quentes” e são ingeridas para tratamentos de saúde e para alimentação (KIRKER; NEWMAN, 2016).

Nas Américas, temos diversos registros de povos locais consumindo as flores comestíveis, datados de mais de cinco mil anos atrás. Na América Central, as flores da

⁴ Durante as andanças de Ulisses e sua tripulação na Odisseia de Homero, o navio dos viajantes é desviado do curso para uma terra desconhecida. Quando Ulisses envia batedores para explorar, eles encontram os comedores de lótus. De acordo com Odisseu: “nunca passou pela cabeça desses nativos matar meus amigos; o que eles fizeram foi dar-lhes um pouco de lótus para provar, e assim que cada um comeu o fruto meloso da planta, todos os pensamentos de nos relatar ou escapar foram banidos de sua mente. Tudo o que desejavam agora era ficar onde estavam com os comedores de lótus, pastar no lótus e esquecer que tinham um lar para onde voltar” (KIRKER; NEWMAN, 2016).

mandioca são também ingeridas. Na América do Sul, na região do Peru, os Incas cultivavam capuchinhas para uso medicinal e para alimento. Essas flores foram levadas para a Europa pelos espanhóis conquistadores. Os índios brasileiros cultivavam para ingestão as flores de cunhã para fins medicinais, que significam “mulher” em tupi-guarani, e são usadas para finalidade do cuidado feminino. Na América do Norte, os nativos utilizavam as flores do trevo vermelho em seus pratos, geralmente, com ligação a fins medicinais.

Atualmente, quando falamos em flores, usualmente nos remetemos às suas características ornamentais e, mais recentemente, no campo da nutrição, às suas características nutricionais e medicinais, sendo consideradas alimento com baixo valor energético e boa fonte de vitaminas, minerais e compostos bioativos (FERNANDES et al., 2016; MICEK et al., 2011).

Para Micek (2011), por exemplo, o pólen das flores é fonte de proteínas, hidratos de carbono, lipídios, carotenóides e flavonóides. Já Fernandes (2016) avalia que as pétalas e outras partes da flor podem ser fonte de proteínas, lipídios, aminoácidos livres e compostos antioxidantes.

Apesar do grande destaque medicinal das flores comestíveis, aqui seu uso está associado à ótica do comestível, sendo, portanto, analisada enquanto comida e, assim, expressando uma forma de organização social de um grupo (CARVALHO; LUZ; PRADO, 2011). A maioria pode ser comida crua, mas algumas florescências precisam ser limpas e ter partes descartadas. Já, para outras, é imprescindível o cozimento (BUCHMANN, 2016).

Sendo assim, é importante perceber que a categorização de um alimento como comestível – bem como sua transição de não ingerível para item entendido como comida – obedece a preceitos como cultura, movimentos simbólicos e significações atribuídas pelo homem, de acordo com suas seleções e escolhas diante das variedades (FISCHLER, 1995):

A variedade de escolhas alimentares humanas procede, sem dúvida, em grande parte da variedade de sistemas culturais: se nós não consumimos tudo o que é biologicamente ingerível, é porque tudo o que é biologicamente ingerível não é culturalmente comestível. (FISCHLER, 1995, p. 57).

Comida, alimento e alimentação constituem-se como elementos e práticas sociais de forte conexão com a memória afetiva de grupos e indivíduos. Representam

formas de transmissão de culturas, hábitos, tradições, memórias, saberes e fazeres. A comensalidade e o compartilhamento das refeições são práticas que aproximam pessoas e que reforçam e atualizam os laços sociais (POLLAN, 2013; BARCELLOS, 2017):

Como um fenômeno social, a alimentação não se restringe a ser uma resposta ao imperativo da sobrevivência, ao “comer para viver”, pois se os homens necessitam sobreviver (e, para isso, alimentar-se), eles sobrevivem de maneira particular, culturalmente marcada. Ou seja, os homens criam “maneiras de viver” diferentes, o que resulta em uma grande diversidade cultural. Indo mais além de sua dimensão biológica, a alimentação humana como um ato social e cultural faz com que sejam produzidos diversos sistemas alimentares (MACIEL, 2005, p.20).

Ou seja, para constituir esses sistemas alimentares, destacam-se movimentos de cunho ecológico, histórico, cultural, social e econômico que implicam em representações simbólicas sociais, que envolvem escolhas e classificações. Assim, estando a alimentação humana impregnada pela cultura, devemos pensar os sistemas alimentares como sistemas simbólicos em que códigos sociais estão presentes, atuando no estabelecimento de relações dos homens entre si e com a natureza (MACIEL, 2005).

Roberto DaMatta (1986) inclui a alimentação na soma de traços que permitem que um ser humano seja definido dentro de um contexto social. Para ele, a construção de uma sociedade é feita de afirmativas e de negativas diante de certas situações, e a comida não seria apenas uma substância alimentar, mas também um modo, um estilo e um jeito de alimentar-se que define não apenas o que é ingerido, mas também aquele que o faz. Citamos, portanto, DaMatta em referência direta a Claude Lévi-Strauss, para nos referirmos ao cunho cultural da escolha alimentar:

Creio que foi o antropólogo francês Claude Lévi-Strauss quem chamou a atenção para dois processos naturais – o cru e o cozido -, não somente como dois estados pelos quais passam todos os alimentos, mas como dois estados pelos quais passam todos os alimentos, mas como modalidades pelas quais se pode falar de transformações sociais importantíssimas. De fato, o cru e o cozido, o alimento e a comida, o doce e o salgado ajudam a classificar coisas, pessoas e até mesmo ações morais importantes no nosso mundo. (DAMATTA, 1986, p.89).

Aqui, nos interessa compreender qual a lógica simbólica de comestibilidade atribuída a um determinado produto, nesse caso, as flores tomadas como objeto de

pesquisa. Perguntamo-nos a razão pela qual sujeitos sociais determinam que flores são comestíveis.

Partimos do pressuposto que, ao consumirmos determinados alimentos, atribuímos-lhes valor e definimos os modos pelos quais nos integramos na sociedade como cidadãos. Entendemos o consumo como “um conjunto de processos socioculturais em que se realizam a apropriação e os usos dos produtos” (CANCLINI, 2015, p. 56), assim, quando selecionamos os bens, definimos o que consideramos valioso e como nos integramos na sociedade.

Segundo Canclini, “o consumo serve para pensar”, ou seja, é um lugar de valor cognitivo, útil para pensar e atuar, significativa e renovadoramente, na vida social e, nesse sentido, a antropologia e a sociologia contribuem para os estudos da cultura (CANCLINI, 2010):

“Esqueçamos a ideia da irracionalidade do consumidor. Esqueçamos que as mercadorias são boas para comer, vestir e abrigar; esqueçamos sua utilidade e tentemos em seu lugar a noção de que as mercadorias são boas para pensar: tratemo-las como um meio não verbal para a faculdade humana de criar (DOUGLAS, ISHERWOOD, 2004, p. 90).

Ou seja, além da teoria sociocultural, o consumo também indica usos e apropriações de bens e produtos para o entendimento de um comportamento social. Como menciona o autor, o “pensar” funcionaria como reflexão sobre as condições de consumo e cidadania entre cultura, simbologia e comunicação. A identidade se constrói na cultura de consumo contemporânea também pela aquisição de bens e experiências (CANCLINI, 1991; MAZEL, 2015).

Canclini (1991) reúne linhas de interpretação sobre o consumo, assinalando pontos de convergência e propõe uma conceituação sobre o consumo na qual se articulam seis racionalidades: cultural, dos desejos, dos aspectos simbólicos e estéticos e interação sociopolítica, de integração social, como uma forma de refletir sobre as condições de consumo e cidadania.

Em que pese à importância dos seis aspectos abordados por Canclini, partimos do pressuposto que o consumo de flores comestíveis por determinado grupo social tem como dispositivo, em especial, uma racionalidade estética e sociopolítica, ou seja, um consumo que se manifesta sob uma lógica de construção de signos como forma de

distinção simbólica e sob uma perspectiva dos movimentos de consumidores e de suas demandas.

A lógica que rege os aspectos simbólicos e estéticos da racionalidade consumidora não é a da satisfação das necessidades, mas sim da apropriação dos meios de distinção simbólica, ou seja, da impossibilidade dos outros possuírem esses meios. Nesse sentido, consumir flores comestíveis posiciona os sujeitos em determinado espaço social. Para Bourdieu (1992), as práticas e rituais de consumo dos agentes estão vinculados a classes, a comunidades de gosto e a percepções de associação de identidades. Assim, os agentes expressam culturalmente seu pertencimento a um determinado campo social (BOURDIEU, 1992). Dessa forma, o consumo pode ser entendido como um código cultural (BACCEGA, 2014; MAZER, 2015), e o poder simbólico estaria vinculado a uma cumplicidade daqueles que lhe estão sujeitos:

“O poder simbólico é esse poder invisível, o qual só pode ser exercido com a cumplicidade daqueles que não querem saber que lhe estão sujeitos ou mesmo que o exercem. Poder quase mágico que permite obter o equivalente daquilo que é obtido pela força (física ou econômica), só se exerce se for reconhecido, quer dizer, ignorado como arbitrário” (BOURDIEU, 1992, p. 33).

De acordo com o autor, o poder exercido pelos sistemas simbólicos serve para a construção da percepção da realidade, que visa a estabelecer um sentido único para o mundo social, gerando certa homogeneidade quanto à percepção do tempo, do espaço, motivações, dando sentido à vida em sociedade e possibilitando a harmonização das relações (BOURDIEU, 1989).

O consumo engloba o uso, a fruição e o descarte de bens tangíveis e intangíveis, considerando necessária ainda uma reflexão sobre a experiência cultural como parte do processo de consumo (BACCEGA, 2014). Douglas e Isherwood (2004) consideraram que o fluxo padronizado de bens mostra um mapa de integração social. Nesse entendimento, todos os atos de consumo são feitos culturais (DOUGLAS; ISHERWOOD, 2004).

Contudo, as relações de consumo não apenas distinguem grupos sociais, mas também se convertem em um mecanismo de integração social (racionalidade integrativa e comunicativa/ simbólica e estética) na medida em que, para se constituir como

elemento de distinção, o consumo de determinados bens precisa ter sentidos compartilhados pelos demais membros da sociedade.

Percebe-se também no consumo de flores comestíveis a possibilidade de uma racionalidade sociopolítica que revela, segundo Baccega (2012), novos atores sociais, bem como novas formas de cidadania: “para o exercício cidadão na cultura, devem ser considerados três pontos essenciais: a definição do sujeito de direitos, o conhecimento e a garantia de direitos” (BACCEGA, 2012, p. 57).

Nesse contexto, quando pensamos na alimentação contemporânea, observamos uma enorme circulação de produtos, pessoas e informações – como nunca testemunhado até então – e hábitos alimentares que vão se transformando, a partir do contato cultural, em relações sociais “mundializadas” (ORTIZ, 1994).

O movimento de mobilidade mundial entre os indivíduos aumentou as trocas econômicas e estendeu os repertórios das possibilidades alimentares, e as trocas culturais contribuíram para o que poderíamos denominar como uma “troca social das culturas alimentares”, destacada em hábitos, preferências e gostos, em que pese, em determinadas situações, à mescla de gastronomias também levar a uma homogeneização, standardização e rapidez no preparo, proliferando tipos de fast-food e sua ligação caracterizada com a sociedade industrial moderna (HECK, 2004).

Sendo assim, haja vista a mobilidade ter aumentado as trocas interpessoais, culturais e econômicas, não podemos falar em escolhas alimentares estanques, mas em um processo que está o tempo todo se construindo, se moldando, dentro de um contexto global.

Partimos do pressuposto de que o consumo de “comida natural”, em que as flores comestíveis estão inseridas, está em conexão com os novos movimentos sociais econômicos e alimentares surgidos nas últimas décadas, bem como com um contexto de neorromantização do campo, que torna o que antes eram “matos de comer”, no passado, em símbolos de distinção social, por sua posição simbólica e dentro de um cenário sociopolítico.

De acordo com Kinupp (2009), estamos atualmente vivendo uma fase de busca por alimentos saudáveis, de origem conhecida e que contribuam para a preservação ambiental. A diversidade de espécies frutíferas e hortaliças nativas (além de cultivadas naturalizadas) do Brasil e especialmente da Amazônia é imensa. Conhecer essa diversidade e utilizá-la na alimentação aumenta a valorização ambiental e evita o

desperdício (KINUPP, 2009). Nesse sentido, as flores comestíveis passaram a entrar em evidência como produtos não convencionais, com crescimento na utilização em restaurantes, por chefes de cozinha.

Em países como Estados Unidos, Irlanda e Holanda, a utilização das flores na culinária já faz parte da cultura gastronômica local (BUCHMANN, 2016). No Brasil, no que tange à utilização das flores comestíveis pelos índios e nativos da Amazônia (SCHULTES, 1981), as flores não são utilizadas em larga escala pela população. No entanto, flores como alimento vêm ganhando espaço em programas de televisão especializados em gastronomia, bem como no uso desses ingredientes por cozinheiros.

Além disso, iniciou-se em 1996, na Europa e Estados Unidos, o movimento denominado “*Farm to table*”, que se refere a uma cozinha que direciona o foco principal para alimentos frescos, locais, com aura de “vindos da horta, da fazenda”, além do engajamento pelo suporte aos pequenos produtores rurais e à economia local (BENJAMIM; VIRKLER, 2016).

O movimento “*Farm to table*”, que pode ser traduzido ao português como “Do campo à mesa” trouxe uma aproximação de chefes de cozinha e fazendeiros/ agricultores/ produtores rurais, prezando pela busca por pratos sustentáveis e com ingredientes locais e frescos. Tal movimento retrata uma preocupação atual de aproximação do cozinheiro com uma comida servida com sentido mais natural, orgânico e saudável, em suporte aos pequenos produtores rurais (BENJAMIM; VIRKLER, 2016).

A agricultura familiar e orgânica do campo, por exemplo, está relacionada a uma produção de alimentos que promove um menor desequilíbrio na terra, protegendo o planeta do desgaste que pode levar a danos imprevisíveis e, por fim, uma agricultura mista em pequena e larga escala, com produção democratizada representa um melhor controle da produção e, portanto, um controle também do mercado consumidor (BARBER, 2015).

As flores comestíveis consideradas alimentos sem aditivos, conectados ao natural, podem representar no pensamento coletivo um alimento melhor, que dá mais segurança ao consumidor, que não vai adoecê-lo, sendo considerado até mesmo pelo famoso termo “comida de verdade”: alcunha para diferenciação de alimentos ultra processados ou semiprocessados industrialmente (OTTOLENGHI, 2016).

Em paralelo ao que pode ser denominado “movimento natural”, temos no cardápio alimentar, nas últimas décadas, a constituição do *Slow Food*, que surgiu na Itália no final da década de 1980 e ganhou o mundo, chegando ao Brasil por volta de 1995. Um dos marcos da sua criação foi a manifestação contra a abertura de uma loja da rede americana de *fast food* *McDonald's* na *Piazza di Spagna*, em Roma. A poderosa ideia do *Slow Food* buscava contrapor-se à hegemônica ideia do *fast*. Tão poderosa que, aos poucos, se expande para outros campos além do alimentar, inspirando críticas e movimentos como o *Slow Fashion*, *Slow Design*, *Slow Turism*, *Slow Home* e *Slow Sex*, chegando até o *Slow Science* (OLIVEIRA, 2020):

“A partir da teoria dos novos movimentos sociais, sociólogos contemporâneos podem ocupar-se da subjetividade sem abandonar uma visão instrumental e materialista das condições que impulsionam esses movimentos e, em última análise, determinam seu êxito. O modo de produção mudou, novos tipos de privações surgiram e os novos movimentos sociais são o resultado lógico de tudo isso. Sociedades pós-materialistas, pós-industriais, pós-afluentes, baseadas na informação constituem arranjos estruturais que criam, exatamente nessa ordem, novas formas de estratificação, novos grupos de conflito, novos padrões de dominação e novas percepções dos objetivos e interesses em jogo e movimentos de defesa dos consumidores e dos direitos dos pacientes também podem ser considerados como manifestações de dupla participação, pois as tensões entre a sociedade civil e as esferas econômica e profissional criam pressões para que se redefinam os limites onde terminam as obrigações civis e começam os interesses mais especializados. Minorias étnicas e raciais dominadas recorrem à sua dupla participação para reivindicar a assimilação ou legitimação do multiculturalismo. No caso do movimento ecologista, por exemplo, a própria natureza é redefinida. Se em outros tempos esta foi vista como sangrenta, hoje é uma parceira potencialmente racional e cooperativa, aceita plenamente como membro das sociedades civis” (ALEXANDER, 1998, p. 145).

A partir das premissas aqui apresentadas, delineamos neste trabalho o **objetivo geral** de compreender os sentidos e significados no consumo de flores comestíveis e, como **objetivo específico**, analisar a lógica simbólica na escolha do comer flores e analisar construções coletivas de significados da culinária floral e do consumo de flores comestíveis entre chefes de cozinha e consumidores.

A tese está estruturada em duas partes: um referencial teórico dividido em quatro partes e a apresentação de dois manuscritos. Na primeira parte do referencial, abordamos a comida que serve para pensar, dentro de um contexto simbólico e cultural, o caráter alimentar que ultrapassa seu objetivo biológico.

Na segunda, discorremos sobre as escolhas alimentares e como o gosto e a preferência por determinados alimentos, como as flores comestíveis, transmitem mensagens, mobilizam significados e demarcam identidades sociais.

Na terceira, já que as escolhas alimentares comportam identidades, apresentamos a busca pelo consumo de “comida natural”, a partir de um sentido simbólico, presente na busca pelo consumo de “comida natural”, com enfoque nos Novos Movimentos Sociais Econômicos Alimentares e como eles estão relacionados às escolhas alimentares feitas, de acordo com um viés sociopolítico em transição.

Para entendermos a procura pela chamada “alimentação natural”, em que as flores comestíveis estão inseridas, no quarto tópico, buscamos uma abordagem do processo do homem diante da natureza, além de olhar para a forma como a humanidade utilizou as plantas como elementos de distinção social ao longo do tempo, objetivando estudar como as flores e plantas alimentícias não convencionais passaram de “matos no prato” e “comidas de pobre” a itens de status usadas na alta gastronomia.

Na segunda parte da tese, optamos, como prevê a deliberação nº 45/2019 do Programa de Pós-graduação em Alimentação, Nutrição e Saúde da UERJ, por apresentar o resultado da tese em dois manuscritos. O primeiro manuscrito é intitulado “Do jardim à mesa: subjetividades no consumo de flores comestíveis”, publicado na coletânea “Comensalidades em narrativa: estudos de mídia e subjetividade”, pela Editora da Universidade Federal da Bahia, em 2022.

No primeiro manuscrito, analisamos em perfis de Instagram de chefes profissionais o uso de flores comestíveis para buscar compreender como se constroem os significados da culinária floral e do consumo desses elementos na rede social, bem como que valores são atribuídos ao consumo de bens, quando os selecionamos, e aos modos pelos quais nos integramos na sociedade.

O segundo manuscrito tem o título provisório “Buquê culinário: o que dizem consumidores e não consumidores de flores comestíveis no Brasil”, a ser enviado posteriormente para avaliação por um periódico científico. Nossa proposta aqui foi entrevistar consumidores de flores comestíveis como alimento culinário, bem como não consumidores desses produtos. Portanto, foram realizadas entrevistas virtuais com esses agentes. A análise do material foi feita a partir das principais fundamentações teóricas em que se assenta a tese e que foram percorridas no capítulo que antecede os manuscritos.

Investigações compreensivas e explicativas sobre os sentidos e significados que emergem do consumo de flores comestíveis nos aproximam de uma compreensão das relações sociais sob as lentes do que é comestível e nos impulsiona às análises sociais e políticas a partir dessas observações.

1 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

1.1 A comida que serve para pensar: comida e simbolismo

Primeiramente, é necessário delimitar o sentido referente à comida, nutrição e alimentação, enquanto categorias analíticas instrumentais no campo da pesquisa científica, posto que o presente trabalho considera a dimensão sociocultural da alimentação, uma vez que a comida se configura como objeto de compreensão das premissas do viver em sociedade e tem como uma de suas perspectivas teóricas a significação que acompanha os objetos produzidos pela sociedade capitalista ocidental.

Tal delimitação é importante, pois comer, alimentar e nutrir circulam na nossa sociedade, aproximadamente, como sinônimos e desse modo não dão conta das transformações que vêm ocorrendo na alimentação, que, desejadas ou não, demonstram um hibridismo de padrões que representa uma mudança tanto de regras como de preferências alimentares (CARVALHO; LUZ; PRADO, 2011).

Nesse sentido, a biomedicina, em suas pesquisas, se apropria do “alimento”, inserindo-o na categoria de elemento da ordem da natureza, associado a uma concepção de corpo funcional e objeto de modificações desse corpo. As ciências sociais têm a “comida” como elemento inerente à ordem cultural, em conjunto à ideia de corpo social, em que ela seria uma forma de organização social (MONTANARI, 2018).

A ideia de alimento enquanto “ato natural”, que é fruto de uma necessidade biológica do homem, está inserida na construção cultural de que a natureza desdivinizada é dissociada ao mesmo tempo do sagrado e do humano e é colocada na objetividade, uma objetividade “material” (LUZ, 1989), sendo que tal estado é considerado inato a todos os homens e se contrapõe à razão, ao que é planejado pelo pensamento. Já a “comida” pode assumir significados diferentes que dão sentido às ações sociais, dentro do que o homem pode considerar como “ingerível”:

A comida representou uma riqueza para o homem e é capaz de expressar, ao longo da sua história, a constituição das estruturas sociais desde o momento em que se diferenciou dos outros animais e dessa forma, dividindo o trabalho para consegui-la (CARVALHO; LUZ; PRADO, 2011, p.90).

Dentro do modo alimentar de sociedades tribais, por exemplo, existe uma determinação dos gêneros alimentícios que seriam comestíveis, entendidos como comida, sendo previamente feita uma avaliação entre valores que estariam entre alimentos bons, ruins, sagrados, dentro de uma separação própria destes alimentos. O processo de organização das tribos segue uma ordem de distribuição de comida, estabelecendo como os alimentos seriam consumidos, qual seria cru e qual seria cozido, em que momento seriam comidos em qual situação: comida de festa ou do cotidiano (CARVALHO; LUZ; PRADO, 2011).

Já para a nutrição, como ciência, o ato de se alimentar diz respeito a ingestão de alimentos. Segundo Menache (2005), a ciência da nutrição condiz com o enfoque da “norma”, dentro de um tecnicismo, que a caracteriza como uma dieta regulada: a ideia de que o que é gostoso comer, exige cuidados, pois pode ser perigoso à saúde impõe um controle de corpos, uma vida regrada (GARCIA, 2004).

Quanto à alimentação propriamente dita, falar acerca dela e relacioná-la com a cultura pode parecer uma tarefa fácil a princípio, afinal todos, de uma ou outra maneira, convivemos rotineiramente com o alimento e compartilhamos práticas, conhecimentos e interesses ao redor do comer.

Sendo a alimentação uma necessidade vital, comum a todos os homens, ela foi por muitas vezes considerada algo inerente ao ser humano. Porém, conforme sugere Montanari (2018, p. 21), logo na introdução de sua obra “História da alimentação”, existem pontos mais profundos quando relacionados à alimentação: “enquanto os historiadores desenvolviam suas pesquisas quantitativas sobre a nutrição, etnógrafos e etnólogos estudavam as preferências alimentares, a significação simbólica dos alimentos, as proibições dietéticas e religiosas, os hábitos culinários, o comportamento à mesa e, de uma maneira geral, as relações que a alimentação mantém, em cada sociedade, com os mitos, a cultura e as estruturas sociais”.

Dessa forma, não comemos apenas alimentos, mas também elementos que recebem influência de diversos critérios sociais, econômicos, religiosos e demais:

Portanto, a comida é cultura, em todo o seu percurso até a boca do homem: quando produzida, porque não comemos apenas o que encontramos na natureza, mas também criamos nosso próprio alimento; quando preparada, já que este processo criativo implica uma transformação dos produtos-base da alimentação, mediante técnicas elaboradas que expressam as práticas da

cozinha; e quando consumida, uma vez que selecionamos o que comer, mesmo podendo comer de tudo, com base nos mais variados critérios (econômicos, religiosos, nutricionais, etc.) (MONTANARI, 2018, p. 156).

Ou seja, nas palavras do autor, a comida que é preparada, a “criação” do nosso alimento, a partir de uma elaboração, possui um sem-número de habilidades e práticas da alimentação, que refletem critérios culturais, além de outros. Essa elaboração do alimento se confunde com a própria história do homem. A partilha de alimentos, também denominada comensalidade, é prática característica do *Homo sapiens*, desde os tempos de caça e coleta (MOREIRA, 2010).

Montanari (2018) ao desenvolver considerações no que tange à dinâmica entre natureza e cultura, aborda como o homem foi ao longo do tempo se tornando “senhor do universo natural”. Técnicas para aproveitar o território, colher e caçar, embora rudimentares e representando uma certa dependência da natureza, já se mostravam reveladoras da produção de um saber, um conhecimento acerca do comestível, partilhado e acumulado entre grupos (FARIAS DE LIMA, 2009).

A passagem dessa “economia de predação” para uma “economia de produção”, entretanto, significou uma forte mudança na relação do homem com o meio ambiente. Isto porque, ao contrário do modo pelo qual nos habituamos a pensar motivados pela nossa experiência industrial, a atividade agrícola significou um momento de ruptura, separando o homem da natureza, do “mundo selvagem” (FARIAS DE LIMA, 2009).

Para dominar as barreiras naturais do meio ambiente, como tempo e espaço, por exemplo, métodos de conservação passaram a ser criados como forma de sobrevivência, bem como para contornar condições climáticas características das estações. Os primeiros procedimentos elaborados consistiam na manutenção da comida à custa de modificações no gosto original, com técnicas baseadas no uso do açúcar e do sal (MONTANARI, 2018).

Introduzido na Europa na Idade Média, o açúcar permaneceu durante muito tempo como privilégio de poucas pessoas da elite, e somente houve uma popularização desse item após o século XIX. O sal servia como conservador de alimentos: carnes, peixes e verduras se conservavam principalmente com o sal, que constituía a principal garantia de subsistência de uma economia rural que não podia confiar no mercado cotidiano ou no capricho das estações (MONTANARI, 2018).

Em “A invenção da cozinha”, segunda parte da obra, o autor enfoca, como o título indica, a noção de cozinha, dentro de suas representações sociais e em sua dinâmica de constituição, já que, para ele, “cozinhar é uma atividade humana por excelência e é esse gesto que transforma o produto da natureza em produto fabricado pelo homem”. E completa: “a cozinha é o símbolo da civilização e da cultura” (MONTANARI, 2018, p. 71).

Quando se fala na história humana, há bem mais de 300 mil anos, o domínio do fogo permitiu a cocção dos alimentos, modificando-os do cru ao cozido e dando origem à cozinha, o primeiro “laboratório do homem” (MOREIRA, 2010). A modificação do alimento do cru ao cozido foi interpretada por Lévi-Strauss, como o processo de passagem do homem da condição biológica para a social (LÉVI-STRAUSS, 2004).

Lévi-Strauss (1968), em sua análise em “O cru e o cozido” relacionou o fogo como ponte intermediadora entre natureza e cultura, sendo a natureza, nesse caso, representada por alimentos crus, que após passarem pelo fogo tornavam-se cozidos; sendo o poder do fogo entendido como um estado “cultural”. Para ele, a cozinha é uma linguagem, e cada sociedade codifica suas mensagens por meio de signos particulares que ali permeiam. Sendo assim, determinados elementos culturais – e aqui destacamos a comida – podem se transformar em marcadores identitários, apropriados e utilizados pelo grupo como símbolos identitários (MACIEL, 2005).

Lévi-Strauss (1949), em sua obra “As estruturas elementares do parentesco” estabeleceu que a origem do fenômeno social estaria na passagem da natureza para a cultura, na superação do mundo biológico, caminhando em direção a uma ordem estrutural, com regras – que são inerentes ao pensamento humano e às sociedades e organizações que os integram (LÉVI-STRAUSS, 1949; VELDEN; BADIE, 2011).

Em seus estudos sobre etnologia culinária das sociedades primitivas, Lévi-Strauss (1968) aborda que a passagem do cru ao cozido é homóloga à passagem antropológica da natureza à cultura, uma vez que o processo de cozimento dos alimentos envolve diversos tipos de mediação do homem com o mundo material (LÉVI-STRAUSS, 1968). Por um lado, estão as mediações dos objetos culturais (recipientes para o cozimento, por exemplo) e, por outro, as mediações simbólicas (saberes e doutrinas culinárias) que intervêm no processo de transformação do não elaborado em elaborado (LIFSCHITZ, 1995).

Para o autor, a oposição entre o natural e o cultural possui um valor metodológico, um instrumento de análise (LIMA, 1999), abrindo, então a investigação de formas distintas de estabelecer essa relação, excluindo a necessidade de uma natureza única, dada e inata versus culturas construídas pelo esforço humano:

Ao desestabilizar a dicotomia natureza/cultura, esvaziando os termos de seus conteúdos em última análise “naturalizantes” – e originados da forma ocidental contemporâneas de construí-la e operá-la – Lévi-Strauss inaugurou a possibilidade que a relação pudesse ser tomada nas suas singularidades, a partir das evidências encontradas no trabalho etnográfico com diferentes sociedades. A sugestão de Lévi-Strauss abalou, mas não liquidou por completo o paradigma dualista, modelo de interpretação da realidade social e cultural caracterizado por uma notável resistência e durabilidade no interior da antropologia. Por essa razão, muito do que se produziu após as considerações teoricamente sofisticadas de Lévi-Strauss, se tomaram as várias vias sugeridas pelo grande pensador francês quanto às formas de conhecimento não ocidentais, não lograram, entretanto, criticar a oposição natureza/cultura como um construto cultural – e dessa forma ultrapassar a noção de uma natureza fixa e imutável sobre a qual se constroem incontáveis visões de mundo culturalmente diferentes (VELDEN; BADIE, 2011, p. 66).

Vale mencionar que ao encontro do pensamento de Lévi-Strauss, Montanari demonstra, por meio da citação de mitos gregos e de tradições cristãs, que a rejeição à cozinha (e ao cozido) assume o significado de contestação da “civilização”. No entanto, acrescenta que definir o ato culinário simplesmente pela transformação dos alimentos pelo fogo parece reducionismo. É preciso perceber que existem outros métodos, como as famosas e sofisticadas técnicas utilizadas pelos cozinheiros japoneses para preparação dos peixes crus, pelas quais, apesar da não utilização do fogo, temos a modificação do produto natural representativo da prática de cozinha (MONTANARI, 2018).

Além da transformação pelo fogo, introduzida por Lévi-Strauss, quando se trata da alimentação humana, talvez, a maior contribuição das ciências humanas e sociais é a de lhe conferir significados. Portanto, nenhum alimento está livre de associações culturais e, sendo parte de tal sistema, a comida e seus contextos são repletos de símbolos, sentidos e classificações. (MACIEL; DE CASTRO, 2013).

Nas sociedades, a comida ganha significados conforme é classificada, a partir de valores que orientam preferências, prescrições e proibições nos sistemas alimentares (conjunto de elementos, produtos, técnicas, hábitos e comportamentos relativos à alimentação), numa complexidade que pode envolver desigualdades, conflitos,

discriminações, hierarquias e implicar em constante recriação das maneiras de viver (MACIEL, 2004; MENASCHE, 2005).

A alimentação pode ser entendida como uma das mais elaboradas práticas de sobrevivência humana, já que traduz a identidade de grupos sociais e suas representações (SAGLIO-YATZIMIRSKY, 2006). Dessa forma, compreender as práticas ligadas à alimentação enquanto ação simbólica, nos possibilita o acesso a outras dimensões da vida e a outros planos, como o social, político, econômico e/ou psicológico (MACIEL; DE CASTRO, 2013).

O ato alimentar de um povo é criado a partir de um processo histórico e cultural que articula um conjunto de elementos referenciados especialmente na tradição. No entanto, é importante ressaltar que não é estático e que inclui constantes reconstruções e recriações, de modo a não o tornar algo dado e imutável (MACIEL, 2004). Dessa forma, um alimento pode se ressignificar ao longo do tempo, de não comestível para o comestível, conforme mudanças socioculturais no decorrer de um processo histórico.

O estudo dos símbolos e os processos de significação a partir da antropologia começaram circunscrevendo-se a campos como o da religião, mitos ou magia. Mas, em geral, permaneceu a noção de que os aspectos simbólicos da realidade eram secundários (NIVÓN, ROSAS, 2001):

No fue sino hasta que avanzó la investigación lingüística y la aplicación que de ella hizo Lévy-Strauss, que se justificaron este tipo de problemas como un objeto digno de estudio. Lévi-Strauss identificaba a la antropología como una especie de “semiología” y en ese mismo sentido se ha pronunciado Clifford Geertz al concebir a la cultura como un sistema de símbolos (NIVÓN; ROSAS, 2001, p.82).

Clifford Geertz, antropólogo norte-americano da segunda metade do século XX, contribuiu com a teoria social e cultural, sendo considerado o criador da antropologia interpretativa ou hermenêutica, uma das vertentes da antropologia contemporânea. Foi considerado como proponente e defensor do movimento em prol da cultura, entendida como um sistema simbólico (GEERTZ, 2001).

O conhecimento antropológico surge das práticas simbólicas e dos discursos embasados nas diferenças e em suas fronteiras. Dessa forma, a procura pelo conhecimento pela antropologia interpretativa ocorre pelo esforço de entender o outro, que leva as pessoas a verem-se como os outros as veem. Para utilizar a ciência social

interpretativa, em geral, é importante estar ciente de que as incertezas e as ambiguidades fazem parte do processo de forma intensa, pois trocam as relações causais, cíclicas, por uma gama de tentativas de explicação, em um contexto particular, no qual surgirão inúmeras dificuldades desconhecidas (GEERTZ, 1997).

Para Geertz, a cultura é uma ciência interpretativa à procura de significados. O significado é construído e estabelecido socialmente, sendo basicamente relacionado com seu caráter semiótico. Portanto, surge de um contexto com sistemas entrelaçados de símbolos públicos interpretáveis (GEERTZ, 2001).

Como a análise da cultura ultrapassa o corpo do objeto, ela conduz o pesquisador a interpretações sobre o que se imagina que pretendem os informantes para, após, categorizá-las como um fato natural (PROCHNOW *et al.*, 2007). A cultura é tão ampla que para uns pode ser representada como uma enorme teia, que amplia horizontes, une povos, à medida que os identifica num processo contínuo e expansivo frente à globalização (GEERTZ, 2001):

Nos termos do antropólogo Clifford Geertz, a cultura é uma teia de significados tecida pelo homem. Essa teia orienta a existência humana. Trata-se de um sistema de símbolos que interage com os sistemas de símbolos de cada indivíduo numa interação recíproca. Geertz define símbolo como qualquer ato, objeto, acontecimento ou relação que representa um significado, como a arte, por exemplo, que faz parte dessa teia. A participação no sistema particular que chamamos de arte só se torna possível através da participação no sistema geral de formas simbólicas que chamamos de cultura, pois o primeiro sistema nada mais é do que um setor do segundo. Uma teoria da arte, portanto, é ao mesmo tempo uma teoria da cultura. E, sobretudo, se nos referimos a uma teoria semiótica da arte, esta deverá recobrar a existência desses sinais na própria sociedade, e não em um mundo fictício de dualidades, transformações, paralelos e equivalências (BOSI, 1992, p. 66).

Sendo assim, onde há vida popular minimamente articulada e constante, há sempre uma cultura tradicional, tanto material quanto simbólica, com um mínimo de espontaneidade, coerência e sentimento, se não consciência, de sua identidade (BOSI, 1992).

A antropologia cultural – a parte da antropologia que se relaciona ao conceito de cultura – realizou importantes contribuições às ciências sociais. Para um tempo marcado por tendências e reduções formalistas, o conceito de cultura, praticamente obscurecido pela expansão da antropologia social, ganhou destaque com a análise de Clifford Geertz

e de Marshall Sahlins, que defenderam a importância da interpretação de sociedades complexas e nações emergentes. (GEERTZ, 1973; SAHLINS, 1976; SEEGER, 1981).

Para além do reducionismo biológico, Sahlins, em seus estudos sobre o parentesco e a organização social na Polinésia, analisou que a cultura é biologia mais capacidade simbólica (SAHLINS, 1976). Afirmou que os seres humanos não maximizam a perpetuação de seu próprio DNA através da organização de suas sociedades. Desde que se possa mostrar que os grupos locais são mais importantes do que puramente os laços de parentesco genealógicos, a simples “lógica genealógica” proposta pelos sociobiólogos não pode ser confirmada, já que cultura teria influência do conteúdo simbólico (SAHLINS, 1976; SEEGER, 1981).

Ao usar o parentesco e a organização em sociedade para debater os problemas importantes nas ciências sociais, Sahlins (1976) continua uma tradição há muito estabelecida na antropologia, utilizando-a com bom resultado (SEEGER, 1981). As conclusões gerais sobre as condições específicas da organização de grupo local na Polinésia exemplificam-se numa discussão de Geertz: “pequenos fatos falam de grandes problemas porque são adequados a isso” (GEERTZ, 1973, p. 32).

Além disso, Sahlins (1976) enfocou na relativização da ideologia da sociobiologia enquanto ciência. Na sociobiologia, os princípios da “seleção natural” foram transpostos do nível das espécies para o nível individual; assim, cada indivíduo está engajado na competição com todos os outros indivíduos, a fim de maximizar sua própria descendência e a continuação de seu DNA:

Por uma ênfase no conflito em lugar da adaptação, e pela redução da seleção natural do nível das espécies ao nível dos indivíduos, a sociobiologia aproxima-se bastante das teorias dos pensadores utilitários, como Hobbes, cujo famoso “bellum omnium contra omnes” somente recebe um contexto “científico” no século XX. Não é por acaso que as generalizações sobre “espécies humanas” estão baseadas nos testes psicológicos dos estudantes das universidades americanas e nas generalizações do comportamento animal. Os conceitos particulares do capitalismo estão estendidos à humanidade (SEEGER, 1981, p.43).

A sociobiologia é somente a última fase deste ciclo: o fundamento do comportamento social do homem é uma noção desenvolvida ou científica da evolução orgânica, que é, em seus próprios termos, a representação da forma cultural da ação econômica (SAHLINS, 1976, p.77).

Vale mencionar que a partir da década de 1960, Sahlins reviu sua posição de que a evolução das comunidades do tipo igualitária era baseada em parentesco para estados

hierárquicos, tendo assumido uma perspectiva culturalista, abordando a produção capitalista concebida em si mesma como um processo simbólico.

Sahlins e Geertz, ambos enfatizam que o estudo dos sistemas de significados, a cultura presente nas sociedades, pode auxiliar a relativizar a tendência de repetir, na própria ciência, a sua própria ideologia (SAHLINS, 1976; GEERTZ, 1981):

A vocação essencial da antropologia interpretativa é tornar acessível para nós, respostas dadas por outros [povos em sociedades diferentes], guardando outros carneiros em outros vales, e então incluí-las no registro de consulta sobre o que o homem tem dito (GEERTZ, 1973, p.69).

Dumont (1966), ao encontro do raciocínio de Geertz, relativizou o conceito utilitário de homem como indivíduo, competitivo e desprovido de cultura. Para Sahlins, se a etnologia (o estudo das sociedades humanas) for reduzida à etologia (o estudo do comportamento animal) como foi durante muito tempo ameaçada, então, “nós devemos abandonar todo o conhecimento do mundo humano constituído significativamente e assim uma das melhores esperanças de nos conhecermos” (SAHLINS, 1976, p. 107).

Sendo assim, a importância do conceito de cultura para as ciências sociais é, portanto, múltipla e seu objeto não é diferente delas (SEEGER, 1981).

Olhar as dimensões simbólicas da ação social – arte, religião, ideologia, ciência, lei, moralidade, senso comum – não é afastar-se dos dilemas existenciais da vida por algum domínio olímpico de formas não-emocionais; é mergulhar no meio deles (GEERTZ, 1973, p.88).

Tanto Geertz como Sahlins e Schneider estudam o caráter criativo da cultura, orientado para a ação – os aspectos “de modelos para ação”. Entretanto, eles não afirmam que a cultura seja a única responsável pela ação social, mas, antes, enfatizam a importância de outros domínios (GEERTZ, 1973; SCHNEIDER, 1976; SAHLINS, 1976; SEEGER, 1981).

Para Seeger (1981), o que colocam como essencial é que a análise não pode permitir que se ignore a cultura e seus significados simbólicos socialmente constituídos, que informam a ação social. Através dessas análises, sempre cuidadosamente traçadas de atos específicos e de culturas específicas, é possível caminhar no sentido de compreender a natureza social da ação humana.

Sendo assim, a antropologia cultural possui papel importante para moderar todas as formas de reducionismo nas teorias sobre seres humanos e sociedades humanas, sem estabelecer em troca, uma teoria reducionista própria e específica (SEEGER, 1981).

Como vimos, portanto, os estudos antropológicos têm-se caracterizado por evidenciar como as diferentes formas de produção e consumo de alimentos constituem uma relação entre questões estritamente materiais e simbolismo, revelando práticas e representações associadas a esses processos que nos oferecem formas de retratar identidades, uma vez que expressam relações sociais e de poder e nos permitem rever noções como tradicional, autêntico, saudável, bem como diferenças entre etnias, gêneros e gerações (COLLAÇO; MENASCHE, 2015).

Nesse sentido, como desenvolve Fischler, o homem “come significados” e compartilha com seus pares uma identidade de representações no ato de comer. Nas palavras do autor: “o homem nutre-se de nutrientes, mas também de imaginários, que são partilhados socialmente” (FISHLER, 1995, p. 20). Se por um lado encontramos no alimento questões puramente biológicas e nutritivas – proteínas, carboidratos e vitaminas – há, por outro lado, um valor ricamente simbólico no ato alimentar mais complexo (FISCHLER, 1995).

Nessa esteira de pensamento, DaMatta defende que o “jeito de comer define não só aquilo que é ingerido, como também aquele que ingere” e, dessa forma, afirmamos que além do caráter biológico e, ainda mais básico, de sobrevivência, o comer está associado intrinsecamente à cultura e ao simbolismo (DAMATTA, 1987).

Nas últimas décadas, novos estudos têm sido produzidos, os quais atribuem à alimentação uma via preferencial para aceder a outras questões, como a própria teoria antropológica e métodos de investigação, conforme os produzidos por Sidney Mintz e Christine Du Bois (2002), para os quais os estudos antropológicos sobre alimentação permitem iluminar processos sociais mais vastos, questões de natureza simbólica e a própria construção de memórias (MINTZ; DU BOIS, 2002).

O ato alimentar não acontece, portanto, somente pela necessidade biológica, mas obedece a um sistema simbólico complexo que envolve acepções sociais, históricas, sexuais, econômicas, religiosas, éticas e estéticas ligadas à cultura e poder (PILLA, 2004).

Durante a história, flores, plantas e árvores estiveram tão entrelaçadas com os homens que desenvolvemos símbolos e significados para expressar nossos sentimentos,

paixões e afeições, bem como crenças e religiões, medos e superstições (LEHNER, 2019).

No Egito, Grécia, na Roma antiga e na mitologia nórdica, nas legendas bíblicas e escrituras, bem como nas crenças orientais e na sabedoria ocidental, usamos de forma medicinal e nutricional as plantas, assim como a beleza e a fragrância de suas flores, em homenagem aos deuses e divindades, chegando até mesmo a representar os meses e passagens do tempo com seus símbolos.

As plantas se tornaram brasões para governos e Estados, emblemas para heróis e santos, expressões florais para festas e eventos, decorações religiosas e celebrações tradicionais e típicas, bem como sinais de admiração e reverência. Diversos símbolos atribuídos às plantas e flores atualmente foi criado por nós durante anos e ainda se encontra válido nos dias de hoje. Ainda usamos plantas especiais, como flores e árvores de acordo com seu significado antigo ligado à Páscoa, Natal, feriado de santos, como São Patrício, com seus trevos, para casamentos e aniversários, para funerais e memoriais, para o Dia dos Namorados, Dia das Mães e diversas outras ocasiões (LEHNER, 2019, p.48).

Nesse sentido, existe um caráter simbólico na história das plantas que se conecta com a cultura do homem por milhares de anos, transitando em ciclos místicos juntamente com as estações do ano: “elas simbolizaram morte e vida, com folhas suculentas, flores de cheiro doce, sucos de frutas, nozes nutritivas e sementes” (LEHNER, 2019, p. 13).

Quando se fala em natureza, um dos primeiros símbolos que se possui na história é a chamada Árvore da Vida (*Arbor vitae*) (figura 1), cuja concepção remonta à Caldeia, nação semita que existiu entre o final do século X e meados do século VI a.C. Após esse período, ela e seu povo foram absorvidos pela Babilônia e assimilados a ela.

Figura 1 – A árvore da vida e conhecimento no jardim do Éden, de Leeu's Boek Van Den Leven.



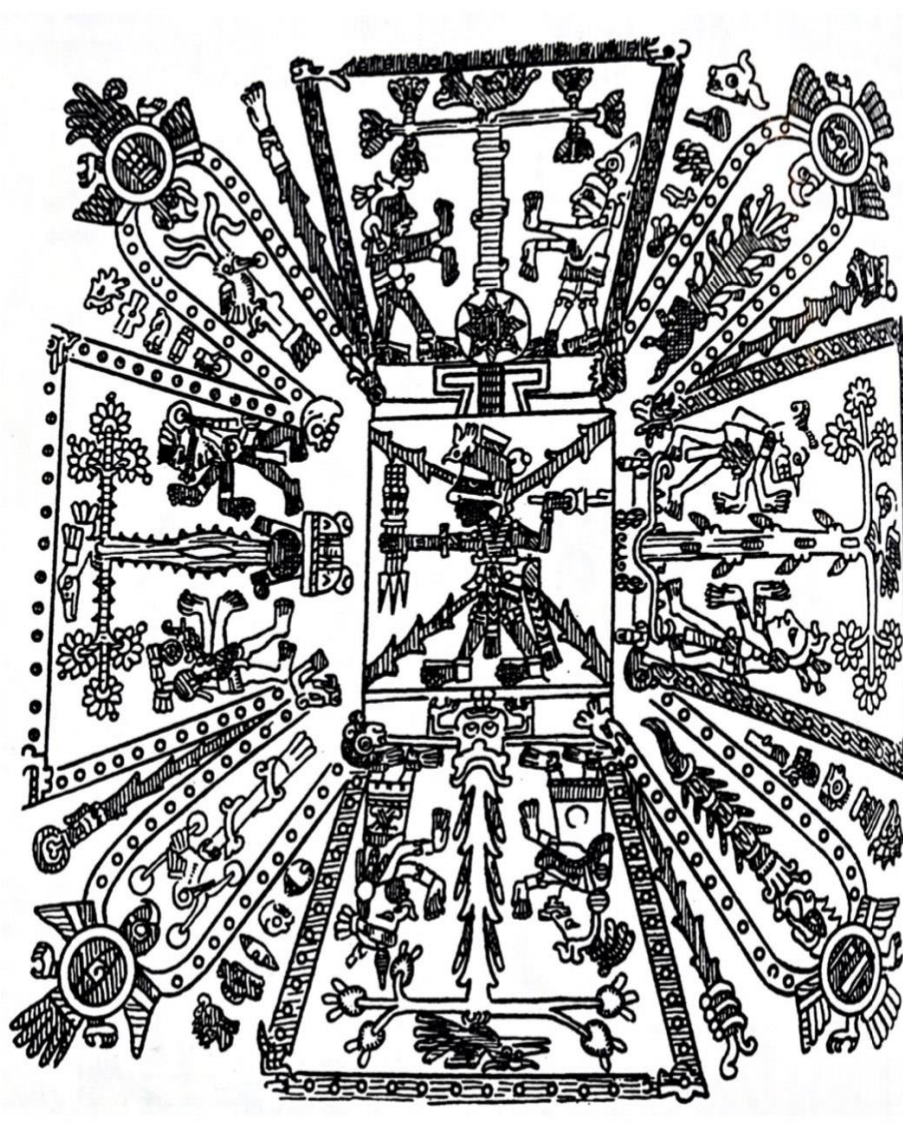
Fonte: Ernest Lehner, 2019⁵.

Os símbolos da árvore da vida se espalharam da Babilônia à Arábia, Egito, Ásia e América Central e foram incorporados à diversas religiões e crenças, em diversas áreas do mundo: “estes símbolos variam de árvores feitas com carvalho e

⁵ LEHNER, Ernest. Johanna. Folklore and symbolism of flowers, plants and trees. New York: Dover Publications, 2019.

freixos dos teutões, nórdicos, celtas e druidas, passando pelas palmeiras e cedros dos hebreus e cristãos, até árvores cósmicas dos astecas” (Figura 2).

Figura 2– A árvore cósmica asteca envolvendo o Deus do fogo Xiuhtecutli, do antigo livro mexicano.



Fonte: Ernest Lehner, 2019⁶.

Maria do Rosário Pontes (1998), na obra “A árvore: um arquétipo da verticalidade (contributo para um estudo simbólico da alimentação)”, analisa que a árvore cósmica, ou árvore da vida, tornou-se ao longo do tempo, não apenas um arquétipo, mas um modelo paradigmático para o ser, “a prefiguração venerada da sua

⁶ Ibidem.

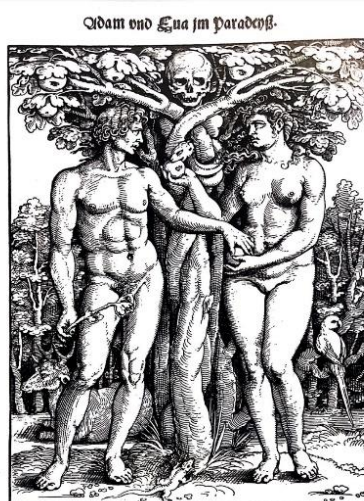
própria origem – o seu antepassado mais longínquo, a perder-se nos tempos míticos e primevos” (PONTES, 1998, p. 200).

A árvore carrega em si o símbolo da espiritualidade, um protótipo da evolução vital, da matéria ao espírito, da razão à alma purificadora. Elementos da natureza transmitem um quê de pureza em sua magnitude (PONTES, 1998):

A árvore cósmica é antevista ainda hoje, no seio do simbolismo contemporâneo como o paradigma não só do crescimento físico, cíclico e contínuo da Mãe Natureza, mas ainda como a prefiguração do próprio amadurecimento psicológico do indivíduo, o que implica, sem exceção, os motivos ancestrais do sacrifício e da morte, mas também do renascimento e da imortalidade. Símbolo de ascensão, a árvore traduz inevitavelmente esse anseio que a Humanidade carrega desde sempre de alcançar – renunciando a fraquezas, incapacidades e defeitos – a realização espiritual (PONTES, 1998, p.33).

Quando se fala sobre realização espiritual, destacamos aqui a árvore da vida retratada nos conceitos bíblicos (figura 3), no Jardim do Éden, que foi retratada na escolha do homem, desde os tempos primeiros, entre a árvore da vida (*Arbor vitae*) que representava a imortalidade e a árvore do conhecimento do Bem e do Mal (*Arbor vel lignum scientie*) que era a árvore dos mortais, tendo a serpente o papel de desviar o homem da vida eterna na Terra. Esta árvore foi criada para o homem pelo Criador (LEHNER, 2019).

Figura 3– A queda do homem, por Hans Sebald Beham.



Fonte: Ernest Lehner, 2019⁷.

⁷ Ibidem.

Frutos e flores são também conhecidos na história do homem como símbolos, dentro de tradições folclóricas e culturais, como, por exemplo, Fu-Shou-San-Tuo, a árvore chinesa dos três frutos abençoados, símbolo das três grandes bênçãos: a Mão de Buda (*Citrus medica*) significando a felicidade; o pêssego (*Amygdalus pérsica*) significando a longevidade e a romã (*Punica granatum*), sinal de fecundidade e de esperança no futuro (figura 4).

Figura 4 – As três frutas abençoadas, de uma lanterna chinesa. In: LEHNER, 2019.



The Three Blessed Fruits, from a Chinese Lantern Silhouette.

Fonte: Ernest Lehner, 2019⁸.

As flores possuem significados e símbolos diversos ao longo da história, contando com calendários para passagem do tempo, até mesmo a troca de flores e poemas entre os enamorados. Desde a antiguidade, as crenças mitológicas e religiosas, folclores e lendas, bem como magias e superstições utilizam as flores como símbolos e emblemas (GOODY, 1993).

⁸ Ibidem.

Alegria e tristeza, triunfo e perda, admiração e gratidão, amor e desejo: todo sentimento humano tem um emblema floral. Todo buquê e guirlanda, ramallete e rama, casamentos e grinaldas foi cuidadosamente composto de acordo com um significado legendário (GOODY, 1993, p.45).

O simbolismo presente na natureza se faz presente desde a antiguidade, interconectando identidades e processos de significação social. Nesse sentido, faz-se importante entender as escolhas alimentares, ou seja, como são construídas as preferências comestíveis em sociedade, dentro do caráter simbólico e cultural, bem como sociopolítico, nos quais tais escolhas estão intrinsicamente inseridas.

1.2 Escolhas alimentares: o gosto que se discute

Gosto e preferência por determinados alimentos são mensagens, decisões multifacetadas que mobilizam significados e demarcam identidades. E assim, longe de ser uma decisão inata e individual, está inscrita num contexto, sendo expresso também num nível social (MACIEL; DE CASTRO, 2013).

Sem a pretensão de apenas necessidade biológica, portanto, os ingredientes que as pessoas ingerem cumprem determinadas características ligadas às escolhas. Estas escolhas trazem consigo a marca cultural do meio no qual se desenvolveram. Alimentar-se, dessa maneira, ultrapassa o ato de “matar” a fome, pois há necessidade da satisfação dos apetites, ou seja, o desejo de “voltar a experimentar a sensação de bem-estar consecutiva ao consumo alimentar (GARINE, 2000, p. 126).

Ao longo da história, a cozinha e os prazeres à mesa se colocaram como importantes componentes da vida social (PILLA, 2004). Sendo assim, “comportamentos, representações, valores e mensagens, relações de alteridade” devem ser levados em conta quando da análise sobre a ingestão dos alimentos, pois o consumo do alimento em companhia de outras pessoas é um gesto não apenas de sociabilidade, como de poder (SANTOS, 1997, p. 165).

Ou seja, o gosto alimentar é “portador de laços sociais”. Os fatores culturais, sociais e psicológicos influenciam sobremaneira na formação do sabor, bem como na

sua transmissão. A promoção do gosto alimentar está estritamente relacionada a uma forte verbalização. O prato, a cozinha, os instrumentos, os alimentos, as bebidas são objetos de discursos, de discussões, de debates, de preferências e de exclusões (SANTOS, 1997).

De acordo com Fischler (1995), quando se trata da passagem de alimentos usualmente não comestíveis, e aqui destacamos o tema norteador do presente trabalho, a ingestão de flores como comida, a transformação para uma categoria de “ingestão” obedece a três fatores. Para ele, disponibilidade e custo pesam ao optar-se por esta ou outra comida. O sabor, a necessidade e a força do corpo também devem ser levados em consideração, podendo-se afirmar que certos sabores constituem uma preferência inata, como o doce, por exemplo; outros, uma aversão inata, como o sabor amargo.

Com relação ao hábito, é certo que a familiaridade aumenta a aceitabilidade. Por outro lado, todas essas explicações não são suficientes para explicar uma questão tão complexa como a construção do gosto e as escolhas alimentares. Assim, é preciso perceber que alimentos estão revestidos de funções, sendo elas sociais, culturais e biológicas, e o ato de ingerir certos alimentos deve ser percebido à luz do real e do imaginário (PILLA, 2004).

Ainda, segundo Fischler (1995), além do sabor como elemento de aceitação de um alimento como comida, o gosto relaciona-se com o saber, ou seja, uma avaliação sensorial do positivo e negativo, feito pelo cérebro antes da língua. E pensando dessa maneira, o gosto não é alheio ao pensar, ou seja, não é uma realidade subjetiva e incomunicável. É, antes disso, uma experiência coletiva, compartilhada; um conhecimento que nos é transmitido juntamente com outras variáveis, que contribuem para definir os “valores” da sociedade à qual pertencemos (MONTANARI, 2008).

Então, já que sofre influência do “saber”, o gosto não pode ser considerado invariável, pois o que parece “bom para comer” atualmente foi resultado de um vasto processo de transformação cultural, derivado de inúmeras variáveis sociais. O que nos alimenta hoje, o atual “sistema de sabores” europeu, por exemplo, de acordo com Montanari, difere bastante do que nos alimentava da Idade Média, por exemplo.

De acordo com Contreras e Gracia (2011) e Woortmann (1985), as escolhas alimentares, que são as formadoras dos hábitos alimentares, constituem parte da totalidade cultural. Para Contreras e Gracia, pode-se afirmar que “somos o que comemos”, tanto no aspecto fisiológico, como no espiritual, ao “incorporar”

psicossocialmente os elementos culturais daquilo que ingerimos, que pode ser desde elementos ligados à espiritualidade como à memória afetiva. Pela mesma razão, defendem que “comemos o que somos”:

De acordo com as análises de Fischler (1995), dentro do princípio da incorporação, quando nos alimentamos, estamos fazendo-o tanto no plano real, como no imaginário, nos constituindo dessa ingestão. Como se quase chegássemos a “nos transformar no que comemos”.

Comemos aquilo que nos faz bem, ingerimos alimentos que são atrativos para os nossos sentidos e nos proporcionam prazer, enchemos a cesta de compras de produtos que estão no mercado, e na feira, e nos são permitidos por nosso orçamento, servimos ou nos são servidas refeições de acordo com nossas características: se somos homens ou mulheres, crianças ou adultos, pobres ou ricos. E escolhemos ou recusamos alimentos com base em nossas experiências diárias e em nossas ideias dietéticas, religiosas ou filosóficas (CONTRERAS; GARCIA, 2011, p.125).

Dessa mesma forma, Woortmann (1985), em estudos sobre os aspectos sociais da comida entre camponeses, defende que a comida para este grupo é relacionada a “trabalho” e a “terra”, e que as escolhas alimentares que incluem alimentos proibidos, permitidos e os de predileção são intrínsecos a questões como gênero, memória, família, identidade e religião.

Dessa maneira, a escolha alimentar e a formação de gostos, e aqui destacamos o “comer natural”, com intrínseca relação com a ingestão de flores comestíveis, teria força e influência para a parcela social que busca no alimento uma espécie de “bandeira social”:

Se sou o que como, se me transformo naquilo que como, então é conveniente observar o que como com muita atenção. Do princípio de incorporação desdobra-se um imperativo de prudência, mas também uma possibilidade teórica de intervenção ativa de controle: agir sobre si mesmo, agir sobre o outro, controlar seu próprio futuro e o futuro alheio. (FISCHLER, 1996, p.43).

Nesse sentido, a culinária pode ser inserida como uma temática conivente e apropriada para a aplicação dos conceitos desenvolvidos por Bourdieu, pois está intimamente relacionada à ação humana, tendo como objeto principal a comida, que foi objeto de estudo de Bourdieu, no que diz respeito à construção social do gosto.

A compreensão da obra de Pierre Bourdieu (1979) passa por alguns conceitos fundamentais que são: campo, capital e *habitus*. Para Bourdieu, o mundo social pode ser representado abstratamente como um espaço de muitas dimensões, construído sob princípios de diferenciação. O espaço social pode ser visto como um campo de lutas no qual os atores – indivíduos e grupos elaboram estratégias que permitem manter ou melhorar sua posição social (BOURDIEU, 1979).

Um campo é um local de competição pela propriedade e sobre as espécies de capital efetivo, de acordo com as questões reguladoras e valores particulares que delimitam um espaço socialmente estruturado no qual os agentes lutam, de acordo com a posição que ocupam no campo (BOURDIEU; WACQUANT, 1992).

O campo é local onde os indivíduos podem atuar com relativa liberdade, conforme o seu papel naquele campo específico. Os agentes que possuem e controlam um determinado capital, tendem a atuar para a manutenção da ordem, enquanto os que possuem menos capital buscam lutar para modificar essa ordem (BOURDIEU, 1983).

Portanto, o campo constitui uma unidade de análise lógica, a qual determina e é determinada pela atuação dos indivíduos nele inseridos. O que permitirá a distinção entre os indivíduos atuantes nesse campo será o volume total e a estruturação de capital pertencentes a cada um dos agentes. (BOURDIEU, 1983).

Com relação ao capital, Bourdieu classifica em quatro tipos: capital econômico, capital social, capital simbólico e capital cultural. O primeiro se refere aos próprios recursos do agente. Por capital social entende-se recursos de relacionamentos que o indivíduo possui por meio de seus familiares ou de instituições das quais ele participa. (BOURDIEU, 1990).

Já o capital cultural, está relacionado ao conhecimento e à familiaridade com produtos culturais que capacitam a pessoa, a saber: como eles funcionam, o que dizer a respeito dele, apreciá-los e avaliá-los, isto é, como consumi-lo (TCHÁ; MENDONÇA; SALAZAR, 2009). Dessa forma, o capital cultural é “o produto garantido dos efeitos acumulados da transmissão cultural assegurada pela família e da transmissão cultural assegurada pela escola” (BOURDIEU, 1979, p. 21). Assim sendo, ele começa a fazer parte do seu possuidor, vira um *habitus*, uma parte do seu ser. O capital simbólico pode ser definido como a fama obtida pelos indivíduos: “prestígio, reputação e fama”, de acordo com Bourdieu (1998, p. 134).

Os capitais são variantes e um pode intercambiar com o outro, existindo, portanto, diferentes formas de capital. Por exemplo, o capital econômico pode ser investido em capital cultural e vice-versa. A posse de quantidades variadas de diferentes formas de capital produz e sustenta as distinções de classe e as frações de uma mesma classe. As possibilidades de atuação dos agentes detentores de várias formas de capital no campo levam ao segundo conceito fundamental das obras de Bourdieu, o *habitus*. (BOURDIEU, 1979).

Habitus, portanto, seria um sistema de disposições duráveis e transferíveis, “sob a forma de preferências sistemáticas, visando atender às necessidades objetivas das quais ele é o produto” (BOURDIEU, 1986, p. 50), sendo, portanto, uma estrutura que organiza as práticas e a percepção dessas práticas e servindo como forma de classificação dos indivíduos.

O processo de legitimação de distinção social operado pelas classes mais abastadas se dá geralmente no sentido de uma denegação da função, de uma abstração dos objetos, de um distanciamento em relação ao que é consumido e da criação de um modo legítimo e desinteressado de consumo (BOURDIEU, 1979).

Essa tendência, coloca em oposição, de um lado, os que possuem menos capital cultural e social (geralmente focados na funcionalidade das coisas) e, do outro, as classes mais elitizadas e favorecidas (focadas na estilização, na sublimação dos prazeres e na estética das coisas). É dessa forma que as classes dominantes estruturam os seus modelos de consumo e estabelecem gostos legítimos e o que deve ser consumido (BOURDIEU, 1979).

A abordagem feita por Pierre Bourdieu, com relação aos gostos pode ser caracterizada como um estudo dos códigos culturais, ou seja, das disposições estéticas. Por exemplo, a obra de arte somente possui sentido se o receptor da obra é dotado do código segundo o qual ela é codificada (BOURDIEU, 1979).

Dessa maneira, para apreendermos as características estilísticas da obra, é preciso que consigamos sair da camada dos sentidos primários, ligados à concretude e à finalidade das coisas, para alcançar a camada dos sentidos sublimados, secundários, que nos possibilitam ver, sentir, degustar, enfim, vivenciar aquelas propriedades intangíveis, muitas vezes interditas à maioria (BOURDIEU, 1979).

Através dos conceitos de Bourdieu, salientamos a relevância da posse de capital e distinções sociais entre os sujeitos que compõem a sociedade. Tal posse origina

escolhas diferentes, intimamente, relacionadas ao *habitus* e às definições de elite dominante.

A essa discussão liga-se a ideia de Fischler acerca da dimensão social dos alimentos. As funções sociais dos alimentos, segundo ele, estariam somadas às funções imaginárias. Ou seja, a composição do cardápio e a maneira de consumir certos alimentos, regras de boas maneiras, podem compor ícones de distinção social. Para Fischler, os alimentos são portadores de sentido, “o tomate e o caviar, de maneira muito diferente, nutrem ambos tanto o imaginário, como o corpo” (FISCHLER, 1995, p. 80).

Quando se fala na cultura como elemento de distinção social, podemos mencionar o autor Brillat-Savarin (1825), que aborda em seu livro “A fisiologia do gosto” a alimentação enquanto vínculo do indivíduo em sociedade. Cita, em sua obra, critérios para definição do prazer à mesa, bem como formas adequadas da preparação de pratos, consumo e “mecânicas do gosto”, com critérios anatômicos, físicos e científicos. Seus pressupostos se baseiam em símbolos e sinais de hedonismo e distinção social burguesa, quando relacionados à alimentação, especialmente para a história filosófica da culinária e ao valor do alimento enquanto relação entre indivíduos. Enfatiza, no entanto, que, apesar de distinguir “a gastronomia, por ser um dos principais vínculos da sociedade e ampliar o espírito de convivência, pode suavizar os ângulos da desigualdade convencional”.

O “comer simbólico” abrange não apenas os valores vinculados aos alimentos, mas se relaciona com o valor simbólico dos alimentos consumidos e na comunhão do valor simbólico da comida em grupo. De forma que as primeiras formas de comensalidade estabelecem rapidamente relação entre as regras de troca e a estrutura dos grupos e a afirmação da identidade (KRAEMER; GRACIA, 2015).

É o agente social que dá sentido à sua ação e ao compartilhar códigos e expectativas que temos em comum com outros agentes, que estabelecemos - dentro de um contexto de intersubjetividade - conexão entre o motivo da ação, a ação propriamente dita e suas consequências e efeitos. Cada indivíduo age conforme motivos que resultam na influência de um conjunto de tradição, interesses racionais, emotividade, sentimentos e sempre de acordo com o olhar alheio (WEBER, 1991).

O alimentar-se assume diferentes sentidos que dizem respeito à significação no contexto de um universo imaginário e simbólico, não necessariamente racional, no entanto, capaz de produzir identidades individuais e coletivas, relações sociais e

vínculos que ultrapassam a lógica consciente do discurso (CARVALHO; LUZ; PRADO, 2011).

Tais sentidos e significados se atribuem à alimentação e estão diretamente relacionados com o sentido de nós mesmos como órgão substantivo de materiais culturais historicamente derivados. O que se come não pode ser comido por outra pessoa, o que faz com que o ato de se alimentar possa adquirir diferentes significados entre diversos sujeitos, inseridos dentro do mesmo contexto espacial, em sociedade (SIMMEL, 2004). No entanto, esses sujeitos se encontram socialmente situados e seu posicionamento na estrutura social é um condicionante necessário das suas práticas, apesar de não ser determinante, e os gostos, dessa forma, estão relacionadas a essas condições de existência, tendo os sujeitos disposições específicas para agir, sentir, pensar de maneira diferenciada às de outro indivíduo (BOURDIEU, 2013).

Esse espaço de significação e de produção de sentidos obedece a estruturas culturais, isto é, às significações que valorizam e desvalorizam, estruturam e hierarquizam um conjunto cruzado de objetos e falas correspondentes, no qual pode-se ler mais facilmente que em qualquer outro essa coisa tão incerta como incontestável que é a orientação de uma sociedade (CASTORIADIS, 1986).

1.3 O consumo de “comida natural”: as flores do jardim e a neorromantização do campo em detrimento da cidade

Como visto no capítulo anterior, nossa perspectiva de análise é do consumo alimentar como experiência que posiciona o sujeito na vida social, posto que consumir é absorver uma parte do mundo no qual estamos inseridos ou queremos estar inseridos, prática que vai nos socializar e ressocializar, nos tornando íntimos ou presentes de alguma maneira nele (CARVALHO; SABINO, 2013).

Quando falamos no consumo de flores comestíveis, estamos adentrando no universo e na concepção de uma “comida natural”, associada à visão de pureza e saúde, que remete à horta, ao jardim, onde essas flores nascem e de onde são retiradas. Essa ideia evocativa surge em contraposição às impurezas urbanas, dentro de um termo denominado por Carvalho e Sabino (2013) de “neorromantismo alimentar”:

Movimento aos nossos olhos, típicos das ‘camadas médias urbanas’ que, por se distanciarem da realidade concreta da vida na ‘roça’ e, por terem contato com representações sociais douradas (o chamado por Bourdieu de senso comum dourado) sobre a ‘natureza’, constroem uma utopia urbana que vê na própria humanidade um elemento deletério e, portanto, negativo e estressante de suas existências não raro abastadas. Assim, constroem uma imagem de campo quase árcade; mais ainda, não apenas a imagem de um cenário camponês perfeito se apresenta em seu imaginário mas, à moda romântica, concebem a essência do ser humano como sendo intrinsecamente natural e estando, devido ao progresso, separado de seu estado primordial ou estado de natureza, o que o faz adoecer e ser infeliz nos grandes centros urbanos repletos de comidas e alimentos repletos de comidas e alimentos artificiais e insalubres (CARVALHO; SABINO, 2013, p.14).

A concepção do natural ou até mesmo de “natureza” foi desenvolvida e contada durante séculos como resultado do desencantamento com o ambiente urbano, que se repercutiu em aspectos filosóficos, mas também nas práticas produtoras das técnicas e tecnologias fundamentais para a consolidação do capitalismo contemporâneo, de acordo com o aval da ciência (WEBER, 1997). Esse processo se atualiza e se ressignifica na cultura de forma veloz, por meio da circulação de elementos pertencentes ao imaginário pessoal (sonhos) e coletivos (ritos, memórias, símbolos) e obra de ficção (AUGÉ, 1998).

A significação que envolve o consumir “comida natural” é constante e a todo tempo criada, adequando-se a uma vida na cidade grande, de forma que seu ideal não se desfaleça. Consumir engloba uma produção de significados e de sentidos, pois o que é comido sempre pertence, de maneira direta ou não, a um contexto social, o imaginário coletivo faz parte da ingestão dos alimentos. (CARVALHO; SABINO, 2013):

Dessa maneira, ao consumir comida natural, como é o caso das flores comestíveis e das PANCs, adentra-se em um ambiente simbólico, apropriando-se desses arranjos que foram elaborados no senso comum dentro de um contexto específico.

O consumo de alimentos naturais parte de pressupostos que se originam tanto de elementos retirados de discursos do que grupos sociais consideram como sendo “naturais”, “saudáveis”, “orgânicos”, como do discurso científico da Nutrição, o que lhes confere novos sentidos. Tal bricolagem (CARVALHO; LUZ, 2011) segue no plano representacional e empírico, dentro de “uma familiaridade e intimidade com o comer que nem sempre é racionalmente científica, embora ainda assim cientificamente, embora ainda assim manifestação de uma racionalidade” (CARVALHO; SABINO, 2013, p. 3).

É válido observar que o senso comum, por estar em geral imerso em ausência de consciência crítica, serve muitas vezes de forma de perpetuação de relações de poder, reproduzindo desde a apropriação de símbolos em proveito do lucro pelo lucro, até a mais genuína expressão de reflexividade em uma estratégia social de sobrevivência em meios de fuga, ainda que temporários, das formas dominantes (BOURDIEU, 2001; VANDENBERGHE, 2010).

O consumo de comida natural segue as tendências do mosaico que é a cidade grande hoje, não somente como uma manipulação consciente, mas também como expressão cultural inconsciente. A denominada comida natural se harmoniza com a vocação do sistema de refeições brasileiro para misturas [...] que se colocam de modo ordenado, mas separadas em seus valores entre os grupos em seus diversos estilos. O grupo que se autodenomina natural reproduz, reaproveita fragmentos de velhos significados de práticas de alimentação popular e doura e os complementa e atualiza com novos significados numa bricolagem de elementos que circundam uma dimensão categorial mítica que é aquela do termo ‘natureza’, a roça do ponto de vista de grupos naturalistas cariocas é um projeto futuro de uma natureza ressacralizada (CARVALHO; SABINO, 2013, p.29).

Dessa forma, o consumir “comida natural” engloba uma rede de significados e simbolismos incluídos no ato alimentar que buscam remeter à ideia da própria natureza “encarnada” ali, através de símbolos de pureza replicados socialmente. O ideal do jardim e da roça, em contraposição a uma cidade adoecida, é assim replicado: “a comida natural, a simplicidade e a aspiração ascética são símbolos comuns replicados, reconhecidos e autorizados coletivamente como, por exemplo, o fogão a lenha, a moringa de barro e a caneca de ágata” (CARVALHO; SABINO, 2013, p. 14), em que pese à convergência de significados não ser planejada e racional, e acrescentamos comer aquilo que se planta.

Dentro do consumo de uma comida “natural” está incluída uma ideia de frescor, fragrância e estética, que foi sendo incorporada no imaginário popular ao longo do caminho. Nesse sentido, destacamos o papel dos novos movimentos sociais alimentares surgidos nas últimas décadas.

As intensas transformações que ocorreram a partir do século XX possibilitaram desenhar novas formas de vida, além de novos conflitos, em que os mecanismos de acumulação e sua conseqüente forma de dominação já não são mais alimentados pela simples exploração da forma de trabalho, mas pela manipulação de complexos sistemas

organizacionais, assim como pelo controle da informação e de processos e instituições formadoras de símbolos (DE OLIVEIRA, 2020).

Nas décadas de 1960 e 1970, surgiu uma nova maneira de dominação, pois o controle e a manipulação dos centros de dominação tecnocrática penetraram cada vez mais na vida cotidiana e invadiram a liberdade do indivíduo de dispor do seu tempo, seu espaço, suas relações e de ser reconhecido como indivíduo (DE OLIVEIRA, 2020, p.22).

Os modos de produção foram alterados, de forma que um novo modo de dispor o público e o privado surgiram. Novos tipos de privações surgiram e os novos movimentos sociais se colocam como resultado lógico de tudo isso. Por tais movimentos denominamos aqueles ocorridos nas sociedades pós-materialistas, pós-industriais, pós-afluentes, baseadas na informação, que cria formas de subdivisão e estratificação, com novos grupos de dominantes e dominados:

Surgem nessas sociedades novas percepções dos objetivos e interesses em jogo e movimentos de defesa dos consumidores e dos direitos dos pacientes também podem ser considerados como manifestações de dupla participação, pois as tensões entre a sociedade civil e as esferas econômica e profissional criam pressões para que se redefinam os limites onde terminam as obrigações civis e começam os interesses mais especializados (DE OLIVEIRA, 2020, p.12).

Na visão de Gohn (2004), os pressupostos básicos dos denominados Novos Movimentos Sociais estariam ligados à cultura, identidade, subjetividade, cotidiano, interação política e outros.

Ao final do século XX, diversos movimentos se destacaram, de acordo com tais pressupostos, como a luta pelos direitos das mulheres, ecológicos, por relações econômicas justas, entre outros.

Dentro do quadro de Novos Movimentos Sociais, destaca-se um conjunto, denominado pela doutrina especializada, como “Novos Movimentos Sociais Econômicos”, cuja abordagem é direcionada para a estruturação de mecanismos da economia pretendendo inclusão social, e com isso ocasionado diversas mudanças de sentidos e valores na camada social (PICOLOTTO, 2008), sendo a economia solidária e o comércio justo exemplos.

Podemos citar como uma das principais mudanças, nesse processo, a trajetória dos produtos, que passa a ser cada vez mais observada e relevante para os consumidores, além da testagem para produção de novos itens a ser disponibilizados no comércio. Valores antes renegados a segundo plano passam a ser pontos decisivos para o consumo de produtos e para a própria constituição dos mercados agroalimentares (PICOLOTTO, 2008).

Existem, entretanto, categorias específicas para os Novos Movimentos Sociais Econômicos, que seriam os Novos Movimentos Sociais Econômicos Alimentares (DE OLIVEIRA, 2020): essa categoria se diferencia não apenas dos clássicos movimentos sociais, mas também do que Gohn (2008) denominou de novos movimentos sociais econômicos.

Essa “nova” categoria possui interface com ambos: de um lado resgata os clássicos mecanismos de mobilização de recursos dos antigos movimentos sociais, por outro lado possui características peculiares aos novos movimentos sociais econômicos, como a inserção de “valores” no seu funcionamento:

Outra característica específica dos novos movimentos alimentares é a sua capacidade de ‘traduzir’ interesses de diferentes movimentos sociais. Dentro do Slow Food, por exemplo, é possível encontrar membros engajados ao comércio justo (Fair Trade), Orgânicos, Economia Solidária (DE OLIVEIRA, 2020, p.12).

No presente trabalho, destacamos essa categoria mais específica dos novos movimentos sociais relacionados ao ramo alimentar, enquadrado no conceito do “natural”, sem pretender dar cabo do rol destes, mas com intenção exemplificativa.

Os novos movimentos sociais trazem uma certa redefinição da participação na vida coletiva e se tornam parte da constituição de identidades. Aqui identificamos alguns que se interconectam com o simbolismo de ingerir “comida natural”, bem como os próprios movimentos entre si: “*slow food*”, vegetarianismo, busca por uma economia sustentável e ecológica, alimentação orgânica e natural, além do “*farm to table*”.

Mais do que movimentos, estes podem ser entendidos como ideologias alimentares, como uma proposta de novo “estilo de vida” que questiona o processo de racionalização e padronização alimentar dentro da lógica capitalista de produtividade a qualquer custo, principalmente quando dela resulta uma perda das tradições culturais e culinárias, da naturalidade e do sabor do alimento (DE OLIVEIRA, 2020).

Os Novos Movimentos Sociais Econômicos Alimentares possuem uma sinergia de interesses, que, nas palavras de Souza Santos (2005), apontam a possibilidade de “traduzir” interesses e pautas similares de atuação. No caso do movimento de *Slow Food*, por exemplo, ele apresenta um forte vínculo com as lutas ambientalistas (CARVALHO, 2008), assim como o vegetarianismo. É possível dizer que existe proximidade entre os movimentos, pois eles compartilham espaços, locais de fala e discursos sociais semelhantes, inclusive dentro do imaginário popular.

Nesse sentido, tal sinergia ocorre diante de uma voz semelhante que “grita” contra lutas similares e dores bastante aproximadas, diante de um quadro de símbolos sociais. Através da compactuação de ideias, esses movimentos conseguem estabelecer sentidos coletivos que lhes permitem coligar linhas de ação e pensamento, as quais lhes parecem mais adequadas à realização do tipo de transformação por eles pretendida ou enxergada como mais desejável (DE OLIVEIRA, 2020).

Aqui estão em jogo ideais, como a valorização de um comércio local e justo, a recusa à padronização alimentar globalizada, a diversidade de sabores e busca por saúde/ reconexão com a natureza: “está em curso uma ordem de tradução e de produção de inteligibilidade entre agendas programáticas, formas de luta e estilos de ação para a transformação social” (DE OLIVEIRA, 2020, p. 12).

No entanto, é válido ressaltar que apesar da sinergia de interesses em boa parte dos pressupostos, os mesmos movimentos constroem, de forma involuntária, situações que impediriam os membros de seus “grupos” de uma conexão. Por exemplo, não comer carne é caráter rígido para o vegetariano, mas não é obrigatório para o componente do “*slow food*” ou “orgânico”.

Outro ponto que deve aqui ser observado é a questão da hiper informação relacionada ao que é considerado saudável na alimentação, afinal, o que “pode” ser ingerido é pergunta que é levantada quase rotineiramente por parte da população, conforme a teoria da “Gastro-anomia”, de Fischler (1995). Na sociedade contemporânea, apesar de um sem-número de fontes de informação sobre itens nutricionais, alimentos e dietas, as ciências e ideologias alimentares são, em geral, ainda bastante contraditórias, o que acaba gerando um mal-estar em muitas pessoas, por não entender ao certo qual orientação deve seguir.

Com os Novos Movimentos Sociais Econômicos Alimentares, estamos diante de tendências contemporâneas que englobam diversos setores da vida em sociedade, como,

por exemplo, a busca pelo “comer natural”, já que “somos o que comemos”, o que gera, inclusive, a medicalização do comer (BARBOSA, 2009), dentro da ideia de transposição dos elementos nutricionais. Pode ser encarado como um objetivo do “comer natural” o efetivo retorno ao estado puro, com a tendência a expurgar do corpo tudo que seria considerado industrial, não natural e consequentemente “não saudável”.

Importante também destacar que nos Novos Movimentos, muitos consumidores têm usado o seu poder de escolha para buscar modificar as relações de mercado, com a intenção de deixá-las mais equânimes e justas, o que podemos denominar de “consumo político” (BARBOSA; PORTILHO, 2016).

A politização do consumo significa que o consumidor passa a interferir e participar no campo de disputas sobre o que a sociedade produz, sobre o modo como produz e, principalmente, sobre os significados e as formas de uso dessa produção. Ao consumirmos, estaríamos fazendo algo que sustenta, nutre e forma uma maneira diversificada do “ser cidadão” (BARBOSA; PORTILHO, 2016).

Nesse cenário, um dos Novos Movimentos Sociais Econômicos é o *Slow Food*, que já tem sido observado pela comunidade acadêmica, em diversas leituras e estudos, como os de Laudan (2004), Mintz (2006) e Davolio e Sassatelli (2010).

Como explica Carlo Petrini (2009), em sua obra “*Slow Food: princípios da nova gastronomia*”, a ideia de evitar o consumo industrial e de acrescentar mais “qualidade” nas preparações ganhou destaque após os escândalos relacionados ao “mal da vaca louca”⁹. Após esse acontecimento, em meados dos anos 1980, a qualidade de produção e armazenagem dos alimentos começou a gradualmente passar por uma reforma.

Muitos autores, como Petrini (2009), mencionam que, após a década de 1990, houve um renascimento da cozinha tradicional, mais adaptada às exigências sanitárias e priorizando a qualidade, em detrimento da escalabilidade industrial. O movimento *Slow Food* apresentava então algumas definições de padrões de qualidade, o que auxiliaria nessa forma de “readequação alimentar”, dentro do que denominamos por consumo político. Vejamos:

⁹ “Mal da Vaca Louca”, é uma doença neurodegenerativa fatal, que afeta a espécie bovina. A doença é causada por uma forma de proteína, chamada príon. Os príons causam a morte das células cerebrais, formando buracos no cérebro, parecidos com os de uma esponja. A doença se manifesta através de desordens comportamentais, causadas por alterações do estado mental (apreensão, nervosismo, agressividade) falta de coordenação dos membros durante a marcha e incapacidade de se levantar. O animal afetado deixa de se alimentar e rapidamente perde condição corporal. (ARAGUAIA, 2020).

Pode-se afirmar que a qualidade é um empenho do produtor e do comprador, uma procura constante, um ato político e cultural. Para sair do impasse de sua relatividade, a qualidade necessita de uma permanente educação alimentar e do paladar, assim como de respeito pela terra, pelo ambiente e pelas pessoas que produzem o alimento (PETRINI, 2009, p. 45).

É importante dizer que ao fim do século XIX o mundo acompanhava o progresso da indústria cada vez mais em expansão e, como mencionamos, houve um aumento da urbanização, o que, apesar dos inúmeros avanços, gerou nos residentes das grandes cidades o sentimento de desagregação das comunidades rurais – que gerou, como vimos, uma espécie de “saudosismo” ou, nas palavras de Carvalho e Sabino (2013), uma “neorromantização da vida camponesa”.

A crescente urbanização trouxe à tona um sentimento do passado, anterior aos grandes centros urbanos, suas máquinas industriais e prédios estrondosos que foram construídos em torno de um simbolismo e de um sistema de representações que transforma as cozinhas regionais na encarnação das tradições da terra e do frescor do campo (CSERGO, 1998), fazendo com que as cozinhas passassem a funcionar como uma “memória viva de uma época romântica e valorosa”:

Se considerarmos que o modelo do ‘prato local’ é encontrado no mundo inteiro e, por toda parte, tem a ver não só com a produção do solo e os patrimônios familiares, mas também com os modos de circulação dos produtos, então a diversidade dos itinerários e cronologias pelos quais ele se torna o instrumento de uma recomposição identitária depende – pelo menos na Europa – do processo de construção das imagens do nacional, do regional e do local que acompanha as mutações políticas, econômicas e culturais ao longo do século XIX (CSERGO, 1998, p.40).

O movimento “*Slow Food*”, que tem como palavras-chave um sistema “bom, limpo e justo”, apresenta características que vão muito além do conceito de qualidade pura e simples, pois suas dimensões ultrapassam o campo agroalimentar, englobando conceitos que vão ao encontro de questões culturais, econômicas e políticas da sociedade (DE OLIVEIRA, 2020), que se formalizam dentro de estilos de vida.

Os estilos de vida e as práticas sociais são conceitos sociais muito próximos: “o estilo de vida de cada indivíduo é construído a partir de uma série de blocos – que corresponde a um conjunto de práticas sociais que os indivíduos invocam no seu cotidiano” (SPAARGAREN, 2003, p. 689).

A definição de Spaargaren encontra respaldo no pensamento de Giddens (1991), para quem o estilo de vida é um conjunto de práticas sociais que um indivíduo assume, junto com a narrativa sobre a autoidentidade que o acompanha: os indivíduos não precisam avaliar suas decisões e formas de consumir a todo instante, mas estariam cada vez mais conscientes de que estão fazendo uma escolha.

Essa escolha individual é baseada em signos e significados culturais e sociais e, como parte de um estilo de vida, encontra diálogo nos Novos Movimentos, que dão voz ao indivíduo. Macnaghten (2003) enumera três dimensões de escolhas individuais: a primeira corresponde àquelas mudanças nas estruturas de consumo, introduzidas por transformações de produção e comercialização. A segunda aborda mudanças de padrões de consumo que emergem através das trocas macrossociais, como na situação demográfica. Por fim, a terceira remete a transformações referentes à forma de práticas sociais.

Um exemplo de tais escolhas diz respeito ao mercado mundial de orgânicos, que movimenta cerca de US\$ 23,5 bilhões de dólares por ano, com expectativa de crescimento da ordem de 20% ao ano (GUIVANT, 2003).

Conforme dados obtidos nas pesquisas de Yussefi e Willer (2003), o mercado varejista mundial de alimentos e bebidas orgânicas obteve um aumento de US\$ 10 bilhões de dólares para 17,5 bilhões entre 1999 e 2000, com crescimento de 58% ao ano.

Outros canais de comercialização são lojas especializadas em venda de “produtos naturais”, onde os produtores orgânicos podem vender seus produtos para consumidores informados (GUIVANT, 2003), além de feiras ecológicas, provavelmente a forma mais popular de comércio orgânico na América Latina, cuja comercialização é subsidiada por muitos governos locais.

Dentro de um contexto de identidade cultural e de Novos Movimentos Econômicos Alimentares, é importante observar que, apesar do pouco significado econômico dessas feiras (YUSSEFI; WILLER, 2003), elas são importantes para os pequenos produtores e, dentro de um processo de significação e simbolismos, ao encontro de um pensamento de valorização da roça, em detrimento do urbano. A venda de cestas domiciliares também cresceu nas grandes cidades – o que funcionou como ponto de partida para outros métodos de comercialização de orgânicos e resultou no

desenvolvimento de associações de produtores de lojas e distribuidoras (GUIVANT, 2003).

Ao encontro da procura por orgânicos, temos também a busca por um estilo de vida “saudável” e “natural”, dentro de Novos Movimentos Econômicos Alimentares, como a tendência ao “*Farm to Table*”: nada mais neorromântico do que a ideia de se plantar o que se come, em conexão direta não somente com a terra, mas com o que é simbolizado ali:

Farm to table engloba alguns conceitos básicos. Isso inclui o foco em alimentos frescos, saudáveis e saborosos; um compromisso de apoiar os agricultores e produtores locais e os direitos dos trabalhadores agrícolas e da indústria alimentar; um compromisso com a agricultura e práticas de pesca sustentáveis e com a criação humana de animais; e o compromisso de apoiar a economia local (BENJAMIN; VIRKLER, 2016, p.149).

De acordo com Benjamin e Virkler (2016), o movimento do *Farm to Table* engloba muito mais do que a ingestão de comida fresca, pois abrange uma preocupação global com a fome e agendas econômicas e políticas, além de questões referentes à vida no planeta.

Talvez seja por isso que o programa “Conheça seu agricultor, conheça seu alimento” do Departamento de Agricultura dos Estados Unidos está empenhado em fortalecer os sistemas alimentares locais e regionais. Reunir produtores e chefes promove oportunidades para fazendas e pecuaristas, o que é bom para a Comunidade (BENJAMIN; VIRKLER, 2016, p.160).

A referência *Farm to table* costuma dizer respeito ao impacto positivo da escolha do consumidor e de profissionais de cozinha na preferência pela ingestão de comida natural como estilo de vida, como demonstram as figuras 5 e 6, de chefes de cozinha, dos Estados Unidos e da Espanha, recolhendo flores e vegetais em sua horta.

Figura 5– Chefe coletando legumes, verduras e flores na horta, para uso no restaurante.



Fonte: Darryl Benjamim, 2016¹⁰

¹⁰ VIRKLER, Lyndon. Farm to table. The essential guide to sustainable food systems for students, professionals and consumers. Editora Chelsea Green Publications: Estados Unidos. 2016.

Figura 6 – *Flower* Chefes coletando legumes, verduras e flores na horta, para uso no restaurante.



Fonte: IOLANDA BUSTOS, 2022¹¹.

De acordo com Bourdieu, estilo de vida pode ser traduzido como um “conjunto unitário de preferências distintas que exprimem, na lógica específica de cada um dos subespaços simbólicos, mobília, vestimentas, linguagem ou *hexis* corporal” (BOURDIEU, 1983, p. 83).

O estilo de vida pode ser entendido como a forma pela qual um indivíduo, ou um grupo de indivíduos, vivencia o mundo e, conseqüentemente, se comporta e faz escolhas, o que define os elementos que compõem o conjunto simbólico a que Bourdieu denomina estilo de vida. É a distância em relação às necessidades básicas dos indivíduos ou grupos. (BOURDIEU, 1983).

Nesse sentido, embora alimentar-se, matar a sede e proteger o corpo contra as adversidades temporais sejam necessárias para sobreviver e atender as suas demandas mais básicas, o modo como se come – evitando copos e canudos descartáveis, pois poluem o meio ambiente – e o que se come – evitando industrializados e ultraprocessados, alguns eliminando animais do cardápio, entre outros – são indicadores

¹¹ Disponível em: <https://www.instagram.com/iolandabustos/>. Acesso em: 13 set. 2022.

de valores que apontam para as estratégias de distinção no meio social. Assim, os elementos estéticos, religiosos ou que fazem parte do caráter de escolha passam a ser significativos para a definição do estilo de vida de um indivíduo ou grupo.

Quando a distância em relação às necessidades básicas cresce, o estilo de vida se torna cada vez mais o produto de uma estilização de vida, que se expressa seja na escolha de uma bebida, de uma roupa, seja na decoração de sua moradia ou nas opções de lazer (NUNES, 2010). De acordo com Bourdieu (1983), esses grupos ou indivíduos dependem do consumo de bens – sejam eles materiais ou simbólicos – expressos simbolicamente por um estilo de vida. Temos que levar isso em conta quando da abordagem de Novos Movimentos Econômicos Alimentares.

Dentro deles, citamos o movimento vegetariano, que também aborda um estilo de vida com ingestão de “comida natural”, mas diferentemente dos supracitados, restringe do cardápio qualquer elemento de origem animal.

A prática do vegetarianismo vem ganhando adeptos no Brasil em uma velocidade que supera países com tradição nesse tipo de alimentação, como Estados Unidos, Inglaterra e Canadá¹² (NUNES, 2010).

Alguns autores como Carneiro (2003) e Bontempo (2003) afirmam que o vegetarianismo tem sua origem na tradição filosófica indiana, que chegou ao Ocidente por meio da doutrina pitagórica:

As raízes indianas e pitagóricas do vegetarianismo são ligadas às noções de pureza e contaminação. A visão de respeito aos animais, entretanto, está presente no jainismo, doutrina filosófica e religiosa indiana. O nascimento de uma sensibilidade em relação aos animais, que condena o consumo de animais por motivos morais ou solidários, é muito recente na história da humanidade e existe como tal a partir do século XIX em alguns países da Europa (NUNES, 2010, p. 35).

Para Nunes (2010), os vegetarianos são pessoas que tentam chamar a atenção para as implicações ambientais, religiosas, éticas e sociais para o ato de comer carne, trata-se de um movimento de defensores de uma prática alimentar que, segundo seus protagonistas, acompanha os seres humanos desde tempos remotos, quando os primeiros homínídeos comiam frutas, nozes e leguminosas, alimentando-se de carne em períodos de crise extrema.

¹² Segundo pesquisa de opinião pública realizada pelo Instituto Ipsos, citada pela Revista Época, n. 421, de 12 de junho de 2006.

Antes da década de 1960, a alimentação vegetariana era baseada em crenças religiosas e por motivos relacionados à saúde do indivíduo, mas na contemporaneidade, o vegetarianismo leva em consideração dois outros componentes: as formas de violência contra os animais que estão relacionadas ao consumo de carne e a preocupação com o meio ambiente e com as futuras gerações, dentro de uma matriz ecológica (NUNES, 2010).

Ou seja, em que pese às crenças religiosas e à saúde, o discurso vegetariano atual cada vez mais vai ao encontro do pregado nos Novos Movimentos Econômicos Alimentares, ou seja, que, além da comida, se encontram ativismos, ideologias e consumos politizados. Nesse sentido, os Novos Movimentos buscam uma mudança ao status quo, com um retorno à natureza, a comer uma comida “natural”.

Ao encontro dos movimentos acima e compartilhando de interesses, temos no cenário contemporâneo uma procura crescente pelas plantas alimentícias não-convencionais, as PANCs, diante de um quadro de retorno ao “natural”.

No cenário internacional, o pesquisador alemão Günter Kunkel (1984) foi um dos pioneiros na catalogação de plantas não tradicionais para o consumo, mas com potencial alimentar, tendo registrado dentro desse contexto, cerca de 12,5 mil espécies em todo o mundo (LORENZI, 2014).

Apesar de rústicas, demonstram grande importância ecológica e econômica (BUKOWSKI, 1999; DOGAN, 2004), sendo muitas delas utilizadas por comunidades nativas e representam consideravelmente a biodiversidade botânica do planeta (SAMANT, DHAR, 2009). Alguns autores destacam as possibilidades fitoterápicas e nutricionais que essas plantas possuem (BUKOWSKI, 1999; PARDO-DE-SANTAYANA, 2007).

Para Abreu e Castanheira (2015), as PANCs representam história e cultura de cada região brasileira. Antes do descobrimento do Brasil e até mesmo antes da exportação de diversas culturas alimentares, era a base da alimentação indígena e dos primeiros povos brasileiros. Muitos pratos regionais tinham e ainda tem como ingrediente uma ou várias PANCs. Na percepção de Santos (2011), a culinária é “uma fonte inesgotável de saberes históricos”, portanto, as formas de alimentação demonstram claramente a perspectiva dos sujeitos em torno da criatividade, cultura, paladar e técnicas.

Algumas pesquisas apontam para os aspectos nutricionais no consumo de tais plantas, além de catalogar por regiões as PANCs utilizadas convencionalmente e preparações populares das simples às mais sofisticadas, podendo fazer parte da alimentação de qualquer indivíduo independente de sua classe social ou interesse gastronômico (EPAMIG, 2012; KINUPP, 2007).

Devido à ampla gama de multinacionalização das espécies utilizadas na agricultura atualmente, muito do conhecimento empírico relacionado ao cultivo e à utilização das plantas alimentícias não convencionais foi esquecido (PARDO-DE-SANTAYANA, 2007), mas registros sobre a utilização, manejo, propriedades nutricionais e medicinais, apesar de limitados, atualmente estão ganhando maior publicidade (HAMMARSTROM DOBLER, et al., 2018).

Outra possível dificuldade atribuída à utilização das PANCs na alimentação diz respeito aos interesses econômicos trazidos pela globalização, bem como o avanço na utilização de espécies melhoradas a fim de monocultura (KINUPP; BARROS, 2004). Para Zimmermann (2009), os efeitos negativos da globalização na produção agrícola, em escala mundial, envolvem desmatamentos, queimadas, utilização de agrotóxicos, fertilizantes químicos e transgênicos, propiciando a destruição da biodiversidade e esgotamento dos solos e recursos hídricos.

De acordo com um estudo inglês, feito pelo *Royal Botanic Garden*, estima-se que sejam conhecidas cerca de 390 mil espécies de plantas ao redor do mundo (RBG, 2017). Apesar dessa elevada riqueza, o homem utilizou ao longo de toda sua história, cerca de mil espécies para alimento e atualmente cultiva cerca de 300 para diversas finalidades como alimentação, medicamento, construção e outros usos. Dessas, apenas 15 espécies (arroz, trigo, milho, soja, sorgo, cevada, cana-de-açúcar, beterraba, feijão, amendoim, batata, batata-doce, mandioca, coco e banana) representam 90% da alimentação do mundo (FAO, 2018; REIFSCHNEIDER, 2015; PATERNIANI, 2001).

O mesmo cenário acontece no Brasil, que apresenta uma das maiores biodiversidades do planeta. Apesar dessa riqueza e do potencial, usa pouco essas plantas como alimento. Pode-se afirmar que de forma geral as espécies nativas do Brasil não fazem parte do grupo mais consumido no país (SOUZA et al., 2013).

Acredita-se que no Brasil existem aproximadamente 10.000 espécies de plantas nativas alimentícias, sendo 3.000 frutíferas, enquanto em contrapartida utilizamos em

90% dos alimentos apenas 20 espécies de plantas oriundas de sementes que sofreram modificações genéticas para o melhoramento da espécie (KINUPP; BARROS, 2004).

Pesquisas no Brasil abordam o tema, e empresas começaram a estudar e divulgar acerca do consumo de PANCs, como é o caso da empresa do estado de Minas Gerais EPAMIG, que realiza cultivo de estufas com diversas espécies com finalidade de resgatar a cultura pela multiplicação desses trabalhos. A divulgação ocorre em cartilhas com as características, formas de cultivo, informações nutricionais, de preparo, em material explicativo (EPAMIG, 2015).

Para Abreu e Castanheira (2015), a alimentação atual está totalmente voltada a um monopólio financeiro que rege as monoculturas, que produzem em enormes escalas os mesmos alimentos, em geral com agrotóxicos, sendo um grande exemplo o fato de que, entre as 10 espécies frutíferas mais produzidas no Brasil, nenhuma é nativa.

Neste mesmo viés, Kinupp e Barros (2004) reforçam que a unificação entre monocultura, globalização e neoliberalismo, geram um subaproveitamento do potencial econômico, cultural e social das plantas nativas:

(...) a maioria das plantas alimentícias nativas ou subespontâneas presente nas lavouras dos produtores brasileiros ainda são descartadas e tratadas como invasoras devido à ausência de informações sobre as mesmas e da difusão destes conhecimentos (KINUPP; BARROS, 2004, p.86).

A biodiversidade brasileira perde cada vez mais espaço para as monoculturas de alimentos vindos das mais diversas partes do mundo, que para sobreviverem ao clima tropical, passam por modificações genéticas, afetando não apenas a flora, mas também a fauna (KELLEN, 2015).

Já outros fatores contribuíram para a inserção de PANCs no cardápio, como a introdução dessas plantas no Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2014), que oferece informações no campo da nutrição e, assim, tem o papel de oferecer dados e informações no campo da alimentação e nutrição e, dessa forma, aumenta a divulgação acerca das PANCs para que a população amplie suas possibilidades de escolha (HAMMARSTROM DOBLER et al., 2018).

Para Kinupp e Barros (2004), o conhecimento acerca das plantas alimentícias não convencionais poderia possibilitar alternativa econômica, pois, a venda desses produtos e seu uso na complementação alimentar da família seriam uma alternativa que

vai além do aumento da biodiversidade e conhecimento dos espécimes, mas com maior utilização desses recursos. Os ganhos ambientais com a eliminação do uso excessivo de herbicidas para tentar controlar as ditas “plantas infestantes e nocivas” seriam consideráveis.

Atualmente, temos uma maior demanda na utilização de PANCs por chefes de cozinha, em restaurantes e eventos gastronômicos, noticiadas em diversos veículos de imprensa no Brasil¹³. Artigos acadêmicos também exploram o fenômeno da intensa midiáticação das plantas alimentícias não convencionais no cenário da gastronomia brasileira contemporânea. Citamos o trabalho feito pelos pesquisadores Junqueira e Perline (2019), que apontou os movimentos de mudança nas práticas discursivas relacionadas à produção e consumo desses vegetais, tendo elegido um conjunto de textos midiáticos de diferentes gêneros de discurso produzidos e postos em circulação no Brasil, entre os anos de 2014 e 2018.

Os autores buscaram reconstruir a conceituação sócio-histórica das PANCs, para, a partir dela, discutir os processos pelos quais mudanças significativas na ordem do discurso social a respeito dos benefícios da produção e consumo desses vegetais tornaram-se reveladoras das lutas contra a padronização hegemônica e globalizada, imposta aos hábitos alimentares pela agricultura capitalista de larga escala e pelas grandes plataformas de distribuição atacadista e varejista dos gêneros alimentícios (JUNQUEIRA; PERLINE, 2019).

No Brasil, as plantas alimentícias não convencionais vêm adquirindo notável centralidade discursiva e grande apelo midiático, especialmente a partir do ano de 2014, com o lançamento do livro “Plantas Alimentícias Não Convencionais (Panc) no Brasil”, de autoria do biólogo Valdely Kinupp, em conjunto com o engenheiro agrônomo Harri Lorenzi, pelo Instituto Plantarum de Nova Odessa, São Paulo.

No livro, os autores pesquisaram e publicaram informações botânicas, tabelas nutricionais e dados culinários sobre 351 espécies comestíveis, que classificaram como alimentos “não tradicionais”. Além de estarem presentes no livro acima, as PANCs foram assunto de outros livros, livretos, manuais, artigos e matérias jornalísticas, ganhando destaque também em programas gastronômicos na televisão, em feiras de

¹³ Veja, por exemplo: DUMONT, Patricia. Comida que vem do jardim: com toque de chef, Pangs viram estrela de festival gastronômico. *Jornal Hoje em Dia*. 2018; BREVES, Livia. Somos todos PANCs: as plantas alimentícias não convencionais dão o sabor da gastronomia moderna. *Jornal O GLOBO*. 2016; DINO. Chefs fazem jantar com pangs na Mantiqueira. TERRA. 2019.

negócios e diferentes categorias de eventos distribuídos por todo país (JUNQUEIRA; PERLINE, 2019).

Interessante mencionar ainda que surgiram no país algumas expedições botânicas dentro de ambientes urbanos, com o objetivo de identificar plantas alimentícias não convencionais, que muitas vezes crescem em calçadas e encostas, com propósitos culinários, seguindo uma tendência observada na gastronomia internacional, cuja nomenclatura para denominar esse movimento é “food foraging”, algo como “procura de alimentos” na tradução ao português. O autor Miles Irving aborda a prática do “food foraging” na Inglaterra, que inclui a secagem de ervas e receitas culinárias (IRVING, 2009).

Assim como Kellen (2015), Junqueira e Perline (2019) também observaram que vem se instaurando, em torno desses vegetais, ou de suas partes, um conjunto de discursos, que se revelam impregnados de sentidos e valores não apenas afetos aos campos semânticos da alimentação e da nutrição, mas também ao das esferas contemporâneas da estética, da política, da ideologia e da ética:

Nestas novas práticas discursivas, mais do que prover ingredientes e nutrientes alternativos para as dietas, o uso alimentício das PANC, passou a exercitar olhares e ações de engajamento ativo em prol da defesa da biodiversidade e da orientação para a construção social de mercados mais justos, equânimes, saudáveis e sustentáveis. (JUNQUEIRA; PERLINE, 2019, p.13).

Ou seja, dentro dessa perspectiva, o crescimento de movimentos em valorização às PANCs surge como uma crítica mais contundente às grandes redes de distribuição alimentar e seus respectivos papéis sociais na uniformização de formas de ingerir comida, bem como às cadeias de suprimento de gêneros associadas ao uso intenso e inseguro de insumos químicos e organismo geneticamente modificados, à perda da biodiversidade e à exploração desmesurada dos recursos naturais não renováveis (JUNQUEIRA; PERLINE, 2019; CASTRO, 2017; ESTEVE, 2017).

A instauração e a circulação dos discursos sobre as PANC produzem a valorização e a exposição social de agentes dos chamados circuitos curtos ou subalternos de produção e distribuição de alimentos – pequenos produtores familiares, mateiros, raizeiros, benzedeiras, cozinheiras de populações tradicionais sertanejas, indígenas e quilombolas – e, dessa maneira, recolocam na agenda de discussão pública

fenômenos como proteção à biodiversidade, mitigação do êxodo rural e dos riscos das perdas irreversíveis, por ausência de sucessores na transmissão dos saberes e fazeres das populações tradicionais (JUNQUEIRA, 2018).

1.4 Natureza, simbolismo e o processo de sofisticação das plantas no prato

Com efeito, “civilização humana” era uma expressão bastante similar à conquista da natureza, posto que o mundo vegetal sempre foi fonte de alimento e de combustível para a raça humana (THOMAS, 2010).

Na história conjectural que se foi tornando popular devido ao iluminismo europeu do século XVIII, fez-se da vitória do homem sobre outras espécies o tema central. Para Arthur B. Ferguson (1979), a verdadeira origem da sociedade humana, dizia-se, estava na associação dos homens para se defenderem das feras, tendo, após, surgido a caça e a domesticação.

O ato fundamental da raça humana foi domesticar o cão, que fez com que a conquista e a posse dos territórios pudessem ser feitas de forma pacífica: “não fosse o camelo os desertos da África e da Arábia teriam permanecido inacessíveis e, sem o cavalo, os europeus jamais conquistariam a América” (GLACKEN, 1967, p.676).

Para Adam Smith (2012), na obra *“Lectures on jurisprudence”*, publicada originalmente em 1763, as plantações e os rebanhos foram as formas mais primitivas de propriedade privada.

A sobreposição do homem ao animal, no que tange ao tratamento de outras espécies, era justificada com base na convicção de que havia uma diferença fundamental, em gênero, entre a humanidade e as outras formas de vida. Para buscar uma explicação razoável para esse status, várias criações do homem foram então feitas: “o homem foi descrito como animal político (Aristóteles), animal que ri (Thomas Willis), animal que fabrica seus utensílios (Benjamim Franklin), animal religioso (Edmundo Burke) e um animal que cozinha, antecipando Lévi-Strauss” (THOMAS, 2010, p. 41). Segundo Hart, a razão poderia estar nas estruturas anatômicas:

O homem é de estrutura muito diferente, em seus intestinos, dos animais vorazes, como os cães, lobos etc., que, preocupados apenas com a barriga, os têm descendo quase diretamente de seu ventrículo ou estômago ao anus: ao passo que, nesse nobre microcosmo que é o homem, existem nas partes intestinais várias circunvoluções sinuosas, meandros e voltas, por meio das quais, obtendo uma retenção mais longa do alimento, ele é capaz de muito

melhor se dedicar a especulações sublimes e a proveitosos serviços tanto na Igreja como no Estado (HART, 1810, p.21).

Outra qualidade distintiva era a razão, sendo o homem um animal dotado de inteligência e os demais entendidos como seres totalmente irracionais (CUMBERLAND, 1727).

A maioria, no entanto, pensava que os animais tinham capacidades elementares de entendimento, mas muito inferiores às humanas (THOMAS, 2010): acima de tudo, o homem era capaz de escolher, enquanto os animais eram presas de seu próprio instinto, guiados apenas pelo apetite e incapazes de livre arbítrio, como analisa Aristóteles (2011), em sua obra “Da Alma”, com publicação original de 1254.

A terceira fonte se tratava da consciência, algo como um “instinto religioso” (BAXTER, 1681) e contava com uma alma imortal, ao contrário dos animais. De acordo com essa crença, a vida do animal se extinguia com a morte, mostrando que existia uma diferença essencial entre o espírito do homem e as almas dos animais (CHISHULL, 1654).

Para Thomas (2010), a religião e a moral eram tentativas de restringir os aspectos supostamente animais da natureza humana, não sendo fortuito, portanto, que o símbolo do anticristo fosse a besta, ou que o diabo costumasse ser retratado como combinação de homem e animal. Além disso, os animais de estimação não convencionais eram abominados:

O animal de estimação não convencional – um sapo, um inseto ou uma doninha – podia ser identificado como íntimo de feitiçeras, ao passo que, para as damas, acariciar um mico no colo, por exemplo, era algo muito perverso e não humano. Foi durante esses séculos que a maior parte dos agricultores terminou colocando os animais para fora de suas casas (THOMAS, 2010, p.149).

Historicamente, também as mulheres estavam perto do estado animal, tendo, durante vários séculos sido discutido teologicamente se o sexo feminino tinha alma ou não, debate que acompanhava de perto a polêmica sobre os animais e, que, produzia ecos no nível popular (THOMAS, 2010).

Uma vez percebidas como animais ou bestas, as pessoas se tornavam passíveis de serem tratadas dessa forma. A ética da dominação humana removia os animais da

esfera de preocupação do homem e legitimava os maus-tratos aos que supostamente viviam em condições animais, sendo a desumanização dos negros, por exemplo, pré-requisito para a escravidão (SHYLLON, 1974).

A domesticação das “bestas” elevava o homem à condição de superioridade, dentro do reino animal, excluindo animais, mulheres, negros, pobres:

A domesticação dos animais fornecia várias das técnicas para enfrentar a delinquência: freios para mulheres rabugentas; celas, correntes e palha para os loucos; cabrestos para as mulheres vendidas em leilão no mercado, num rito informal, mas amplamente aceito de divórcio. A educação dos jovens era muitas vezes comparada ao amansamento de cavalos; e não foi por acidente que o surgimento, nos séculos XVII e XVIII, de métodos mais humanos de domar cavalos coincidiria com uma reação contra o uso de punições físicas na educação (MENEFEE, 1981, p.479).

No entanto, é importante mencionar que a visão do homem no topo da cadeia do reino animal não era representativa de todas as opiniões e também é válido abordar como o pressuposto do “mundo feito para o homem” foi gradualmente sendo minimizado – e não extinto – por uma combinação de processos, no decorrer do tempo, como, por exemplo, o desenvolvimento da história natural, com o estudo científico dos animais, dos pássaros e da vegetação, bem como suas classificações (THOMAS, 2010).

No início do período moderno, as plantas e os animais eram classificados em comestíveis e não comestíveis, sendo os últimos também classificados em ferozes e mansos; úteis e inúteis:

Havia uma aversão a comidas que guardassem demasiada semelhança com a carne humana: muitos viajantes relataram que macacos eram deliciosos, mas, como observava o naturalista William Bingley, ‘existia alguma coisa de extremamente repugnante na ideia de comer algo que, mesmo depois de esfolado e preparado, ainda se parece tanto com uma criança’. O crânio, as garras e na verdade, todas as partes deles nos lembram, com demasiada intensidade, a ideia de estar devorando um semelhante (THOMAS, 2010, p. 278).

Com as classificações botânicas e dos animais, acabou-se por elitizar um conhecimento da natureza que antes era atribuído à gente simples como camponeses, mulheres e trabalhadores agrícolas.

Apesar de nem sempre correta, a maioria dos moradores do campo sabia onde conseguir plantas com as quais elaborar unguentos, laxativos, purgantes, narcóticos ou remédios para verrugas e a reconhecer as ervas que eram usadas nos tratamentos para os pobres, sem acesso aos médicos das altas classes (HAUDRICOURT, 1962, p.231).

O mesmo ocorria com a prática de se alimentar de uma gama maior de plantas silvestres, quando comparada aos dias atuais:

A ‘maneira comum’ de fazer saladas consistia em colher folhas e brotos de quase tudo que cresce nos quintais e nos campos e juntá-los, observava o herbário jacobiano John Parkinson. Em 1667, John Worlidge recomendava rebentos de sabugueiro fervidos, brotos de lúpulo, pontas de urtiga, folhas de ervilha, chagueiras e esporinhas. **As pessoas do campo cozinhavam a alcina como espinafre, ferviam a hera terrestre, faziam sopa de flores de primaveras e colhiam o funcho-marítimo que crescia nos penhascos**” (SMOUT, 1828, p. 66, grifo nosso).

Também se usavam as plantas para uma infinidade de outros empregos práticos:

De colmo construíam-se telhados, de junco, lamparinas. A lanugem do cardo era recolhida para fazer travesseiros, almofadas e colchões. As folhas de amendoeira protegiam as roupas de traças. Utilizavam-se os licoperdos para afugentar com fumaça as abelhas e para levar fogo de uma casa a outra. As donas de casa areavam pratos com cavalinha, fabricavam corante a partir da casa do amieiro e levavam a manteiga até o mercado embrulhada em folhas de bardana. Os mendigos recorriam à raiz do ranúnculo ou botão-de-ouro para ulcerar a pele, e assim despertar a compaixão dos passantes. Na Northumberland do início do período Tudor, na Inglaterra, os meninos colavam suas flechas com o limo da raiz de *crowtoes* (*Scilla nutans*) ou campainhas-de-flores-azuis. Outras ervas eram empregadas para estimular a concepção, impedir que os pés se cansassem em longas caminhadas ou fazer as crianças pararem de chorar (TURNER, 1996, p. 26).

Muitas transformações da história natural se devem à sabedoria popular. No entanto, o conhecimento logo foi ofuscado pela investigação mais sistemática dos cientistas, que também afastou muitas crendices: “os naturalistas descobriram que, para a maioria das pessoas no início dos tempos modernos, o mundo das plantas estava carregado de sentido simbólico” (THOMAS, 2010, p.184):

Certas árvores e arbustos – a sorveira-brava, as flores de verbena e angélica e o visco – tinham seus ramos cortados para se pendurar no corpo ou na casa, como amuletos contra feitiços. O louro, a faia e o alho-poró eram plantados próximos às casas para as protegê-las de raios. O rosmaninho, dizia-se, era uma ‘árvore sagrada’ e somente florescia se seus cultivadores fossem

‘corretos e justos’, e não ultrapassaria a altura de Cristo ou a sua idade (33 anos). Muitas plantas silvestres trariam má-sorte aqueles que as colhessem: A ‘praga-mãe’ (calendária vermelha) tinha esse nome porque mataria os pais da criança que a colhesse. A erva-da-lua era conhecida como ‘desferra-o-cavalo’, pois afrouxava as ferraduras dos animais que nela pisassem. A mulher que pisasse em cíclame, grávida, abortaria. Outras plantas, porém, tinham poderes benéficos. Curar crianças com fraturas passando nelas freixo era comum. A maior parte desse saber estava implícito no uso, que se conservava, de plantas protetoras em ocasiões rituais: buxos, primaveras e loureiros eram usados em casamentos e funerais e azevinhos e viscos no Natal (THOMAS, 2010, p. 105).

Essas práticas se fundavam na antiga convicção de que “o homem e a natureza estavam encerrados em um só mundo”. Grande parte das noções populares refletiam um modo mais antigo de enxergar o mundo da natureza, diferente do estilo que os cientistas buscavam colocar, pois “para eles tais crenças eram meros exemplos de ‘ignorância popular’, indícios de que o testemunho das pessoas incultas não era confiável” (THOMAS, 2010, p. 105).

O abismo entre os modos popular e erudito de ver o mundo da natureza foi alargado ainda mais com a introdução das terminologias latinas, para classificação das espécies, que deu cabo de grande parte dos vernáculos que as pessoas comuns usavam para identificar plantas, pássaros e animais ao seu redor. Além disso, com o passar do tempo, invenções da ciência, como o microscópio, por exemplo, também conduziram à experimentos que demonstraram resultados contrários a crenças universais (THOMAS, 2010).

No início do século XVIII, certos animais mais próximos ao homem, como o cão e o cavalo, por exemplo, passaram a se tornar mais íntimos da sociedade humana, tendo origem uma espécie de compaixão pelas criaturas então consideradas “brutas”. Alguns métodos, como as caçadas e as touradas espanholas, foram considerados por muitos, nessa época, como métodos cruéis, até mesmo “repugnantes” (THOMAS, 2010, p. 202).

Em fins do século XVII, a própria tradição antropocêntrica sofria acentuada erosão. A aceitação explícita da ideia de que o mundo não existe somente para o homem pode ser considerada como uma das grandes revoluções no moderno pensamento ocidental, embora raros historiadores lhe tenham feito justiça (THOMAS, 2010, p. 166).

A partir do fim do século XVII, tornou-se aceitável um pensamento moral relacionado ao trato dos animais, especialmente, como consequência de um pensamento da criação divina. Assim, a noção de que deviam ser considerados os sentimentos de todos os seres sensíveis começou a atingir a opinião educada. Com base nesses argumentos, a certa altura do final do século XVIII, também houve uma tendência a propor que as plantas, assim como os animais, tinham direito a bons tratos, tendo diversos autores discorrido acerca de uma espécie de sensibilidade da flora, conforme Nathanael Homes (1661) descreve:

As plantas, árvores e ervas têm suas paixões e afeições; seu amor aparece na simpatia mútua tal como [...] a que existe entre a hera e o carvalho etc.; seu ódio da recíproca antipatia, como entre a vinha e a colza, que não prosperarão uma ao lado da outra; sua dor, na decadência e no fenecimento; sua alegria, no florescimento e na frutificação (HOMES, 1661, p. 156).

No entanto, a maioria dos contemporâneos de Homes descartou tais sentimentos como fantasias poéticas, e, no século XIX, a botânica e a poesia seguiram caminhos diferentes, tendo os animais, mais que as plantas, lucrado com esta nova disposição, ganhando certos direitos jurídicos que até então não existiam - em que pese a uma falta de delimitação precisa a quais animais estavam se referindo, assim como, quais sofrimentos seriam excessivos.

Para a flora, apesar do distanciamento do que era então considerado por muitos autores como “poesia”, muitas inovações passaram a fazer parte da sociedade do homem, por volta do século XVIII, como o cultivo de árvores e o paisagismo, que se tornaram passatempos característicos dos mais abastados, ao passo que uma paixão pelo cultivo de flores se difundia pela população geral (THOMAS, 2010).

Em meados do século XVIII, os animais passaram a ser vistos com maior simpatia, sendo classificados em bichos selvagens e domesticados, quem se deveria explorar para fins úteis, afinal, “embora pomares e bosques domésticos sempre tenham contado com a simpatia dos homens, a floresta fora considerada selvagem e hostil” (THOMAS, 2010, p. 273).

Desde os primórdios, o progresso humano ocorreu tendo levado a cabo árvores que estavam plantadas sobre a terra, especialmente com o avanço no desenvolvimento de invenções, como machados de pedras e outros utensílios. Para muitos, esse processo significava o sucesso da civilização sobre a selvageria (THIRSK, 1972). As matas

representavam, dentro dessa lógica, local de animais e não de homens (SEWARD, 2018):

[...] a convenção literária, bem como a experiência efetiva, fundamentava o lugar-comum seiscentista de que os habitantes das florestas tendiam a ser posseiros sem lei, indigentes, rebeldes e rudes. Mas não se pode negar que realmente continham choupanas construídas por gente miserável, em busca de espaço, ou de emprego nas indústrias do carvão, na posse ilegal das terras, livre em geral de restrições sociais comuns da igreja e dos tribunais senhoriais e sobrevivendo graças ao furto de madeira e à caça igualmente furtiva (PETIT, 1968, p. 88).

Dessa maneira, as matas não cultivadas e, assim, “selvagens” eram vistas como obstáculo ao progresso humano. Esse raciocínio foi se alterando com o passar do tempo, e, a partir do período moderno, encontramos uma maior noção acerca da preservação de árvores e das florestas (ALBION, 2000).

Sendo assim, as árvores não apenas foram “domesticadas”, mas adquiriram gradualmente “um status quase de animais de estimação” (THOMAS, 2010, p. 301). À medida que as áreas de mata diminuíram, deixaram de atemorizar, para se tornarem valiosas, sem que a destruição de uma árvore fosse vista como algo afrontoso à humanidade, tendo, inclusive, uma relação entre homens e o cuidado com as árvores:

Era tão estreita a relação entre as árvores e a sociedade humana que seu tratamento, como o das crianças e dos cavalos flutuava conforme as alterações nas vogas educacionais. No século XVI e começo do século XVII, as crianças eram enfaixadas e era crença comum que devia ser surrada e reprimida. As árvores para corte, conseqüentemente, deviam ser podadas (isto é, decapitadas), desbastadas ou recortadas (retirando-se os seus ramos laterais). As sebes tinham que ser regularmente ordenadas e aparadas; cada condado tinha uma maneira característico de fazê-lo. As árvores destinadas à ornamentação eram severamente controladas pelo homem, ou melhor, por jardineiros que as cortavam, aparavam e lhes tratavam as mãos e as unhas, impondo-lhes até desenhos artificiais (FISHER, 2009, p. 34).

No século XVIII, quando as teorias educacionais se tornaram menos opressivas, o cultivo de árvores passou da ordem para a espontaneidade. Houve uma reação contra mutilação delas ou do seu molde em formatos não naturais, tendo a seguir se desenvolvido leis para colocar ordens de conservação nas árvores.

Quando falamos propriamente das flores, é importante mencionar que entre os séculos XVI e XIX houve um crescimento da floricultura doméstica, que reflete uma

relação com o aumento de uma “sensibilidade maior”, assim como ocorreu com as árvores e os animais (THOMAS, 2010).

As flores foram cultivadas na Idade Média e sua presença em ornamentos e em iluminuras dos manuscritos e em outras formas de decorações artísticas demonstram que eram apreciadas tanto pela sua beleza como pelo seu emprego em questões medicinais. Na Inglaterra, por exemplo, desde a antiguidade, na festa anual de São Paulo nas igrejas, eram utilizadas grinaldas de rosas vermelhas (STOW, 1908).

No entanto, é válido lembrar que muito antes a história já demonstra uma série de usos relacionados às flores. Rosas já eram colhidas na Mesopotâmia, às margens do Rio Tigre, por volta de 5.000 a.C. O plantio do lírio surgiu depois: um dos documentos mais antigos sobre ele, encontrado na Ilha de Creta, é de 1850 a.C. Na China da época de Confúcio, uns 600 anos antes de Cristo, a paixão pelo cultivo de flores estava disseminada de tal forma que o imperador da China possuía em sua biblioteca mais de 600 obras apenas sobre o assunto (OPPERMANN, 2017).

No Brasil, os estudos de Barbosa Rodrigues (1888) demonstram a relação entre os índios brasileiros e os vegetais, desde tempos remotos. Para ele, os índios observavam e seguiam um método sintético na classificação das plantas, designando as espécies por nomes tirados dos caracteres das folhas, das flores, dos frutos, ou de propriedades como o cheiro, o sabor, o uso, entre outros critérios de seleção. Muitos desses estudos usaram nomes do tupi. É o caso, por exemplo, da flor de Cunhã, que quer dizer “mulher” em tupi-guarani, pois guarda em sua aparência uma relação estreita com as partes íntimas femininas.

Uma vez que as flores de jardim eram usadas para fins medicinais na produção de xaropes, perfumes, águas florais e destiladas, tinturas, é difícil saber com certeza quando foram pela primeira vez utilizadas com fins ornamentais e, mais ainda, com fins alimentar. No entanto, era certo que seu uso era muito apreciado, desde tempos antigos:

É certo que nos tempos de Tudor, as flores eram muito apreciadas por sua aparência e especialmente por seu odor, naqueles dias relativamente insalubres. Flores, ervas e mesmo galhos inteiros de árvores eram trazidos para o interior das casas e postos em vasos. Espalhavam-se plantas de perfume agradável pelo chão, colocavam-se ramalhetes nas camas; no verão aslareiras eram adornadas com ramos, grinaldas ou flores; e as mulheres portavam colares e guirlandas (TUSSER, 1931, p. 256).

Na época elisabetana, o “jardim do deleite” era um luxo oficializado, afastando-se da simples plantação no jardim de ervas e verduras, sendo conhecido por flores nobres (THOMAS, 2010).

Durante os séculos XVII e XVIII, ocorreu uma expansão no cultivo de flores em escala muito grande, que, para Keith Tomas, “justifica acrescentarmos a todas as revoluções do início dos tempos modernos, esta outra: a Revolução da Jardinagem” (THOMAS, 2010, p. 319):

Os primeiros estabelecimentos comerciais reconhecíveis multiplicaram-se no começo do século XVII e aumentaram em grande escala daí em diante. Em 1546, o administrador do jardim do rei comprava 3 mil mudas de roseiras vermelhas a três *shillings* e quatro *pence* o milhar, ao passo que em 1629, John Parkinson achou necessário advertir seus leitores contra os jardineiros desonestos (‘dos quais os arredores de nossas cidades estão lastimavelmente empesteados’), que atribuíam às plantas nomes falsos para ‘enganar as pessoas e fazê-las crer que são descobridores ou grande conservadores de raridades, sem outro propósito que ludibria-las e extrair-lhes dinheiro (THOMAS, 2010, p.233).

Houve também um aumento na busca pela profissão de jardineiros e de paisagistas, no século XVIII, além da multiplicação de livros e publicações sobre jardinagem. No século XVI, existiam apenas dezenove títulos novos sobre botânica e horticultura, mas no século XVII havia uma centena (dos quais mais de oitenta surgiram após 1650) e no século XVIII não menos de seiscentas edições (THOMAS, 2010).

O [livro] *Every man his own gardener* [Todos podem ser o seu próprio jardineiro, 1967], de John Abercombrie, chegou a dezesseis edições por volta de 1800, ao passo que *The gardener's pocket journal* [O diário de bolso do jardineiro, 1789] vendia 2 mil cópias por ano. Em 1787, o aparecimento de periódico de William Curtis *Botanical Magazine or Flower-Garden Displayed* [Revista Botânica ou ainda o jardim florido relevado], ainda existente, pronunciou o início de publicações periódicas sobre jardinagem (NEWTON, 1917, p. 55).

As obras tinham como objetivo o comércio, com anúncios igualmente comerciais, anunciando viveiros, itens para hortas, venda de sementes, ao mesmo tempo que divulgavam jardineiros e projetistas específicos, em alguns casos, os próprios autores (THOMAS, 2010).

Ocorria também um processo semelhante relacionado ao surgimento de livros de ilustração floral. O desenho botânico se iniciou com proporções artísticas, destinada a possibilitar uma identificação dos herbanários, acerca das plantas que usavam para seus medicamentos. Porém, no século XVII, estas ilustrações de flores passaram a ser feitas

não somente por seu caráter utilitário, mas pela beleza do ato, sendo também comum o ato de reproduzir esses desenhos em estamparias (BLUNT; STEARN, 1994).

A jardinagem exótica foi um fenômeno presente no continente europeu, quando se importavam de diversas regiões do globo árvores, plantas e flores que auxiliaram na criação de uma paisagem diferente do que a original. Seus centros foram a Itália e a Espanha, que tinham estreitas ligações com o chamado “Novo Mundo”; Viena e a França, que tinham vínculos com o Mediterrâneo e, acima de tudo, a Holanda, que, por volta de 1580, estava consolidada como centro principal de botânica e agricultura (THOMAS, 2010).

Em 1593, o botânico Carolus Clusius trouxe para a Holanda alguns bulbos de tulipa vindos de Constantinopla, atual Istambul, na Turquia, para plantar em seu jardim. De extrema raridade, as tulipas logo chamaram atenção dos vizinhos do botânico, que começaram a roubar as tulipas para revendê-las. Quanto mais rara era a tulipa, mais valiosa e cara ela se tornava e, com o tempo, já no início do século XVII, as tulipas se tornaram um símbolo de status no país (FERREIRA, 2009).

A procura pelas tulipas era cada vez maior na Holanda do século XVII, fazendo com que os especuladores comprassem bulbos da planta e revendessem por preços muito altos. No artigo “Reflexões sobre a crise”, publicado em 2009, Alex Luiz Ferreira expôs que, como existe lapso de tempo para o florescimento da tulipa do bulbo, se desenvolveu um mercado próprio para a compra e venda desses bulbos, gerando, inclusive, contratos futuros de compras de tulipas — em um único mês os preços da Tulipa na Holanda chegavam a aumentar mais de vinte vezes. Muitos agentes trocaram grandes lotes de terra e muito dinheiro por esses caros contratos e, no final, ficaram apenas com as belas tulipas.

Apesar do paisagismo exótico e de “modas”, como a “tulipomania” na Holanda, no século XVIII, as flores desempenhavam também um importante papel no jardim doméstico. No caso da Inglaterra, a jardinagem em pequena escala foi se instaurando no período moderno como um “modo de vida” da população inglesa, sendo que os jardins mais ambiciosos costumavam pertencer aos médicos e boticários, “preocupados em aumentar seu repertório de plantas medicinais” (THOMAS, 2010, p. 324).

As flores além de serem cultivadas por serem medicinalmente úteis e por serem simbolicamente significativas, eram plantadas por serem esteticamente agradáveis. No início do século XVII, os herbários também enumeravam plantas que, embora inúteis como remédio ou alimento, eram muito

cultivadas, pela simples beleza das flores. Nos livros de jardinagem, a ênfase recaía inequivocamente no deleite que as flores proporcionavam a quem as cultivava (SHERWOOD, 2018, p. 44).

Não era apenas pelo caráter utilitarista que o valor simbólico das flores havia desaparecido. As flores, considerava o botânico inglês John Gerard, em 1597, “por sua beleza, suas cores variadas e forma delicada, trazem à mente generosa e fidalga a lembrança da honestidade, da decência e de todos os tipos de virtude” (GERARD, 1597).

Como símbolo de pureza, de beleza e da brevidade da vida, as flores eram amplamente utilizadas nos rituais do calendário popular. No dia de São João Batista, os rapazes portavam grinaldas, ao passo que no Dia da Primavera, os elisabetanos enfeitavam com ramalhetes de flores seus bois e cavalos. Quando um viajante passou por North Staffordshire, em 1750, no Dia de São Barnabé, encontrou toda a gente portando rosas brancas. As flores de odor agradável cresciam em tal profusão ao redor de Norwich, registrava Richard Bradley em 1728, que num determinado dia festivo, todos os anos, as ruas da cidade eram forradas com elas. (...) As flores e arbustos eram igualmente visíveis nos rituais que acompanhavam os casamentos e os funerais. Nas bodas, o casal de noivos presenteava alecrins (como recordação) aos amigos, e os convidados traziam ramos dessa planta nos chapéus. No luto, usavam-se, amplamente, ramos de sempre-verdes como símbolo da imortalidade. (...) Com frequência, as flores chegavam nos carros fúnebres e era costume, às vezes, que as crianças fossem sepultadas tendo-as nas mãos (THOMAS, 2010, p. 290).

Existia um forte fator social na presença de flores nobres nos jardins, muitos nobres eram ignorantes em matéria de flores, mas era prestígio tê-las e, nesse sentido, as flores mais populares eram desqualificadas. John Rea, descartava do rol de flores nobres os lírios vermelhos, já que eram comuns nos jardins de qualquer camponesa e, desse modo, pouco aceitos no comércio pelos floristas (THOMAS, 2010).

Assim como ocorre na indústria da moda, as flores também seguiam tendências: “até a década de 1620, as mais premiadas eram os alelis e os cravos. Eles foram superados primeiro pelas tulipas e depois, a partir de 1620, pelas aurículas” (THOMAS, 2010, p. 329) e, a partir do momento em que as plantas saíssem de moda, perdiam seu valor comercial e automaticamente desciam na escala da alta sociedade, como era o caso da erva-lanceta, que era vendida por alto valor até o momento em que foi encontrada no mato, o que, nas palavras de John Gerard, “evidenciava a inconstância e súbita volubilidade humana, não estimando nada, por mais precioso que seja, se não for estranho e raro” (GERARD, 1597, p. 430).

Dentro do caráter utilitário, Samuel Gilbert (1682) retirou de seu livro “Florista Vade Mecum” as flores que teriam sido consideradas por ele como “obsoletas e superadas” (GILBERT, 1682, p. 84). Em 1770, William Hanbury considerava que a malva rosa ou malva do campo se tornara menos comum e por essa razão, deixava de ser admirada na alta corte, algo que ocorreu não apenas com as flores, mas com frutas e legumes também (HANBURY, 1770).

A tendência das flores era que uma nova variedade aparecesse, gozasse de um breve momento de glória e depois caísse na obscuridade, para ser substituída por outra. Assim, as flores variavam em termos de aceitação social.

Dessa forma, as flores seguiam as modas e vontades humanas. Assim como os animais de estimação, elas eram criadas em condições artificiais e condicionadas aos caprichos do homem, dentro de um caráter utilitarista, prático e estético, que diferenciava flores como “úteis” e “inúteis”, assim como a alimentação com os vegetais também obedecia a esse pressuposto.

Plantas “daninhas”, “menos nobres” ou até mesmo consideradas “inúteis” dentro desse raciocínio eram desconsideradas e desapreciadas, conforme o que era entendido como status social, numa lógica utilitária que obedecia às tendências da moda.

Como vimos, Keith Thomas, em sua obra “O homem e o mundo natural”, publicada originalmente na Inglaterra, em 1983, enfatiza que a motivação para o estudo da história natural sempre obedeceu ao caráter prático e utilitário. A botânica, enquanto ciência, nasceu como uma tentativa de identificar os usos e virtudes das plantas, essencialmente para a medicina, mas também para a culinária e a manufatura, sendo convicção geral que cada parte das plantas tinha sido projetada para “servir um propósito humano” (THOMAS, 2010, p. 35), o que levou John Colbatch (1719), a descobrir o uso medicinal do visco:

Veio-me de pronto à mente que algo de extraordinário devia existir nessa planta de invulgar beleza; que o Todo-Poderoso a tinha destinado a fins mais avançados e nobres que meramente o de alimentar os tordos ou ser pendurada nas casas dos supersticiosos para espantar os maus espíritos. Concluí, a priori, que seria [...] muito provavelmente para dominar a epilepsia” (COLBATCH, 1719, p. 31).

Os primeiros naturalistas modernos viam o mundo a partir de uma perspectiva essencialmente humana e tendiam a classificá-lo com base nessa relação homem-

natureza (THOMAS, 2010). As plantas eram estudadas e classificadas de acordo com esse sistema de interpretação. De acordo com William Coles, em 1656, na obra “*The art of simpling*”, que pode ser traduzido em português como “A arte de simplificar”, as plantas eram divididas em sete tipos: ervas de vaso, ervas medicinais, cereais, legumes, flores, capim e ervas daninhas (COLES, 1986).

Os herbários eram ilustrados para facilitar o conhecimento imediato de qualquer planta. Por vezes, seus autores simplesmente enumeravam as plantas em ordem alfabética, mas com frequência seguiam autores clássicos no costume de distinguir as plantas conforme o cheiro, a comestibilidade e, acima de tudo, seu valor medicinal, não raro subdividindo-as conforme a parte do corpo humano que pudessem curar (THOMAS, 2010).

O principal estímulo para os estudos botânicos era medicinal. Inclusive, grande parte dos estudiosos botânicos costumava ser composta por médicos ou boticários, preocupados com os usos e “virtudes das plantas” (THOMAS, 2010, p. 73).

A descoberta do Novo Mundo intensificou a busca por plantas úteis: quando olhamos por um viés socioeconômico e cultural, vemos que ao longo da história o homem iniciou a prática da comercialização trocando seus itens de valor, quer sejam colheitas de grãos, legumes e plantas, por outros produtos de sua necessidade, dando origem, no passado, à prática denominada escambo, um dos movimentos principais dos processos colonizadores (BRANDALIZE; FILHO, 2005).

As práticas de escambo foram fundamentais para gerar o significado da palavra moeda, que posteriormente seria a pedra angular da base do mercado. Praticava-se o escambo, a troca de mercadorias, sem equivalência de valores (BRANDALIZE; FILHO, 2005). Algumas plantas, como o tabaco, por exemplo, ganharam enorme projeção, nesse processo:

Portugal estava apenas começando a organizar o envio transatlântico de escravos negros e havia então estabelecido uma embaixada no núcleo comercial da África, em Tombuctú, quando a França nomeou um novo embaixador, Jean Nicot. Em suas visitas à corte portuguesa, entre 1559 e 1561 se familiarizou com algumas das plantas mais exóticas que chegavam junto com os barcos de escravos, já vazios, que retornavam das Américas. Uma delas, vindas do Peru, lhe interessou de forma especial, que a utilizou como cataplasma para tratar úlceras, com notável sucesso. Também enviou similares à Paris, para Catarina de Medici. A planta – que veio a ser conhecida por tabaco futuramente – não somente demonstrou ser uma útil incorporação para os preparados botânicos, como deu início a uma moda: inalar. O hábito na nicotina implicava inalar uma pitada de folhas de tabaco

moídas e nos círculos sociais da alta aristocracia francesa se convertia na última tendência (LAWS, 2013, p. 57).

Nesse sentido, teve início um processo global de reconhecimento acerca de plantas consideradas “de valor” e “úteis”, como as folhas de tabaco mencionadas por Laws (2013), para plantas que eram “sem valor”, “daninhas” ou “matos”, conforme as tradições taxonômicas iluministas, do século XVIII, expressas no conceito de “economia da natureza”, conforme proposto por Linné e documentado em obra assinada por seu discípulo Biberg, em 1749 (PRESTES, 2000):

Tudo o que se apresenta aos nossos sentidos, tudo o que se apresenta ao nosso espírito e merece ser observado, concorre, por sua disposição própria, a manifestar a glória de Deus, isto é, a produzir a finalidade que Deus concebeu como propósito último de todas as suas obras (LINNÉ, 1972, p. 178).

Ou seja, de acordo com Linné, as plantas – extensivo aos homens – eram entendidas de acordo com o seu caráter utilitarista, dentro dos processos econômicos e sociais, como se a manifestação da vontade de Deus estivesse contida na função exercida pelos vegetais, as chamadas “plantas úteis”.

No Brasil, as práticas de escambo e da dominação colonizadora, introduziu no país centenas de espécies consideradas úteis já aclimatadas em Portugal, em suas ilhas atlânticas ou outras colônias, ao mesmo tempo em que os colonizadores buscaram conhecer e inventariar, no Brasil, as plantas nativas que apresentavam algum interesse econômico em potencial (JUNQUEIRA; PERLINE, 2019).

O foco, portanto, estava direcionado para esses vegetais que eram capazes de oferecer vantagens comerciais, fosse pelo seu caráter ornamental, comestível, mas principalmente, que contivessem princípios ativos medicinais aromáticos e condimentares (conhecidas como “drogas do sertão”), fibras, madeiras para a construção e a navegação e materiais funcionais diversos (DEAN, 1991).

O comércio de plantas brasileiras, especialmente as orquídeas e crisântemos, que eram considerados exóticos, ganharam algum destaque na economia da época, embora ao custo de desmatamento de matas e florestas (JUNQUEIRA; PERLINE, 2019).

Aqui vale o adendo que essa origem histórica trouxe tradições culturais de produção e exportação de flores no Brasil, de alguns polos, como é o caso do Estado de

São Paulo, que é o principal exportador de flores do Brasil, sendo Atibaia e Holambra os principais municípios produtores, com festas típicas características que comemoram e retratam essa herança e cultura¹⁴.

No entanto, “nem tudo são flores”. As demais espécies, que não se enquadraram em nenhuma das categorias com interesses comerciais foram simplesmente desprezadas e denominadas, portanto, como “pragas”, “matos” ou “inços” (BACCEGA, 2007).

Para Maria Aparecida Baccega, na obra “Palavra e discurso: história e literatura”, quando se desqualifica uma planta, com expressões que as coloquem numa posição de inferioridade em relação a outras, haja vista seu destino econômico, através de operações linguísticas, tal ação lhes “retira a substância e lhes designa um status quo” (BACCEGA, 2007, p. 49).

O campo da comunicação é “constituído de vários saberes”, que se nutrem de diversas fontes de conhecimento, de maneira “antropofágica”, ou seja, “a comunicação devora e os transforma de acordo com suas próprias especificidades e necessidades” (BACCEGA, 2014, p. 4), pois que as “práticas discursivas são formas materiais de ideologia” (FAIRCLOUGH, 2008, p. 116).

É possível observar o efeito do raciocínio acima quando se avalia a monocultura, no investimento econômico em um número bastante reduzido de espécies¹⁵, corroborando o pensamento de que “o que veio de fato a prevalecer e a se impor sobre perspectivas de natureza, antropológica e cultural foram as diretrizes econômicas ditadas pela agricultura empresarial de grande porte, pelo processamento agroindustrial massivo e pela distribuição industrial em largas plataformas comerciais de atacado e varejo” (JUNQUEIRA; PERLINE, 2019, p. 26).

Nesse sentido, merece destaque o trabalho da indiana, física e ativista ambiental, Vandana Shiva (2003). Na década de 1990, na obra “Monocultura da mente: biodiversidade, biotecnologia e agricultura”, a autora examinou as ameaças correntes à

¹⁴ O Estado de São Paulo é atualmente o principal produtor e exportador de flores no Brasil, sendo que, em 2018, exportou US\$8, 41 milhões, representado 62,3% do valor total do produto exportado pelo país (US\$13,5 milhões). A floricultura paulista rendeu R\$5,67 bilhões naquele ano, representando 70% do valor faturado no país com a atividade. Conforme dados do Instituto Brasileiro de Floricultura (Ibraflor), em 2018, a área paulista de produção de flores era de 9.630 hectares, equivalente a 60% da área nacional. 4 mil produtores trabalham no cultivo das flores, cadeia produtiva que gera 125 mil empregos por ano. Atibaia e Holambra são os principais municípios produtores paulistas com a área de produção, de respectivamente 891,5 e 397,1 hectares de flores de corte, flores ornamentais, floricultura de vaso, crisântemo e rosa.

¹⁵ No Brasil, bem como em boa parte dos países ocidentais, 90% das necessidades calóricas são cobertas por apenas cerca de 20 espécies (KINUPP; LORENZI, 2014).

biodiversidade do planeta advindas da produção monocultural, mostrando como os interesses políticos em torno da produção de alimentos podem ser danosos à manutenção da vida na Terra.

No entanto, atualmente, o modelo monocultural, corroborado pelo discurso secular forjado historicamente pelas classificações e pelos interesses econômicos, vem gradativamente expondo certas fragilidades:

Na contemporaneidade, o modelo hegemônico vem, gradativamente, expondo suas brechas e rachaduras, deixando entrever suas mazelas e perversões e instigando o surgimento de releituras e reconfigurações de práticas alimentares que, mais do que investidas de preocupações nutricionais e estéticas, revestem-se de caráter político, ético e moral (JUNQUEIRA; PERLINE, 2019, p. 25).

Nesse cenário, as PANCs passaram a ter maior representatividade: “o discurso passou a ser reconvertido de ‘mato’ para alimento, ‘de comida de pobre’ para ‘alimento gourmet’, de item de rua, para destaque da casa e da mesa, ocupando uma nova posição nas práticas sociais” (JUNQUEIRA; PERLINE, 2019, p. 10).

O nome “não convencional” foi dado a essas plantas por não se encontrarem inseridas na dieta padrão da população e não fazerem parte da cadeia produtiva vigente, mas são plantas antigas e utilizadas regionalmente por nossos antepassados (AVELAR, 2019).

No Brasil, muitas PANCs fazem parte da história da alimentação do país, sendo consumidas por índios muito antes da colonização. Algumas PANCs já foram muito populares em algumas regiões, como a araruta, o caruru e a serralha. Outras ainda são encontradas em localidades específicas, como a vinagreira ou cuxá, no Maranhão; o jambu, a chicória-do-Pará, na Amazônia; a bertalha e a taioba, no Sudeste do País; o pequi e a guariroba, no bioma Cerrado, entre outras (AVELAR, 2019, p. 15).

O fato de plantas não convencionais não terem despertado o interesse da indústria e de não serem facilmente encontradas nas gôndolas de supermercados são elementos que atestam sua identidade combativa frente às lógicas do mercado e da massificação e homogeneização alimentar, ao mesmo tempo que lhes asseguram pertencimento a um rol de produtos simbólicos na reconfiguração de práticas alimentares “mais adequadas aos novos anseios representacionais dos consumidores” (JUNQUEIRA; PERLINE, 2019, p. 26).

Dentro do quadro em que se repensa a procura por PANCs, se destacam o seu caráter sustentável e de valorização da cultura local, pressupostos em geral contrários às grandes organizações industriais. No Brasil, diversas PANCs foram relatadas principalmente em comunidades tradicionais (DIEGUES et al., 2001; BORGES; PEIXOTO, 2009) e de pequenos agricultores familiares (PILLA; AMOROZO, 2009; CRUZ et al., 2013; LEAL et al, 2018) que ocupam áreas de vegetação nativa, com amplo cultivo de plantas para subsistência (TULER, 2019).

O artigo “Plantas alimentícias não convencionais (PANC) na comunidade rural de São José da Figueira, Durandé, Minas Gerais, Brasil”, de autoria de Amélia Carlos Tunder, publicado em 2019, demonstrou que a maior parte das plantas citadas como alimentícias é nativa e os resultados encontrados demonstram o grande conhecimento da comunidade sobre a diversidade local e a importância dessas espécies na alimentação da comunidade.

Durante os anos de 2009 a 2011 foi desenvolvida nessa comunidade uma pesquisa sobre o uso de plantas medicinais, que resultou em uma lista de 165 espécies utilizadas na comunidade, no cuidado básico da saúde. Os resultados dessa pesquisa evidenciaram que nessa comunidade além de espécies medicinais eram cultivadas e/ou mantidas nos quintais ou nas roças, espécies alimentícias não convencionais utilizadas na alimentação. Nesta pesquisa foram consideradas como não convencionais as espécies cultivadas, espontâneas e/ou extraídas da floresta pelos agricultores e que segundo relatos não eram passíveis de compra nos mercados convencionais, por não serem produzidas ou comercializadas em grande escala. Além disso, foram incluídas aquelas plantas que, apesar de comuns e acessíveis em mercados e feiras, apresentavam usos e/ou partes usadas de forma não convencionais, como as folhas de cenoura, por exemplo (TULER, 2019, p. 44).

Ou seja, nessa nova formação discursiva, as PANCs surgem como solução para o cultivo local de alimentos, dentro de um contexto em que se observa por um lado a superprodução industrial monocultural e, de outro, a fome e a miséria, dentro de um contexto que minimiza a larga distância, o consumo de combustíveis fósseis e a consequente emissão de poluentes ambientais (JUNQUEIRA; PERLINE, 2019).

A redução de custos e a sustentabilidade levaram as PANCs para locais que antes elas não estavam inseridas, corroborando o raciocínio de uma mudança gradativa no reconhecimento do valor social dessas plantas. Como exemplo, citamos o projeto-

piloto “Viva Agroecologia”¹⁶, desenvolvido em escolas públicas de São Paulo, que teve como objetivo fomentar, ampliar e estimular a inserção das PANCs nas hortas, na pedagogia e nas merendas de escolas públicas.

A inclusão das PANCs nas hortas de escolas públicas, com a possibilidade de uso no cardápio das merendas, está prevista no plano de ação da regulamentação da Lei Municipal nº 16.140/2015, que dispõe sobre a inserção progressiva de alimentos orgânicos na alimentação escolar e que se insere no Plano Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional. No Guia Prático de PANC destinado às hortas escolares, é possível identificar uma valorização dessas plantas, quando avaliado o discurso presente no documento:

As PANCs são plantas mais resistentes e fortes, que demandam menos cuidados, mas igualmente saborosas e nutritivas, além de terem boa aceitação pelos alunos. As espécies de ciclo curto são semeadas e colhidas em pouco tempo, e as de ciclo longo podem ser plantadas apenas uma vez, se bem manejadas (RANIERI, 2019, p. 7, grifo nosso).

“Algumas PANCs produzem abundantes sementes ou são facilmente multiplicadas por estacas, em atividades simples e divertidas que podem envolver os alunos. Portanto, **as PANCs são mais apropriadas para ambientes escolares, pois a escolha de espécies mais resistentes não demanda uma rotina intensiva de cuidados, e a horta pode ser produtiva até mesmo sem solo perfeito**, ou em vasos em espaços cimentados e verticais”. (RANIERI, 2019, p. 7, grifo nosso).

“As plantas ideais para o cultivo em uma escola **são aquelas disponíveis e com bom desenvolvimento na região onde elas se encontram**”. (RANIERI 2019, p. 8, grifo nosso).

Além da abordagem sustentável, podemos observar questões relacionados ao baixo custo das plantas não convencionais, para serem utilizadas na alimentação em merendas escolares, com diferença para a que era feita até então:

“As PANCS não dependem permanentemente da compra de sementes e mudas, sua aquisição pode ocorrer uma única vez, com custo zero ou baixíssimo” (RANIERI, 2019, p. 7, grifo nosso).

¹⁶ O projeto surgiu a partir da iniciativa do Movimento Urbano de Agroecologia de SP, o MUDA-SP, e do Instituto Kairós. Tem como apoiadores: a Coordenadoria de Alimentação Escolar (CODAE)/Secretaria Municipal de Educação, a Embrapa Hortaliças, a EMEF Desembargador Amorim Lima e a sua Comissão de Horta, Alimentação e Sustentabilidade (CHAS), a Associação RAS e a Horta da Faculdade de Medicina da USP. Foi viabilizado por recurso de emenda parlamentar e a sua operacionalização feita pela Secretaria Municipal do Verde e do Meio Ambiente (SVMA), que acompanhou as atividades e os resultados obtidos.

Nesse sentido, a opção pelo consumo de PANCs, e aqui estão incluídas as flores comestíveis, se apresenta como um discurso em favor da ação ambientalista e nela se alistam tanto consumidores, como chefes e empresários da área gastronômica: “discursivamente, desenham-se expectativas de proteção da biodiversidade ameaçada pela agricultura industrial e organismos geneticamente modificados, de reconversão das práticas agrícolas tradicionais para outras mais limpas e amigáveis ao meio ambiente” (JUNQUEIRA; PERLINE, 2019, p. 27), assim como da revalorização de culturas tradicionais e populares.

A prefeitura de Jundiaí, São Paulo, por meio do Departamento de Alimentação e Nutrição da Unidade de Gestão de Educação do município, em parceria com o Instituto Kairós, vem desenvolvendo o programa “Inova na Horta”, que inclui as PANCs na alimentação de estudantes do ensino público, adotando as plantas não convencionais nas merendas (AVELAR, 2020).

A iniciativa pretende introduzir as PANCs, através da capacitação de cozinheiras, merendeiras, professores e outros servidores da prefeitura, especialmente para a correta identificação das plantas e do uso nas merendas, buscando promover “hábitos saudáveis” e “ajudar no resgate sobre os saberes e usos desses vegetais” (AVELAR, 2020, p. 30).

Há que se chamar atenção, no entanto, para o fato de que a revalorização das plantas não convencionais surge a partir de meados da década de 2010, em um contexto diferente do que era até então, unicamente destinada à alimentação nutricional para exterminar a fome (JUNQUEIRA; PERLINE, 2019).

As plantas surgem então nesse momento como um elemento capaz de demonstrar certa distinção e aprimoramento social do gosto (BOURDIEU, 1979), especialmente quando, além de representações por governos e autoridades dos estados, elas passam a ser utilizadas por chefes de cozinha e profissionais do mercado gourmet, legitimados pela mídia (JUNQUEIRA; PERLINE, 2019).

De “comida de pobre”, as PANCs passaram a ganhar prestígio nos últimos anos entre os badalados e famosos chefes brasileiros, tendo aparecido com “ar de sofisticação” em 2016, no canal Masterchef Brasil, como um coroamento de um processo que já caminhava a partir de um enobrecimento social das PANCs em restaurantes.

Passa a ocorrer, portanto, um movimento de modificação contextual e social das plantas, com uma reapropriação transclassista de valores e sentidos relacionados às PANCs, especialmente porque é nessa nova definição linguística que se encontra uma possível relação de classes (BACCEGA, 2007).

Cada grupo social e cada época possui em sua formação e repertório formas de pensamento e de discurso na comunicação socioideológica (BAKHTIN, 1988). Assim, as plantas não convencionais, e aqui destacamos as flores comestíveis, escalaram socialmente, adentrando ambientes mais elitizados.

“Configura-se ideologicamente a alteração social da ordem do discurso, com a transposição das PANCs em seus novos campos semânticos para outra formação discursiva, ou seja, daquela da pobreza e da insegurança alimentar das classes populares para a elite, na busca de reconfigurar nova hegemonia alimentar” (JUNQUEIRA; PERLINE, 2019, p. 13).

No campo de consumo de PANCs, incluindo as flores comestíveis, assim como de alimentos orgânicos, pode-se imaginar que seja necessária a presença de um código cultural específico ao consumidor para que ele possa decodificar os valores subjacentes e distintivos dessa classe de produtos. Ou seja, é preciso, por exemplo, perceber esses alimentos como distintivos e alinhados com uma visão de mundo sustentável, o que requer capital cultural (BARREIROS, 2013).

É preciso que o agente tenha sido exposto a este esquema cognitivo da sustentabilidade no âmbito do consumo, o qual permite que um consumidor possa descortinar a cadeia produtiva da qual seu produto escolhido faz parte.

Barreiros (2013), em análise acerca do consumo de orgânicos, na obra “O consumo de alimentos orgânicos como questão de gosto: uma discussão teórica das bases sociais do fenômeno consumo sustentável”, enfatiza que para decifrar os códigos é necessário entender os valores simbólicos e culturais, embutidos no processo:

Como é possível enxergar em um tomate orgânico, costumeiramente idêntico a um não orgânico em sua aparência, as propriedades abstratas associadas à ‘sustentabilidade’, ao ‘amor pela terra’, à ‘segurança alimentar’ ou ao ‘consumo político’? Ora, para além de um tomate, estes valores simbólicos se tornam possíveis a partir de um olhar específico, de uma disposição estética, de um código cultural (BARREIROS, 2013, p. 35).

Essa “nova valorização” de flores comestíveis e outros “matos de comer” é destacada nos pratos de chefes brasileiros e internacionais, consolidando uma espécie de

“nova moda”, que se distancia da subclassificação inicial e a insere numa forma em distinção. Em um restaurante considerado entre os melhores da cozinha autoral, o chefe:

[...] colocou no cardápio da primavera preparos com flores de sabugueiro (da qual se faz também um licor doce), azedinha, amaranto roxo (que tem folhas roxas e verdes e flores roxas), ora-pro-nóbis, cambuquira (flores e brotos de abóbora), pepino, melancia e capuchinha (MARCUCCI, 2018, p. 55).

Nas figuras abaixo (figuras 7 e 8), retiradas da rede social Instagram, do respectivo restaurante, é possível verificar as flores comestíveis e demais PANCs sendo utilizadas como ingredientes de pratos sofisticados, indicando que tais plantas estão inseridas dentro de um contexto social em destaque:

Figura 7 – Imagem do sorbet de kombucha de flores



Fonte: Tuju Restaurante. Instagram. 2020¹⁷.

¹⁷ Disponível em: <https://www.instagram.com/tujurestaurante/>. Acesso em: 08 out. 2020.

Figura 8 – Sobremesa de abóbora (moranga) com laranja e flores tagete



Fonte: Tuju Restaurante. Instagram. 2020¹⁸.

No artigo intitulado “*Consumer and professional perception of three edible-flower species*”, que pode ser traduzido ao português para “A percepção de três espécies de flores comestíveis por consumidores e profissionais” (KELLEY et al., 2001), os autores fazem uma análise para obter opiniões, preferências e usos de flores na alimentação. A pesquisa se concentrou em três espécies de flores: amor-perfeito (*Viola tricolor L.*), borago (*Borago officinalis*) e capuchinha (*Tropaeolum majus L.*).

A busca por flores comestíveis por parte dos chefes envolve fundamentalmente aspectos visuais, fragrância e sabor. Na pesquisa, concluíram que, com a maior procura pelas flores comestíveis, definir preferências de consumidores e chefes se torna importante para mercados e produtores:

Os consumidores, incluindo chefes profissionais, podem achar algumas flores comestíveis mais atraentes do que outras, e a pesquisa pode facilitar os esforços para determinar quais flores comestíveis merecem uma investigação mais aprofundada. Com melhores informações ao consumidor, produtores,

¹⁸ Disponível em: <https://www.instagram.com/tujurestaurante/>. Acesso em: 08 out. 2020.

atacadistas e varejistas podem direcionar seletivamente grupos de consumidores com estratégias mais eficazes (KELLEY *et al.*, 2001, p. 44).

De acordo com a pesquisa, no que se refere ao comércio de flores comestíveis, cerca de 58% dos consumidores demonstraram interesse em comprar mais flores, caso o produto tivesse maior disponibilidade em mercados e feiras.

Além disso, a pesquisa também indicou a preferência, por parte dos chefes e consumidores, por flores organicamente cultivadas, demonstrando uma preocupação que vai além da beleza e sabor das flores comestíveis, mas que envolvem outros fatores simbólicos e sociais. No entanto, indicaram uma situação contraditória, pois preferem flores orgânicas, mas em estado de perfeição, que não comportaria defeitos nessas flores:

Os chefes indicaram que teriam maior probabilidade de comprar viola e borago se cultivadas de forma orgânica, sugerindo que os chefes não se preocupam apenas em servir flores atraentes, perfumadas e saborosas, mas também preferem flores de cultivo orgânico. Essas duas respostas representam um desafio para os produtores. Os chefes preferem comprar flores cultivadas organicamente, mas não as comprariam se tivessem defeitos. (KELLEY *et al.*, 2001, p.44).

Quando os chefes foram indagados se comprariam as flores, caso tivessem algum dano feito por insetos, apenas 8% dos entrevistados responderam afirmativamente (KELLEY *et al.*, 2001).

A busca pela presença da natureza no prato, ou mesmo que remeta ao seu simbolismo de frescor e beleza, pode ser ilustrada, por exemplo, na culinária do canal “Must love herbs”, no Instagram, em uma das imagens da culinária preparada pela chef e herbalista. Existe uma “recriação” da natureza pela presença de um vaso feito de chocolate, terra representada por um creme marrom de confeitaria e flores comestíveis – únicas ali “de verdade”, mas que compõem o cenário com elementos que remetem a todo instante ao universo natural (figura 9).

Figura 9 – Cupcakes de chocolate com flores comestíveis do Canal Must Love Herbs



Fonte: MUST LOVE HERBS. Instagram. 2022¹⁹.

Em documento do Departamento de Ciência e Horticultura do Estado da Flórida, Estados Unidos, intitulado “*Production of edible flowers in Florida*” (“Produção de flores comestíveis na Flórida”, em português), os autores Caroline Tardivo e Geoffrey Meru (2018) indicam que, além da procura de chefes e consumidores por flores ocorrer por questões visuais, de sabor e fragrância, existe uma forte relação delas com o caráter biomédico, e essa tendência é verificada em muitas produções acadêmicas e científicas (ARYA et al., 2014; PETROVA et al., 2016).

Em muitas variedades de flores comestíveis, flores, botões de flores e folhas podem ser comestíveis e conter altas concentrações de metabólitos bioativos, que fornecem benefícios medicinais. Além de ficarem lindas em qualquer prato, as flores comestíveis contêm muitos minerais e nutrientes como vitaminas A C, riboflavina e niacina (TARDIVO; MERU, 2018, p. 77).

Ou seja, as flores comestíveis se tornariam valiosas por causa dos seus aspectos visuais, palatáveis, nutritivos, mas também de suas propriedades medicinais; se tornando, de acordo com os autores, “alimentos funcionais” (TARDIVO; MERU, 2018).

¹⁹ Disponível em: <https://www.instagram.com/mustloveherbs/>. Acesso em: 01 set. 2022.

A questão da funcionalidade dos alimentos remonta ao caráter classificatório presente na história social das plantas (THOMAS, 2010). Em que pese ao caráter alimentar e gastronômico das flores comestíveis, bem como seus aspectos simbólicos, elas são mais frequentemente mencionadas na academia em relação com suas substâncias biologicamente ativas (MICEK; ROP, 2011):

A importância das flores comestíveis de plantas ornamentais também é avaliada do ponto de vista do efeito potencial para a saúde. Diz respeito principalmente à influência do colorido, dos componentes odoríferos e do sabor em relação à atividade antioxidante, atividade sequestrante de radicais reativos de oxigênio e contra o câncer. Podemos incluir flores comestíveis de plantas ornamentais na nova fonte de nutracêuticos devido ao valor nutricional e quimioprotetor (MICEK; ROP, 2011, p. 14).

Com relação ao uso das flores comestíveis por chefes, muitos profissionais mencionam o uso de PANCs, incluindo as flores, no cardápio (figura 10): “usar as PANCs é o maior dever dos chefes. Há 80 anos, existiam mais de 490 diferentes tipos de alfaces pelo mundo, hoje temos apenas 36. O cenário atual é alarmante. É a nossa obrigação trazer novas espécies a fim de diversificar e fortalecer o nosso meio ambiente e o produtor”, conforme entrevista publicada no jornal O Globo²⁰:

Escolhi plantar e caçar espécies da nossa flora local de Búzios ao assumir a cozinha do Insólito. Desde que cheguei aqui, em março, costumo colher várias delas por onde ando. E cultivo na nossa horta, que já tem quiabo-roxo, couve-de-bruxelas, flores de cravina rendada, flores de borragem, beterraba Golden, almeirão verde, mostarda-roxa, couve-toscana, cenoura red, fisális, girassol, calêndula, maxixe-rosa, nirá, lavanda e amor-perfeito. Estamos fechando uma parceria com um biólogo para levar os mais de cem tipos diferentes de algas comestíveis que existem no mar de Búzios para a cozinha – conta Carlos Cordeiro, que acredita que **usar as PANCs é o maior dever dos chefes** (Chefe Carlos Cordeiro, em entrevista à Breves, 2016, grifo nosso).

²⁰ Entrevista concedida à Lívia Breves para Jornal O Globo, 2016.

Figura 10 - Prato com alface americana braseada, beterraba, ricota e flores de calêndula e ixora.



Fonte: Foto de Tomas Rangel, 2016²¹

Outro chefe de cozinha, dono de um restaurante estrelado²² no Rio de Janeiro, menciona na entrevista que já utilizou as PANCs nos drinks e entre as preferidas estão “bertalha, beldroega, flores de hibisco e salicórnia: “com um menu sempre em movimento, a chance de ir ao restaurante e se deparar com um nome ‘diferentão’ no cardápio é altíssima” (Breves, 2016). A figura 11 demonstra a utilização das PANCs no menu do restaurante:

²¹ In: BREVES, Livia. Somos todos PANCs: as plantas alimentícias não convencionais dão o sabor da gastronomia moderna. O Globo, 4 de abril de 2016. Disponível em: <https://oglobo.globo.com/ela/gastronomia/somos-todos-pancs-as-plantas-alimenticias-nao-convencionais-dao-sabor-da-gastronomia-moderna-19436827>. Acesso em: 14 set. 2020.

²² Um restaurante estrelado é aquele que foi premiado com até cinco estrelas pelo guia Michelin. Criado em 1900 como uma forma de publicidade para a marca de pneus, quando a França tinha apenas 2.400 motoristas habilitados, o guia indicava os melhores estabelecimentos do país, fornecendo informações valiosas para os viajantes. Logo se tornou uma referência. É hoje um dos guias gastronômicos mais célebres do mundo.

Figura 11 Peixe assado com flores



Fonte: Foto de Tomas Rangel, 2016²³.

Na entrevista concedida à Breves, alguns chefes mencionam que aprenderam sobre as plantas não convencionais com seus familiares e que suas PANCs saem de hortas, de lavouras plantadas com sementes crioulas e de brotos que surgem naturalmente: “são plantas que geram um menor impacto no meio ambiente, não é à toa que na Dinamarca os chefes já usam há muito tempo” (Breves, 2016).

Com relação ao uso internacional, encontramos a presença das flores comestíveis no cardápio de chefes ao redor do mundo. Nas imagens a seguir (redes sociais de um restaurante espanhol), é possível verificar o uso de violetas (*Viola riviniana*) (figura 12), flores de sabugueiro (*Sambucus nigra*) (figura 13) e uma “mandala” de flores comestíveis (figura 14), em comemoração à primavera.

²³ Ibidem.

Figura 12 – Prato denominado “violetas do inverno”, com violetas em crosta de açúcar



Fonte: CELLER CAN ROCA. Instagram. 2020²⁴.

²⁴ Disponível em: <https://www.instagram.com/cellercanroca/>. Acesso em: 08 out. 2020.

Figura 13 – Maçã verde recheada de flores de sabugueiro e acácias, com xarope de lichia



Fonte: CELLER CAN ROCA. Instagram. 2020²⁵.

²⁵ Disponível em: <https://www.instagram.com/cellercanroca/>. Acesso em: 08 out. 2020.

Figura 14 – Prato com mandala comestível com flores da primavera



Fonte: CELLER CAN ROCA. Instagram. 2020²⁶.

Em Nova York, nos Estados Unidos, algumas cafeterias se distinguem da concorrência por introduzir flores comestíveis como rosas (*Rosa spp*), clitóreas (*Clitoria ternatea*) e lavandas (*Lavandula angustifolia*) e outras nos tradicionais *lattes* (bebida à base de café e leite) do cardápio, além de pequenos bolinhos imitando vasos de flores e *cocktails* floridos para o *happy hour* (figuras 14, 15, 16 e 17):

²⁶ Disponível em: <https://www.instagram.com/cellercanroca/>. Acesso em: 08 out. 2020.

Figura 15 – Cafés e lattes com flores de lavanda e rosas da cafeteria Remi NYC



Fonte: REMI NYC. Instagram. 2020²⁷.

Figura 16 – Latte gelado sabor rosas com pétalas de rosas da cafeteria Café Atelier NY



Fonte: CAFÉ ATELIER NY. Instagram. 2022²⁸.

²⁷ Disponível em: <https://www.instagram.com/remi.nyc/>. Acesso em: 08 out. 2020.

²⁸ Disponível em: https://www.instagram.com/_cafe_atelier/. Acesso em: 01 set. 2022.

Figura 17 – *Cocktail de lavanda para o happy hour da cafeteria e bar PHD Terrace NY*



Fonte: CAFÉ ATELIER NY. Instagram. 2022²⁹.

Figura 18 – *Cupcake imitando vaso de flores e com recheio de creme de flor de sabugueiro, da cafeteria e bar PHD Terrace NY*



Fonte: CAFÉ ATELIER NY. Instagram. 2022³⁰.

Muitos chefes americanos utilizam vastamente as flores em seus restaurantes, especialmente na chegada da primavera:

²⁹ Disponível em: https://www.instagram.com/_cafe_atelier/. Acesso em: 01 set. 2022.

³⁰ Ibidem.

O início da primavera significa que as flores estão finalmente desabrochando nas ruas de Nova York – e nos pratos dos restaurantes. Embora estejamos acostumados a ver narcisos e malmequeres em parques e esquinas, chefes e mixologistas estão usando flores como jasmim, hibisco e rosa para aumentar o sabor de suas criações (LEADEN, 2019, p. 26).

Algumas fazendas no país se especializaram na venda de serviços reconhecidamente denominados “da horta à mesa”, em que as flores comestíveis e demais plantas comestíveis são retiradas da natureza, sendo levadas diretamente para os clientes, em preparações gourmet, na fazenda Blackberry, com restaurante no próprio, como é retratado nas figuras 19 e 20:

Figura 19 – Salada com flores de amor perfeito



Fonte: BLACKBERRY FARM. Instagram. 2020³¹.

³¹ Disponível em: <https://www.instagram.com/blackberryfarm/>. Acesso em: 08 out. 2020.

Figura 20 – Confeitaria botânica com flores comestíveis do campo.



Fonte: BLACKBERRY FARM. Instagram. 2020³².

É válido ressaltar a constante presença de hortas orgânicas e plantações, tanto sendo utilizados por chefes em restaurantes, como nos guias alimentares e escolas públicas, indicando um destaque na valorização do entendido como “natural”, com referência à produção local. Em alguns restaurantes do Rio de Janeiro, é possível identificar constantemente fotos com as hortas que fornecem alimentos ao restaurante (figura 21) e o mesmo ocorre em restaurantes internacionais (figura 22).

³² Ibidem.

Figura 21 – Chefe na horta do restaurante, localizado no Rio de Janeiro, Brasil



Fonte: LASAI RESTAURANTE. Instagram. 2020³³.

Figura 22 – Chef na horta do restaurante, localizado em Barcelona, Espanha



Fonte: CELLER CAN ROCA. Instagram. 2020³⁴.

³³ Disponível em: <https://www.instagram.com/restaurantelasai/>. Acesso em: 08 out. 2020.

³⁴ Disponível em: <https://www.instagram.com/cellercanroca/>. Acesso em: 08 out. 2020.

A busca pelo plantio de plantas que serão transportadas ao prato também é observada nesses restaurantes (figuras 23 e 24), em referência ao movimento “*Farm to table*”:

Figura 23 – Plantas comestíveis que são servidas em restaurante estrelado



Fonte: LASAI RESTAURANTE. Instagram. 2020³⁵.

Figura 24 – Plantas comestíveis que são servidas em restaurante estrelado



Fonte: LASAI RESTAURANTE. Instagram. 2020³⁶.

³⁵ Disponível em: <https://www.instagram.com/restaurantelasai/>. Acesso em: 08 out. 2020.

³⁶ Disponível em: <https://www.instagram.com/restaurantelasai/>. Acesso em: 08 out. 2020.

Em entrevista concedida à Breves (2016), a chef de um restaurante estrelado em São Paulo, menciona que recebeu influências da literatura para acrescentar as PANCs no cardápio, por meio da publicação do livro “Plantas alimentícias não convencionais no Brasil” (KINNUP, 2014). Nas figuras 25 e 26, é possível identificar o uso de flores comestíveis em suas preparações gastronômicas:

Figura 25 – Doce de feijão e sorvete de flores de jasmim



Fonte: HELENA RIZZO. Instagram. 2020³⁷.

³⁷ Disponível em: <https://www.instagram.com/helenarizzo/>. Acesso em: 08 out. 2020.

Figura 26 – Batata doce, lichia e pétala de rosa



Fonte: HELENA RIZZO. Instagram. 2022³⁸.

A ideia de “colher do jardim”, “da horta” e direcionar imediatamente ao prato é mencionada na entrevista concedida à Breves (2016):

Soube das PANCs em 2013, quando fui visitar o Jardim Botânico Plantarum, em Nova Odessa, interior de São Paulo [...]. **A gente fez um almoço com o que colhemos no jardim.** Lembro de ter preparado, ali na hora, um prato com vitória-régia. Foi assim que comecei a pesquisar. Aos poucos, descobri outras plantas e passei a incorporá-las à cozinha (Breves, 2016, grifo nosso).

Usar estes ingredientes é bacana por vários aspectos. Primeiro, pelo gustativo. A maioria dessas plantas têm gostos incríveis, variam bastante o paladar. E pelo fator nutritivo. Elas crescem em abundância. Só não são mais usadas por desconhecimento. Sem falar que, **ao usá-las, contribuimos para um tipo de agricultura menos nociva** – garante ela, que tem uma paixão especial pela taioba (Breves, 2016, grifo nosso).

A busca de uma nova democracia de acesso alimentar, com acesso a uma agricultura menos nociva, tem se respaldado em movimentos que se baseiam em questões sustentáveis e ambientais, conforme Friedmann (1993):

³⁸ Ibidem.

A base social para uma política alimentar democrática reside nos movimentos por emprego e renda, por alimentos seguros e nutritivos, por uma agricultura ambientalmente sensível (incluindo o tratamento de animais) e pela participação democrática. Os princípios democráticos enfatizam a proximidade e a sazonalidade - sensibilidade ao lugar e tempo (FRIEDMANN, 1993, p.98).

Questões relacionadas aos movimentos ambientais, como sustentabilidade e preservação do meio ambiente estão em pauta quando o assunto diz respeito às plantas não convencionais. No 3º Congresso online de PANC³⁹, ocorrido em 2020, foram abordados temas como agroecologia, hortas sustentáveis, culinária com flores comestíveis, o que demonstra um movimento social para abordar tais temas em destaque, como pode ser observado em publicações nas redes sociais de restaurantes cariocas (figura 27), que utiliza as plantas não convencionais no cardápio.

Figura 27 – Flores de hibisco em homenagem ao Congresso de PANCS



Fonte: RESTAURANTE CLANDESTINO.
Instagram. 2020⁴⁰.

³⁹ O 3º Congresso Internacional Online de Plantas Alimentícias Não Convencionais (3º Congresso PancWeb) ocorreu de 14 de setembro à 19 de setembro de 2020. Foram mais de 20 palestras com temas de alta relevância, ministradas por grandes referências do Brasil e de outros países, sendo a maioria com atuações e reconhecimento internacional. Nomes como Bela Gil, Bel Coelho, Valdely Kinnup e Jaqueline Durigon, fizeram parte dos conferencistas. Informações disponíveis em: <https://www.miltonpadovan.com.br/congressopancweb49043353/>. Acesso em: 24 dez. 2022.

⁴⁰ Disponível em: <https://www.instagram.com/clandestinobr/>. Acesso em: 08 out. 2020.

Não apenas em congressos e restaurantes, mas as PANCs também podem ser encontradas em tours gastronômicos, o que demonstra um crescimento no interesse pelo assunto. Destacamos, por exemplo, a bióloga Neide Rigo, de São Paulo, Brasil, que promove passeios em busca de plantas comestíveis encontradas nas ruas, em calçadas, para o projeto “Pancnacity”, em que caminha com um grupo colhendo as plantas desconhecidas e monta um almoço:

Pequenos produtores e consumidores 'marginais' ao sistema agroalimentar industrial ocupam os interstícios desta rede [...] estes espaços tangenciais representam locais de estratégias alternativas que se baseiam em práticas de produção tradicionais centradas em redes de subsistência e de mercado informal, ou estão vinculados com novos movimentos sociais associados a questões não agrícolas ou não alimentares (WHATMORE, 1995, p. 44).

Durante a pandemia ocasionada pelo novo coronavírus, em 2020, as caminhadas denominadas no estrangeiro como “*foraging*”⁴¹, foram suspensas e teletransportada para o ambiente virtual (figura 28), tendo, no entanto, mantido o princípio de produção culinária a partir de plantas não tradicionais:

⁴¹ A prática do “*foraging*” se baseia na busca por fontes de alimentos não tradicionais e, geralmente, presentes em áreas menos urbanas. A teoria é um ramo da ecologia comportamental que estuda formas de sobrevivência alimentar dos animais em resposta ao ambiente onde o animal vive (RAINE; CHITTKA, 2008).

Figura 28 Neide Rigo, em aula online de reconhecimento de plantas comestíveis



Fonte: NEIDE RIGO. Instagram. 2020⁴².

A finalidade do tour gastronômico em busca de flores comestíveis e PANCS, segundo a idealizadora, não é apenas a cozinha, mas também o reconhecimento das plantas por parte da população:

As PANCs não são um grupo de plantas coeso e homogêneo. Há espécies nativas, exóticas, cultivadas, espontâneas. Há folhas, frutos, vagens e grãos. São plantas que não encontramos facilmente nos mercados, mas que em determinados lugares podem ser convencionais. [...] **A finalidade do tour não é só colher, mas também reconhecer. No momento, estou adorando as flores da Moringa Oleífera, as vagens imaturas do nabo forrageiro e as verdes do feijão-espada** (Breves, 2016, grifo nosso).

⁴² Disponível em: <https://www.instagram.com/neiderigo/>. Acesso em: 08 out. 2020.

Ao final do 3º Congresso PancWeb (2020), realizado de forma remota, os participantes tiveram acesso a um curso sobre uso de flores comestíveis.

É possível observar, com o descrito até o momento, que existe uma demanda no uso de flores comestíveis não apenas por parte dos chefes de cozinha, mas também por consumidores (KELLEY et al., 2001).

2. MANUSCRITOS

2.1 Do jardim à mesa: subjetividades no consumo de flores comestíveis⁴³

2.1.1 Introdução

Quando falamos em flores, usualmente remetemos a suas características ornamentais e, mais recentemente, no campo da Nutrição, aos seus aspectos nutricionais. Elas são consideradas um alimento com baixo valor energético e boa fonte de vitaminas, minerais e compostos bioativos.

Aqui o consumo de flores é analisado sob a ótica do comestível (FISCHLER, 1995) e, enquanto comida, as flores expressam uma forma de organização social de um grupo (CARVALHO; LUZ; PRADO, 2011) resultante das interações socioculturais em que são utilizadas. A *Dahlia*, por exemplo, amplamente apreciada por suas características ornamentais, parece ser uma adição recente à culinária, o que nos leva a pensar, entre outros exemplos, que a categorização de um alimento como comestível – bem como sua transição de não ingerível para item entendido como comida – incorpora a preceitos como cultura, movimentos simbólicos e significações atribuídas pelo homem, de acordo com suas seleções e escolhas diante das variedades. Porque “se nós não consumimos tudo o que é biologicamente ingerível, é porque tudo o que é biologicamente ingerível não é culturalmente comestível”. (FISCHLER, 1995, p. 57)

Ao discorrer sobre flores comestíveis, referimo-nos a plantas: (i) ornamentais; (ii) consideradas “matos de comer”, conhecidas como “invasoras” ou até mesmo daninhas, estas inseridas na denominação de Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs); e (iii) tradicionalmente conhecidas na dieta alimentar.

As primeiras, habitualmente usadas na decoração de residências e interiores e ornamentação de jardins, como é o caso da rosa (*Rosa*) e da lanterna chinesa (*Abutilon striatum*), por exemplo, são usualmente cultivadas para utilização na culinária. Já as segundas nascem de forma espontânea em canteiros, calçadas e/ou hortas, como é o

⁴³ O conteúdo desta sessão corresponde ao manuscrito publicado na coletânea “Comensalidades em narrativa: estudos de mídia e subjetividade”, pela Editora da Universidade Federal da Bahia, em 21 de novembro de 2021.

caso da flor de erva-de-touro (*Tridax procumbens*) e do dente-de-leão (*Taraxacum officinale*). Um terceiro segmento de flores comestíveis envolve aquelas cultivadas correntemente para consumo alimentar e conhecidas como hortaliças ou legumes e verduras, como couve-flor (*Brassica oleracea* var. *botrytis*), brócolis (*Brassica oleracea* var. *itálica*) e alcachofra (*Cynara cardunculus* var. *scolymus*).

Essas últimas, como fazem parte da dieta alimentar tradicional, já são mais conhecidas pela população em geral. No entanto, as PANCs e flores ornamentais não fazem parte da alimentação convencional e, podemos dizer, até pouco tempo não eram produtos culturalmente comestíveis. O maior interesse por elas nos últimos anos, seja pela tendência à exploração de novos produtos por chefes, no caso das ornamentais, seja pela importância de considerar a biodiversidade nos modos de produzir e consumir alimentos no caso das PANCs, despertou o interesse de pesquisadores em conhecer as propriedades dessas espécies na alimentação.

Em geral, observa-se que as flores comestíveis servem como um complemento para tornar os pratos visualmente mais atrativos e podem ser utilizadas em combinação com outros alimentos na confecção de arranjos alimentares. A maioria pode ser comida crua, mas algumas florescências precisam ser limpas e ter partes descartadas. Já para outras, é imprescindível o cozimento. (BUCHMANN, 2016) Quando incluídas na finalização de saladas, sopas, entradas, sobremesas e bebidas, dão cor, fragrância, sabor e geram um sentido estético agradável ao prato. Cada espécie de flor é considerada mais adequada para determinados pratos e/ou bebidas, de acordo com suas características de aroma e sabor.

A partir da década de 1980, houve um alargamento na escala que se refere ao uso de flores em pratos de restaurantes por chefes de cozinha (KELLEY et al., 2001), momento em que passou a ser usada a expressão “*flower chef*”, que pode ser interpretada como chefe de cozinha especializado(a) na preparação de comidas com flores comestíveis.

No Brasil, apesar de alguns cozinheiros e botânicos terem se especializado no uso de flores na alimentação, sua utilização em preparações culinárias por chefes ainda é escasso, ainda que com ligeiro crescimento no mercado gastronômico. (MINAS GERAIS, 2011) No âmbito internacional, pode-se verificar a presença de flores comestíveis na culinária em livros, artigos científicos, revistas de bancas de jornais e são utilizadas nos restaurantes por chefes de cozinha. (BARASH, 1998)

Partimos do pressuposto de que esse maior interesse pelo consumo das flores comestíveis ultrapassa a esfera puramente nutricional e adentra um universo de ações que reorganizam sistemas simbólicos nos quais encontramos códigos que nos unificam e permitem que nos entendamos. Para Canclini (2010, p. 71),

[...] nós, seres humanos, intercambiamos objetos para satisfazer necessidades que fixamos culturalmente, para integrarmo-nos com outros e para nos distinguirmos de longe, para realizar desejos e para pensar nossa situação no mundo, para controlar o fluxo errático dos desejos e dar-lhe constância ou segurança em instituições e rituais.

Nesse contexto, o principal objetivo deste trabalho é analisar construções coletivas de significados da culinária floral e do consumo de flores comestíveis na rede social Instagram. Apesar da criação da plataforma datar de 2010, entendemos ser a globalização e a interação entre indivíduos, bem como as redes de consumo, concernentes ao movimento das redes sociais condizente com o raciocínio dos escritores.

Por considerarmos o potencial de abrangência e produtividade dessa rede social, compreendemos ser relevante olhar para esse fenômeno comunicativo e de representações no atual contexto, compreendendo os aspectos simbólicos do comer como modos de formações subjetivas relevantes.

2.1.2 Contribuições dos estudos acerca das flores comestíveis

Os estudos relacionados ao consumo de flores comestíveis nas últimas décadas concentram-se no interesse dos pesquisadores sobre as propriedades nutricionais dessas plantas, uma vez que podem conter metabólitos bioativos e vitaminas. (ARYA; KUMAR; GAUTAN, 2014) Ou seja, as flores comestíveis se tornaram importantes para a alimentação por causa de seus aspectos visuais, palatáveis e nutritivos, mas também por conta de suas propriedades medicinais, tornando-se “alimentos funcionais”. (TARDIVO; MERU, 2018)

Evidencia-se nessas pesquisas um esforço que deriva de um modo de pensar e agir no qual predomina a visão hegemônica da Biomedicina, que privilegia os aspectos biológicos do ato de comer (BOSI; PRADO, 2011), e chama a atenção para a

predominância da concepção relativa à alimentação saudável orientada por uma ideia de saúde reduzida à busca de cura ou prevenção de doenças. (KRAEMER et al., 2014)

No entanto, vimos surgir alguns estudos sob a perspectiva do consumo explorados do ponto de vista do mercado (CHEN; WEI, 2017; KELLEY et al., 2001; RODRIGUES et al., 2017) ou sob perspectivas culturais. (MULÍK; OZUNA, 2020)

No Brasil, para verificar a compreensão do consumidor sobre os produtos fabricados com flores e contribuir no conjunto de conhecimentos a respeito das intenções e atitudes capazes de mudar o comportamento alimentar do consumidor, Rodrigues e demais autores (2017), embasados na teoria das representações sociais, identificaram que os consumidores associavam as flores comestíveis à “alimentação saudável” e aos “cuidados da saúde” e, especificamente, o iogurte feito com as flores à condição de inovação.

A primeira representação reforça a motivação dos pesquisadores em melhor conhecer as substâncias bioativas das flores comestíveis, assim como é evidenciado na análise sobre o consumo das flores na alimentação em Taiwan. (CHEN; WEI, 2017) De acordo com esse estudo, a “consciência acerca da saúde”, via um etilo de vida saudável, afeta a atitude em relação ao consumo de flores comestíveis. Mas foram o aroma e a curiosidade as maiores influências em relação ao consumo delas. Por fim, a análise mostrou que os efeitos relacionados ao consumo de flores comestíveis são maiores entre os entrevistados que têm mais experiência com elas.

Quanto ao uso das flores comestíveis amor-perfeito (*Viola tricolor L.*), borago (*Borago officinalis*) e capuchinha (*Tropaeolum majus L.*) por chefes de cozinha, Kelley e demais autores (2001) identificaram motivações que envolvem fundamentalmente aspectos visuais, fragrância e sabor.

A pesquisa também indicou a preferência, por parte dos chefes de cozinha e consumidores, por flores orgânicas, demonstrando uma preocupação que vai além da beleza e do sabor das flores comestíveis, envolvendo outros códigos simbólicos e sociais. No entanto, tal público revelou uma situação contraditória, pois prefere as flores orgânicas, mas em estado de perfeição, ou seja, sem defeitos.

Quando os chefes foram indagados se comprariam as flores caso tivessem algum dano feito por insetos, apenas 8% dos entrevistados responderam afirmativamente. Além disso, no que se refere ao comércio das flores comestíveis, aproximadamente 58%

dos consumidores demonstraram interesse em comprar mais flores, caso o produto tivesse maior disponibilidade em mercados e feiras.

Recentemente, identificamos o estudo do consumo das flores comestíveis em relação aos aspectos culturais da culinária mexicana, expondo como as flores são parte integrante dessa cultura e tipicamente cozidas em vez de consumidas cruas. Essa forma de preparo é comumente encontrada em pratos regionais ou em combinação com feijão ou ovos e permite que os sabores sutis das pétalas se tornem mais proeminentes. (MULÍK; OZUNA, 2020)

No entanto, ainda são escassas pesquisas que adotem uma perspectiva do estudo do consumo no qual possam ser incluídos os processos de comunicação de bens simbólicos, ou seja, o consumo “como um conjunto de processos socioculturais em que se realizam a apropriação e os usos dos produtos”. (CANCLINI, 2010, p. 60) Nesse sentido, consumir flores comestíveis posiciona os sujeitos em determinado espaço social. Conforme Bourdieu (1992), o consumo dos agentes sociais está vinculado a classes, assim como a práticas e rituais de tal consumo. Sendo assim, a percepção do gosto, assim como a aproximação de caracteres identitários, se expressam na cultura de acordo com o pertencimento a determinado campo social.

Essa perspectiva nos auxilia a compreender o consumo das flores comestíveis para além de seus aspectos nutricionais e atitudes individuais, tal como explorados nos trabalhos até então apresentados sobre o tema.

2.1.3 Flores no menu digital: percurso metodológico

Escolhemos a plataforma digital do Instagram por servir como uma espécie de “portfólio virtual” do cardápio dos chefes, já que nele são publicadas imagens dos restaurantes, dos cozinheiros e uma representação visual do estilo de vida exposto, permitindo-nos estudar os significados construídos com base nessas imagens e nos comentários postados. Também privilegiamos o Instagram porque, dentre as redes sociais de destaque na internet, ele tem cerca de 66 milhões de usuários no Brasil, segundo país com mais usuários no mundo. (GRELA, 2020)

O aplicativo geralmente é acessado por *smartphones* e tem conectividade com outras plataformas, permitindo a criação e divulgação de legendas e oferecendo a possibilidade de adicionar *hashtags* (#), que se comportam como *hyperlinks* para buscas.

Nesse sentido, para alcançar nosso objetivo, analisamos textos e imagens publicados no Instagram com as *hashtags* #florescomestiveis e #florcomestível, como marcadores de material envolvendo o uso das flores na alimentação, nos últimos dois anos (2020-2021). Importante mencionar que criamos um perfil de Instagram, sem vínculo vicioso de pesquisa. O uso das *hashtags* apenas em português se deve ao fato de a seleção ter como foco o trabalho com flores comestíveis no Brasil. Feitas essas considerações, observamos que a *hashtag* #florescomestiveis tinha um total de 30.262 publicações, e a *hashtag* #florcomestível, 6.365.

Desse resultado, selecionamos os primeiros dois chefes, respectivamente, de cada divisão de *hashtags*, totalizando quatro perfis, que obedeceram aos seguintes critérios de inclusão: (i) chefes de cozinha e/ou autores de livros especializados em flores comestíveis; (ii) mais de dois mil seguidores no Instagram; e (iii) em território nacional.

O *corpus* empírico desta pesquisa constituiu-se inicialmente de 256 publicações, sendo selecionadas aquelas que usavam flores comestíveis em suas imagens e legendas, totalizando 125. Destas, 40 publicações pertencem ao Perfil 1, 34 publicações ao Perfil 2, 11 publicações ao Perfil 3 e 40 publicações ao Perfil 4, respectivamente.

Nas publicações selecionadas do Perfil 1 e do Perfil 3, havia flores comestíveis ornamentais. Já nas publicações dos perfis 2 e 4, esses ingredientes estavam atrelados às flores consideradas alimentos cotidianos da alimentação – couve-flor e flor da abóbora, por exemplo –, bem como PANCs. Não notamos nos perfis 2 e 4 a presença de flores ornamentais.

As imagens e legendas presentes nessas postagens foram analisadas levando em consideração: (i) a preparação em que as flores estavam sendo utilizadas; (ii) a narrativa empregada na legenda, em conexão ao prato com flores comestíveis; (iii) os comentários das pessoas nas postagens quanto ao consumo das flores no cotidiano. Essa etapa nos permitiu observar aspectos recorrentes e organizar o material coletado nas categorias “aspectos estéticos e simbólicos” e “aspectos sociopolíticos”.

A definição das categorias seguiu o referencial teórico de Canclini (2010), que apresenta, como dito, o consumo como um conjunto de processos socioculturais no qual se articulam racionalidades, a saber, econômica, dos aspectos simbólicos e estéticos, sociopolítica interativa, integrativa e comunicativa. Tais categorias subsidiaram as análises para melhor compreender como consumidores que poderiam considerar as

flores como não ingeríveis passariam a encontrar caminhos para produzir experiências comestíveis. (FISCHLER, 1995)

2.1.4 “Tão belo que dá pena de comer”: flores e aspectos estéticos e simbólicos

Nos quatro perfis analisados, o uso de flores comestíveis com plantas ornamentais ocorre de acordo com um critério estético e de sofisticação. No Perfil 1, por exemplo, existe um toque de *glamour* culinário em relação às flores comestíveis, com clara intenção de transmitir elegância ao prato. Tanto que nas 40 publicações analisadas, em conexão com as flores ornamentais comestíveis, encontramos em 34 delas a palavra “charme” em *hashtags* e legendas.

Nos perfis 1 e 3, parece que, por meio das flores ornamentais, busca-se alcançar um padrão de qualidade, frescor e requinte. Já nos perfis 2 e 4, as flores comestíveis são utilizadas conforme um conceito artístico, e inclusive se percebem relações entre o prato em branco e a tela de pintura, que somente aguarda as pétalas ou pinceladas de tinta para uma expressão da arte. São comuns questionamentos nos comentários, por parte do público que acompanha os perfis, como “Pode comer? Não teria coragem de desmanchar essa obra de arte”, em referência ao preparado culinário com flores comestíveis.

Ao mesmo tempo em que o belo, aqui utilizado como adjetivo para qualificar aquilo que nos agrada, mas que também significa aquilo que nos parece bom e nos apetece, atribui aos pratos algo bom para comer, posicionando as flores em alimentos classificados por Fischler (1995) em “comíveis”, ao qualificá-las como arte elas acabam por se tornar “incomíveis”. No entanto, as diversas postagens vão familiarizando os seguidores com a ideia, corroborando para que a “obra de arte” se transforme em algo “comível”.

Apesar da articulação das racionalidades abordada por Canclini, observamos que o consumo de flores comestíveis por determinado grupo social tem como dispositivo, em especial, uma racionalidade estética, ou seja, é um consumo que se manifesta sob uma lógica de construção de signos como forma de distinção simbólica e maneiras de comunicá-las. A lógica que rege os aspectos simbólicos e estéticos do pensamento consumidor não é o da satisfação das necessidades, mas sim da apropriação dos meios de distinção simbólica, ou seja, da impossibilidade de outros terem esses meios.

Nesse sentido, consumir flores comestíveis posiciona os sujeitos em determinado espaço social, gerando, inclusive a noção de distinção: “Privilégio. Meu tipo de ostentação, não me preocupo com carro novo. Gosto de ver a vida brotando no jardim, de sentir isso aqui. Gosto tanto disso, que o comer vira supérfluo, quase desnecessário. Já comi o que vi e senti”, diz a postagem retirada do Perfil 4, na qual a chefe segura uma flor de abóbora como se fosse um troféu, mencionando na legenda que esse ato se refere a uma ostentação e um privilégio. É unânime entre os quatro perfis a adoção de um “estilo de vida natural” associado diretamente ao consumo de flores comestíveis.

O consumo engloba o uso, a fruição e o descarte de bens tangíveis e intangíveis, considerando necessária ainda uma reflexão sobre a experiência cultural como parte do processo de consumo. (BACCEGA, 2014) Douglas e Isherwood (2004) consideraram que o fluxo padronizado de bens mostra um mapa de integração social. Nesse entendimento, todos os atos de consumo são feitos culturais.

Contudo, as relações de consumo não apenas distinguem grupos sociais, mas também se convertem em um mecanismo de integração social – racionalidade integrativa e comunicativa/simbólica e estética – na medida em que, para constituir-se como elemento de distinção, o consumo de determinados bens precisa ter sentidos compartilhados pelos demais membros da sociedade. (CANCLINI, 2010)

2.1.5 Flores e novos movimentos sociais do consumo

Percebe-se também no consumo de flores comestíveis a possibilidade de uma racionalidade sociopolítica para determinar que flores são “comíveis”. Os perfis 2 e 4 apresentam, em suas postagens, flores convencionais e PANCs em conexão com a alimentação vegana, aparecendo nas legendas menções a movimentos de consumidores em prol de uma produção de alimentos de forma dita mais “sustentável” e “saudável”, como defesa do consumo com pequenos produtores locais, alimentação orgânica e saudável, além do não uso de produtos industrializados. Nas *hashtags* e legendas desses dois perfis, a palavra “orgânico” apareceu em 32 das 125 postagens analisadas.

Canclini (2010) aponta para a importância das práticas de consumo relacionadas aos aspectos comunicacionais do direito à cidadania ao mencionar que o consumo não é em si um “ato irracional”, mas um ato em que se organiza parte da racionalidade

econômica, política e psicológica social. Quando selecionamos os bens e nos apropriamos deles, escolhemos o que será tido como publicamente importante, assim como nos integramos e distinguimos na sociedade.

Entendemos que essa forma de comunicar as flores comestíveis como pertencentes a esse universo de práticas de consumo socialmente responsável e ecologicamente correto e em conexão com alimentos frescos, livres de aditivos químicos e industrializados, vai ao encontro dos novos movimentos sociais econômicos alimentares (GOHN, 2004), que transmitem noção de segurança alimentar e justificam racionalmente as escolhas alimentares por produtos como meios de expressar esses valores.

Na visão de Gohn (2004), os pressupostos básicos dos denominados “novos movimentos sociais” estariam ligados à cultura, à identidade, à subjetividade, ao cotidiano, à interação política, entre outros aspectos. Ao final do século XX, diversos movimentos se destacaram de acordo com tais pressupostos, como a luta pelos direitos das mulheres, por questões ecológicas, por relações econômicas justas, entre outros. Nesse sentido, destaca-se um conjunto, denominado pela doutrina especializada como “novos movimentos sociais econômicos”, cuja abordagem é direcionada para a estruturação de mecanismos da economia pretendendo inclusão social, com isso ocasionando diversas mudanças de sentidos e valores na camada social (PICOLOTTO, 2008), sendo a economia solidária e o comércio justo alguns exemplos.

Podemos citar como uma das principais mudanças nesse processo a trajetória dos produtos que passam a ser cada vez mais observados e relevantes para os consumidores, além da produção de novos itens a serem disponibilizados no comércio. Valores antes renegados a segundo plano passam a ser decisivos para o consumo de produtos e para a própria constituição dos mercados agroalimentares. (PICOLOTTO, 2008) Os “novos movimentos sociais econômicos alimentares”, conforme defende Gohn (2004), apresentam características peculiares, como a inserção de “valores” em seu funcionamento.

Os novos movimentos sociais trazem certa redefinição da participação na vida coletiva e se tornam parte da constituição de identidades. Aqui identificamos alguns que se interconectam com o simbolismo de ingerir “comida natural” por meio das flores.

Mais do que movimentos, eles podem ser entendidos como ideologias alimentares, tendo como proposta um novo estilo de vida, que questiona o processo de

racionalização e padronização alimentar, bem como o caráter ecológico e sustentável dentro da lógica capitalista de produtividade a qualquer custo, principalmente quando dela resulta uma perda das tradições culturais e culinárias, da naturalidade e do sabor do alimento. (OLIVEIRA, 2020)

Podemos evidenciar isso, por exemplo, em legendas encontradas no Perfil 2: “Trigo transgênico no meu pão? Nem pensar!!! Se você também não quer comer pãozinho com glufosinato de amônio – um herbicida mais tóxico que o glifosato – assine a petição contra a liberação do trigo transgênico, deixei o link na bio!!!”; assim como em outra postagem, que menciona as tradições alimentares com a seguinte descrição: “Quando fui para o Ceará, à convite do @cearaorganicfood2019, ganhei este feijão porreta de presente. Quem me presenteou foram algumas mulheres de um assentamento lá da região, elas me disseram que conheciam este feijão como “olho de gato”. Era uma garrafa cheia deles, comemos quase tudo e guardei um pouco para plantar. Então, dois anos depois eu plantei aqui no jardim”.

Os novos movimentos sociais econômicos alimentares têm uma sinergia de interesses, que nas palavras de Souza Santos (2005) apontam a possibilidade de “traduzir” interesses e pautas similares de atuação. No caso do movimento de *slow food*, por exemplo, ele apresenta um forte vínculo com as lutas ambientalistas (CARVALHO, 2009), assim como com o vegetarianismo. É possível dizer que existe proximidade entre os movimentos, pois eles compartilham espaços, locais de fala e discursos sociais semelhantes, inclusive no imaginário popular.

Nesse sentido, tal sinergia ocorre diante de uma voz semelhante que “grita” contra lutas similares e dores bastante aproximadas, diante de um quadro de símbolos sociais. Por meio da compactuação de ideias, esses movimentos conseguem estabelecer sentidos coletivos que lhes permitem coligar linhas de ação e pensamento, as quais lhes parecem mais adequadas à realização do tipo de transformação por eles pretendida ou enxergada como mais desejável. (OLIVEIRA, 2020)

Além disso, vale ressaltar que com exceção do Perfil 2, que menciona que planta e colhe as próprias flores comestíveis, e do Perfil 4, que cita os fornecedores – em geral, pequenos produtores ou empresas de porte médio –, tanto o Perfil 1 como o 3 não mencionam de onde são as flores comestíveis. Em algumas legendas, surgem sugestões de que são colhidas do próprio jardim, porém, em alguns *posts* seguintes já existe menção a uma compra por parte das chefes.

Podemos, por meio dessa observação, suscitar o debate a respeito de quem seriam os produtores das flores comestíveis utilizadas na culinária, bem como se são usadas apenas aquelas plantadas com as próprias mãos, haja vista que as chefes propõem um consumo consciente e sustentável, como é mencionado nas legendas dos perfis em análise.

Citamos aqui que no Perfil 2 as flores comestíveis são utilizadas também na forma seca, demonstrando a valorização do ciclo natural do ingrediente e transmitindo, inclusive, a conexão com valores relacionados à sustentabilidade. A beleza aqui está relacionada à natureza, em toda sua forma.

No entanto, notamos a ausência do “feio”, de pétalas manchadas, mordidas por insetos ou pequenos animais. Afinal, nada mais “natural” do que a própria imperfeição da natureza. Nos quatro perfis observados, não existe espaço para a grande confusão de coisas dispostas pela natureza e em nenhuma publicação contendo flores comestíveis foram observados contrastes. Ou seja, existe sim a busca pelo natural, mas também pelo lado “instagramável” da natureza.

Para Montesquieu (2005, p. 31-32), são os diferentes prazeres da alma que formam os objetos do gosto, tais como o belo, o delicado, o grandioso. A alma, que aprecia variedade, gosta de encontrar também certa simetria pela facilidade de perceber as coisas, tornando-as agradáveis, como percebemos “de um só golpe de vista” os pratos dos chefes ornamentados com flores comestíveis. “É da natureza que um todo seja algo completo; e a alma, que vê esse todo, não quer nele encontrar partes imperfeitas”. As flores comestíveis, tão fotografadas e descritas nas legendas, não mencionam incorreções.

Além disso, observamos que nos quatro perfis – praticamente na maioria das publicações – as fotos são feitas por profissionais, esteticamente trabalhadas, em associação ao uso de flores comestíveis na culinária. Tal ato transmite a mensagem de que não apenas a fotografia é perfeita – e não tão natural, posta que é posada – mas que a vida e o estilo das chefes retratadas também o são.

Por fim, em conexão com o que apontamos anteriormente, observamos nas postagens do Perfil 4 a presença de crianças – o filho da chefe – segurando elementos naturais, plantas ou flores comestíveis. O perfil sugere uma transmissão de valores para as gerações futuras, bem como incentiva uma vida natural. Existe aqui forte associação entre estilo de vida natural, veganismo e caráter ideológico.

Notamos, por meio da análise desses perfis, que a associação de flores comestíveis com comida ocorre como uma ode ao universo natural, ao frescor de colher o que se planta, ligado a um estilo romantizado inserido em uma vida no campo.

Nos quatro perfis, encontramos as chefes em meio à natureza, colhendo e retirando do jardim sua alimentação. Em dois perfis analisados, 2 e 4, foram reproduzidos os cenários de uma cozinha em meio à natureza, com a presença de fogão e liquidificador em meio ao jardim, além de várias frutas, hortaliças e flores comestíveis. A ideia transmitida por essas imagens é de que a cozinha é parte integrante da natureza como um todo.

Além disso, notamos, nos quatro perfis, a falta de menção às dificuldades relacionadas à vida no campo. Sabemos que ela exige determinados trabalhos e equipamentos relacionados ao cuidado contra pragas, ao trato de esterco e composteiras, a serviços de poda e ao trato de animais, por exemplo, que exigem preparo ou podem não ser considerados gloriosos em sua feitura. Isso acaba por não representar a “vida do campo” como ela realmente é.

Para Bourdieu (1992), as práticas e os rituais de consumo dos agentes estão vinculados a classes, a comunidades de gosto e a percepções de associação de identidades e, dessa forma, os agentes expressam culturalmente seu pertencimento a determinado campo social. Dessa forma, o consumo pode ser entendido como um código cultural (BACCEGA, 2014; MAZER, 2015), e o poder simbólico estaria vinculado à cumplicidade daqueles que lhe estão sujeitos.

O poder simbólico é esse poder invisível, o qual só pode ser exercido com a cumplicidade daqueles que não querem saber que lhe estão sujeitos ou mesmo que o exercem. Poder quase mágico que permite obter o equivalente daquilo que é obtido pela força (física ou econômica), só se exerce se for reconhecido, quer dizer, ignorado como arbitrário. (BOURDIEU, 1992, p. 33)

O poder exercido pelos sistemas simbólicos serve para construir a percepção da realidade que visa a estabelecer um sentido único para o mundo social, “gerando certa homogeneidade quanto à percepção do tempo, do espaço, das motivações, dando sentido à vida em sociedade e possibilitando a harmonização das relações”. (BOURDIEU, 1992)

Quando falamos no consumo de flores comestíveis, estamos adentrando o universo e a concepção de uma “comida natural”, associada à visão de pureza e saúde, que remete à horta, ao jardim, de onde essas flores nascem e são retiradas. Essa ideia evocativa surge em contraposição às impurezas urbanas, de acordo com um termo denominado por Carvalho e Sabino (2013, p. 14) de “neorromantismo alimentar”.

Movimento aos nossos olhos, típicos das ‘camadas médias urbanas’ que, por se distanciarem da realidade concreta da vida na ‘roça’ e, por terem contato com representações sociais douradas (o chamado por Bourdieu de senso comum dourado) sobre a ‘natureza’, constroem uma utopia urbana que vê na própria humanidade um elemento deletério e, portanto, negativo e estressante de suas existências não raro abastadas. Assim, constroem uma imagem de campo quase árcade; mais ainda, não apenas a imagem de um cenário camponês perfeito se apresenta em seu imaginário, mas, à moda romântica, concebem a essência do ser humano como sendo intrinsecamente natural e estando, devido ao progresso, separado de seu estado primordial ou estado de natureza, o que o faz adoecer e ser infeliz nos grandes centros urbanos repletos de comidas e alimentos repletos de comidas e alimentos artificiais e insalubres.

A concepção do natural ou até mesmo de “natureza” foi desenvolvida e contada durante séculos como resultado do desencantamento com o ambiente urbano, que repercutiu em aspectos filosóficos, mas também nas práticas produtoras das técnicas e tecnologias fundamentais para a consolidação do capitalismo contemporâneo, de acordo com o aval da ciência. Esse processo se atualiza e se ressignifica na cultura de forma veloz, por meio da circulação de elementos pertencentes ao imaginário pessoal (sonhos) e coletivos (ritos, memórias, símbolos) e obras de ficção.

A significação que envolve o consumir “comida natural” é constante e a todo tempo criada, adequando-se a uma vida na cidade grande, de forma que seu ideal não se desfaleça. Consumir engloba uma produção de significados e sentidos, pois o que é comido sempre pertence, de maneira direta ou não, a um contexto social, e o imaginário coletivo faz parte da ingestão dos alimentos. (CARVALHO; SABINO, 2013)

Dessa maneira, ao consumir comida natural, como é o caso das flores comestíveis, adentra-se um ambiente simbólico, apropriando-se desses arranjos, que foram elaborados no senso comum, conforme um contexto específico. O consumo de alimentos naturais parte de pressupostos que se originam tanto de elementos retirados de narrativas como do que grupos sociais consideram como sendo “naturais”, “saudáveis” e “orgânicos” como também do discurso científico da Nutrição, o que lhes

confere novos sentidos. Tal bricolagem (CARVALHO, 2009) segue no plano representacional e empírico, conforme “uma familiaridade e intimidade com o comer que nem sempre é racionalmente científica, embora ainda assim cientificamente, embora ainda assim manifestação de uma racionalidade”. (CARVALHO; SABINO, 2013, p. 3)

É válido observar que o senso comum, por estar em geral imerso em ausência de consciência crítica, serve muitas vezes de forma de perpetuação de relações de poder, reproduzindo desde a apropriação de símbolos em proveito do lucro pelo lucro, até a mais genuína expressão de reflexividade em uma estratégia social de sobrevivência em meios de fuga, ainda que temporários, das formas dominantes. (BOURDIEU, 2001)

O consumo de comida natural segue as tendências do mosaico que é a cidade grande hoje, não somente como uma manipulação consciente, mas também como expressão cultural inconsciente. A denominada comida natural se harmoniza com a vocação do sistema de refeições brasileiro para misturas [...] que se colocam de modo ordenado, mas separadas em seus valores entre os grupos em seus diversos estilos. O grupo que se autodenomina natural reproduz, reaproveita fragmentos de velhos significados de práticas de alimentação popular e douta e os complementa e atualiza com novos significados numa bricolagem de elementos que circundam uma dimensão categorial mítica que é aquela do termo ‘natureza’, a roça do ponto de vista de grupos naturalistas cariocas é um projeto futuro de uma natureza ressacralizada. (CARVALHO; SABINO, 2013, p. 29)

Dessa forma, o consumir “comida natural” engloba uma rede de significados e simbolismos incluídos no ato alimentar, que buscam remeter a ideia da própria natureza “encarnada” ali, por meio de símbolos de pureza replicados socialmente, como as flores. O ideal do jardim e da roça, em contraposição a uma cidade adoecida, é assim reproduzido: “a comida natural, a simplicidade e a aspiração ascética são símbolos comuns replicados, reconhecidos e autorizados coletivamente como, por exemplo, o fogão a lenha, a moringa de barro e a caneca de ágata” (CARVALHO; SABINO, 2013, p. 14), em que pese à convergência de significados não ser planejada e racional. Acrescentamos a esse conceito a ideia de aquilo que se planta.

No consumo das flores comestíveis, está incluída toda essa ideia de frescor, fragrância e estética, que foi sendo incorporada ao imaginário popular ao longo do caminho.

2.1.6 Considerações finais

O presente trabalho buscou contribuir para a compreensão de como se constroem os significados da culinária floral e do consumo de flores comestíveis na rede social Instagram, bem como dos valores atribuídos ao consumo de bens quando os selecionamos e os modos pelos quais nos integramos na sociedade.

Nos perfis analisados, pudemos perceber que os significados dados às flores comestíveis manifestam subjetividades associadas ao belo e ao natural, que as posicionam no *status* de comestíveis. Ao mesmo tempo, notamos que transformar flores ornamentais em produtos comestíveis e apresentá-las nos pratos comunica uma forma de *status* e distinção das chefes apresentadas em relação aos demais, e aqueles que comentam suas postagens assim reconhecem.

Sendo assim, reproduzir essa lógica de distinção contradiz a racionalização desse consumo por meio das propostas dos movimentos que buscam uma forma mais sustentável de consumir.

Objetivamos, por meio deste trabalho, compreender os aspectos simbólicos do comer como modos de formações subjetivas e percebemos que as relações de consumo não apenas distinguem grupos sociais, mas geram integrações sociais ao analisarmos as racionalidades integrativa e comunicativa/simbólica e estética, na medida em que para se constituir como forma e elemento diferenciador, de distinção social, o consumo de determinados bens precisa ter sentidos compartilhados pelos demais membros da sociedade.

Encontramos esse compartilhar no sentido da neorromantização do campo, bem como do uso de flores comestíveis atrelado a um universo natural, fresco e que transmite a pureza desse local construído pelo imaginário popular, de acordo com um critério racional sociopolítico que revela não apenas novos atores sociais, mas novas formas de construção da cidadania.

Em dois dos perfis, foi possível notar uma busca pelo consumo dito “sustentável”, que parece encontrar lugar de fala na plataforma do Instagram ao incentivar a busca por produtos “naturais”, “saudáveis” e “orgânicos”, em associação direta às flores comestíveis. No entanto, apesar dessa busca, ambos os perfis estão associados ao mercado tradicional, como ele é entendido, no sistema de compra e venda

de produtos, não se distanciando tanto dos valores já antigos e instalados na sociedade capitalista.

No entanto, observações foram feitas no sentido da contradição entre elemento natural e perfeição, posto que se eleva a flor comestível a um quadrante de pureza máxima e estética sem falhas, ultrapassando até mesmo sua essência derivativa da própria natureza, sujeita às imperfeições que lhe cabem, justamente por ser orgânica.

Nota-se, portanto, que o conceito do orgânico ainda permanece conectado ao sentido de belo e “financeiramente apetecível”, conforme as lógicas comerciais e de mercado. Mas em que medida a presença das flores comestíveis apetece?

Partindo do pressuposto de que o belo é bom e remete, no caso dos alimentos, ao natural, o que é belo é bom e, portanto, é bom para o corpo e pode ser ingerido com tranquilidade. Mas o que explica as pessoas comerem com confiança o alimento adornado com flores, mas titubearem em ingerir as flores, mesmo que saibam sê-las comestíveis? Isso nos lembra a discussão trazida por Umberto Eco (2007, p. 8) em seu livro *A história da beleza*, quando ele busca uma definição de belo. Diz ele que, “tendemos a definir como bom aquilo que não somente nos agrada, mas que também gostaríamos de ter”, e ilustra esse pensamento com um amor correspondido, mas também com um “quitute refinado” e, nesses casos, segundo ele, o belo e bom estimula um desejo de posse, e no caso dos alimentos, um desejo de ingestão. Nesse sentido, em que medida as flores comestíveis compõem o prato que enfeita, ou servem apenas como adorno desse prato?

O que nos pareceu, com base nas análises dos perfis, foi uma contradição, pois ao mesmo tempo em que as flores geram desejo de ingestão do prato no qual estão presentes, e apesar de serem comestíveis, há muito mais elementos que qualificam a comida que enfeitam, instigando as representações que as pessoas fazem dos pratos que as comportam. Elas funcionam como elementos constitutivos daquilo que, além de belo, é natural, seguro, saudável, mas nem sempre são vistas como “comíveis”, tendo assim uma função muito mais estética, de diferenciação não somente do campo do saudável, mas, sobretudo, do campo social, constitutivo de uma subjetividade sofisticada e diferenciadora.

2.2 Buquê culinário: o que dizem consumidores e não consumidores de flores comestíveis no Brasil

2.2.1 Introdução

Nas últimas décadas, houve um aumento considerável no uso de flores comestíveis no mundo da cozinha; muitos chefes atualmente utilizam as flores em seus pratos, para adicionar não apenas fragrância e sabor, mas também tornar seus preparados visualmente mais atraentes ao olhar (FERNANDES et al., 2017; MULIK et al., 2020).

Após a década de 1980, houve um aumento do uso de flores em pratos de restaurantes por chefes de cozinha (KELLEY et al., 2011), momento, inclusive, em que a expressão “flower chef” passou a ser utilizada para designar os cozinheiros que utilizavam técnicas de cozinha com as flores.

O uso das flores por chefes de cozinha já tem sido objeto de estudo da academia e em publicações (KELLEY et al., 2001; BARASH, 1998; TELÉSFORO et al., 2022).

No entanto, ainda carece de estudos que enfatizem os consumidores dentro de escolhas e hábitos de consumo.

Aqui o consumo de flores é analisado pelo lado comestível (FISCHLER, 1995) e, dessa forma, falam de uma organização social de grupos (CARVALHO; LUZ; PRADO, 2011), de acordo com as interações socioculturais em que são utilizadas. No México, por exemplo, a cozinha tradicional tem feito uso de flores comestíveis dentro de uma tradição milenar, e muitos pratos mexicanos são ainda feitos de flores, sejam eles preparados com plantas locais ou adaptados com flores de outras regiões, o que muito diz sobre seu significado cultural através dos usos culinários (MULIK et al., 2020).

Isso nos leva a entender que a categorização de um alimento como comestível incorpora preceitos como cultura, movimentos simbólicos e significações atribuídas pelo homem, de acordo com suas seleções e escolhas diante das variedades. Porque, “se nós não consumimos tudo o que é biologicamente ingerível, é porque tudo o que é biologicamente ingerível não é culturalmente comestível” (FISCHLER, 1995, p. 57).

Nesse contexto, o principal objetivo deste trabalho é compreender os significados de comer flores ou não comer flores e como elas se inserem na alimentação

das pessoas, considerando analisar construções coletivas referentes ao uso ou não de flores comestíveis.

2.2.2 Percurso metodológico

Esta pesquisa visa explorar o fenômeno do consumo de flores. A presente investigação baseia-se numa abordagem qualitativa de estudo, método que parece particularmente apropriado para os propósitos da pesquisa. Nossa proposta foi entrevistar consumidores de flores comestíveis como alimento culinário, bem como de não consumidores desses produtos. Portanto, foram realizadas entrevistas semiestruturadas (DUARTE 2004) com esses agentes, que foram convidados a responder o questionário online. Eles foram “recrutados” através da plataforma Instagram pessoal das pesquisadoras. Nesse sentido, após o fechamento do prazo de resposta, que durou 30 dias, os participantes foram divididos entre consumidores e não consumidores de flores comestíveis.

O Questionário (anexo 1) foi desenvolvido com as seguintes partes: (i) identificação dos entrevistados e (ii) questões da pesquisa, incluindo questões que abordam os temas dos hábitos alimentares, da utilização de flores comestíveis e de movimentos sociopolíticos.

Importante frisar que a pesquisa foi submetida ao Comitê de Ética e aprovada por ele (anexo 2).

Inicialmente, foram analisadas estatísticas descritivas utilizando frequência (F) e porcentagem (%): palavras evocadas foram formadas e agrupadas entre “baixa frequência” e “alta frequência”, sendo considerada a última o conjunto mais importante. O primeiro passo foi verificar a quantidade de vezes em que apareciam, considerando palavras sinônimas. As com maior frequência de evocação foram usadas para representar cada grupo e incluir as demais sinônimas em seu conjunto. Palavras ambíguas ou contraditórias foram analisadas individualmente para saber se entrariam em grupos ou permaneceriam mantidas de forma independente (com baixa frequência de evocação). Esse processo foi feito com cuidado para evitar o agrupamento em excesso das palavras (SYMONEAUX; GALMARINI; MEHINAGIC, 2012).

Dessa maneira, as palavras de maior frequência na evocação pelos participantes são aqui chamadas de “Zona 1” e “Zona 2”, enquanto as palavras de menor evocação de frequência pelos participantes são aqui chamadas de “Zona 3” e “Zona 4”.

Aqui escolhemos cinco áreas de investigação: (i) motivos que atraem pessoas a comerem flores comestíveis; (ii) motivos que levam as pessoas a não comerem flores comestíveis e (iii) presença de movimentos sociais relacionados ao consumo de flores e neorromantização dos efeitos derivados do consumo de flores comestíveis.

2.2.2.1 Motivos que atraem pessoas a comerem flores comestíveis (i)

Ao analisar a pergunta pertinente ao motivo que leva/ atrai pessoas para comerem flores comestíveis, identificamos palavras contidas na “Zona 1 – Beleza e estética”, com frequência de 93,3% de evocação: (i) belo; (ii) sofisticado; (iii) bonito; (iv) exótico; (v) presentear através de um prato; (vi) cor; (vii) delicado e (viii) colorida.

Palavras contidas na “Zona 2 – Natureza viva e sentimentos”, com frequência de 84,5% de evocação: (i) vivas; (ii) alegres; (iii) felizes; (iv) intrigante; (v) magia; (vi) suave; (vii) frescas; (viii) com afeto/afetivas; (ix) acolhimento; (x) natural; (xi) orgânica; (xii) amor; (xiii) sensível.

Palavras contidas na “Zona 3 – Saúde”, com frequência de 71% de evocação: (i) medicamento; (ii) saúde; (iii) nutrição; (iv) cura; (v) comida saudável; (vi) vegetarianismo e (vii) nutrição no prato.

Palavras contidas na “Zona 4 – Sabor”, com frequência de evocação de 69,9%: (i) delícia; (ii) azedinhas; (iii) prazer; (iv) aroma e sabor; (v) doce; (vi) saboroso e (vii) cheiro e sabor.

2.2.2.2 Motivos para não comerem flores comestíveis (ii)

No que tange ao não consumo, ao analisar os dados acerca do motivo pela não ingestão de flores, identificamos palavras contidas na “Zona 1 – Sem oportunidade” com frequência de 95% de evocação: (i) “não tive oportunidade” e (ii) “sem curiosidade”.

Palavras contidas na “Zona 2 – Ornamentação” com frequência de 10% de evocação: (i) achei que fossem ornamentais e (ii) ornamentação. Palavras contidas na

“Zona 3 – Falta de informação” com 80% de evocação: (i) não sabia que podia consumir flores; (ii) “não saber”. Palavras inseridas na “Zona 4 – Receio de reação alérgica” com 10% de evocação.

2.2.2.3 Presença de movimentos sociais relacionados ao consumo de flores e neorromantização dos efeitos derivados do consumo de flores comestíveis (iii)

No que tange aos movimentos sociais, ao analisar os dados, identificamos palavras contidas na “Zona 1 – Vegetarianismo/PANCS” com frequência de 95% de evocação.

Palavras contidas na “Zona 2 – Consumo responsável” com frequência de 95% de evocação. Palavras contidas na “Zona 3 – Hábitos cotidianos e engajamentos” com 80% de evocação. Palavras inseridas na “Zona 4 – Questões políticas” com 65% de evocação.

2.2.3 Acerca dos participantes

Um total de 97 participantes responderam à entrevista semiestruturada, incluídos aproximadamente 82,5% no primeiro grupo, que chamaremos aqui de “consumidores” e 17,5% no segundo, que chamaremos aqui de “não consumidores”.

Acerca do gênero, do total de 97 participantes, 92,8% dos entrevistados são do sexo, feminino (90 mulheres), 5,2% do sexo masculino (5 homens) e 2,1% dos entrevistados (2 pessoas) optaram por não responder.

Com relação à idade, temos uma variação de: (i) 30 participantes entre 18 e 35 anos, correspondendo a 30% do total de entrevistados; (ii) 41 participantes entre 36 e 50 anos, correspondendo a 42% do total de entrevistados e (iii) 26 participantes entre 51 e 75 anos, correspondendo a 28% do total de entrevistados.

Quanto ao nível educacional dos participantes da pesquisa, temos um total de: (i) 54 pessoas com pós-graduação completa (52,6%); (ii) 23 pessoas com nível superior completo (22,7%); (iii) 12 com nível superior incompleto (12,4%); (iv) 6 pessoas com nível médio completo (6,21%); (v) 5 pessoas com pós-graduação incompleta (5,2%) e (vi) 1 pessoa com nível médio incompleto (1%).

Dos 97 participantes da pesquisa, verificamos que todos são de origem brasileira (100%) e que estão subdivididos nas seguintes regiões: (i) 69 pessoas no Sudeste (71,1%); (ii) 15 pessoas no Sul (15,5%); (iii) 4 pessoas no Nordeste (4,1%); (iv) 4 pessoas no Norte (4,1%); (v) 2 pessoas no Centro-Oeste (2,1%) e (vi) 3 pessoas vivem fora do Brasil (3,1%).

Do total de 97 participantes, 88 pessoas (90,7%) classificam sua região de residência como urbana, enquanto 9 pessoas (9,3%) como rural. A pesquisa não teve declaração de regiões com comunidades quilombola e indígenas.

Desse total, temos: (i) 57 pessoas que declararam ter renda familiar acima de 4 salários-mínimos (acima de R\$4.180,00) (58,8%); (ii) 8 pessoas entre 3 e 4 salários-mínimos (entre R\$3.135,00 e R\$4.180,00) (8,2%); (iii) 7 pessoas entre 2 e 3 salários-mínimos (entre 2.090,00 e R\$3.135,00) (7,2%); (iv) 8 pessoas entre 1 e 2 salários-mínimos (entre R\$1.045,00 e R\$2.090,00) (8,2%); (v) 3 pessoas até 1 salário mínimo (R\$1.045,00); (vi) 13 pessoas não quiseram informar (13,4%) e (vii) 1 pessoa sem renda (1%).

Durante a pandemia do coronavírus, do total de entrevistados: (i) 31 participantes declararam ter mais duas pessoas morando na casa além de si (32%); (ii) 31 têm mais uma pessoa morando na casa além de si (32%); (iii) 14 têm mais quatro pessoas morando na casa além de si (14,4%); (iv) 12 têm mais três pessoas morando na casa além de si (12,4%); (v) 7 não têm ninguém morando na casa além de si (7,2%) e (vi) 2 têm mais do que quatro pessoas morando na casa além de si (2,1%).

Verificamos, portanto, uma predominância no perfil dos entrevistados de pessoas do sexo feminino, entre 36 e 50 anos, com nível educacional de pós-graduação completa, brasileiros e com maior presença na região sudeste, em áreas urbanas, com renda acima de 4 salários-mínimos, com mais 2 pessoas vivendo na casa além de si durante a pandemia do coronavírus, sendo em maioria pertencentes ao primeiro grupo de consumidores de flores.

2.2.4 Resultados

2.2.4.1. Informações culinárias

Quanto à culinária, do total de 97 participantes, temos que 56 pessoas nunca fizeram um curso voltado à cozinha (57,7%), enquanto 41 pessoas responderam que já fizeram cursos de culinária (42,3%).

O interesse pelo assunto “flores comestíveis” e por aulas relacionadas a este universo, para os entrevistados teve ligação com os seguintes fatores aqui elencados: (i) 58 pessoas querem aprender sobre o uso das flores na alimentação (59,8%); (ii) 28 pessoas por curiosidade (28,9%); (iii) 6 pessoas para uso em seu negócio ou uso profissional (6,2%); (iv) 5 pessoas responderam por “outros motivos”.

2.2.4.2. Participantes e hábitos alimentares

Do total de participantes que responderam às entrevistas (97 pessoas), 83 preparam suas próprias refeições (85,6%); 28 têm suas refeições preparados por terceiros (28,9%) e 10 têm suas refeições compradas na rua ou preparadas “fora” e entregues em casa (10,3%).

Os participantes fazem as seguintes refeições por dia: (i) 88 pessoas tomam café da manhã (90,7%); (ii) 27 pessoas fazem lanche da manhã (27,8%); 94 pessoas almoçam (96,9%); 67 pessoas fazem lanche da tarde (69,1%); 70 pessoas jantam (72,2%) e 32 pessoas fazem lanche noturno (33%).

As 88 pessoas que têm o hábito do café da manhã consomem os seguintes alimentos: (i) 66 pessoas comem pães ou similares (75%); (ii) 29 pessoas tomam sucos ou similares (33%); (iii) 50 pessoas comem laticínios ou derivados (56,8%); (iv) 48 pessoas comem ovos (54,5%); (v) 53 pessoas comem frutas (60,2%); (vi) 63 pessoas tomam café (71,6%); (vii) 21 pessoas tomam chás (23,9%); (viii) 9 pessoas consomem embutidos (10,2%); (ix) 29 pessoas comem grãos (26,1%); (x) 23 pessoas tomam leite vegetal (26,1%); (xi) 17 pessoas consomem ainda outros alimentos (19,3%).

Os 27 participantes que tem o hábito do lanche da manhã consomem os seguintes alimentos: (i) 10 pessoas comem pães ou similares (29,4%); (ii) 9 pessoas tomam sucos ou similares (26,5%); (iii) 8 pessoas comem laticínios ou derivados (23,5%); (iv) 5 pessoas comem ovos (14,7%); (v) 25 pessoas comem frutas (73,5%); (vi) 7 pessoas tomam café (20,6%); (vii) 7 pessoas tomam chás (20,6%); (viii) 3 pessoas comem grãos (8,8%); (ix) 1 pessoa toma leite vegetal (2,9%); (x) 4 pessoas consomem

ainda outros alimentos (11,8%). Nenhum entrevistado declarou comer embutidos no lanche da manhã.

Os 94 participantes que têm o hábito do almoço consomem os seguintes alimentos: (i) 72 pessoas comem carboidratos (por exemplo: pão, macarrão etc.) (77,4%); (ii) 68 pessoas comem proteína animal (por exemplo: peixes, carne, etc.) (73,1%); (iii) 50 pessoas comem proteína vegetal (por exemplo: quinoa, aveia, etc.) (53,8%); (iv) 32 pessoas ingerem bebidas não alcoólicas (34,4%); (v) 3 pessoas ingerem bebidas alcoólicas (3,2%); (vi) 84 pessoas comem verduras (90,3%); (vii) 29 pessoas comem frutas (31,2%); (viii) 89 pessoas comem legumes (95,7%); (ix) 11 pessoas comem outros alimentos de almoço (11,8%).

Os 67 participantes que têm o hábito do lanche da tarde consomem os seguintes alimentos: (i) 39 pessoas comem pães ou similares (56,5%); (ii) 25 pessoas tomam sucos ou similares (36,2%); (iii) 23 pessoas comem laticínios ou derivados (33,3%); (iv) 10 pessoas comem ovos (14,5%); (v) 42 pessoas comem frutas (60,9%); (vi) 33 pessoas tomam café (47,8%); (vii) 26 pessoas tomam chás (37,3%); (viii) 18 pessoas comem grãos (26,1%); (ix) 9 pessoas tomam leite vegetal (13%); (x) 4 pessoas comem embutidos (5,7%) e (xi) 14 pessoas comem outros alimentos (20,3%).

Os 70 participantes que tem o hábito do jantar consomem os seguintes alimentos: (i) 51 pessoas comem carboidratos (por exemplo: pão, macarrão etc.) (68,9%); (ii) 39 pessoas comem proteína animal (por exemplo: peixes, carne, etc.) (52,7%); (iii) 37 pessoas comem proteína vegetal (por exemplo: quinoa, aveia, etc.) (50%); (iv) 25 pessoas ingerem bebidas não alcoólicas (33,8%); (v) 2 pessoas ingerem bebidas alcoólicas (2,7%); (vi) 55 pessoas comem verduras (74,3%); (vii) 28 pessoas comem frutas (37,8%); (viii) 55 pessoas comem legumes (74,3%); (ix) 13 pessoas comem outros alimentos de jantar (17,6%).

Os 32 participantes que têm o hábito do lanche noturno consomem os seguintes alimentos: (i) 19 pessoas comem pães ou similares (25,7%); (ii) 9 pessoas tomam sucos ou similares (25,7%); (iii) 18 pessoas comem laticínios ou derivados (51,4%); (iv) 13 pessoas comem ovos (37,1%); (v) 20 pessoas comem frutas (57,1%); (vi) 4 pessoas tomam café (11,4%); (vii) 11 pessoas tomam chás (31,4%); (viii) 9 pessoas comem grãos (25,7%); (ix) 7 pessoas tomam leite vegetal (20%); (x) 3 pessoas comem embutidos (8,6%) e (xi) 8 pessoas comem outros alimentos (22,9%).

Para 53 pessoas as refeições no final de semana são diferentes daquelas feitas durante a semana (54,6%) e para 44 pessoas as refeições não são diferentes.

Por fim, no que tange aos hábitos alimentares, 75 entrevistados declararam consumir produtos orgânicos (77,3%), enquanto 22 entrevistados disseram que não (22,7%).

Sendo assim, tendo obtido informações acerca dos hábitos alimentares, passamos em nossa pesquisa para perguntas sobre as flores comestíveis na alimentação.

2.2.4.3 Dados sobre flores comestíveis na alimentação

Em ordem de “maior reconhecimento” para “menor reconhecimento” por parte dos entrevistados, os resultados apontaram para: (i) 95 pessoas identificaram a couve-flor (*Brassica oleracea var. botrytis*) como comestível (97,9%); (ii) 78 pessoas identificaram o hibisco (*Hibiscus*) como comestível (80,4%); (iv) 66 pessoas identificaram a capuchinha (*Tropaeolum majus*) como comestível (68%); (v) 66 pessoas identificaram o amor-perfeito (*Viola tricolor*) como comestível (68%); (vi) 51 pessoas identificaram o dente-de-leão (*Taraxacum officinale*) como comestível (52,6%); (vii) 16 pessoas identificaram o borago (*Borago officinalis*) como comestível (16,5%) como comestível e (viii) 28 pessoas identificaram outras flores comestíveis (28,9%).

Os 28 participantes que responderam outras flores comestíveis apontaram as seguintes flores: rosas, calêndula, camomila, primavera, lavanda, dentre outras.

Com relação às flores comestíveis, do total de participantes, 80 pessoas declararam já ter ingerido flores na alimentação (82,5%), inseridas, portanto, no “Grupo 1 – Consumidores” e 17 responderam que nunca ingeriram flores na alimentação (17,5%), inseridas no “Grupo 2 – Não-Consumidores”.

Dos 80 participantes inseridos no “Grupo 1 – Consumidores”, indagamos em quais ocasiões teria ocorrido esse consumo das flores, com as respostas variando entre: 60% restaurantes (alguns participantes especificaram em restaurantes vegetarianos), 15% eventos e festas e 25% em saladas.

Aos 80 participantes inseridos no “Grupo 1 – Consumidores”, indagamos como foi a experiência de comer flores comestíveis, tendo tido o seguinte retorno: 40% gostaram (alguns participantes declararam que “as flores alegram o prato” e “trazem beleza e arte”), 30% gostaram, mas tiveram um “estranhamento inicial” e 20%

afirmaram que “tiveram pena de comer”, 5% disseram que gostaram do frescor e do contato com a natureza que as flores comestíveis representam no prato e 5% afirmaram que usam as flores em processos alquímicos e medicinais, como a produção de tinturas e compostos.

Com relação ao “Grupo 2 – Não-Consumidores”, com 17 participantes, indagamos o motivo do não consumo de flores comestíveis, contando com as seguintes informações para o não uso: 37% afirmaram que consideram as flores comestíveis para fim de ornamentação, 13% não tiveram curiosidade em experimentar, 5% afirmaram ter medo de reações alérgicas e 45% disseram que o não uso advém da falta de oportunidade e informação.

Os 97 participantes da pesquisa foram convidados também a informar três palavras que associavam com flores comestíveis, tendo sido o resultado assim descrito: 60% associaram flores com “beleza”, 25% com aroma, 9% com saúde/nutrição, 5% alegria e energia e 1% magia/conteúdo encantador.

Quando indagados se já coletaram/compraram flores comestíveis, os 97 participantes contaram que: (i) 64 já haviam comprado/coletado (66%) e (ii) 33 não (34%).

Os que relataram que compraram/coletaram flores comestíveis indicaram as seguintes formas: (i) 40 pessoas indicaram que coletaram nas ruas, jardins e calçadas (61,5%); (ii) 27 pessoas indicaram que compraram em feiras (41,5%); (iii) 14 pessoas compraram em supermercados (21,5%); (iv) 5 pessoas pediram por delivery e sistemas de entrega e (v) 14 pessoas indicaram outros meios.

Os outros meios de acesso às flores comestíveis indicados por essas 14 pessoas foram: 90% de horta própria (“Prefiro plantar o que preciso”. “Cultivo e colho em minha Horta”) e 10% lojas de produtos naturais.

Identificamos a partir das respostas, identificação entre o consumo de flores comestíveis e ativismo ideológico. Perguntamos se os participantes identificavam algumas ações sociais, tendo tido as seguintes respostas dos 97 entrevistados: (i) 91 pessoas declaram reconhecer o consumo responsável (93,8%); (ii) 91 pessoas declaram reconhecer a separação de lixo para reciclagem (93,8%); (iii) 89 pessoas declaram reconhecer hábitos cotidianos (“fechar a torneira, trocar as lâmpadas, evitar andar de carro”) (91,8%); (iv) 88 pessoas declaram reconhecer o vegetarianismo (90,7%); (v) 76 pessoas declaram reconhecer consumo de plantas alimentícias não convencionais

PANCS (78,4%); (vi) 75 pessoas declaram reconhecer ações de abaixo-assinado na Internet (77,3%); (vii) 72 pessoas declaram reconhecer o minimalismo (74,2%); (viii) 69 pessoas declaram reconhecer as manifestações políticas (71,1%); (ix) 67 pessoas declaram reconhecer as manifestações e militância em ONGS (69,1%); (x) 65 pessoas declaram reconhecer protestos, cancelamentos e boicotes (67%); (xi) 61 pessoas declaram reconhecer *slow food* (62,9%).

Das pessoas que reconheceram os movimentos anteriores, 79 se reconhecem como participantes (81,4%), enquanto 18 pessoas não se consideram participantes (18,6%).

Os 79 entrevistados que se consideram participantes dos movimentos acima identificaram os seguintes movimentos: 95% consumo responsável, 77% vegetarianismo, 97% separação do lixo, 90,3% segurança alimentar e consumo de plantas alimentícias não convencionais, 30% *slow food*.

2.2.5 Da horta para a mesa: “pode comer as flores”!

O jargão americano aqui é empregado para analisar os dados relativos ao consumo de flores comestíveis, que, para as pessoas da pesquisa, representam um sentido que gravita entre beleza, sabor, saúde e sentimentos atrelados a elas, sendo os mais abrangentes o conceito de “beleza e sentimentos”, para os entrevistados. Além de menções como “belo e exótico”, as flores receberam características como “sensíveis, intrigantes e alegres”, como se denotassem personalidade viva, uma característica inerente a um ser humano.

A curiosidade relacionada às flores e a sua estética no prato se mostrou um ponto de atração para grande parte dos entrevistados, o que demonstra que o caráter inovador, bem como a possibilidade de estímulo sensorial podem ser fatores para o aumento no consumo de flores comestíveis (CHEN et al., 2017). Tal resultado vai ao encontro da racionalidade estética apontada por Canclini, indicando uma sofisticação do prato através da presença das flores.

Apesar da articulação das racionalidades abordada pelo autor, observamos que o consumo de flores comestíveis por determinado grupo social tem como dispositivo, em especial, uma racionalidade estética, ou seja, é um consumo que se manifesta sob uma lógica de construção de signos como forma de distinção simbólica e maneiras de

comunicá-las. A lógica que rege os aspectos simbólicos e estéticos do pensamento consumidor não é o da satisfação das necessidades, mas sim da apropriação dos meios de distinção simbólica, ou seja, da impossibilidade de outros terem esses meios.

Nesse sentido, consumir flores comestíveis posiciona os sujeitos em determinado espaço social, gerando, inclusive, a noção de distinção, até mesmo na forma de obtenção dessas flores, diretamente de horta própria: “prefiro plantar o que preciso e cultivo e colho em minha horta”, diz uma entrevistada.

O consumo engloba o uso, a fruição e o descarte de bens tangíveis e intangíveis, considerando necessária ainda uma reflexão sobre a experiência cultural como parte do processo de consumo (BACCEGA, 2014). Douglas e Isherwood (2004) consideraram que o fluxo padronizado de bens mostra um mapa de integração social. Nesse entendimento, todos os atos de consumo são feitos culturais.

Quando se fala na cultura como elemento de distinção social, podemos mencionar o autor Brillat-Savarin (1825), que relata em seu livro “A fisiologia do gosto”, sobre a alimentação enquanto vínculo do indivíduo em sociedade. Cita, em sua obra, critérios para definição do prazer à mesa, bem como formas adequadas da preparação de pratos, consumo e “mecânicas do gosto”, com critérios anatômicos, físicos e científicos. Seus pressupostos se baseiam em símbolos e sinais de hedonismo e distinção social burguesa, quando relacionados à alimentação, especialmente para a história filosófica da culinária e ao valor do alimento enquanto relação entre indivíduos. Enfatiza, no entanto, que apesar de distinguir, “a gastronomia, por ser um dos principais vínculos da sociedade e ampliar o espírito de convivência, pode suavizar os ângulos da desigualdade convencional”.

O “comer simbólico” abrange não apenas os valores vinculados aos alimentos, mas se relaciona com o valor simbólico dos alimentos consumidos e na comunhão do valor simbólico da comida em grupo. De forma que as primeiras formas de comensalidade estabelecem rapidamente relação entre as regras de troca e a estrutura dos grupos e a afirmação da identidade (KRAEMER; GRACIA, 2015).

É o agente social que dá sentido à sua ação e ao compartilhamento de códigos e expectativas que temos em comum com outros agentes. Assim, estabelecemos, dentro de um contexto de intersubjetividade, conexão entre o motivo da ação, a ação propriamente dita e suas consequências e efeitos. Cada indivíduo age conforme motivos

que resultam na influência de um conjunto de tradição, interesses racionais, emotividade, sentimentos e, sempre, de acordo com o olhar alheio (WEBER, 1991).

O alimentar-se assume diferentes sentidos que dizem respeito à significação no contexto de um universo imaginário e simbólico, não necessariamente racional, no entanto, capaz de produzir identidades individuais e coletivas, relações sociais e vínculos que ultrapassam a lógica consciente do discurso (CARVALHO; LUZ; PRADO, 2011).

Tais sentidos e significados se atribuem à alimentação e estão diretamente relacionados com o sentido de nós mesmos como órgão substantivo de materiais culturais historicamente derivados. O que se come não pode ser comido por outra pessoa, o que faz com que o ato de se alimentar possa adquirir diferentes significados entre diversos sujeitos, inseridos dentro do mesmo contexto espacial, em sociedade (SIMMEL, 2004). No entanto, esses sujeitos se encontram socialmente situados e seu posicionamento na estrutura social é um condicionante necessário das suas práticas, apesar de não ser determinante, e os gostos, dessa forma, estão relacionados a essas condições de existência, tendo os sujeitos disposições específicas para agir, sentir, pensar de maneira diferenciada à de outro indivíduo (BOURDIEU, 2013). Esse espaço de significação e de produção de sentidos obedece a estruturas culturais, isto é, às significações que valorizam e desvalorizam, estruturam e hierarquizam um conjunto cruzado de objetos e falas correspondentes, no qual pode-se ler, mais facilmente que em qualquer outro, essa coisa tão incerta como incontestável que é a orientação de uma sociedade (CASTORIADIS, 1986).

Além de beleza, a tríade saúde, sabor e nutrição obteve lugar de destaque nas menções (71% dos consumidores que ingerem flores comestíveis associam as plantas à essa tríade), o que demonstra uma aproximação do universo da natureza com boa saúde.

O senso de beleza, sabor e cheiro é próximo ao estado de humor (CASTELLUCCI, 1985) e impacta diretamente o desejo de comprar no consumidor (MEHRABIAN & RUSSEL, 1974). Não é à toa que cafeterias e shoppings fazem grande investimentos em essências de ambiente e na estética do local para atrair as pessoas a comprarem seus produtos (HUNTER, 1995).

Porém, de forma contraditória, no que se relaciona às flores comestíveis, elas podem ser consideradas “muito belas para serem comidas” e até mesmo alcançarem um status de “pessoa”, com representações vivas de sentimentos, o que pode indicar um

afastamento ao consumo. Afinal, “é tão belo que fico com pena de ingerir” ou geram determinada estranheza por não visualizar na flor um alimento, de imediato.

2.2.5.1 Uma certa estranheza...o não consumo de flores comestíveis

A pesquisa indicou que existe um leque de desinformação acerca das flores comestíveis, muitos participantes, inclusive, apontaram que achavam que as flores fossem somente decorativas e ornamentais. Dessa forma, não ocorrendo um elo de identificação entre as flores e algo “comível”, que possa ser usado de forma alimentar, não há que se falar no consumo.

A pesquisa também apontou um índice grande de menções à saúde, o que invoca um senso coletivo de cuidado com a alimentação baseado na ideia de que o uso de flores na dieta carrega consigo uma aproximação com o universo dos alimentos benéficos ao corpo humano, ideia de representatividade social (MOSCOVICI, 2003).

A menção das flores como “remédio” também indica uma visão de que talvez a comestibilidade e uso alimentar das flores ainda geram uma sensação de estranhamento, “não familiaridade” com seu uso no prato, ou, em certo modo, passando tanta beleza que não se ouse ou se pense em comê-las, mas manter sua forma “fresca” na natureza.

De acordo com Fischler (1995), quando se trata da passagem de alimentos usualmente não comestíveis, e aqui destacamos o tema norteador do presente trabalho, a ingestão de flores como comida, a transformação para uma categoria de “ingestão” obedece a três fatores. Para ele, disponibilidade e custo pesam ao optar-se por esta ou outra comida. O sabor, a necessidade e a força do corpo também devem ser levados em consideração, podendo-se afirmar que certos sabores constituem uma preferência inata, como o doce, por exemplo; outros, uma aversão inata, como o sabor amargo.

Com relação ao hábito, é certo que a familiaridade aumenta a aceitabilidade. Por outro lado, todas essas explicações não são suficientes para esclarecer uma questão tão complexa como a construção do gosto e as escolhas alimentares. Assim, é preciso perceber que alimentos estão revestidos de funções, sendo elas sociais, culturais e biológicas, e o ato de ingerir certos alimentos deve ser percebido à luz do real e do imaginário (PILLA, 2004).

Ainda segundo Fischler (1995), além do sabor como elemento de aceitação de um alimento como comida, o gosto relaciona-se com o saber, ou seja, uma avaliação

sensorial do positivo e negativo, feita pelo cérebro antes da língua. E pensando dessa maneira, o gosto não é alheio ao pensar, ou seja, não é uma realidade subjetiva e incomunicável. É, antes disso, uma experiência coletiva, compartilhada, um conhecimento que nos é transmitido juntamente com outras variáveis que contribuem para definir os “valores” da sociedade à qual pertencemos (MONTANARI, 2008). Então, já que sofre influência do saber, o gosto não pode ser considerado invariável, pois o que parece “bom para comer” atualmente, foi resultado de um vasto processo de transformação cultural, derivado de inúmeras variáveis sociais. Para este grupo de não consumidores, não houve essa associação entre flores e comestibilidade e, consequentemente, cultura e distinção social.

Importante mencionar ainda que pesquisas recentes destacam que consumidores comprariam mais flores comestíveis caso houvesse maior conhecimento e informação acerca de suas propriedades alimentícias e não apenas voltadas à saúde (RODRIGUES et al., 2017).

2.2.5.2 A bandeira social e política do “natural, orgânico e saudável”

A pesquisa apontou que existe relação entre movimentos sociais e busca pelo consumo de flores comestíveis, quando da relação entre PANCS/flores e ações vegetarianas. O estilo de vida reflete os valores individuais e escolhas. Muitos pesquisadores demonstram uma grande ligação entre estilo de vida e escolha do consumidor (NIEJMEIJER, WORSLEY e ASTILL, 2004).

Com relação também ao envolvimento da saúde com flores comestíveis, quando indivíduos possuem hábitos alimentares saudáveis, eles procuram adotar medidas para manter sua saúde, diminuindo as chances de adoecimento e aumentando a ingestão de produtos naturais que eles identificam como saudáveis, como é o caso das flores (SPITZER; BAY TAY ; ZIV, 1996). No caso, como os consumidores tendem a identificar as flores como elementos de saúde, como itens de grande valor nutricional, irão escolher esses produtos que incluem flores comestíveis.

A mudança no padrão de consumo atualmente inclui também uma abordagem de acompanhamento da cadeia de produção por parte do consumidor, dentro de um sistema que Maria Aparecida Gohn (2004) apregouou como novos movimentos sociais e econômicos alimentares. De acordo com a autora, atualmente existe uma busca para

avaliar o grau de responsabilidade das empresas pelos próprios consumidores. Essa percepção pode ser acompanhada na zona de consumo responsável ou consciente, com grande evocação por parte dos entrevistados.

De acordo com as análises de Fischler (1995), dentro do princípio da incorporação, quando nos alimentamos, estamos fazendo-o tanto no plano real, como no imaginário, nos constituindo dessa ingestão. Como se quase chegássemos a nos transformar no que comemos.

Comemos aquilo que nos faz bem, ingerimos alimentos que são atrativos para os nossos sentidos e nos proporcionam prazer, enchemos a cesta de compras de produtos que estão no mercado, e na feira, e nos são permitidos por nosso orçamento, servimos ou nos são servidas refeições de acordo com nossas características: se somos homens ou mulheres, crianças ou adultos, pobres ou ricos. E escolhemos ou recusamos alimentos com base em nossas experiências diárias e em nossas ideias dietéticas, religiosas ou filosóficas (CONTRERAS; GARCIA, 2011, p.125).

Dessa mesma forma, Woortmann (1985), em estudos sobre os aspectos sociais da comida entre camponeses, defende que a comida para este grupo é relacionada a “trabalho” e a “terra”, e que as escolhas alimentares que incluem alimentos proibidos, permitidos e os de predileção são intrínsecas a questões como gênero, memória, família, identidade e religião.

Dessa maneira, a escolha alimentar e a formação de gostos, e aqui destacamos o “comer natural”, com intrínseca relação com a ingestão de flores comestíveis, teria força e influência para a parcela social que busca no alimento uma espécie de “bandeira social”:

Se sou o que como, se me transformo naquilo que como, então é conveniente observar o que como com muita atenção. Do princípio de incorporação desdobra-se um imperativo de prudência, mas também uma possibilidade teórica de intervenção ativa de controle: agir sobre si mesmo, agir sobre o outro, controlar seu próprio futuro e o futuro alheio. (FISCHLER, 1996, p.43).

Nesse sentido, a culinária pode ser inserida como uma temática conivente e apropriada para a aplicação dos conceitos desenvolvidos por Bourdieu, pois está intimamente relacionada à ação humana, tendo como objeto principal a comida, que foi objeto de estudo de Bourdieu, no que diz respeito à construção social do gosto.

Canclini (2010) aponta para a importância das práticas de consumo relacionadas aos aspectos comunicacionais do direito à cidadania ao mencionar que o consumo não é

em si um “ato irracional”, mas um ato em que se organiza parte da racionalidade econômica, política e psicológica social. Quando selecionamos os bens e nos apropriamos deles, escolhemos o que será tido como publicamente importante, assim como nos integramos e nos distinguimos na sociedade.

Entendemos que essa forma de comunicar as flores comestíveis como pertencentes a esse universo de práticas de consumo socialmente responsável e ecologicamente correto e em conexão com alimentos frescos, livres de aditivos químicos e industrializados, vai ao encontro dos novos movimentos sociais econômicos alimentares (GOHN, 2004), que transmitem noção de segurança alimentar e justificam racionalmente as escolhas alimentares por produtos, como meio de expressar esses valores.

Na visão de Gohn (2004), os pressupostos básicos dos denominados “novos movimentos sociais” estariam ligados à cultura, à identidade, à subjetividade, ao cotidiano, à interação política, entre outros aspectos. Ao final do século XX, diversos movimentos se destacaram de acordo com tais pressupostos, como a luta pelos direitos das mulheres, por questões ecológicas, por relações econômicas justas, entre outros. Nesse sentido, destaca-se um conjunto denominado pela doutrina especializada como “novos movimentos sociais econômicos” cuja abordagem é direcionada para a estruturação de mecanismos da economia, pretendendo inclusão social e, com isso, ocasionando diversas mudanças de sentidos e valores na camada social (PICOLOTTO, 2008), sendo a economia solidária e o comércio justo alguns exemplos.

Podemos citar como uma das principais mudanças nesse processo a trajetória dos produtos que passam a ser cada vez mais observados e relevantes para os consumidores, além da produção de novos itens a serem disponibilizados no comércio. Valores antes renegados a segundo plano passam a ser decisivos para o consumo de produtos e para a própria constituição dos mercados agroalimentares (PICOLOTTO, 2008). Os “novos movimentos sociais econômicos alimentares”, conforme defende Gohn (2004), apresentam características peculiares, como a inserção de valores em seu funcionamento.

Os novos movimentos sociais trazem certa redefinição da participação na vida coletiva e se tornam parte da constituição de identidades. Aqui identificamos alguns que se interconectam com o simbolismo de ingerir “comida natural” por meio das flores.

Mais do que movimentos, eles podem ser entendidos como ideologias alimentares, tendo como proposta um novo estilo de vida, que questiona o processo de racionalização e padronização alimentar, bem como o caráter ecológico e sustentável dentro da lógica capitalista de produtividade a qualquer custo, principalmente quando dela resulta uma perda das tradições culturais e culinárias, da naturalidade e do sabor do alimento (OLIVEIRA, 2020).

Por fim, destacamos também a identificação da presença de horta, por parte dos consumidores, para coleta das flores comestíveis, em detrimento da aquisição em empresas – ou ao menos a compra de horta de pequenos produtores locais, o que conversa não apenas com os movimentos sociais, mas também dialoga com a neorromantização do campo, no sentido da busca pelo natural e pelo “plantar o que se come”.

2.2.6 Considerações finais

Quando falamos sobre flores na alimentação, usualmente, a literatura e a academia têm dado enfoque no caráter nutricional, bem como no fator medicina que envolve esse universo.

Apesar de considerarmos esses dois polos de análise importantes, sentimos a necessidade de explorar o uso ou não das flores comestíveis, dentro de uma perspectiva simbólica e de distintividade social, haja vista a consideração de comida, alimento e alimentação como práticas sociais relacionadas ao campo afetivo de grupos e indivíduos. Ou seja, para constituir esses sistemas alimentares, destacam-se movimentos de cunho ecológico, histórico, cultural, social e econômico, que implicam em representações simbólicas sociais, que envolvem escolhas e classificações. Assim, estando a alimentação humana impregnada pela cultura, devemos pensar os sistemas alimentares como sistemas simbólicos em que códigos sociais estão presentes, atuando no estabelecimento de relações dos homens entre si e com a natureza.

Nas entrevistas, pudemos perceber que os significados dados às flores comestíveis manifestam subjetividades associadas ao belo e ao natural, que as posicionam no *status* de comestíveis. Além disso, existe um forte vínculo entre “natural” e “consumo consciente”, tendo como resultado apresentado uma ligação da

escolha pelas flores comestíveis da própria horta, assim como o próprio movimento de plantar o que se come e acessar essa horta de seu próprio quintal.

Sendo assim, reproduzir essa lógica de distinção contradiz a racionalização desse consumo por meio das propostas dos movimentos, que buscam uma forma mais sustentável de consumir.

Objetivamos, por meio deste trabalho, compreender os aspectos simbólicos do comer como modos de formações subjetivas e percebemos que as relações de consumo não apenas distinguem grupos sociais, mas geram integrações sociais, ao analisarmos as racionalidades integrativa e comunicativa/simbólica e estética, na medida em que para se constituir como forma e elemento diferenciador, de distinção social, o consumo de determinados bens precisa ter sentidos compartilhados pelos demais membros da sociedade.

Encontramos esse compartilhar no sentido da neorromantização do campo, bem como do uso de flores comestíveis atrelado a um universo natural, fresco e que transmite a pureza desse local construído pelo imaginário popular, de acordo com um critério racional sociopolítico que revela não apenas novos atores sociais, mas novas formas de construção da cidadania.

Na fala de alguns entrevistados é possível notar uma busca pelo consumo dito “sustentável”, com frases como “busco o natural e o orgânico” e “busco um sistema sustentável” em associação direta às flores comestíveis. No entanto, apesar dessa busca, muito ainda se encontra associado ao mercado tradicional, como ele é entendido, no sistema de compra e venda de produtos, não se distanciando tanto dos valores já antigos e instalados na sociedade capitalista.

Nos pareceu também que existe um campo aberto para consumo de flores comestíveis, pois a maioria dos entrevistados que declarou pelo não consumo, o fez mais pelo desconhecimento – de que era comestível e não apenas ornamental e de que podia, de fato, comer – do que pelo paladar em si. Ou seja, esse fato nos remonta a uma oportunidade de mercado existente nesse sentido, pois se mais fosse falado e apresentado sobre flores comestíveis, poderíamos ter um aumento no consumo, dentro dessa parcela de mercado.

Notamos também uma associação direta entre flores comestíveis e novos movimentos sociais econômicos e alimentares, de forma a unir o alimento como forma de “manifestação” de escolhas, gostos e, atrelados a estes, distintividade social.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O trabalho aqui apresentado buscou fazer uma análise acerca do uso das flores comestíveis na alimentação, conforme a abordagem de estudo de sentidos e significados.

De acordo com os resultados obtidos nos dois manuscritos, tanto na análise de perfis de Instagram dos chefes de cozinha, como nas entrevistas de consumidores ou não de flores comestíveis, perguntamo-nos a razão pela qual sujeitos sociais determinam que flores são comestíveis e percebemos que os significados dados às flores comestíveis manifestam subjetividades associadas ao belo e ao natural, que as posicionam no status de comestíveis.

Objetivamos, por meio deste trabalho, compreender os aspectos simbólicos do comer como modos de formações subjetivas e percebemos que as relações de consumo não apenas distinguem grupos sociais, mas geram integrações sociais ao analisarmos as racionalidades integrativa e comunicativa/simbólica e estética, na medida em que para se constituir como forma e elemento diferenciador, de distinção social, o consumo de determinados bens precisa ter sentidos compartilhados pelos demais membros da sociedade.

Encontramos esse compartilhar no sentido da neorromantização do campo, bem como do uso de flores comestíveis atrelado a um universo natural, fresco e que transmite a pureza desse local, construído pelo imaginário popular, de acordo com um critério racional sociopolítico que revela não apenas novos atores sociais, mas novas formas de construção da cidadania.

Em dois dos perfis de chefes no Instagram, foi possível notar uma busca pelo consumo dito “sustentável”, que parece encontrar lugar de fala na plataforma do Instagram ao incentivar a busca por produtos “naturais”, “saudáveis” e “orgânicos”, em associação direta às flores comestíveis. No entanto, apesar dessa busca, ambos os perfis estão associados ao mercado tradicional, como ele é entendido no sistema de compra e venda de produtos, não se distanciando tanto dos valores já antigos e instalados na sociedade capitalista. Isso também foi notado na entrevista de consumidores de flores comestíveis.

No entanto, observações foram feitas no sentido da contradição entre elemento natural e perfeição, posto que se eleva a flor comestível a um quadrante de pureza máxima e estética sem falhas, ultrapassando até mesmo sua essência derivativa da própria natureza, sujeita às imperfeições que lhe cabem, justamente por ser orgânica.

Nota-se, portanto, que o conceito do orgânico ainda permanece conectado ao sentido de belo e “financeiramente apetecível”, conforme as lógicas comerciais e de mercado. Mas em que medida a presença das flores comestíveis apetece?

Partindo do pressuposto de que o belo é bom e remete, no caso dos alimentos, ao natural, o que é belo é bom e, portanto, é bom para o corpo e pode ser ingerido com tranquilidade. Mas o que explica as pessoas comerem com confiança o alimento adornado com flores, mas titubearem ao ingerir as flores, mesmo que saibam sê-las comestíveis? Isso nos lembra a discussão trazida por Umberto Eco (2007, p. 8) em seu livro *A história da beleza*, quando ele busca uma definição de belo. Diz ele que, “tendemos a definir como bom aquilo que não somente nos agrada, mas que também gostaríamos de ter”, e ilustra esse pensamento com um amor correspondido, mas também com um “quitute refinado” e, nesses casos, segundo ele, o belo e bom estimula um desejo de posse, e no caso dos alimentos, um desejo de ingestão. Nesse sentido, em que medida as flores comestíveis compõem o prato que enfeita? Servem apenas como adorno desse prato?

O que nos pareceu, com base nas análises dos perfis, foi uma contradição, pois ao mesmo tempo em que as flores geram desejo de ingestão do prato no qual estão presentes, há muito mais elementos que qualificam a comida que enfeitam, instigando as representações que as pessoas fazem dos pratos que as comportam. Elas funcionam como elementos constitutivos daquilo que, além de belo, é natural, seguro, saudável, mas nem sempre são vistas como “comíveis”, tendo assim uma função muito mais estética, de diferenciação não somente do campo do saudável, mas, sobretudo, do campo social, constitutivo de uma subjetividade sofisticada e diferenciadora.

Nas entrevistas, no que comporta o perfil de não consumidores, nos pareceu também que existe um campo aberto para consumo de flores comestíveis, pois a maioria dos entrevistados que declarou pelo não consumo o fez mais pelo desconhecimento – de que era comestível e não apenas ornamental e de que podia, de fato, comer – do que pelo paladar em si. Ou seja, esse fato nos remonta a uma oportunidade de mercado existente nesse sentido, pois, se mais fosse falado e apresentado sobre flores

comestíveis, poderíamos ter um aumento no consumo por parte dessa parcela de mercado.

Notamos também, em ambos os manuscritos, uma associação direta entre flores comestíveis e novos movimentos sociais econômicos e alimentares, de forma a unir o alimento como forma de “manifestação” de escolhas, gostos e, atrelados a estes, distintividade social. Especialmente no segundo manuscrito, diversos consumidores de flores comestíveis atrelaram seu uso a movimentos como “vegetarianismo” e “consumo orgânico e consciente”, raciocínio que vai ao encontro de nossa resposta de pesquisa, de que existem substâncias simbólicas na escolha por certos alimentos e também uma lógica simbólica na escolha por comer flores.

Como o estudo envolve a perspectiva cultural e sociopolítica dentro de um consumo de flores (CANCLINI, 2010; BOURDIEU, 1992), os dados revelados possibilitaram analisar diferentes pontos de vista sobre o tema, a fim de apreender as singularidades das visões de mundo dos participantes. Ao mesmo tempo, compreender, em profundidade, o comportamento do grupo.

Análises compreensivas e explicativas sobre os sentidos e significados que emergem do consumo de flores comestíveis nos aproxima de uma compreensão das relações sociais sob as lentes do que é comestível, bem como da motivação dentro das racionalidades estéticas e sociopolíticas.

Importante dizer que, apesar das perguntas terem sido respondidas, existe um potencial de ampliação de visão da pesquisa. Por exemplo, no primeiro manuscrito que aborda os chefes de cozinha em perfis de Instagram, não foram levados em consideração os comentários de seguidores aos posts contendo flores comestíveis, apenas as imagens e legendas. É certo que, num segundo momento, essa interação pode ser trazida para abordagem.

Além disso, não fez parte do objetivo da pesquisa inicialmente, mas ao longo da produção do texto percebemos que existe distintividade social na produção e consumo de pratos com flores comestíveis e que tal distintividade é focada nas classes A e B de nosso país. No estudo de movimentos sociais econômicos alimentares, e dentro desse contexto, surgiu a vontade de explorar mais sobre o uso das flores comestíveis por outra parcela da sociedade, dos que buscam as flores não por status e distintividade, mas para matar a fome, por sobrevivência.

No momento de conclusão desta pesquisa, de acordo com dados do segundo Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no contexto da pandemia da Covid-19 no Brasil, a fome avança no Brasil em 2022 e atinge 33,1 milhões de pessoas, mostrando que só 4 entre 10 famílias conseguem acesso pleno à alimentação⁴⁴. Sabemos que existem diversos centros de estudos e divulgações das plantas alimentícias não convencionais, com as flores comestíveis inerentes a esse grupo, como PANC Brasil e movimentos da Embrapa que abordam esse tema para ampliar a noção do que é comestível em nossas terras. Restamos, assim, com a intenção de ampliar essa pesquisa dentro deste patamar e enfoque social.

⁴⁴ Dados de acordo com a pesquisa OXFAM Brasil, março de 2022. Disponível em: <https://www.oxfam.org.br/noticias/fome-avanca-no-brasil-em-2022-e-atinge-331-milhoes-de-pessoas/>. Acesso em: 27 set. 2022.

REFERÊNCIAS

- ABREU, N.; CASTANHEIRA, J. D. As vantagens da introdução das plantas alimentícias não-convencionais na alimentação dos beneficiários do bolsa família da estratégia saúde da família Bernardo Valadares. Sete Lagoas-MG. **Semantic Scholar**. 2017.
- ALBION, R.G. *Forests and Sea Power: The Timber Problem of the Royal Navy, 1652-1862. Classics of naval literature*. Inglaterra: Naval Institute Press, 2000.
- ALEXANDER, J. Ação coletiva, cultura e sociedade civil: secularização, atualização, inversão, revisão e deslocamento do modelo clássico dos movimentos sociais. **Revista Brasileira de Ciência e Sociedade**. Vol. 13, n. 37, 1998.
- APICIUS, G. **Cookery and Dinner in Imperial Rome**. Inglaterra: Dover Publications, 1977.
- ARAGUAIA, M. Doença da vaca louca. **Brasil Escola**. Disponível em: <https://brasilecola.uol.com.br/doencas/doenca-vaca-louca.htm>. Acesso em: 17 set. 2020.
- ARISTÓTELES. **Da alma (De anima)**. São Paulo: Edipro, 2011.
- ARYA, V.; KUMAR, D.; GAUTAN, M. Phytopharmacological review on flowers: source of inspiration for drug discovery. **Biomedicine and Preventive Nutrition**. Vol, 4, p. 45-51, 2014.
- AUGÉ, M. **A guerra dos sonhos**. São Paulo: Papirus, 1998.
- AVELAR, Majorie (org.). **A lavoura**. Ano 122, n. 724, 2019. Disponível em: https://alavoura.com.br/wp-content/uploads/2020/02/A_Lavoura_724.pdf. Acesso em: 14 set. 2020.
- BACCEGA, M.A. **Palavra e discurso: história e literatura**. São Paulo: Ática, 2007.
- _____. **Comunicación y culturas del consumo**. Zamora, España: Comunicación Social ediciones y publicaciones, 2012.
- _____. Comunicação e consumo. In Citelli, Adilson et al. (Orgs.). **Dicionário de Comunicação. Escolas, teorias e autores**. São Paulo: Contexto, 2014.
- BAKHTIN, M. **Marxismo e filosofia da linguagem: problemas fundamentais do método sociológico na ciência da linguagem**. São Paulo: Hucitec, 1988.
- BARASH, Cathy. **Edible flowers: from garden to palate**. Estados Unidos: Fulcrum. 1993.

_____. **Please eat the flowers.** Estados Unidos: Horticulture, 1998.

BARBER, Dan. **O terceiro prato:** observações sobre o futuro da comida. Tradução de Ana Deiró. 1ª ed. Rio de Janeiro: Bicicleta Amarela, 2015.

BARBOSA, E.F. Instrumento de coleta de dados em pesquisas educacionais. **Educativa:** Instituto de Pesquisa e Inovações Educacionais. Boletim Informativo da Internet, 2005. Disponível em: [http:// www.serprofessoruniversitario.pro.br](http://www.serprofessoruniversitario.pro.br). Acesso em: 08 out. 2020.

BARBOSA, L. CAMPBELL, C. O consumo nas ciências sociais. In: BARBOSA, L.; CAMPBELL, C. (org.). **Cultura, consumo e identidade.** Rio de Janeiro: Editora FGV, 2006.

_____. Tendências da alimentação contemporânea. In: PACHECO, J.; PINTO, M. **Juventude, consumo e educação.** Porto Alegre: ESPM, 2009.

_____; PORTILHO, F. Adesão à “causa” rural e da agricultura familiar por consumidores e seus movimentos organizados. In: MARQUES, F. C. (org.). **Construção de mercados para a agricultura familiar:** desafios para o desenvolvimento rural. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2016.

BARBOSA, R. A Língua Geral do Amazonas e o Guarany: observações sobre o alfabeto indígena. **Revista Trimensal do Instituto Histórico e Geographico Brasileiro.** Suplemento ao Tomo LI, p. 73-110, 1888.

BARCELLOS, G. **O banquete da psique:** imaginação, cultura e psicologia da alimentação. São Paulo: Vozes, 2017.

BARREIROS, B. C. O consumo de alimentos orgânicos como questão de gosto: uma discussão teórica das bases sociais do fenômeno do consumo sustentável. In: 37º Encontro Anual da ANPOCS. **Sociologias:** perspectivas sobre a economia, as finanças e as organizações. Lindóia, 2013.

BAXTER, R. **Compassionate counsel to allyoung-men.** Inglaterra: Editora H. Clark, 1691.

BECKER, H. **Métodos de pesquisa em ciências sociais.** São Paulo: Editora Rucitec, 1993.

BELSINGER, S. **Flowers in the kitchen:** a bouquet of tasty recipes. Estados Unidos: Interweave Press. 1991.

BENJAMIM, D. VIRKLER, L. **Farm to table.** The essencial guide to sustainable food systems for students, professionals and consumers. Chelsea Green Publications: Estados Unidos. 2016.

BLUNT, W.; STEARN, W. T. **The art of botanical illustration.** Inglaterra: Antique Collectors Club, 1994.

BONTEMPO, M. **Alimentação para um novo mundo**. Rio de Janeiro: Record, 2003.
BOSI, A. **Dialética da colonização**. São Paulo: Companhia das Letras, 1992.

BOURDIEU, P. **La distinction: critique sociale du jugement**. Paris: Les Éditions de Minuit, 1979.

_____. **Questões de Sociologia**. Rio de Janeiro: Marco Zero, 1983.

_____. Gostos de classe e estilos de vida. In: ORTIZ, R. (org.). BOURDIEU, **Coleção Grandes Cientistas Sociais**. nº 39. Ática, São Paulo, 1983.

_____. Habitus, Code et codification. **Actes de la Recherche en Sciences Sociales**, n. 64, p. 40-44, 1986.

_____. Social space and symbolic power. **Sociological Theory**, v.7, is.1, p14-25, 1989.

_____. **Coisas ditas**. São Paulo: Brasiliense, 1990.

_____. WACQUANT, L. J. D. **An Invitation to Reflexive Sociology**. Chicago: University of Chicago Press, 1992.

_____. **Economia das trocas simbólicas**. São Paulo: Perspectiva, 1999.

_____. **O poder simbólico**. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1992.

_____. **Meditações Pascalianas**. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2001.

_____. **Escritos de educação**. 4.ed. Petrópolis: Vozes; 2002.

_____. CHAMBOREDON, J.C.; PASSERON, J.C. **Ofício de sociólogo. Metodologia da pesquisa na sociologia**. Tradução de Guilherme João de Freitas Teixeira. Petrópolis: Editora Vozes, 2005.

BRANDALIZE, A.; FILHO, A.A.M. **Do escambo à moeda de plástico**. VIII Encontro das Atividades Científicas da UNIPAR – Universidade Norte do Paraná. Londrina: Editora Unopar. 2005.

BREVES, L. Somos todos PANCs: as plantas alimentícias não convencionais dão o sabor da gastronomia moderna. **O Globo**, 4 de abril de 2016. Disponível em: <https://oglobo.globo.com/ela/gastronomia/somos-todos-pancs-as-plantas-alimenticias-nao-convencionais-dao-sabor-da-gastronomia-moderna-19436827>. Acesso em: 14 set. 2020.

BORGES, R.; PEIXOTO, A.L. Conhecimento e uso de plantas em uma comunidade caiçara do litoral sul do estado do Rio de Janeiro, Brasil. **Acta Botanica Brasilica**, n. 23, p. 769-79, 2009.

BUCHMANN, Stephen. **The reason for flowers: their history, culture, biology and how they change our lives**. Estados Unidos: Scribner, 2016.

BUKOWSKI, J. F.; MORITA, C. T.; BRENNER, M. B. Human cells recogniz alkylamines derived from microbes, edible plants, and tea: Implications for innate immunity. **Immunity**, v. 11, n. 1, 1999.

CANCLINI, N. **Consumidores e cidadãos: conflitos multiculturais da globalização**. Rio de Janeiro: UFRJ, 2010.

CARNEIRO, Henrique. **Comida e sociedade: uma história da alimentação**. Rio de Janeiro: Campus, 2003.

CARVALHO, M.C.V.S. **Estilos naturais: uma bricolagem alimentar no Brasil urbano**. Tese de Doutorado. Instituto de Medicina Social da UERJ, 2009.

_____; LUZ, M. T.; PRADO, S. D. Comer, alimentar e nutrir: categorias analíticas instrumentais no campo da pesquisa científica. **Revista Ciência e Saúde Coletiva**. Vol. 16, n. 1, 2011.

_____; LUZ, M. T. Simbolismo sobre natural na alimentação. **Ciência e Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v. 6, n.1, 2011.

_____; SABINO, C. Cultura, comida e identidade cultural: o consumo neorromântico da roça visto da cidade grande. In: PRADO, S. D.; FREITAS, R. F.; FERREIRA, F. R.; CARVALHO, M. C. V. S. **Alimentação, consumo e cultura**. Série Sabor Metrópole. Vol. 1, Editora CRV, 2013.

CASTELLUCCI, V. The Chemical senses: taste and smell. In KANDEL E. R.; SCHWARTZ J. H.; JESSE, T. M. **Principles of neural Science**. New York, 1985.

CASTORIADIS, C. **A instituição imaginária da sociedade**. São Paulo: Editora Paz e Terra, 1986.

CASTRO, N. **La dictadura de los supermercados. Cómo los grandes distribuidores deciden lo que consumimos**. Madrid: Ediciones Akal, 2017.

CHEN, N.H.; WEY, C. Factors influencing consumers attitudes towards the consumption of edible flowers. **Food Quality and Preference**. 56, 2017.

CHISHULL, E. **The duty of good subjects, in relation to publick peace**. Inglaterra: Gale Print Editions, 1654.

COLBATCH, J. **A Dissertation Concerning Mistletoe: a Most Wonderful Specifick Remedy for the Cure of Convulsive Distempers. Calculated for the Benefit of the Poor as Well as the Rich**. Londres: William Churchill, 1719.

COLES, W. **The art of simpling**. Londres: Mokelumne Hill Press, 1986.

COLLAÇO, J.; MENASCHE, R. Comer contemporâneo: e não é que a comida continua boa para pensar? **Sociedade e Cultura**. Goiânia, v. 18, n.1, 2015.

CONTRERAS, J.; GRACIA, M. **Alimentação, sociedade e cultura**. Rio de Janeiro: Ed. Fiocruz, 2011.

CRUZ, M. P.; PERONI, N.; ALBUQUERQUE, U. P. Knowledge, use and management of native wild edible plants from a seasonal dry forest (NE, Brazil). **Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine** Vol. 9, Artigo n. 79, 2013.

CSEGO, J. A emergência das cozinhas regionais. In: FLANDRIN, J.L.; MONTANARI, M. (Org.). **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

DA MATTA, R. **O que faz o Brasil, Brasil?** Editora Rocco: Rio de Janeiro. 1986.

_____. La cultura de la mesa en Brasil. El Correo UNESCO, 1987.

DAVOLIO, F.; SASSATELLI, R. Consumption, Pleasure and Politics: Slow Food and the politico-aesthetic problematization of food. **Journal of Consumer Culture**. Vol. 10, n. 202, 2010.

DEAN, W. A botânica e a política imperial: a introdução e a domesticação de plantas no Brasil. **Estudos Históricos**, v.4, n.8, p. 216-228, 1991.

DE OLIVEIRA, D. C. **Comida, carisma e prazer. Um estudo sobre a constituição do Slow Food no Brasil**. Série Thesis. EDUR UFRRJ, 2020.

DIEGUES, A. C.; ARRUDA, R. S. V.; DA SILVA, V. C. F.; FIGOLS, F. A. B.; ANDRADE, D. **Saberes tradicionais e biodiversidade no Brasil**. São Paulo: Ministério do Meio Ambiente, 2001.

DINO. Chefs fazem jantar com panes na Mantiqueira. **TERRA**. 2019.

DOGAN, Y. The Use of Wild Edible Plants in Western and Central Anatolia (Turkey). **Economic Botany**, v. 58, n. 4, 2004.

DOUGLAS, M. **Pureza e perigo**. São Paulo: Perspectiva, 2014.

_____; ISHERWOOD, Baron. **O mundo dos bens: para uma antropologia do consumo**. Rio de Janeiro: UFRJ, 2004.

DUARTE, R. Entrevistas em pesquisas qualitativas. **Educar**. N. 24, p. 213-225, 2004.

DUMONT, P. Comida que vem do jardim: com toque de chef, Panes viram estrela de festival gastronômico. **Jornal Hoje em Dia**. 2018.

ELIAS, N. **O processo civilizador: uma história dos costumes**. Rio de Janeiro: Zahar, 1990.

_____. **O processo civilizador:** formação do Estado e civilização. Rio de Janeiro: Zahar, 1993.

_____. **A sociedade de corte.** Lisboa: Estampa, 1995.

ESTEVE, E. **O negócio da comida:** quem controla nossa alimentação? São Paulo: Expressão Popular, 2017.

FAIRCLOUGH, N. **Discurso e mudança social.** Brasília: Editora da Universidade de Brasília, 2008.

FARIAS DE LIMA, M.F. Resenha comida como cultura. **Revista de ciências sociais.** V. 40, n. 1, 2009.

FEATHERSTONE, M. **Cultura de consumo e pós-modernismo.** São Paulo: Studio Nobel, 1995.

FERGUNSON, A. Clio Unbound: Perception of the social and cultural past in Renaissance England. In: **Duke Monographs in Medieval and Renaissance Studies.** N. 2. EUA: 1979.

FERNANDES, L. Uma perspectiva nutricional sobre as flores comestíveis. **Acta Portuguesa de Nutrição.** N. 16. 2016.

FERREIRA, A.L. Reflexões sobre a crise. **Revista Economia e Tecnologia.** Ano 05, Vol. 17, 2009. Disponível em: <https://revistas.ufpr.br/ret/article/view/27260/18164>. Acesso em: 10 set. 2020.

FISCHLER, C. **El (h)omnívoro:** el gusto, la cocina y el corpo. Barcelona: Anagrama, 1995.

_____. Pensée Magic et alimentation aujourd'hui. **Les Cahiers de L'ochat,** Paris, n. 5, 1996.

_____. A "McDonalldização" dos costumes. In: FLANDRIN, J.L.; MONTANARI, M. (org.). **História da alimentação.** São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FISHER, R. **Heart of oak. The British Bulwark (1763).** Inglaterra: Kessinger Publishing, 2009.

FRIEDMANN, J. Toward a non-euclidian mode of planning. In: **Journal of the American Planning Association.** P. 482-486, 1993.

GAIOTTO, D. **Deborah na Fazenda.** Março de 2020. Disponível em: <https://deborahnafazenda.com/>. Acesso em: 10 set. 2020.

GARCIA, R. W. D. Representações sobre consumo alimentar e suas implicações em inquéritos alimentares: estudo qualitativo em sujeitos submetidos à prescrição dietética. **Revista de Nutrição.** Vol. 17, n. 1, Campinas, 2004.

GARINE, I. As modas alimentares; história da alimentação e dos modos de comer. In: **História dos costumes: o homem e seu meio natural**. Lisboa: Estampa, 2000.

GEERTZ, C. **A interpretação das culturas**. Rio de Janeiro: Livros Técnico-científicos, 1989.

_____. **Nova luz sobre a antropologia**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2001.

_____. **Observando o Islã: o desenvolvimento religioso no Marrocos e na Indonésia**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2004.

_____. **O saber local: novos ensaios em antropologia interpretativa**. Petrópolis: Vozes, 1997.

GEERTZ, H.; GEERTZ, C. **Kinship in Bali**. Chicago and London, The University of Chicago Press, 1975.

GERARD, J. **The Herball or Generall Historie of Plantes**. Inglaterra: John Norton Publisher, 1597. Disponível em: <http://www.biolib.de/gerarde/index.html>. Acesso em: 10 set. 2020.

GIARD, L. Cozinhar. In: CERTEAU, M.; GIARD, L.; MAYOL, P. **A invenção do cotidiano II: morar, cozinhar**. 1ª Edição. Petrópolis: Vozes, 2012.

GIDDENS, A. **As consequências da modernidade**. São Paulo: UNESP, 1991.

GIL, B. **Da raiz à flor: um novo olhar para os ingredientes do dia a dia**. Rio de Janeiro: Globo Estilo, 2019.

GILBERT, S. **The florist's vade-mecum**. Inglaterra: Printed for Thomas Simmons, 1682.

GLACKEN, C. **Traces on the rhodian shore: nature and culture in Western thought from ancient times to the end of the eighteen century**. Estados Unidos: University of California Press, 1967.

GODOY, A. S. Pesquisa qualitativa: tipos fundamentais. **Revista de Administração de Empresas**. Vol. 35, n. 3, p. 20-29, São Paulo, 1995.

GOHN, M. G. **Teorias dos movimentos sociais – paradigmas clássicos e contemporâneos**. São Paulo: Edições Loyola, 2004.

_____. **Teoria dos movimentos sociais – paradigmas clássicos e contemporâneos**. São Paulo: Editora Loyola, 2004.

_____. **Novas teorias dos movimentos sociais**. São Paulo: Editora Loyola, 2008.

GOODY, J. **The culture of flowers**. Inglaterra: Cambridge University Press, 1993.

GOVERNO DE MINAS. AGRICULTURA, PECUARIA E ABASTECIMENTO/ EPAMIG. **Hortaliças não convencionais**: alternativa de diversificação de alimentos e de renda para 13 agricultores familiares de Minas Gerais: Hortaliças não convencionais Sabor e Saberes. Prudente de Moraes-MG. 2011.

GUIVANT, J. Os supermercados na oferta de alimentos orgânicos: apelando ao estilo de vida *ego-trip*. **Ambiente e Sociedade**. Vol, 6, n. 2, Campinas, 2003.

HAMMARSTROM DOBLER, G. et al. “Matos de comer” viabilizam conceito sobre educação ambiental e promoção da saúde. **XVIII Seminário Internacional de Educação no MERCOSUL**, 2018.

HANBURY, W. **A Complete Body of Planting and Gardening**: Containing the Natural History, Culture, and Management of Deciduous and Evergreen Forest-trees. Inglaterra: Author, 1770.

HAROCHE, C. O governo de si, governo dos outros: uma questão política e antropológica. In: **Da palavra ao gesto**. Campinas: Papirus, 1998.

HAUDRICOURT, A. Domestication des animaux, culture des plantes et traitement d'autrui. **L'Homme**. Vol. II, 1962.

HECK, M. C. Comer como atividade de lazer. **Revista Estudos Históricos**, v. 1, n. 33, 2004.

HOMES, N. **The Resurrection Revealed, Or, the Dawnings of the Day-Star about to Rise and Radiate a Visible Incomparable Glory Far Beyond Any Since the Creation Upon the Universal Church on Earth**. Inglaterra: Eebo Editions, 1661.

HUNTER, B. The sales appeal of scents (using synthetic food scents to increase sales). **Consumer's Research Magazine**. 78, vol. 10, 1995.

INFANTE, M. Saúde integral é foco da NOS Escola, com aulas que vão de culinária orgânica à espiritualidade. **Projeto Draft**. 2019. Disponível em: <https://www.projetodraft.com/saude-integral-e-o-foco-da-nos-escola-com-aulas-que-vao-de-culinaria-organica-a-espiritualidade/>. Acesso em: 03 out. 2020.

IRVING, Miles. **The forager handbook**: a guide to the edible plants of Britain. Inglaterra: Ebury Press, 2009.

JACKS, N; TOALDO, M. Juventude? De que juventudes estamos falando? **Anais do Seminário Internacional Brasil e Portugal**. Rio de Janeiro: UFRJ, 2013.

JUNQUEIRA, A. H. **Territórios alimentares e reinvenção das tradições na cozinha colonial da Serra Catarinense (SC)**: a experiência da Associação de Agroturismo Acolhida na Colônia. Geografares, 2018.

_____; PERLINE, E. A. Gosto, ideologia e consumo alimentar: práticas e mudanças discursivas sobre as plantas alimentícias não-convencionais – PANC. **Cadernos de Linguagem e Sociedade**. N. 20, v. 1, 2019.

_____.; PEETZ, M. S. **Plano estratégico, para as exportações de flores e plantas ornamentais do Brasil**. Campinas: Ibraflor / APEX-Brasil: Programa Flora Brasilis, 2004.

KELLEY, K. et al. **Consumer and professional chef perceptions of three edible-flower species**. American Society for Horticultural Science. 2001.

KELLEN, M. et al. Plantas alimentícias não convencionais (pancs) hortaliças espontâneas e nativas. **Cartilha da Universidade federal do rio grande do sul**. Porto alegre, 2015. Disponível em: <https://www.ufrgs.br/viveiroscomunitarios/wp-content/uploads/2015/11/Cartilha-15.11-online.pdf>. Acesso em: 02 ago. 2020.

KINUPP, V. F.; BARROS, I. **Levantamento de dados e divulgação do potencial das plantas alimentícias alternativas no Brasil**. Horticultura Brasileira, v. 22, 2004.

_____. Plantas Alimentícias Não-Convencionais. **Anais da 61ª Reunião Anual da SBPC**. Manaus: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas. 2009.

_____.; LORENZI, H. **Plantas alimentícias não convencionais (PANC) no Brasil**. Nova Odessa, SP: Instituto Plantarum, 2014.

KIRKER, C.; NEWMAN, M. **Edible flowers: a global history**. Londres: Reaction Books, 2016.

KRAEMER, F.B.; GRACIA, M.A. Alimentarse o nutrirse en un comedor social en España: reflexiones sobre la comensalidad. **Demetra: Alimentação, nutrição e saúde**. V. 10, 2015.

KUNKEL, G. **Plants for human consumption**. Koenigsten: Koeltz Scientific Books, 1984.

LAUDAN, R. Slow Food: The French Terroir Strategy, and Culinary Modernism. **Food Culture and Society: International Journal of Multidisciplinary Research**, p. 133-144. Vol. 7, n. 2, 2004.

LAWS, B. **50 Plantas que han cambiado el curso de la historia**. Espanha: Editora Librero, 2013.

LEADEN, C. NYC restaurant menus are blooming with edible flowers this spring. In: **AMNY**. 2019. Disponível em: <https://www.amny.com/eat-and-drink/edible-flower-menus-1-29838548/>. Acesso em: 15 set. 2020.

- LEAL, M. L.; ALVES, R. P.; HANAZAKI, N. Knowledge, use, and disuse of unconventional food plants. **Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine**. Vol. 14, Artigo n. 6, 2018.
- LEHNER, E.; LEHNER, J. **Folklore and symbolism of flowers, plants and trees**. New York: Dover Publications, 2019.
- LÉVI-STRAUSS, C. **Mitológicas I - O cru e o cozido**. Tradução de Beatriz Perrone Moisés, Rio de Janeiro: Cosac e Naify, 2004.
- _____. **Mitológicas II - Do mel às cinzas**. Tradução de Carlos Eugênio Marcondes de Moura, Rio de Janeiro: Cosac e Naify, 2005.
- LIFSCHITZ, J. O alimento-signo nos novos padrões alimentares. **Revista Brasileira de Ciências sociais**, n.27, ano 10, 1995.
- _____. Significação e práticas alimentares. **ECO, Publicação da Pós-Graduação em Comunicação e Cultura**. Rio de Janeiro, n. 4, 1994.
- LIMA, T. S. O dois e seu múltiplo: reflexões sobre o perspectivismo em uma cosmologia tupi. In: **Mana**. Vol. 2, 1996.
- _____. O pássaro de fogo. **Revista de Antropologia**. Vol. 2, 1999.
- LINNÉ, C. V. **L'équilibre de la nature: discours sur l'acooissement de la terre habitable (1744), L'économie de la Nature (1749), La police de la nature (1760)**. Paris: Vrin, 1972.
- LOOY, H.; DUNKEL, F. How then shall we eat? Insect-eating attitudes and sustainable foodways. **Agriculture and Human Values**. 31(1), 2014.
- LORENÇATO, A. H. R. Do Maní, é a melhor chef do mundo. **Veja São Paulo**. 26 de fevereiro de 2017. Disponível em: <https://vejasp.abril.com.br/blog/arnaldo-lorencato/helena-rizzo-do-mani-e-a-melhor-chef-do-mundo/>. Acesso em: 14 set. 2020.
- LUZ, M.T. **Natural, racional, social: razão médica e racionalidade científica moderna**. Rio de Janeiro: Campus, 1989.
- MACIEL, M. E. Olhares antropológicos sobre a alimentação. Identidade cultural e alimentação. In CANESQUI, A. GARCIA, R. (Org.). **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005.
- _____; DE CASTRO, H. C. A comida boa para pensar: sobre práticas, gostos e sistemas alimentares a partir de um olhar socioantropológico. **Demetra: Alimentação, Nutrição e Saúde**. 2013.
- _____. Uma cozinha à brasileira. **Revista Estudos Históricos**, v. 1, n. 33, 2004.

- MACNAGHTEN, P. Embodying the environment in everyday life practices. In: **The sociological review**. Vol, 51, Issue 1, 2003.
- MARCUCCI, C. Tem PANC no prato: restaurante de São Paulo colocam plantas diferentes no menu. **Uol – Cultura e Lazer**. 2018. Disponível em: <https://www.uol.com.br/urbantaste/noticias/redacao/2018/11/19/tem-panc-no-prato.htm>. Acesso em: 14 set. 2020.
- MARTÍN-BARBERO, J. **Dos meios às mediações**: comunicação, cultura e hegemonia. Rio de Janeiro: Ed. UFRJ, 2009.
- MAZER, D. Racionalidades do consumo: uma perspectiva teórica para produção de sentido através da música. **Vozes e Diálogo**. Itajaí. Vol. 4. 2015.
- MCVICAR, J. **Good enough to eat: growing and cooking edible flowers**. Inglaterra: Kilie Cathie, 1992.
- MEHRABIAN, A.; RUSSEL, J. **An approach to environmental psychology**. Cambridge, MA: MIT Press, 1974.
- MENASCHE, R. **Alimentos transgênicos, incerteza científica e percepções de risco**: leigos com a palavra. Niterói: Antropolítica, 21, 2006.
- MENEFEE, S. P. **Wives for sale: an ethnographic study of British popular divorce**. Inglaterra: Basil Blackwell, 1981.
- MENEZES, B. Flores comestíveis e hortaliças não convencionais em alta na mesa dos brasileiros. **Revista EPAMIG**. Minas Gerais, 2020.
- MICEK, J.; ROP, O. Fresh edible flowers of ornamental plants – A new source of nutraceutical foods. In: **Trends in Food Science & Technology**. Vol. 22, n. 10, pp. 561-569, 2011.
- MINTZ, S. Food at Moderate Speeds. In: WILK, Richard (Ed.). **Fast Food/Slow Food: The Cultural Economy of the Global Food System**. Walnut Creek: Altamira Press, 2006.
- MONTANARI, M. **A comida como cultura**. São Paulo: Editora Senac, 2018.
- MOREIRA, S.A. Alimentação e comensalidade: aspectos históricos e antropológicos. **Ciência e Cultura**. Vol. 62, n. 4. São Paulo, 2010.
- MOSCOVICI, S. Introductory address. **Papers on social representations**. Vol. 2, 3, 1993.
- NEWTON, L. **The house of Lyme from its foundation to the end of the eighteenth century**. Inglaterra: Royal Collection Trust, 1917.

- NIJMEIJER, M.; ASTILL, B. An exploration of the relationships between food lifestyle and vegetable consumption. **British Food Journal**. 106, vol. 7, 2004.
- NÍVON, E.; ROSAS, A.M. Para interpretar a Clifford Geertz. Símbolos y metáforas en el análisis de la cultura. **Alteridades: revista do departamento de antropologia da Universidad Autónoma Metropolitana. Unidad Iztapalapa**, 1991.
- NUNES, E.L.M. **Vegetarianismo além da dieta: ativismo vegano em São Paulo**. 2010. 129 f. Dissertação (Mestrado em Ciências Sociais) - Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, São Paulo, 2010.
- ODORIZZI, C.M.C.; JUNIOR, A.A.S.; LEMOS, M.P. **Flores comestíveis: revisão sobre os aspectos nutracêuticos e o uso na alimentação e na gastronomia**. Nutrição Brasil. 2014.
- OPPERMANN, Á. Como as flores mudaram o mundo. **Revista Super Interessante**. 24 de fevereiro de 2017. Disponível em: <https://super.abril.com.br/historia/bem-me-quer-mal-me-quer/>. Acesso em: 11 set. 2020.
- ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS/ FAO. Corporate document repositor. Crop prospects and food situation. Disponível em: <http://www.fao.org/giews/reports/crop-prospects/en>. Acesso em: 02 ago. 2020.
- ORTIZ, R. **Mundialização e cultura**. São Paulo: Brasiliense, 1994.
- OTTOLENGHI, Y. **Comida de verdade: ingredientes frescos e receitas vibrantes para a cozinha diária**. Tradução Isabela Pacheco. São Paulo: Companhia de Mesa, 2016.
- PARDO-DE-SANTAYANA, M. et al. Traditional knowledge of wild edible plants used in the northwest of the Iberian Peninsula (Spain and Portugal): A comparative study. **Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine**, v. 3, 2007.
- PATERNIANI, E. Agricultura sustentável nos trópicos. **Estudos Avançados**. 2001.
- PETIT, P. **The royal forests of Northamptonshire: a study in their economy 1558-1714**. Inglaterra: Northumberland Press, 1968.
- PETRINI, C. **Slow Food: princípios da nova gastronomia**. São Paulo: Editora SENAC, 2009.
- PETROVA, I.; PETVOKA, N.T.; IVANOV, I. “Five edible flowers – Valuable source of antioxidants in human nutrition.” In: **Pharmacognosy and Phytochemical Research**. Vol. 8, p. 604–610, 2016.
- PICOLOTTO, E. Novos movimentos sociais econômicos: economia solidária e comércio justo. **Otra Economía. Revista Latinoamericana de economía social y solidaria**. Vol. 2, Número 3, 2008.

PIENIAK, Z. et al. Association between traditional food consumption and motives for food choice in six European countries. **Appetite**, 53(1), 2009.

PILLA, M.C.A. **A arte de receber: distinção e poder à boa mesa 1900-1970**. Tese em curso de pós-graduação em História. Departamento de História da Universidade Federal do Paraná. Curitiba, 2004.

_____. AMOROZO, M.C.M. O conhecimento sobre os recursos vegetais alimentares em bairros rurais no Vale do Paraíba, SP, Brasil. **Acta Botanica Brasilica**. Vol. 23, n. 4, p. 1190-1201, 2009.

POLLAN, M. **Cooked: a natural history of transformation**. New York: Penguin Books, 2013.

_____. **The omnivore's dilemma: a natural history of our meals**. New York: Penguin Press, 2006.

PONTES, M. R. A árvore: um arquétipo da verticalidade (contributo para um estudo simbólico de vegetação). **Revista da Faculdade de Letras Línguas e Literatura**. Vol. XV. Porto, 1998.

PRESTES, M.E.B. **A investigação da natureza no Brasil colônia**. São Paulo: Annablume: Fapesp, 2000.

PROCHNOW, A. et al. O conflito como realidade e desafio cultural no exercício da gerência do enfermeiro. **Revista da escola de enfermagem da USP**. Vol. 41, São Paulo, 2007.

RAINE, N.; CHITTKA, L. The correlation of learning speed and natural foraging success in bumble-bees. In: **The Royal Society Publishing**. N. 275, pp. 803-808, 2008.

RANIERI, G.R. (Org.). **Guia prático sobre PANCs: plantas alimentícias não convencionais**. São Paulo: Instituto Kairós, 2017.

REIFSCHNEIDER, H et al. **Uma pitada de biodiversidade na mesa dos brasileiros**. 17ª ed. Brasília. 2015.

ROBERTS, M. **100 edible & healing flowers: cultivating, cooking, restoring health**. Inglaterra: Penguin Random House South Africa, 2014.

RODRIGUES, H et al. Eating flowers? Exploring attitudes and consumers' representation of edible flowers. **Food Research International**. V. 100, 2017.

ROYAL BOTANIC GARDEN KEW/ RBG. **The state of the world's plants report**. 2017. Disponível em: https://stateoftheworldsplants.org/2017/report/SOTWP_2017.pdf. Acesso em: 02 ago. 2020.

SAGLIO-YATZIMIRSKY, M.C. **A comida dos favelados**. Estudos Avançados, v. 20, 2006.

SAHLINS, M. **Culture and practical reason**. Chicago, The University of Chicago Press, 1976.

_____. **The use and abuse of Biology: an anthropological critique of Sociobiology**. Ann Arbor, The University of Michigan Press, 1976.

SAMANT, S. S.; DHAR, U. Diversity, endemism and economic potential of wild edible plants of Indian Himalaya. **International Journal of Sustainable Development and World Ecology**, v. 4, n. April 2013, 2009.

SANTOS, C.R.A. Por uma História da Alimentação. In: **História Questões e Debates**, v.14, n.26/27, jan/dez.1997.

SAVARIN, B. **A fisiologia do gosto**. Tradução Paulo Neves. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

SCHNEIDER, D. **American kinship: a cultural account**. Englewood Cliffs, Prentice Hall, 1968.

_____. Notes toward a theory of culture. In: BASSO and SELBY (org.) **Meaning in Anthropology**. Albuquerque, University of New Mexico Press, p. 197-220, 1976.

SEEGER, A. O Conceito de cultura nas ciências sociais. **Anuário Antropológico**, vol. 1, 1977.

SEWARD, W.W. **Topographia Hibernica, or the Topography of Ireland, Ancient and Modern**. Inglaterra: Franklin Classics, 2018.

SHERWOOD, M.M. **The fairchild family (Classic Reprint)**. Inglaterra: Forgotten Books, 2018.

SHIVA, V. **Monoculturas da Mente: perspectivas da biodiversidade e da biotecnologia**. São Paulo: Gaia, 2003.

SHYLLON, F.O. **Black slaves in Britain**. Inglaterra: Oxford University Press, 1974.

SIMMEL, G. Sociologia da refeição. **Estudos Históricos**, v. 33. 2004.

SMITH, A. **Lectures on jurisprudence: 5**. Estados Unidos: Liberty Fund Press, 2012.

SMOUT, T.C. **A history of scottish people (1560-1830)**. Inglaterra: Fontana Press, 1969.

SOUZA A; PEREIRA R; YOKOO E.; LEVY R.; SICHIERI R. Alimentos mais consumidos no Brasil: inquérito nacional de alimentação. **Revista de Saúde Pública**. n. 47, 2013.

SOUZA SANTOS, B. O futuro do FSM: o trabalho da tradução. **Revista Democracia**, n. 25, 2005.

SPAARGAREN, G. The Ecological Modernization of Social Practices at the Consumption Junction. **Discussion-paper for the ISA-RC-24 conference ‘Sustainable Consumption and Society’ Madison**. Wisconsin. June, 2006.

SPINK, M. J. **Práticas discursivas e produções de sentido no cotidiano. Aproximações teóricas e metodológicas**. Rio de Janeiro: Centro Edelstein de Pesquisas Sociais, 2013.

SPITZER, A.; BAR-TAI, Y. The moderating effect of age on self-care. **Western Journal of Nursing Research**. Vol. 18, 2, 1956.

STOW, J. **A survey of London. Reprinted From the Text of 1603**. Inglaterra: Ed/Kingsford, 1908. Disponível em: <http://www.british-history.ac.uk/no-series/survey-of-london-stow/1603>. Acesso em: 11 set. 2020.

TAN, H et al. Insects as food: exploring cultural exposure and individual experience as determinants of acceptance. **Food Quality and Preference**. Vol. 42, 2015.

TARABORELLI, R. **Jardim comestível: cozinha mediterrânea à brasileira**. São Paulo: Publicação independente, 2020.

TARDIVO, C.F; MERU, G. Production of edible flowers in Florida. In: **Horticultural Sciences Department, UF/IFAS Extension**. 2018. Disponível em: <https://www.growables.org/informationVeg/documents/FlowerEdibleUF.pdf>. Acesso em: 15 set. 2020.

TCHÁ, E.; MENDONÇA, J.R.C.; SALAZAR, V.S. **O que Bourdieu diria aos chefes de cozinha?** VI Seminário da Associação Brasileira de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo. Universidade Anhembi Morumbi. São Paulo, 2009.

TELÉSFORO, R.L.; KRAEMER, F.B.; PILLA, M.C.B.A. Do Jardim à mesa: subjetividades no consumo de flores comestíveis. In **Comensalidades em narrativa. Estudos de mídia e subjetividade**. Série Sabor Metrópole. Vol. 13. Salvador: EDUFBA, 2022.

THOMAS, K. **O homem e o mundo natural: mudanças de atitude em relação às plantas e aos animais (1500-1800)**. Tradução João Roberto Martins Filho. São Paulo: Editora Companhia de Bolso, 2010.

THIRSK, J. **Seventeenth-century economic documents**. Inglaterra: Oxford University Press, 1972.

TULER, A.C.; PEIXOTO, A.L.; DA SILVA, N.C.B. Plantas Alimentícias Não-Convencionais (PANC) na comunidade rural de São José da Figueira, Durandé, Minas Gerais, Brasil. **Rodriguésia**. Vol. 70, Rio de Janeiro, 2009.

TUORILA, H. et al. Food neophobia among the Finns and related responses to familiar and unfamiliar foods. **Food Quality and Preference**. Vol. 12(1), 2017.

TURNER, W. **A new herbal. Part. I**. Inglaterra: Cambridge University Press, 1996.

TUSSER, T. **His Good Points of Husbandry Dorothy Hartley Illustrated**. Inglaterra: Country Life Limited, 1931.

U.S. FOOD & DRUG ADMINISTRATION/ FDA. **Food Additive Status List. Regulated Products: Food & Beverages**. 2019. Disponível em: <https://www.fda.gov/food/food-additives-petitions/food-additive-status-list>. Acesso em: 5 maio 2020.

VALENTE, F. L. S. **Direito humano à alimentação: desafios e conquistas**. São Paulo: Cortez, 2002.

VANDENBERGHE, F. **Teoria social realista. Um diálogo franco-britânico**. Editora FGV, 2002.

VELDEN, F. V.; BADIE, M. C. As relações entre natureza e cultura em sua diversidade: percepções, classificações e práticas. **Avá. Revista de Antropologia**. N. 19, 2011.

VELHO, G. Observando o familiar. In: NUNES, Edson de Oliveira. (Org.). **A aventura sociológica: objetividade, paixão, improviso e método na pesquisa social**. Rio de Janeiro: Zahar, 1978.

VISSER, M. **O ritual do jantar: as origens, evolução, excentricidade e significados das boas maneiras à mesa**. Rio de Janeiro: Campus, 1998.

WEBER, Max. **Economia e Sociedade**. Brasília: EdUnB, 1991.

_____. **Economia y sociedade**. México: Fondo de Cultura Económica, 1997.

WHATMORE, S. Globalized agriculture. Political Choice. In: **New Zealand Geographer**. Vol, 51, n. 2, 1995.

WOORTMANN, K. **A comida, a família e a construção de gênero**. Brasília: UNB, 1985.

WRIGHT, L. T.; NANCARROW, C.; KWOK, P. Food taste preferences and cultural influences on consumption. **British Food Journal**. 103(5), 2001.

YUSSEFI, M.; WILLER, H. (eds). **The World of Organic Agriculture Statistics and Future Prospects**, 2003. Disponível em: https://www.soel.de/inhalte/publikationen/s/s_74.pdf. Acesso: 18 set. 2020.

ZIMMERMANN, C. Monocultura e transgenia: impactos ambientais e insegurança alimentar. **Veredas do direito**. v.6, n.12, 2009.

ANEXOS**ANEXO 1 ROTEIRO PARA ENTREVISTA SEMIESTRUTURADA PARA ALUNOS INTERESSADOS EM APRENDER SOBRE CULINÁRIA COM FLORES COMESTÍVEIS****PROJETO****FLORES NA COZINHA: SENTIDOS E SIGNIFICADOS NO CONSUMO DE FLORES COMESTÍVEIS**

Esse questionário faz parte de uma pesquisa que tem como objetivo avaliar as percepções simbólicas e sociopolíticas no consumo de flores comestíveis.

Responder esse questionário levará em torno de 30-50 minutos. É importante que você leia com atenção todas as perguntas e responda com sinceridade. Não existem respostas certas ou erradas! Você pode responder pelo computador ou celular.

Abaixo encontra-se o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, sendo importante a sua leitura. Caso você concorde com o que será feito nessa pesquisa basta clicar no botão aceitar e será iniciado o questionário. Caso não concorde, poderá desistir da participação no estudo a qualquer hora sem nenhum prejuízo e/ou constrangimento.

Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

Dados de identificação

Entrevistado(a):

1. Qual seu endereço de e-mail? (Colocar de quem está respondendo o questionário)
2. Qual seu gênero?
 - a. Masculino
 - b. Feminino
 - c. Outro
 - d. Prefiro não responder
3. Qual a sua idade? (em anos completos). Por exemplo: 48
4. Qual é o seu grau de escolaridade?
 - a. Analfabeto/até a 3ª série do ensino fundamental
 - b. Até a 4ª série do fundamental
 - c. Fundamental Completo
 - d. Ensino Médio Completo
 - e. Ensino Superior Completo
 - f. Pós-graduação
 - g. Não desejo informar
5. Você mora em qual região do país?
 - a. Norte
 - b. Sul
 - c. Nordeste
 - d. Sudeste
 - e. Centro-Oeste
6. Você classificaria a sua região de residência como:
 - a. Urbana
 - b. Rural
7. Qual é o seu estado de moradia?
8. Qual a sua cidade de moradia?
9. Qual a renda familiar?
 - a. até R\$ 1254,00
 - b. entre R\$ 1.255 - R\$ 2.004
 - c. entre R\$ 2.005 - R\$ 8.640
 - d. entre R\$ 8.641 - R\$ 11.261

- e. mais de R\$ 11.262
10. Quantas pessoas estão vivendo na mesma casa que você durante a pandemia (sem incluir você)?
- a. Ninguém
 - b. 1 pessoa
 - c. 2 pessoas
 - d. 3 pessoas
 - e. 4 pessoas
 - f. Mais do que 4 pessoas

Questões da Pesquisa

1. Você já fez algum curso sobre culinária nesta escola ou em outra?
 - a. Sim
 - b. Não
2. Se respondeu sim na pergunta 1, relacione quais.
3. Descreva o seu principal interesse ao se inscrever no curso “Culinária com flores comestíveis”.
 - a. Curiosidade
 - b. Quero aprender mais sobre o uso das flores na alimentação
 - c. Para uso em meu restaurante ou uso profissional
 - d. Outros. Descreva.
4. Quem prepara as refeições?
 - a. Eu
 - b. Terceiros (cuidadores, familiares, etc).
 - c. Compro na rua ou peço para entregar em casa
5. Quais refeições você faz por dia?
 - a. café da manhã,
 - b. lanche da manhã,

- c. almoço,
 - d. lanche da tarde,
 - e. jantar,
 - f. lanche noturno
6. Descreva quais alimentos você costuma comer no café da manhã
- a. Pão
 - b. Sucos
 - c. Leite
 - d. Ovos
 - e. Frutas
 - f. Café
 - g. Chás
 - h. Embutidos
 - i. Grãos
 - j. Outros. Quais?
7. Descreva quais alimentos você costuma comer no lanche da manhã
- a. Pão ou similares
 - b. Sucos ou similares
 - c. Leite
 - d. Ovos
 - e. Frutas
 - f. Café
 - g. Chás
 - h. Embutidos
 - i. Grãos
 - j. Outros. Quais?
8. Descreva quais alimentos você costuma comer no almoço
- a. Carboidratos – pão, macarrão etc.
 - b. Proteína animal – peixes, carnes etc.
 - c. Proteína vegetal – quinoa, aveia, castanhas etc.
 - d. Bebidas não alcoólicas
 - e. Legumes
 - f. Verduras

- g. Frutas
 - h. Outros. Quais?
9. Descreva quais alimentos você costuma comer no lanche da tarde
- a. Pão
 - b. Sucos
 - c. Leite
 - d. Ovos
 - e. Frutas
 - f. Café
 - g. Chás
 - h. Embutidos
 - i. Grãos
 - j. Outros. Quais?
10. Descreva quais alimentos você costuma comer no jantar
- a. Carboidratos – pão, macarrão etc.
 - b. Proteína animal – peixes, carnes etc.
 - c. Proteína vegetal – quinoa, aveia, castanhas etc.
 - d. Bebidas não alcoólicas
 - e. Legumes
 - f. Verduras
 - g. Frutas
 - h. Outros. Quais?
11. Descreva quais alimentos você costuma comer no lanche noturno
- a. Pão
 - b. Sucos
 - c. Leite
 - d. Ovos
 - e. Frutas
 - f. Café
 - g. Chás
 - h. Embutidos
 - i. Grãos
 - j. Outros. Quais?

12. As refeições nos fins de semana, comparadas com os dias da semana, são diferentes?
- Sim
 - Não
13. Se respondeu sim na pergunta 12, descreva em qual aspecto.
14. Você costuma consumir produtos orgânicos?
- Sim
 - Não
15. Relacione as flores comestíveis que você conhece. Caso não conheça, sinalize.
- Amor perfeito (*Viola tricolor*)
 - Capuchinha (*Tropaeolum majus*)
 - Hibisco (*Hibiscus*)
 - Dente de leão (*Taraxacum officinale*)
 - Tagete (*Tagetes patula*)
 - Borago (*Borago officinalis*)
 - Outras. Quais?
 - Não conheço
16. Você já comeu flores?
- Sim
 - Não
17. Se respondeu sim na pergunta 16, em quais refeições / ocasiões?
18. Escreva três palavras que você associa às flores comestíveis.
19. Já comprou/coletou flores comestíveis?
- Sim
 - Não
20. Se respondeu “sim” na pergunta acima, responda em qual local?
- Coleta no jardim, rua, calçada
 - Compra em feiras
 - Compra por delivery
 - Outros. Descreva.
21. Descreva se reconhece as ações relacionados abaixo.
- “Slow Food”,
 - “Vegetarianismo”,

- c. “Engajamento e militância em ONGs”
 - d. Abaixo-assinado pela internet”
 - e. Separação de lixo para reciclagem
 - f. “Consumo responsável”
 - g. “Trocar as lâmpadas”
 - h. “Evitar andar de carro”
 - i. “hábitos cotidianos”: “Fechar a torneira”, “Uso de transporte coletivo”,
“Protestos, cancelamentos, boicotes”, “Manifestações políticas”,
 - j. “Consumo de Plantas Alimentícias Não Convencionais – PANCs”
22. Caso reconheça alguma ação do item anterior, se considera participante?
- a. Sim. De qual/quais?
 - b. Não
23. Esse espaço é destinado para que você, caso queira, comente algo que considere relevante.

ANEXO 2 TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO.**Dados de identificação**

Título do Projeto: Flores na cozinha. Sentidos e significados no consumo de flores comestíveis.

Pesquisador Responsável: Rachel Lopes Telésforo

Nome do Participante:

Documento de identidade:

Data de Nascimento:

Você está sendo convidado(a) a participar como voluntário(a) da pesquisa denominada “Flores na cozinha. Sentidos e significados no consumo de flores comestíveis”, realizada no âmbito do Programa de Pós-Graduação em Alimentação, Nutrição e Saúde do Instituto de Nutrição da UERJ e que diz respeito a uma tese de doutorado.

1. OBJETIVO: O objetivo do estudo é analisar as concepções acerca do consumo de flores comestíveis, em seus sentidos e significados simbólicos e sociopolíticos.

2. PROCEDIMENTOS: A sua participação consistirá em conceder entrevista individual, que durará aproximadamente entre 30-50 minutos. As entrevistas serão feitas através de plataforma digital. Além disso, solicita-se autorização para realizar uma reunião com entrevistados para realização de observação em Grupo Focal, por cerca de 2 horas. As observações serão registradas em um diário de campo que será usado apenas para a pesquisa.

3. POTENCIAIS RISCOS E BENEFÍCIOS: Toda pesquisa oferece algum tipo de risco. Nesta pesquisa, o risco pode ser avaliado como baixo, isto é, o participante pode apresentar algum constrangimento durante a realização da entrevista e observação. Na entrevista serão abordadas questões sobre a alimentação saudável, produção de alimentos, gastronomia, como flores comestíveis, e assuntos relacionados. Você pode achar que determinadas perguntas incomodam a você, porque as informações que coletamos são sobre suas experiências pessoais. Objetivando minimizar esses riscos, você pode escolher não responder quaisquer perguntas que o façam sentir-se incomodado, sem que haja nenhum prejuízo em sua relação com o pesquisador. Por outro lado, são esperados os seguintes benefícios da participação na pesquisa: a reflexão sobre suas próprias concepções relacionadas à alimentação e às formas de produção e consumo de alimentos; a identificação de conflitos e contradições que ainda não estejam claros, além de contribuir com o conhecimento para compreender novas maneiras de produzir alimentos e comercializá-los.

4. GARANTIA DE SIGILO: os dados da pesquisa serão publicados/divulgados em livros e revistas científicas. Asseguramos que a sua privacidade será respeitada e o seu nome ou qualquer informação que possa, de alguma forma, o (a) identificar, será mantida em sigilo. O (a) pesquisador (a) responsável se compromete a manter os dados da pesquisa em arquivo, sob sua guarda e responsabilidade, por um período mínimo de 5 (cinco) anos após o término da pesquisa.

5. LIBERDADE DE RECUSA: a sua participação neste estudo é voluntária e não é obrigatória. Você poderá se recusar a participar do estudo ou retirar seu consentimento a qualquer momento, sem precisar justificar. Se desejar sair da pesquisa você não sofrerá qualquer prejuízo.

6. CUSTOS, REMUNERAÇÃO E INDENIZAÇÃO: a participação neste estudo não terá custos adicionais para você. Também não haverá qualquer tipo de pagamento devido a sua participação no estudo. Fica garantida indenização em casos de danos, comprovadamente decorrentes da participação na pesquisa, nos termos da Lei.

7. ESCLARECIMENTOS ADICIONAIS, CRÍTICAS, SUGESTÕES E RECLAMAÇÕES: você receberá uma via deste Termo de Consentimento Livre e

Esclarecido (TCLE) e a outra ficará com o(a) pesquisador(a). Caso você concorde em participar, as páginas serão rubricadas e a última página será assinada por você e pelo(a) pesquisador(a). O(a) pesquisador(a) garante a você livre acesso a todas as informações e esclarecimentos adicionais sobre o estudo e suas consequências. Você poderá ter acesso a pesquisadora Rachel Lopes Telésforo pelo telefone (21) 99004-9973 ou pelo e-mail: contato@cozinhadojardim.com. Se você tiver alguma consideração ou dúvida sobre a ética da pesquisa, poderá entrar em contato com o Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital Universitário Pedro Ernesto/UERJ. Av. Vinte e Oito de Setembro, 77 Térreo - Vila Isabel - Cep 20551-030. TEL: 21 2868-8253 – E-mail: cep-hupe@uerj.br

CONSENTIMENTO

Eu, _____ li e concordo em participar da pesquisa.

Assinatura do(a) participante	Data: ____/____/____
-------------------------------	----------------------

Eu, _____ obtive de forma apropriada e voluntária o Consentimento Livre e Esclarecido do(a) participante da pesquisa.

Assinatura do(a) pesquisador(a)	Data: ____/____/____
---------------------------------	----------------------