

Universidade Federal de Minas Gerais  
Faculdade de Direito

FABIANA DE MENEZES SOARES

**RAÍZES ALIMENTARES DO DIREITO**  
**O papel da comida na formação das regras de convivência**

Belo Horizonte  
2024



FABIANA DE MENEZES SOARES

**RAÍZES ALIMENTARES DO DIREITO**  
**O papel da comida na formação das regras de convivência**

Tese apresentada à Faculdade de Direito como  
requisito parcial à obtenção da Titularidade em  
Teoria do Direito

Belo Horizonte  
2024

**Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)**

Raízes Alimentares do Direito : o papel da comida na formação das regras de convivência. [livro eletrônico] / Fabiana de Menezes Soares. Belo Horizonte : Ed. do Autor, 2024.

PDF

1 recurso eletrônico

Inclui bibliografia.

1. Direito público. 2. Direitos fundamentais. 3. Direitos humanos. 4. Cidadania. I. Soares, Fabiana de Menezes.

CDU: 342.7

**Índices para catálogo sistemático:**

1. Direito 342.7

**REVISÃO**

Fabiana de Menezes Soares

**CAPA**

Fabiana de Menezes Soares

**DIAGRAMAÇÃO**

José Sena Júnior

# RAÍZES ALIMENTARES DO DIREITO

## O papel da comida na formação das regras de convivência

A Candidata foi considerada APROVADA na Defesa de Tese para  
Titularidade pela Banca Examinadora.

Belo Horizonte 13 de junho de 2024.

### BANCA EXAMINADORA

#### *Titulares*

Antonio Carlos Wolkmer – UFSC

Evaldo Ferreira Villela – UFV

Marilene Corrêa da Silva Freitas – UFAM

Maria Giuseppina Muzzarelli – Università di Bologna

Mônica Sette Lopes – UFMG

#### *Suplentes*

Estevam las Casas – UFMG

Gabriela Neves Delgado – UNB



## Agradecimento

*"O ato de beber possui ainda a contemporaneidade simbólica de um ritual sagrado. Beber à saúde de alguém, erguer o brinde de honra, são gestos ligados ao protocolo social. Não se compreende banquete ou festa íntima sem esse pequenino cerimonial indispensável. Fácil é sentir a convenção da bebida depois de pronunciado o nome em honra do qual se bebe. Banquete sem brinde de honra, não tem significação alguma."*

Câmara Cascudo

Eu vos saúdo!

### **Entrada**

Agradeço ao meu Departamento de Introdução ao Estudo do Direito e Direito do Trabalho-DIT, desde a Iniciação Científica, a Monitoria, hoje, docente, na pessoa do Prof. Ricardo Salgado, pelo apoio aos projetos que viabilizaram a agenda de pesquisa, à Cynthia Soares por fazer da doçura, um jeito burocrático de servir. Ao Prof. Evaldo Vilela que com o convite para o projeto de inovação em agropecuária abriu meu horizonte para os desafios do ciclo de produção alimentar e o direito social à alimentação. À Residência de Pesquisa no IEAT/UFMG me propiciou a "mestiçagem metodológica" necessária à compreensão da multidimensionalidade da questão alimentar: Prof. Estevam, Aretusa, Fábio, Jordana, meus colegas, pesquisadores residentes: Andityas, Samira, Mauro, Maria Angélica, Marisa.

### **Primeiro prato**

Durante a residência de pesquisa no IEAT pude frequentar a Faculdade de Educação e alimentar a alma no Jardim Mandala. Foi lá que assisti à conferência da Profa Maria Giuseppina. Acolhida por ela, Prof. Montanari, Profa. Antonella no *Dipartimento di Storia Culture Civiltà (Archeologia, Antropologia, Orientalistica, Geografia, Storia)* da Universidade de Bologna. Sua inspiradora biblioteca (antigo refeitório comunal de monastério do século XIII) iluminada por Alessandra Citti, Claudia Rivi (Giurisprudenza). Junio Lourenço, em nome de quem agradeço a nossa biblioteca, e que poderia estar em qualquer centro de informação do mundo. A Cristiana Fortini, pela missão em me trazer *Donne e Cibo*. Ao Hermes Guerrero, a quem agradeço por todas e todos colegas da Vetusta (administração & estudantes) que apoiaram & participaram do Projeto Telhados Verdes. Ao Ricardo Sontag por ter visto todo sentido na comida como restauração.

### **Segundo Prato**

Uma pesquisa empírica que me permitisse manejar um volume de dados de áreas diferentes, pude desfrutar do LIA-Laboratório de Inteligência Artificial sob a supervisão do Prof. Adriano Velloso e em rede, também, com o Douglas Pontes. Ao Prof Manoel Santos, com quem compartilho a mesa do LegisLab e o desafio de olhar o direito para além dos ritos.

### **Prato Principal**

À experiência culinária no sagrado espaço de suas cozinhas: Vovó, Tia Maria, D.Lela, Beth, D. Marlene, D. Fiota, Rosa, Gilmara por todas as mulheres que alimentam os vínculos através da sua comida de cada dia ( ok, quitandas, doces, bolos, pães, também).

### **Sobremesa**

E no meio de muita coisa amarga, azeda (ou excessivamente doce) há pessoas que seguem na justa medida: Rosali Diniz, Juliana Cordeiro, Renata Vieira, Rúbia Neves, Marcelo Feres, Roberta Nascimento, Élide Graziane, Léo Leony, Marcus Peixoto.

### **Trocando Receitas**

Ao *Geosca*, Grupo de Estudos 'Os sentidos como alimento', em nome da coordenadora, Isabela Callia, pelas saborosas trocas, em meio e pós pandemia À Michelle Holperin, por todo o grupo de *Mulheres na Regulação*, onde o dissenso metaboliza ações transformadoras. Às colegas da *Rede Brasileira de Mulheres na Ciência* que no seu fazer, projetam um futuro com mais paridade na produção e difusão do conhecimento.

### **Café da Tarde**

À *sangha* composta por todo o Observatório para qualidade da lei e a mais linda experiência de comunhão, em meio aos dissensos, consensos possíveis, divergências, erros e acertos.

### **Comida de boteco**

Pela hospitalidade como modo de estar no mundo, sobretudo em *Araxópolis*. Fernanda, Patrícia, Viviane, Karla, Bill, Germano.

### **Frutos da Floresta**

À minha família amazônica: Bianor, Luana, Lucas, ao Marcelo, à Profa Marilene Corrêa, em cada um, sofisticou o giro da minha representação de mundo, em nome de vocês, agradeço tudo o que recebi dessa terra abençoada.

### **Vinho tinto**

O melhor do tempo com toda gentileza, Renata, Vanessa, Paulo.

### **Vinho Rose**

Rosa é a vida com Juliana, Júnia, Patrícia, Flávia.

### **Fitoterápicos**

Com, sem e sempre, Charbel e Sofia.

### **As flores**

Camila, Mônica e Miracy, vocês *sabem*

### **Café da manhã**

Alessandro sem/cem palavras

### **Doce de Figo**

Aos sonhos da infância de um mundo com plantas, bichos, mares, rios, céu, Mateus e Sarah, Davi, Elis, Sofia, Gabriel, Olívia, Murilo, Alessandro, Serena, Gabi, Arthur, Isabel, Maria Luísa, Lia, Rafael, Tônico, José, Bia & Lipe, Melissa, Lucía.

### **Panis angelicus**

*Omni*



## **Dedicatória**

À Maria Antônia do Espírito Santo, intrepidez;  
Honorina Diniz, solidariedade;  
Maria Luiza Soares, convivialidade;  
Maria de Lourdes Soares, altruísmo;  
Guiomar Menezes, simplicidade,  
Sofia, comensalidade,  
Mateus & Sarah, alegria,  
Observatório para qualidade da Lei, benfazeja partilha.  
Bisavó, Avós, Tia, Mãe, Filha, Neto, Neta e à agridoce comunidade.

Grata por me propiciarem o que temos de melhor na nossa civilização, seja mediado pela memória das suas cozinhas, os seus apetrechos, seu estilo de vida, ao compartilhamento da mesa e à sua sincera comunicação sem palavras.



## Temperança (azedo, amargo, salgado, umami, doce):

*"a carne correta  
o sangue adequado  
e um espírito contente  
trazem felicidade para sua alma"*

**Hildegard von Bingen**

*"As mulheres não entendem o que significam os alimentos e querem ser cozinheiras"*

**Friedrich Nietzsche**

Essa visão de mundo que não reconhece o que as mulheres fizeram na culinária responde por parte da obra da Profa. **Maria Giuseppina Muzzarelli**, *Donne e Cibo* e, é claro, acabou desenhando outras possibilidades aqui.

"A comida é um pacto, uma aliança tácita de cordialidade afetuosa"

### **Câmara Cascudo**

A saborosa obra de Câmara Cascudo sobre a alimentação brasileira nos permite compreender como também é formado o Brasil, foi difícil limitar o desejo de experimentar todos os sabores e nem seguir, somente, na cultura alimentar.

"Ninguém joga pedra em pé de laranja azeda" Provérbio mineiro vocalizado por

**D. Fiota**

Conhecer as mulheres por trás da cozinha raiz é compartilhar a experiência da disciplina, para transformação e extração de nutrientes que alimentam famílias e gerações. Isso gera ressignificações e uma sabedoria sobre os assuntos humanos. A laranja azeda é base para um excelente doce que gera renda, para muitas mulheres e deleite, para todos.

*I want a little sugar in my bowl  
I want a little sweetness down in my soul*

**Nina Simone**

*"Você tem fome de quê?*

*Você tem sede de quê?"*

**Titãs**

# SUMÁRIO

## INTRODUÇÃO

|   |    |
|---|----|
| O que a comida tem a ver com a gênese do Direito?<br>(A juridicidade na comensalidade)..... | 23 |
|---|----|

## PARTE I: A HUMANIDADE ALIMENTAR..... 33

|   |     |
|---|-----|
| 1. Se é humano, o direito se interessa.....   | 34  |
| 1.1 Fatos e atos alimentares: as muitas dimensões do tornar-se humano .....                             | 35  |
| 1.1.1 O Fato Alimentar .....  | 37  |
| 1.1.2 O fato alimentar: entre os outros animais e o dito humano.....                                    | 39  |
| 2. A nutrição e o salto evolutivo: ser humano é ser complexo,<br>é tornar-se normativo .....            | 44  |
| 2.1. O contexto alimentar humanizante: tecnologia e interações<br>propiciando 'convenções" .....        | 46  |
| 2.1.1. O ato alimentar como tecnologia disruptiva .....   | 49  |
| 2.2 O ato alimentar como atividade-planejamento: elaborando o devir.....                                | 54  |
| 2. 2.1 Comportamentos alimentares: a criação de sentidos para a vida em comum .....                     | 57  |
| 2.2.1.2 A comunicação nos atos alimentares .....  | 59  |
| 2.3 Funções estratégicas dos atos alimentares: necessidade, dominância e conflito .....                 | 61  |
| 3. A gênese da "comensalidade": a experiência da alteridade.....  | 64  |
| 3.1 A normatividade dos atos alimentares: estilos de vida e interações sociais.....                     | 68  |
| 3.1.1 Alimento para alma da comunidade: a ideação mítica na arte primitiva.....                         | 70  |
| 3.1.2 Convenções Alimentares: Pré-Códigos, Imagens e Religião.....                                      | 74  |
| 3.2 Convenções Alimentares: o papel disciplinador das atividades agrícolas.....                         | 79  |
| 3.2.1 O contexto agroalimentar nas convenções linguísticas .....  | 84  |
| 3.2.2 A inspiração agroalimentar na linguagem ancestral.....  | 90  |
| a) Cuneiforme.....  | 90  |
| b) Escrita hieróglifa icônica .....   | 91  |
| c) Sinogramas e formas linguísticas ideativas.....  | 92  |
| d) Quadro mitológico agrícola asteca ( Deidade/Natureza/Representação).....                             | 94  |
| 3.3 A dimensão comunicativa dos atos, convenções e costumes alimentares.....                            | 94  |
| 3.3.1 Costumes alimentares como veículos de regras religiosas.....                                      | 97  |
| 3.3.2 Ritos para oferendas alimentares .....  | 102 |
| 3.4 Novos ofícios para as mulheres: tecelagem, alimentação, cuidado fora do<br>ambiente doméstico ..... | 103 |

|  |     |
|--|-----|
| <b>PARTE II: A NORMATIVIDADE ALIMENTAR</b> .....   | 115 |
| 4. Como é a humanidade mediada pela comida.....  | 115 |
| 4.1. O papel da comensalidade na experiência solidária.....  | 119 |
| 4.1.1 Ética alimentar no bem estar ou bem viver.....   | 124 |
| 4.1.2 Evidências da Indignidade alimentar: escassez, fome, egoísmo, risco.....   | 130 |
| 4.3 A questão da água e a tecnologia para evidência do risco alimentar.....  | 132 |
| 4.3.1 Entre o excesso e o razoável : Leis Santuárias.....  | 136 |
| 4.3.2 A fome por um projeto de justiça alimentar.....  | 139 |
| 5. Normatividade alimentar : a comensalidade no espaço público.....  | 149 |
| 5.1 Efeitos jurídicos nos banquetes públicos e no Evergetismo.....   | 149 |
| 5.2 Instituições Alimentares romanas: Tábula de Veleia e seus modelos jurídicos.....   | 155 |
| 5.3 Ritos Alimentares e a formação dos atos jurídicos: o matrimônio.....   | 157 |
| 5.4 A questão alimentar na legislação histórica brasileira: órfãos, enfermos,<br>infratores, militares e empreendedores..... | 161 |
| 5.5 Normatividade Alimentar nas práticas em Justiça Restaurativa e Conciliação.....  | 176 |
| 5.5.1 Teria a arte dos doces, tão ligada às mulheres uma função de "princípio social"?.....                                  | 176 |
| 5.5.2 O alimento como estratégia de restauração: comer e re-conciliar.....   | 177 |
| a) O que o açúcar pode fazer com o cérebro quando se busca a justiça?.....   | 178 |
| 6. Nutrindo leis: evidências da força da normatividade alimentar.....  | 180 |
| 6.1 Ciclo alimentar na Lei das Doze Tábuas: legado da normatividade e<br>cultura jurídica.....                               | 182 |
| 6.2 Usos do acesso ao alimento: regulando os privilégios.....  | 184 |
| 6.3 O reverso da moeda: a solidariedade nos repositórios eletrônicos de outras<br>fontes do direito.....                     | 187 |
| 6.4 A normatividade alimentar nas ações governamentais: educação.....  | 188 |
| 6.5 A normatividade alimentar: o convívio como prática não violenta.....   | 191 |
| 6.5.1 Costumes alimentares e as práticas de civilidade.....  | 192 |
| 7. A necessidade da normatividade alimentar: contra o uso da violência alimentar.....  | 196 |
| 7.1 Riscos civilizacionais nos conflitos por alimento.....   | 196 |
| 7.2 A normatividade alimentar e os riscos: plásticos.....  | 197 |
| 7.3 A normatividade alimentar com ou sem Constituições:<br>uma questão fundamental.....                                      | 202 |
| 8. Conclusão.....  | 204 |
| 9. Referências Bibliográficas.....   | 207 |
| Apêndice 1 – Legislação Brasileira Alimentar – Banco de Dados.....   | 227 |
| Apêndice 2 – Tabelas Coordenadas Lixões e Cultivo.....   | 227 |

# LISTA DE ILUSTRAÇÕES

## LISTA DE FIGURAS

|  |     |
|--|-----|
| Figura 01 – Pessoas, animais e arado em Tassili Maghaidet, Líbia .....   | 23  |
| Figura 02 – Fotografia de Muro via@comidainvisível.....  | 34  |
| Figura 03 – Machadinha Olduvai .....   | 50  |
| Figura 06 – Esquema de desenvolvimento da técnica dos homínidos .....  | 51  |
| Figura 07 – “Fogão Indígena” feito de barro .....  | 53  |
| Figura 08 – Repertório de desenhos geométricos repetidos em diversas cavernas europeias.....   | 55  |
| Figura 09 – Pictografo datado de cerca de 241 -345 mil anos – Rising Star.....   | 56  |
| Figura 10 – Amantes de Ain Sakhiri .....   | 67  |
| Figura 11 – Agulhas de Marfim – Trabalho de costura.....   | 69  |
| Figura 12 – Painel dos Cavalos – Arte Rupestre .....   | 71  |
| Figura 13 – Molde para pão .....   | 82  |
| Figura 14 – Bock, Hieronymus (1492-1554) Tamareira .....   | 83  |
| Figura 15 – Árvore Fóssil.....   | 84  |
| Figura 16 – Mulher com cesta de pães elaborado com o trigo amiláceo ( <i>Triticum dicoccum</i> )<br>Farro .....                          | 85  |
| Figura 17 – Mulher oferece de beber à criança por meio de uma bolsa recipiente .....   | 86  |
| Figura 18 – Pictogramas mesopotâmicos .....  | 91  |
| Figura 19 – Pictogramas egípcios.....  | 92  |
| Figura 20 – Ideograma - Caldeirão.....   | 93  |
| Figura 21 – Ideograma - Poço .....   | 93  |
| Figura 22 – O estandarte de Ur.....  | 105 |
| Figura 23 – Figura de tecelagem paleolítica feminina.....  | 106 |
| Figura 24 – Mulher fiando enquanto é abanada por adolescente .....   | 107 |
| Figura 25 – Mulheres em tear .....   | 108 |
| Figura 26 – Alto Relevo sumério, em círculo, com representação da preparação da comida real<br>com a presença ostensiva de mulheres..... | 109 |
| Figura 27 – Pedra da Fome em Dečín – República Tcheca (próxima à fronteira com a Alemanha)<br>.....                                      | 132 |
| Figura 28 – Tábula Alimentar de Veleia.....  | 156 |
| Figura 29 – Preparo de doce de figo .....  | 177 |
| Figura 30 – Fac simile de Ordenações Afonsinas – Iguarias de carne e pescados para ricos ho-<br>mens .....                               | 186 |
| Figura 31 – Escultura “Turn off the plastics tap” ou “Desligue a torneira dos plásticos.....   | 198 |

## LISTA DE QUADROS

|  |    |
|--|----|
| Quadro 01 – Relações entre as linhas da bioarqueologia de evidências da comida como uma<br>força evolucionária ..... | 39 |
|--|----|

|   |     |
|---|-----|
| Quadro 02 – Evolução Humana Cérebros, Dentes e Bipedalismo .....  | 42  |
| Quadro 03 – Quadro mitológico agrícola asteca: Deidade/Natureza/Representação .....                               | 93  |
| Quadro 04 – Fatores chave para mudanças institucionais para maior felicidade.....                                 | 127 |
| Quadro 05 – Ciclo de Indicadores para o Índice da Felicidade Butanês .....  | 129 |
| – Diagrama das dimensões/camadas do dado de treino – riscos e limites.....  | 134 |
| Quadro 07 – Nuvem de palavras – wordcloud do conjunto de 471 atos normativos, em vigor, até outubro de 2022 ..... | 134 |
| Quadro 08 – Rede Temática dos grupos focais sobre ambiente alimentar em periferias.....                           | 144 |
| Quadro 09 –Tipos de sanções convivias e alimentares .....   | 167 |
| Quadro 10 – Oferta de açúcar em audiências – (Grupos de Controle e Experimental).....                             | 179 |
| Quadro 11 – Ordenações do Reino - Acesso e Consumo de comida.....   | 185 |

## LISTA DE TABELAS

|  |     |
|--|-----|
| Tabela 01 – Projeções sobre poluição de resíduos plásticos não tratados em cursos d'água - rios (estudo de 2015) até 2060..... | 201 |
| Tabela 02 – Amostragem Direito à Alimentação Adequada no Mundo.....  | 203 |

## LISTA DE MAPAS

|   |     |
|---|-----|
| Mapa 01 – Esquema e Mapa da ocorrência de algumas espécies fósseis da linhagem humana descritas para os últimos 7 milhões de anos.....  | 43  |
| Mapa 02 – Mapa de sítios arqueológicos alimentares .....  | 54  |
| Mapa 03 – Incidência das Pedras da Fome nas bacias do Reno e Elba.....  | 131 |
| Mapa 04 – Mapa de calor sobre o risco de proximidade entre lixões e aterros não controlados e cursos d'água (Recorte região/2022) ..... | 134 |
| Mapa 05 – MAPA DA FOME FAO.....   | 147 |
| Mapa 06 – Áreas alimentares do Brasil (Josué de Castro).....  | 162 |
| Mapa 07 – Mapa de carências alimentares no Brasil (Josué de Castro).....  | 163 |
| Mapa 08 – Mapa da Geração global de lixo plástico não reciclado (MPW) em 2015.....  | 200 |

## LISTA DE GRÁFICOS

|  |     |
|--|-----|
| Gráfico 01 – Sumário topográfico do Código do Código Civil Brasileiro.....   | 110 |
| Gráfico 02 – FAO 2023: A fome no mundo no período de 2020 -2022, mas ainda distante do menor nível de antes da pandemia de Covid 19..... | 141 |
| Gráfico 03 – FAO 2023: Percentuais regionais de subnutrição no mundo 2005-2022.....  | 142 |
| Gráfico 04 – FAO 2021 Baixo peso, Nanismo, Aleitamento Exclusivo, desperdício, obesidade infantil, anemia, obesidade adulta .....        | 143 |
| Gráfico 05 – Disciplina alimentar por categorias de afetados (1808-1908).....  | 174 |
| Gráfico 06 – Alimentação e Saúde (1808-1908) .....   | 174 |
| Gráfico 07 – Evolução da autorização para fabricação de pães (1808-1908).....  | 175 |
| Gráfico 08 – Análise da Proporção de Acordos de Conciliação por natureza da ação.....  | 180 |



## Resumo

O direito à alimentação e a legislação agroalimentar são conteúdos pouco explorados na formação dos juristas, apesar do papel normogênico dos fatos, atos e costumes alimentares. O material de pesquisa utilizado incluiu desde artefatos que expressam a cultura material típica da diversidade alimentar (arqueologia, antropologia, história, paleontologia), como resultados de trabalhos nas áreas da biologia, química, psicologia, além de um elenco de documentação de práticas sociais, religiosas, estilos de vida, textos legais, artes visivas. A força normativa dos costumes alimentares e seu importante lugar na dimensão material das fontes do direito, nos legou noções de ordem, hierarquia, autoridade, proibição. O convívio por meio das regras em torno da comensalidade, estimulou e ampliou a semântica das relações sociais, solidariedade, tolerância, isonomia. A prática social do convívio propiciou um tipo de razão prática, valiosa para um direito com maior persuasão e menos uso da força/violência. A caminhada alimentar da humanidade modificou ambientes em busca da segurança alimentar. Hoje é necessário o compromisso (leis, políticas públicas) com o bem viver das futuras gerações e as tecnologias capazes de evitar a indignidade alimentar e conciliar o acesso à alimentação saudável e ao equilíbrio ambiental (água).

**Palavras-Chave:** normatividade alimentar, costumes alimentares, fontes do direito, legislação intergeracional, comensalidade, convívio, humanidade, tecnologia, não violência.

## Resumo em Língua Nheengatu

### **SATAMBIKA PURA TIMBIÚ RUPITÁ TIMBIU PAPERÁ MAIÉ TA VIVERY RAMA**

Timbiú katusá e supisawa te ta umusasawa purāga iumbuesara satambika Mira ita superama. Ahum maã ta paia ta umusasawa ta supe maié kuxiimawara Maié ta timbiú rupy ianerikusa.

Ape ta usikay ta uko kuxiimawara rupy Maié iupirumgã ianerikusá e muy siia sá timbiú. Ta usikay ta uká malé um umpinima e maã tawasemo ioiotima waá iwy pé.

Ta usikay ta ukó Maie Miraita upita amu mira ita piterpy.

Tau ukó púlai mitima ta resewara e panhë maã upaka waitā kua iwy pé.

Maié kuxiima wara ita usasawa, maã taumunhã akaiú usasawa sã rupy.

Ta uko siia Murakya rupy, maié ta uruiary tupâna rece. Maie ta umbáu maie ta uwutima e maié katusá ta renda.

Kua panhem maã tausikay e ta wasemo maã purāga, maie ta umbáu, maã santambika sá, maie umundusã e maie aikué awa uiku mira arpy e Maié Taikú rama purāga Mira ta piterpy.

Panhem uvivery rama ipeasú. Te a rama puxi taikú. Apé umutirika yanerapé maié purāga rama iambaú.

Muiry ara iarikú ianerikusá santambika mira itá irume.

Kua mira ita ianeraquera ta usika e kua maranduera rume te umapatuka tavivery, iawé purāga rama ta upitá iane rakuera, te rama puxuera ta munhã kua iwy e parana pé iaku wa pé.

Um pinima rupy:

Maie Tambaurama Timbiú rikusá. Santambika sã rupy ipeasusawa panhém rumo. Maié iambaú, santambika. Maã iambaú, maie ia vivery mira ta piterpe, yane rikusá, ianemira sá, maranduera puranga as iaiku.

(Traduzido para o idioma Nheengatu por Cristina Soares de Soares BARÉ e Leonilson Vialgelim BARÉ

Originário do Alto Rio Negro

Ilha do Umiry

Ilha do Watura

## Abstract

The right to food and agrifood legislation are content little explored in the legal education, despite the normogenic role of facts, acts and eating mores. The research work developed has brought contributions to: understanding the formation of food normativity and its repercussions; elaboration of understanding what it is to be a human animal in its ethical, cultural, normative dimensions. The research material used included artifacts that express the typical material culture of food diversity (archaeology, anthropology, history, paleontology), as well as results of work in the areas of biology, chemistry, psychology, as well as a list of documentation of social and religious practices, lifestyles, legal texts, visual arts. The normative force of food customs and their important place in the material dimension of the sources of law, bequeathed to us notions of order, hierarchy, authority, prohibition. Conviviality through the rules around commensality stimulated and expanded the semantics of social relations, solidarity, tolerance, isonomy. The social practice of conviviality provided a type of practical reason, valuable for a right with greater persuasion and less use of force/violence. Humanity's food journey has changed environments in search of food security. Today it is necessary to commit (laws, public policies) to the well-being of future generations and to technologies capable of avoiding food indignity and reconciling access to healthy eating and environmental balance (water).

**Keywords:** food normativity, food customs, sources of law, intergenerational legislation, commensality, conviviality, humanity, technology, non-violence.

## Riassunto

Il diritto all'alimentazione e la legislazione agroalimentare sono contenuti poco esplorati nella formazione dei giuristi, nonostante il ruolo normogenico dei fatti, degli atti e delle consuetudini alimentari. Il materiale di ricerca utilizzato comprendeva reperti che esprimono la cultura materiale tipica della diversità alimentare (archeologia, antropologia, storia, paleontologia), nonché risultati di lavori nei campi della biologia, chimica, psicologia, inoltre un elenco di documentazione di problemi sociali e pratiche religiose, stili di vita, testi giuridici, arti visive. La forza normativa dei costumi alimentari e il loro posto importante nella dimensione materiale delle fonti del diritto, ci ha lasciato in eredità nozioni di ordine, gerarchia, autorità, divieto. La convivenza attraverso le regole della commensalità ha stimolato e ampliato la semantica delle relazioni sociali, della solidarietà, della tolleranza, dell'isonomia. La pratica sociale della convivenza forniva una sorta di ragion pratica, preziosa per un diritto con maggiore persuasione e minor uso della forza/violenza. Il viaggio alimentare dell'umanità ha cambiato gli ambienti alla ricerca della sicurezza alimentare. Oggi è necessario impegnarsi (leggi, politiche pubbliche) per il benessere delle generazioni future e tecnologie in grado di evitare l' indegnità alimentare e conciliare accesso al cibo sano ed equilibrio ambientale (acqua).

**Parole chiave:** normatività alimentare, consuetudini alimentari, fonti del diritto, legislazione intergenerazionale, commensalità, convivialità, umanità, tecnologia, non-violenza.

## Résumé

Le droit à l'alimentation et la législation agroalimentaire sont des contenus peu explorés dans la formation des juristes, malgré le rôle normogène des faits, actes et coutumes alimentaires. Le matériel de recherche utilisé comprenait des artefacts qui expriment la culture matérielle typique de la diversité alimentaire (archéologie, anthropologie, histoire, paléontologie), ainsi que des résultats de travaux dans les domaines de la biologie, de la chimie, de la psychologie, ainsi qu'une liste de documentation sur les pratiques sociales et religieuses, modes de vie, textes juridiques, arts visuels. La force normative des coutumes alimentaires et leur place importante dans la dimension matérielle des sources du droit, nous ont légué des notions d'ordre, de hiérarchie, d'autorité, d'interdit. La convivialité à travers les règles autour de la commensalité a stimulé et élargi la sémantique des relations sociales, la solidarité, la tolérance, l'isonomie. La pratique sociale de la coexistence a fourni un type de raison pratique, précieuse pour le droit, avec une plus grande persuasion et moins de recours à la force/violence. Le parcours alimentaire de l'humanité a modifié les environnements en quête de sécurité alimentaire

**Mots-clés:** normativité alimentaire, coutumes alimentaires, sources du droit, législation intergénérationnelle, commensalité, convivialité, humanité, technologie, non-violence.

## Resumen

El derecho a la alimentación y la legislación agroalimentaria son contenidos poco estudiados en la formación de los juristas, pese al papel normogénico de los hechos, actos y costumbres alimentarios. El material de investigación utilizado incluyó artefactos que expresan la cultura material típica de la diversidad dietética (arqueología, antropología, historia, paleontología), así como resultados de trabajos en las áreas de biología, química, psicología, así como una lista de documentación de y prácticas religiosas, estilos de vida, textos legales, artes visuales. La fuerza normativa de las costumbres alimentarias y su importante lugar en la dimensión material de las fuentes del derecho, nos legó nociones de orden, jerarquía, autoridad, prohibición. El convivio a través de reglas en torno a la comensalidad estimuló y amplió la semántica de las relaciones sociales, la solidaridad, la tolerancia y la isonomía. La práctica social de la convivencia proporcionó un tipo de razón práctica, valiosa para un derecho con mayor persuasión y menor uso de la fuerza/violencia. El viaje alimentario de la humanidad ha modificado los entornos en busca de la seguridad alimentaria. Hoy es necesario comprometerse (leyes, políticas públicas) con el bienestar de las generaciones futuras y tecnologías apropiadas para evitar la indignidad alimentaria y conciliar el acceso a una alimentación saludable y el equilibrio ambiental (el agua).

**Palabras clave:** normatividad alimentaria, costumbres alimentarias, fuentes del derecho, legislación intergeneracional, comensalidad, convivencia, humanidad, tecnología, no violencia.

## INTRODUÇÃO

O que a comida tem a ver com a gênese do Direito?  
(Em busca da juridicidade na comensalidade)

**Figura 01 – Pessoas, animais e arado em Tassili Maghaidet, Líbia**



Fonte: <https://www.theguardian.com/science/2017/dec/10/super-rich-elites-inequality-origins-ancient-farming-mckie-anthropology-society> acessado em 10 de agosto de 2020.

Photograph: Roberto Esposti / Alamy/Alamy

O trabalho de pesquisa aqui disponibilizado começou bem antes da pandemia, continuou durante e foi encerrado, depois.

É necessária uma advertência prévia.

Esse estudo trata de uma experiência concreta, real, analógica: o ato de comer e tudo aquilo que ele provoca no ciclo alimentar humano. Não é virtual, ainda ( será ?) e tem a ver com a formação de regras e da busca dos seres humanos, por medidas, nas suas relações. No fim das contas, discutimos uma face do entendimento sobre justiça e sobre como esses entendimentos moldaram o jurídico, o normativo.

Convido vocês para essa mesa.

Você precisará se lembrar das suas vivências alimentares, culinárias e passar a prestar atenção aos atos e fatos alimentares dos quais participa e os que acontecem ao seu redor, nesse mundo tão loucamente corrido e que muitas vezes tira o prazer do desfrute.

Um mundo, no qual, a comensalidade que nos ensinou a estarmos juntos de forma apaziguada, disputa espaço com as telas do celular criando uma eficiente barreira ao convívio. Formada pelo sufixo – com/ *estar junto* e *mensa* : mesa, *em latim*, a comensalidade é plena de sentidos.

Tenha em mente que o contexto aqui é mais do que direito à comida : é a base sobre a qual a humanidade caminhou e caminha. É sobre o modo como nos relacionamos em meio à fartura e à escassez, de como somos dependentes das nossas relações com o meio ambiente. A resultante de tudo isso é um manancial para o Direito re-calibrar as suas escolhas normativas, temperar a vida entre humanos, restaurar relações desiguais, deterioradas considerando que o exercício da comensalidade é um processo com efeitos coletivos.

No entanto, preciso lhes falar de uma história, de um caminho transversal, de um mosaico imenso sobre a centralidade do alimento em nossas vidas. E também, compartilhar com vocês a parte desse percurso que se imiscui nas fontes do direito, sobretudo, as ditas, materiais. Essas se expressam em ações, hábitos, práticas, muitas e muitas por linguagens não escritas e comunicações não verbais.

Esse percurso de pesquisa tem um marco inicial documentado. No ano de 2010 estava em curso o fim do trabalho de pesquisa com uma equipe multidisciplinar sobre o sistema normativo da legislação em defesa agropecuária brasileira, leia-se, o conjunto de atos normativos que regulam a saúde animal, a sanidade vegetal e a segurança alimentar

Até então, meu contato com a "questão alimentar" era ainda bastante superficial ( no que diz respeito a um estudo teórico), mas os sistemas normativos complexos, em razão da pluralidade de fontes e dos eventuais problemas no plano da sua implementação, sempre atçaram os meus incômodos relativos ao abismo entre o direito nos "livros" e o direito em "ação". Tais angústias foram em grande parte enfrentadas na atividade de compreensão e avaliação dos processos de elaboração normativa sobre os quais concentrei a minha produção acadêmica nos últimos 20 anos.

Durante os preparativos para a II Conferência Nacional de Defesa Agropecuária (2011), onde parte dos resultados da pesquisa seria apresentada, a abordagem antes focada na gestão da elaboração legislativa pelo Executivo ofereceria oportunidades mais substanciais sobre esse tipo de normatividade com a Emenda Constitucional nº 64 ao introduzir o direito à alimentação, dentre o rol dos direitos sociais.

A documentação do percurso legislativo da PEC 21/2001, que originou a EC nº 64, ainda que não fosse objeto trabalho de pesquisa, ocorreu durante o processo de investigação. A questão da soberania alimentar e do relevante papel dos movimentos sociais, dos profissionais da área de saúde, de setores variados da sociedade civil influenciou na elaboração do direito à alimentação adequada e da adoção da segurança alimentar e nutricional como política de Estado.

À primeira vista, parece por demais óbvio que esse direito presente na raiz dos direitos fundamentais do quilate da Vida, Saúde, Educação, Propriedade, Cultura estivesse finalmente expresso na Constituição Federal Brasileira, ainda que aparentemente excluído dos direitos e garantias dispostos no artigo 5º. Além disso, pela sua altíssima presença em todos os níveis da elaboração legislativa na federação, na sua expressão formal, inclusive via legislação infralegal, multinível, complexa parecia-me paradoxal a sua estranha invisibilidade nos currículos das Faculdades de Direito, sobretudo parecia as mais antigas onde a ausência do direito agroalimentar é verificada.



Assim, ainda em 2010, por acaso, tive acesso a um curioso artigo, recém publicado, no *International Journal of Obesity* intitulado: "The largest Last Supper: depictions of food portions and plate size<sup>1</sup> increased over the millennium". Por meio da análise de artes visivas da mais icônica imagem do "convívio" alimentar no arco de mil anos, as representações da Santa Ceia foram observadas a partir de um ponto de vista incomum: o crescimento da dimensão dos pratos.

Ao visualizar a seleção de pinturas, outro aspecto que saltava aos olhos dizia respeito aos outros elementos da composição: os alimentos que foram sendo acrescidos ao longo dos séculos, a alteração na austeridade do ambiente, a introdução do profano, os sinais de hierarquia social e etc..

Apesar de estar fora do "escopo de pesquisa" já que o trabalho dizia respeito a uma reconstrução da cadeia de fontes de um sistema normativo complexo, este estudo suscitou em mim mais do que o interesse por imaginar o percurso da fome, da abundância dos alimentos ( e suas implicações). Algo acontecia em torno à mesa ( ou da fogueira) , o que isso revelava, os sujeitos ocultos por detrás das iguarias ali apresentadas, a presença ostensiva de homens ( não obstante a presença feminina nas cozinhas mundo afora) e o percurso da produção e circulação de produtos alimentares no último milênio.

Foi aí que me senti vivenciando um caso típico de *serendipity*: quando a comida ganhou uma outra valência e um universo além da segurança alimentar e em torno das relações que ela fomenta e alimenta.

Todavia não era esse o foco do trabalho que eu vinha desenvolvendo até então, apesar de que, me dedicando à metodologia para avaliação de leis e regulações estava escrevendo sobre costumes. Sobre o que os torna *efetivos e socialmente referenciados*.

Mas, foi essa questão acidental (será?) que abriu espaço para indagações mais profundas sobre o tema agroalimentar, sobretudo porque várias ciências concorriam para compor o cenário da questão, da qual o Direito ocupa uma das partes de um imenso e intrincado mosaico, colonizado por disciplinas e profissões que segmentam a realidade agroalimentar como se emulassem a natureza: animais, vegetais e alimento ( e suas variações entre semi processados, processados, ultraprocessados, industrializados, crus e etc).

Um dos resultados desse intrincado horizonte hermenêutico reverbera na elaboração legislativa composta por blocos temáticos que não expressam um "sistema": isso explica uma legislação agroalimentar fragmentada, que não poucas vezes, perde o norte constitucional. A carga semântica do direito à alimentação, contempla, primeiramente, o acesso ao alimento, que seja saudável e econômico, mas ele contém estilos de vida.

O alimento precisa ser produzido e em quantidade suficiente para uma população em crescimento e que demanda acesso igualitário a todos os tipos de alimento, inclusive carne. Isso tudo na pluralidade dos diversos consumos, como os pautados pelo bem estar animal ou pelo veganismo, por sua vez, em franco crescimento.

Portanto, uma rede de atividades e um plexo de deveres orientam a efetividade do direito à alimentação e elidem uma análise monolítica e bidimensional do fenômeno alimentar. A alimentação traz a sua valência cultural já que o "acesso ao alimento" recebe o influxo da realidade de um dado

---

1 International Journal of Obesity volume 34, pages 943–944 (2010) DOI:10.1038/ijo.2010.37

lugar, onde o *ato de se alimentar* converte-se num *tipo de linguagem* expressa pela culinária. Não raro, um simples uso de um produto traz consigo a história de relações humanas que tornou possível o acesso a outras geografias.

Nesse imenso caldo de usos, o que fazer com eles, cada vez mais estranha pareceu a singular invisibilidade da questão agroalimentar no direito, não obstante todas as suas ramificações, transversalidades, interseccionalidades. Assim, também impulsionada pelas modificações, em curso (e suas novas tendências), no modo como as legislações e regulações são feitas, submeti o projeto de residência em pesquisa no Instituto de Estudos Avançados e Transdisciplinares -IEAT/UFMG. Uma maravilhosa janela de percepção foi aberta.

O projeto "A normatividade agroalimentar em perspectiva: transversalidade, cultura e solidariedade" permitiu a necessária perspectiva transdisciplinar de novos trabalhos na área, a organização e participação em coletânea voltada para o a elaboração legislativa agroalimentar, mas sobretudo a oportunidade de acessar outras ciências, estudos, matérias e métodos. Esse período alterou profundamente minha própria percepção sobre a valência da questão alimentar nos comportamentos humanos e a grande quantidade de percursos que desenham e desenharam sociedades, desde priscas eras.

Os aspectos alimentares nos informam valores culturais, na medida em que o modo de se alimentar, o quê e o como, são matérias não só da Psicobiologia Alimentar, Biologia, Nutrição, mas da Antropologia, Arqueologia, História, Sociologia, Paleontologia. Por outro lado, na sua dimensão primeva, a saga humana para "domesticar" a natureza contou com a Agricultura e suas Ciências Agrárias, fundadas nas técnicas para produção de plantas, na pecuária e no desenvolvimento de condições para a segurança alimentar.

Se observarmos, por exemplo, um modelo de "ceia", "banquete" expresso nas Festas de Natal, esse costume ocidental bastante difundido e com alta força vinculante oferece um pequeno exercício de "comunicação alimentar", a começar pelas narrativas presentes no percurso que cada iguaria fez até a mesa.

O peru (mexicano) procede de uma tradição norte americana que remonta o século XVII; o pernil celebra o triunfo do consumo da carne de porco oriundo da tradição europeia, que ocorreu na presença de povos não comedores de suínos, como árabes e judeus (restrições alimentares podem dificultar ou mesmo inviabilizar o ato de "compartilhar o alimento", de dividir a mesa). A "farofa" funde tradições culinárias ameríndias e africanas e divide o espaço com a globalização do arroz de origem asiática, obra da nossa herança navegadora lusitana.

Podemos falar da batata, originalmente latinoamericana, apesar de adjetivada e conhecida como "inglesa", ou das frutas vermelhas, coletadas nos bosques, de uso comum, até a Idade Média, quando igreja e aristocracia passaram a disputar o espaço e criar conflitos para o acesso ao alimento até então facultado aos camponeses.

Se houver doces, sobremesas a base de frutas presentes rotineiramente nas nossas mesas, tais como mangas, bananas e laranjas, ao contrário do senso comum, são todas estrangeiras: as duas primeiras asiáticas e a terceira árabe e africana. Nossa contribuição para a globalização das frutas conta com o abacaxi, (e sua triste conotação pejorativa na sabedoria popular), o maracujá, a goiaba.

Curiosamente, aquilo que a crônica dos hábitos e usos alimentares já evidenciava (Savarin, 1848), sobre o impacto da alimentação na vida dos seres humanos vem sendo, a cada dia, verificado por outros saberes. Nós somos também uma unidade de sentidos "alimentar" decorrente dos significados do que comemos, pois a comida diz sobre a nossa procedência, diz sobre onde vivemos, como vivemos e quais os tipos de regramentos tivemos que condicionaram nossos comportamentos (atos) alimentares

Portanto, a Mesa é um lugar privilegiado de diversidade inaudita e por vezes desconhecida que nos ensina sobre outros lugares e de como a alimentação se traduz em amálgama de cultura e identidade.

As possibilidades de diversas narrativas e histórias sobre o percurso de alimentos, o que era ofertado à mesa, quem eram os convivas descortinaram dimensões diversas, muito além da sutil expressão do processo civilizatório verificado pelo crescimento do tamanho dos pratos representados nas pinturas. Somadas a estas questões, prossegui a observação motivada pelo meu incômodo.

Nessa fase, eu já estava mergulhada nos estudos sobre a questão alimentar na evolução humana (Wrangham), a História da alimentação desenvolvidos a partir da Europa (Perlès, Montanari, Muzzarelli), ou via Gastrodiplomacia (Forman), ou das condicionantes ambientais para atividade agropecuária (Diamond, Scott).

O incômodo com a escalada da intolerância ganhou contornos mais fortes na realidade da pandemia Covid-19.

Foi preciso deixar a pesquisa também em cozimento durante 2020 para que a experiência de novas formas de sociabilidade, novas formas de vivências sem o coletivo, pudesse contar a história reversa do que "os outros", "os demais", do que a vida em plural significa na referência do que é humano.

Foi preciso observar como a sombra da falta de comida pela crise, assombrasse famílias e novos negócios e ações solidárias surgissem, nas cidades e no campo em meio à maior crise humanitária do nosso século.

Foi absolutamente necessário perceber como binômio comida-saúde nunca fez tanto sentido e acentuou a marca da desigualdade entre as pessoas e assinalou que outras formas de consumo e produção.

Na pandemia, a ausência de mesas cheias e das interações que elas provocam, das mudanças na comensalidade tornaram mais forte o desejo de evidenciar como os usos e costumes alimentares se convertem em modelos de comportamento menos violentos e mais benfazejos.

Uma gama de pesquisadoras e pesquisadores forneceram o vasto material sobre o qual esse estudo se fundamenta. Como achados arqueológicos, sociais (costumes de todo tipo), registros iconográficos, literatura, textos legislativos, textos religiosos, manuais de estilo, cardápios, receitas e minha observação participante dentro das mais variadas cozinhas e salões onde explorei a diversidade alimentar que nos cerca, muitas vezes com um certo sofrimento de quem precisa lidar com restrições alimentares. Essa gama de dados e informações foi tratada de forma transdisciplinar, analítica e em alguns casos com o uso de aplicativos para extração de informações como o software R e o Phytion. Foi durante a pandemia que decidi me associar ao Laboratório de Inteligência Artificial durante minha

pesquisa no Pos Doc junto ao Departamento de Ciência da Computação sobre os riscos ao direito à alimentação: a imprestável mistura entre água e lixo.

Ainda no meu período de residência de pesquisa no IEAT quando a pesquisa sobre diversos aspectos da normatividade agroalimentar, o Projeto de Elaboração Legislativa em Ciência, Tecnologia e Inovação (Fapemig) estava em curso, ainda que tenha sido interrompido. A inovação em processo de produção normativa, presente nos fins desse projeto, exigiu uma abordagem mais sofisticada na seara agroalimentar, conforme avançavam os estudos sobre o modo de produção do direito agroalimentar.

Uma conferência da Profa Giuseppina Muzzarelli, para a qual compareci, sem imaginar para onde a conversa iria me levar, até a pesquisa no Departamento de História, Cultura e Civilização, no âmbito do doutorado em História da Alimentação, agora a convite do Prof. Montanari. A possibilidade de acesso à documentação transdisciplinar fortaleceu o reconhecimento das várias facetas da normatividade agroalimentar e precipitaram o próximo passo: a juridicidade oriunda das práticas alimentares. Isso, numa biblioteca que foi (ou ainda continua) o refeitório do edifício de um monastério do século XIII.

Todavia, faltava um ingrediente no preparo desse percurso de pesquisa, que me amparasse nessa abertura das portas da minha percepção e que fosse capaz de intercambiar as informações oriundas de diversos campos, a partir de um olhar que vinha de uma experiência genuinamente brasileira: Câmara Cascudo.

O contato com os seus escritos trouxe o modo como dirigir o olhar transdisciplinar necessário a um tipo de investigação cujo fim é identificar as raízes alimentares das diversas *normatividades* existentes. Como essa gama de interações contribuiu para criar um ambiente mais "humano" e preparou a mesa da garantia de direitos fundamentais, definidor de instituições mais ou menos democráticas (ou antidemocráticas), ou por vezes, *desumana*.

Questões como tolerância, diversidade, solidariedade, comunhão, partilha, restauração, felicidade, prazer, empatia, cooperação, disciplina dos apetites, justiça são ingredientes que compuseram o direito ao longo do tempo e expressam o que fazemos de melhor.

Este trabalho tem uma pergunta central: o que o aprendizado em torno a mesa propicia ao Direito?

É uma questão que se desdobra em várias e envolve não só o percurso do alimento, mas aquilo que ocorre ao seu redor, dos atos e fatos alimentares.

A história da alimentação brasileira é extremamente fecunda pela grande miscigenação alimentar com os clássicos elementos português, indígena, africano (o primeiro e o último canais para percursos árabes e judeus) que envolveu apropriação e ressignificação de produtos, bem como adaptações no preparo que obedeciam ora aos apelos da tradição, da religião, da dietética, da necessidade e etc.

Câmara Cascudo identificou a miríade de ingredientes da alma brasileira na diversidade das suas raízes, sabores e aromas nos quatro cantos do país. Mostrou, também, dentre tantas outras dimensões, a profunda qualidade agregadora da alimentação Merece relevo também que a gênese de uma das obras antológicas sobre antropologia da alimentação e seus elementos simbólicos, venha da *experiência brasileira* de Levis Strauss junto aos ianomâmis inspiradora de "Cru e Cozido".

Todas essas questões permaneceram em estado de fermentação e se combinaram com os conteúdos de legislação agroalimentar. Foram incorporados às minhas atividades de extensão (Projeto Telhados Verdes), orientação de pesquisa e monografias na graduação e pós-graduação frutificando a disciplina optativa em Direito Agroalimentar, seguidos pelos seminários em Diversidade Alimentar junto à Université Laval em 2015.

Portanto, passei a melhor experienciar ao meu redor, tornei-me uma "observadora – participante" (GUSTIN, DIAS, & NICÁCIO, 2020) de diversas experiências alimentares em variados contextos. Ao mesmo tempo, reconheci nos recônditos memorialistas das minhas vivências culinárias, do interior de Minas Gerais (e do seu papel nas interações sociais dos mais diversos níveis), nos demais lugares onde vivi e estive, o quão plurissignificativos são os costumes alimentares e em que medida os seus ritos criaram maneiras, modos, regras de etiqueta, ao mesmo tempo em que "comunicam" procedências, pertencas, códigos (majoritariamente não escritos). Isso se manifesta nos nossos comportamentos e portanto identificam conteúdos éticos, normativos cuja eficácia é condição para sua existência. E essas "convenções" emergentes dos "usos" alimentares, estranhamente invisibilizadas pela literatura jurídica, mereceriam um olhar mais atento sobre a peculiar normogênese advinda dos costumes alimentares.

O objetivo do presente trabalho é problematizar o direito à alimentação, no sentido de assumi-lo como essencial e digna condição humana, foco sobre o impacto do fato e do ato alimentares sobre o nosso processo humanizatório, considerando a tecnologia para prevenção e pacificação dos conflitos: o direito, no momento normogênético da sua fonte material, o costume.

Não se trata de qualquer costume, mas de tentar responder a uma questão que é o reverso da moeda da intolerância: de que seria constituída a matéria do bom costume?

A escolha pela Residência no modelo de estrutura do IEAT propiciou a vivência posta pelo desafio do enfrentamento quanto aos aspectos metodológicos que cercam a questão alimentar : a sua transdisciplinaridade, a transversalidade da sua normatividade, a quase invisibilidade nos currículos dos cursos de Direito ( e também das áreas conexas que ensinam "legislação" em blocos seccionados) e na literatura jurídica.

Para que o presente trabalho de investigação com a metodologia transdisciplinar ( SANTOS,2008 ) pudesse ser realizado, de modo a contemplar os aspectos jurídicos emergentes dos comportamentos e valores decorrentes do circuito de comunicação existente em torno dos diversos atos alimentares, foram considerados também elementos da cultura material de cunho alimentar. Foram selecionados estudos de diversas áreas, com achados empíricos, legislação alimentar antiga, contemporânea, modelos de ações governamentais, mapeamentos nutricionais, ambientais, sanitários.

O deslocamento da análise para o seu momento pré-convencional normativo (usos, práticas alimentares) e seu retorno, à luz do nosso sistema, do "meta-uso" dos valores benfazejos dos costumes alimentares, teve como pano de fundo o recrudescimento da intolerância na última década.

A transdisciplinaridade implica em articulação dos contrários, o que significa a introdução de um terceiro elemento que rompe a "lógica na não-contradição" e do não uso de dualidades. Trata-se de um tema onde a multidimensionalidade, ou varias camadas de realidade que se expressam por multirreferências, por sua vez norteadas por conhecimentos altamente diversos que se entrecortam: o ato alimentar é universal, mas as identidades alimentares são geográficas e datadas. Se existem

elementos culturais na questão alimentar, os elementos biológicos, as questões ecológicas também são indispensáveis ao devido trato da questão: somos animais que temos fome.

No intuito de mitigar a complexidade do tema, elegi como ponto de partida um esforço (nem sempre alcançado) pela simplicidade da linguagem, de um trabalho científico, no que tange à sua possibilidade de leitura por pessoas não formadas em Direito. As vivências e apropriações de etnografias, estudos, métodos, processos, colhidos e transformados em insumos informacionais para o presente trabalho vieram de áreas diversas e tentarei poupar quem as leia de dificuldades adicionais de compreensão.

Tal qual a vida, multifacetada, que os juristas insistem em projetar, há raízes que sustentam a normatividade reconhecida e sistematizada: o Direito. O trocadilho com raízes é mais do que poético: *poiesis e práxis, em sentido Aristotélico, se encontrem nos produtos e processos para obter o alimento e não podem ser vistos, exclusivamente, como fim em si mesmos. E somente uma abordagem transdisciplinar que inclua a complexidade está apta à compreensão das raízes alimentares nos (e dos) usos e costumes.*

Por fim, ao longo de quase duas décadas trabalhando com a legislação como informação, sujeita à melhoria dos seus canais de comunicação, à decodificação dos seus signos e ao aumento da zona de intercessão entre uma linguagem especializada do emissor e da linguagem do receptor (Legística Formal) não poderia negar a água em que bebi<sup>2</sup>. Mas também a busca pela sua justificação e a documentação de efeitos perversos, violadores direitos fundamentais encontra na Legística Material uma metodologia de análise de cenários de interesse normativo. No nosso tempo, a circulação da oralidade (inclusive das questões alimentares) é potencializada por imagens, artefatos e outras formas que impulsionam a visibilização tanto das intencionalidades ou não intencionalidades por detrás de processos comunicativos não verbais. É preciso compreender o contexto da questão alimentar, ao mesmo tempo universal e ainda tão local.

O volume de documentação levantada de cunho teórico e empírico que propiciou muitos recortes de fatos e atos alimentares. A questão alimentar é um tema marginal na literatura jurídica, assim como o seu papel no desenvolvimento de princípios jurídicos, o que nos remete à noção de paradigma emergente (ARANHA, 1996) ou holonômico (GADOTTI, 2008). Ambos exigem um pensamento que supere as dualidades ou dicotomias, capaz de articular diversos horizontes hermenêuticos, experiências, neste caso, os plurais saberes que expressam as noções que um tema possa conter e como se relaciona com outros. No caso da questão alimentar, biologia e cultura; costumes e leis, fome e abundância, consumo e tabu, público e privado, universal e local, dieta e gula, nutrição e gastronomia, desejo e convenção; fatos e atos alimentares.

Esse é o cerne da transversalidade (NICOLESCU, 2003) que pode ser verificada pelas dinâmicas relações das partes de uma questão com o todo (os usos e costumes alimentares são uma parte da questão agroalimentar), portanto as partes precisam ser identificadas, pois é em função da sua variedade (das diversas dimensões que congrega, antropológicas, históricas, biológicas, nutricionais, sociais e também jurídicas) reconhecida e incluída, que a noção do todo (ou o nível da sua compreensão) se expressa.

---

2 Ou conforme o senso comum: não se cospe no prato em que se come.

Daí advém a advertência feita na Introdução de que lidariamos com 'dualidades', como fatos & atos alimentares a exigir uma metodologia multi-referenciada, típica de sistemas complexos (PRIGOGINE, 2002).

No caso, do "fato alimentar" a interação social provoca e dinamiza sentidos sociais em relação ao direito à alimentação: há um movimento de via de mão dupla, retroalimentação, própria desse tipo de diálogo entre fontes do direito.

Uma visão cartesiana regida pelo princípio da fragmentação não é adequada ao tipo de questão pluridimensional posta pela análise ato alimentar, Somente a conectividade (MORIN,1991) entre diversas camadas de realidade, oriundas de saberes tão distintos está apta a apreender o cenário do processo humanizatório em torno do fato e ato alimentares e dos costumes que os enfeixam.

O princípio holográfico presente na abordagem transdisciplinar é também adequado à presente investigação, pois permite o estabelecimento de relações entre conteúdos bem distintos, cuja visão disciplinar da modernidade impôs a disjunção como regra. Portanto, a visão dos saberes em rede, interconectados como rizomas (DELEUZE, GUATARI, 1980) permite o máximo aproveitamento dos conhecimentos pertencentes a ciências, tecnologias distintas. Pouco importa a pluralidade dos seus métodos, pelo contrário, aí residem as grandes possibilidades de interrelações que favorecem análises transversais, além dos muros disciplinares.

Se o direito institucionalizado não reconhecesse o costume como fonte, ele deixaria de sê-lo?

A humanidade alimentar objeto do primeiro capítulo trata dos fatos (inclusive automatismos e não intencionalidades) e atos alimentares e de que modo nos distinguimos dos outros animais, Achados de diversas áreas dos ramos da biologia, arqueologia, paleontologia mostram os caminhos que a comensalidade nos legou como espécie: a tecnologia lítica, seus efeitos,

O segundo capítulo oferece os desdobramentos de uma comunicação via alimento, as primeiras regras religiosas com a sacralidade do alimento e seus ritos, o modo como as mudanças no estilo de vida alimentar impactou o modo como os indivíduos se relacionaram.

No terceiro capítulo, ganha foco o papel das convenções na gênese da normatividade alimentar e seu contexto agrícola, mostra em que medida as representações de mundo via escrita e linguagem receberam o legado agroalimentar. O papel da ritualização consubstancia costumes e gera estilos de vida, inclusive para as mulheres.

A formação da ética necessita de noções de medida que são o foco do quarto capítulo, onde as práticas comunais do convívio ganham destaque com as primeiras proto políticas públicas de segurança alimentar . O cenário da indignidade alimentar é trazido como contraponto necessário a um projeto de justiça alimentar.

O quinto capítulo privilegia os achados documentais e registros antigos e seus valiosos elementos, importantes à compreensão do aprimoramento da normatividade alimentar. A análise de 100 anos de corpus da legislação brasileira do do império e da do início da república traz o papel político fomentador dessa classe de atos normativos o que abre espaço para o uso estratégico da comida na decisão judicial.

No capítulo 6, os traços e ecos de pré-compreensões informadoras dos costumes alimentares aparecem na história secreta de outras legislações históricas. Essa documentação oculta da

experiência, seguida pela análise longitudinal de política pública alimentar em país com grande IDH, mostra a retroalimentação, possível, dos diversos significados típicos do costume alimentar, inclusive a imunização contra a violência.

Na expressão das plurais normatividades presentes nas mais diversas sociedades: a escolhida é a mais simples e cotidiana de todas: a alimentação.



## PARTE I

### HUMANIDADE ALIMENTAR

'Precisamente, o homem é homem porque come cozido. E que os paleontólogos, pré-historiadores, filósofos possam criticar dessa afirmação não retira em nada a sua força simbólica'<sup>3</sup>.

Catherine Pèrles, *Les Origines de la Cuisine*.

"Acredito que o momento da transformação que deu origem ao gênero Homo, uma das grandes transições na história da vida, brotou do controle do fogo e do advento de refeições cozidas. O cozimento aumentou o valor da comida. Ela mudou nossos corpos, nosso cérebro, nosso uso do tempo e nossas vidas sociais. Transformou-nos em consumidores de energia externa e assim criou um organismo com uma nova relação com a natureza, dependente de combustível"<sup>4</sup>.

Richard Wrangham, *Catching Fire, How cook made us human*.

"Sugar o leite torna-se um símbolo de dependência, pertença, na transmissão do caráter, mas também de valores. As matronas romanas, na representação ideal da sua condição, deveriam amamentar os filhos e também, com uma inversão de papéis definidos como significativo por Francesca Cenerini, os pequenos escravos da casa para inculcar, por meio do leite, o sentido de pertença e a devoção à família do senhor"<sup>5</sup>

Maria Giuseppina Muzzarelli, *Donne e Cibo*.

"Comer junto é típico ( ainda que não exclusivo) da espécie humana: "Nós" diz um personagem de Plutarco em *Dispute conviviali* [Debates conviviais], "não nos convidamos uns aos outros para comer e beber simplesmente, mas para comer e beber juntos". E uma vez que os gestos feitos junto de outros tendem a sair da dimensão simplesmente funcional para assumir um valor comunicativo, a vocação convivial dos homens se traduz imediatamente na atribuição de um sentido para os gestos que fazem ao comer."

Massimo Montanari, *Comida como cultura*

---

3 «Plus précisément, l'homme est homme parce qu'il mange cuit(...) Et que paléontologues, préhistoriens, ou philosophes puissent critiquer cette affirmation n'enlève rien à sa force symbolique' (Tradução livre).

4 "I believe the transformative moment that gave rise to the genus Homo, one of the great transitions in the history of life, stemmed from the control of fire and the advent of cooked meals. Cooking increased the value of our food. It changed our bodies, our brains, our use of time, and our social lives. It made us into consumers of external energy and thereby created an organism with a new relationship to nature, dependent on fire" (Tradução livre).

5 "Succhiari il latte diventa simbolo di dipendenza, di appartenenza, di trasmissione di carattere, ma anche di valori. Le matrone romane, nella rappresentazione ideale della loro condizione, dovevano allattare i figli e anche, con un rovesciamento di ruoli definito significativo da Francesca Cenerini, i piccoli schiavi di casa per instillare, assieme al latte, senso di appartenenza e devozione alla famiglia del signore (Tradução livre).

*"O sertanejo faz a reserva do feijão, seco ao sol, guardando-o e grandes cabaços, cumbucas, o porongo do sul do Brasil, (cucurbitáceas) untados os grãos com sebo animal, garantindo a provisão futura, não há documento dessa técnica entre os indígenas históricos. Dizia-se pelos sertões do Nordeste, não ter um pé de feijão como símbolo da imprevidência descuidada e preguiçosa.*

Câmara Cascudo, História da Alimentação no Brasil

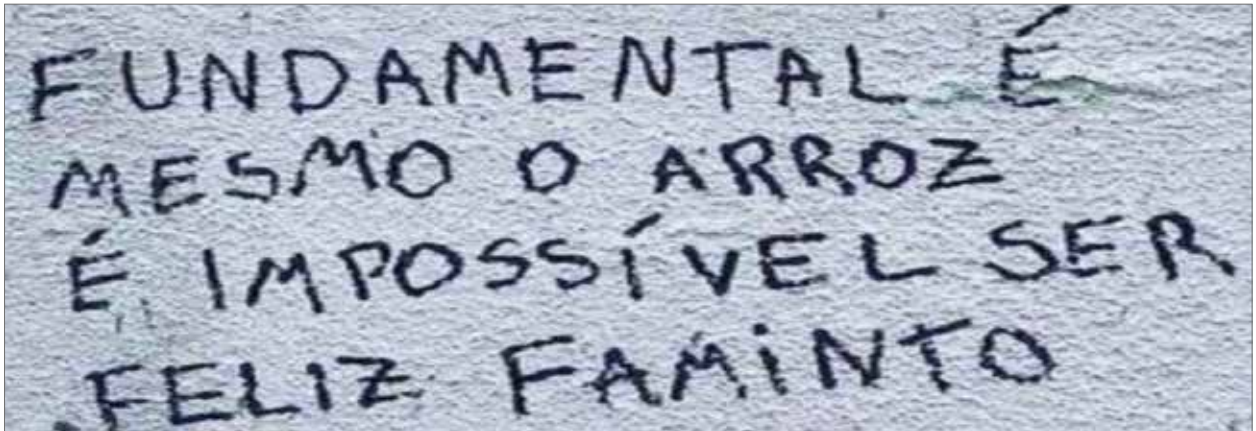


Figura 02 - via@comidainvisível

## 1. Se é humano, o direito se interessa

Costumes alimentares estão presentes em todas as culturas humanas pois comer é uma necessidade universal e vital que integra a vida biológica do nosso planeta. Nosso planeta foi e segue sendo modificado para que tenhamos alimento que supra as nossas necessidades nutricionais e também nos dê prazer. A comida é assim, parte de sustança, parte de pertença, parte de troca, parte de abastança, ou sem nenhuma parte, na carência da fome.

Para que a vida siga, nascimentos e sobrevivências sejam possíveis, os seres comem. Os costumes, fontes de 'norma-atividade' ( ou indutores de uma dinâmica que favoreça o surgimento de outras normas) existem porque as regras não escritas que expressam, são seguidas, reconhecidas e socialmente repetidas. Elas fazem sentido, no contexto no qual estão inseridas.

Durante toda a história humana, os costumes influenciaram leis que foram registradas e permitiram que a cultura jurídica fosse documentada. Porém, nem todos os costumes são ou foram assim recepcionados pela formalização do direito, alguns foram combatidos com o chamado "direito novo" (TARELLO,1988), codificado. Outros foram incorporados nas regras escritas porque testados, funcionaram.

Mas, há um outro nível de análise, do que por ora vamos chamar de hábitos, convenções, costumes que exercem um tipo de pedagogia sobre as vantagens, a necessidade em aprender a conviver, regulando a medida do próprio comportamento. É sobre esse tipo de costume que vamos falar, a gênese dos costumes alimentares. Um tipo de costume que exige uma experiência sobre os limites, os modos de conviver, sem violência.

A busca pelas raízes da compreensão do sentido de humanidade, solidariedade, isonomia passa pelos costumes alimentares, essa categoria estranhamente visível dentre os costumes consi-

derados “bons”. Os efeitos dos costumes alimentares e suas relações com o Direito são uma linha de investigação ainda a ser explorada, apesar de sua ligação umbilical aos fundamentos do sentido de humanidade serem evidentes.

Os costumes alimentam as fontes do direito desde os tempos ancestrais, bem antes das regras religiosas, tão presentes na gênese do próprio direito.

Bons costumes são invocados, por exemplo, quando a lei não consegue trazer as respostas adequadas e o direito olha para a experiência social, às vezes mais célere do que os seus ritos e procedimentos.

Vemos então que várias questões orientaram esse trabalho. A primeira delas é como os costumes alimentares podem ser considerados bons costumes. Sobre qual seria o sentido e o gosto do bom, para o Direito, sob a perspectiva alimentar.

Seres humanos interferem e interferiram no meio ambiente para satisfazerem as suas necessidades de alimento (nas várias dimensões que essa perspectiva comporta). Seres humanos produzem alimento, de forma consciente ( e aí deixamos de fora abelhas, leveduras e congêneres ainda que manejados) e os transformam, e dão significados a ele.

Então surge a segunda questão.

Sobre como o ciclo alimentar agrega valor ou desvalor ao que entendemos como humanidade.

A percepção do justo, equânime, bom pode sofrer nuances no espaço e tempo. Nosso ponto de partida é que a experiência alimentar não se coaduna com a violência e suas formas. Mas não é só isso, ela influencia o reconhecimento da necessidade em se criar medidas para uma convivência mais “civilizada” ou “humanizada”.

Se os costumes alimentares mediam experiências de e para o convívio imunizado contra a barbárie, se oferecem um campo para exercício de convivência que exige alteridade, como podemos identificar nacos de humanidade espalhados nas práticas alimentares em diversos tempos e nos registros de regras, inclusive com repercussões no Direito.

Para a compreensão das diversas dimensões do ciclo alimentar onde os costumes se inserem, sobretudo, as dimensões referentes à centralidade que a comida teve e tem, precisamos seguir o processo dessa interrelação entre necessidade e inovação. E isso significa considerar o fator biológico e tentar compreender a dança entre precisar de comida e fazer a comida, algo comum à toda humanidade. Mas, mas antes disso, é preciso um recorte que evidencie um processo biológico ao qual se submetem todos os seres e que orienta o sistema do equilíbrio dinâmico da natureza e seu meio ambiente.

## **1.1. Fatos e atos alimentares: as muitas dimensões do tornar-se humano**

A compreensão inicial da contribuição da alimentação para uma peculiar normatividade social exige olhar para a própria gênese do gênero Homo, termo de onde defluiu uma separação entre o animal dito humano e os demais.

A questão alimentar não é um fenômeno trivial apesar de acontecer em todos os lugares e ser essencial a todos os seres vivos. Ainda que não haja a disponibilidade de alimento, ela continua a ser uma questão de necessidade, cuja centralidade na vida humana supera a sobrevivência.

A questão alimentar envolve natureza, cultura e suas relações. Então o percurso de busca pelos conteúdos dos costumes alimentares e sua força normativa, sua capacidade de ressignificar as distinções entre nós e os outros animais, em formar normas exige uma abordagem além do direito e dentro de uma dimensão de humanidade também evidenciada em outras ciências.

A busca pelas raízes da compreensão da humanidade, solidariedade, isonomia passa pelos costumes alimentares, uma categoria ainda pouco visível dentre os costumes considerados "bons". Ao mesmo tempo, o seu reverso pode bestializar e reduzir pessoas a menos que humanos. Isso é o que faz a fome e seu elevado potencial de conflito e desigualdade.

A questão alimentar inclui, também, as vantagens da abundância, os riscos da escassez.

Inclui a necessidade de acesso à comida de cada dia e sobretudo o modo como pessoas de todo o planeta, desde épocas imemoriais criaram sentidos e povoaram a sua existência com regras alimentares. Costumes alimentam as leis, com essas também disputam espaço dentre as fontes do direito, mas, estranhamente, os costumes alimentares são invisibilizados e sua importância parece minimizada pelo próprio Direito.

Esse capítulo tem como fim evidenciar e propor reflexões sobre como um fato oriundo de uma evidente necessidade essencial (comer) repousa a centralidade do seu papel na nossa evolução como espécie. Sobre as raízes de significados sociais que foram agregados à questão alimentar, por meio da criação de processos e atos (coleta, seleção, captura, manejo, cultivo, pastoreio, culinária, ) que conformaram diversos comportamentos inclusive a disciplina dos sentidos.

Em 1979, *Catherine Perlès*, arqueóloga e etnógrafa apontou o elo entre o uso do fogo para o cozimento e seus efeitos interacionais, distinguindo os atos alimentares e atos culinários, esses últimos exclusivos do gênero humano. Por outro lado, a hipótese do cozimento (WRANGHAM, 2009) investigou a comida como fator decisivo para o nosso processo humanizador tem seu percurso desenhado pela biologia comportamental, paleontologia, arqueologia, psicobiologia. A complexidade da questão alimentar exige uma maior compreensão sobre suas múltiplas dimensões, a começar pelos fatos biológicos, ecológicos, físicos:

*A antítese é, no entanto, ingênua. Não no sentido de que não existem coisas que são inequivocamente por natureza (o fogo queima) e coisas que são inequivocamente por convenção (aquele amarelo no semáforo tem um certo significado; art. 138 da Constituição italiana; o Tratado de Maastricht) . Mas no sentido de que os dois termos não se excluem mutuamente: há fenômenos de grande importância para a vida humana que não se enquadram exclusivamente numa ou noutra categoria, e que participam em ambas. (CELANO, 2014)*

As preferências de consumo dirigiram práticas comerciais, atividades econômicas, acordos e desacordos entre nações, marcadores sociais, hierarquias, conflitos, cisões. Um exemplo foi o impacto transformador do comércio de especiarias de uso culinário, pimentas, açúcar sobre a nossa civilização (RITCHIE, 1981). Os comportamentos tidos como "humanos" ou civilizados (e aí a origem da palavra vai nos levar para a vida na cidade, e seus códigos) foram e são testados pelos usos e costumes alimentares, já os efeitos dos costumes alimentares e suas relações com o Direito, sobretudo quanto ao sistema de fontes de direito são uma linha de investigação ainda pouco explorada, apesar de sua ligação umbilical aos fundamentos do sentido de humanidade.

O que experimentamos nas regras de apaziguada convivência, o aprendizado na contenção da absoluta satisfação dos apetites, a construção de processos identitários, a definição de hierarquias, a restauração dos conflitos, os acordos expressam parte do imenso potencial que os costumes alimentares tiveram e têm tanto para gerarem outras normas ou de normogênese, quanto em criarem um sentimento de adesão a dados comportamentos, ou modelos de condutas. Ambas noções importantes para a compreensão da normatividade impulsionada pela questão alimentar.

### **1.1.1 O Fato Alimentar**

O percurso investigativo da antropologia biológica expressa na obra "Pegando o fogo – Como cozinhar nos fez humanos" evidencia como a questão alimentar, fatos e atos alimentares (e sua aparente dicotomia) é cheia de camadas, algumas lineares, outras transversais. Essa constatação exige uma perspectiva transdisciplinar, para além do texto legal com especial atenção para o contexto e as interações nele existentes.

Conforme o percurso do trabalho de pesquisa explicitado na Introdução, os impactos da questão alimentar carregam uma alta carga de significados que ultrapassam a questão nutricional (e de acesso à comida) e definem um conjunto de comportamentos ligados ao "ato de comer", mas que também, ao mesmo tempo se apresentam como "Fatos".

Essa aparente dicotomia, tem lugar na necessidade biológica (fato) e na intencionalidade que cerca o ato de comer e todos os seus significados e sentidos. A universalidade da questão alimentar está exatamente aí, na existência de sentido nas experiências humanas, em diversas culturas em torno da alimentação.

A Antropologia, inclusive a jurídica, nos traz um dos enquadramentos possíveis para observar fatos e atos alimentares, de modo a identificar que tipo de juridicidade, as relações entre costumes alimentares e regras oficiais apresentam na formação das fontes do direito.

A juridicidade de um dado fenômeno social pode ser investigada através de três séries de manifestações (LE ROY, 2004):

- i. os discursos (orais e escritos),
- ii. as práticas (formais ou informais),
- iii. as representações via visões de mundo, projetos de sociedade.

Assim, fatos e atos alimentares que ocorrem na natureza, ou frutos da intencionalidade humana serão identificados, e analisados considerando as visões de mundo, os impulsos subjacentes via teorias das ciências biológicas, além das ciências sociais, em busca das "lógicas" que operam subjacentes aos fenômenos jurídicos, no caso, convenções, práticas, costumes alimentares.

A formação dos fatos e atos alimentares dentre os animais humanos nos levou, como espécie, a diversos processos culturais civilizatórios e a conseqüente criação de padrões de identidade alimentar nas mais diversas comunidades. Esses padrões, apesar de diversos, guardam uma característica em comum: são normogênicos e profundamente interacionais, o que evidencia a existência de "outros" e a importância da alteridade.

Não existe o comer só: inúmeras relações ocorrem para que a comida nos chegue com seus graus de interação, variáveis..

O salto evolutivo da nossa espécie é apresentado pela "hipótese do cozimento" tema da obra "Pegando fogo - Como cozinhar nos fez humanos". Na verdade, a obra surge após *Wrangham* desenvolver outros estudos com primatas superiores com o fim de investigar as raízes da violência em humanos (WRANGHAM, PETERSON, 1998). A observação do comportamento em relação à alimentação, um fato biológico traz algumas pistas sobre gatilhos e riscos de iminente violência, e do curioso papel desempenhado pela comida como linguagem para a convivência pacífica.

Técnicas para a imunização contra a ocorrência da violência e sua perpetuação são um dos grandes objetivos do Direito. O sistema normativo com maior limitação da liberdade é exatamente o direito penal que tutela a integridade física, a proteção de pessoas e bens e etc e conta com um longo elenco de condutas classificadas como não desejáveis. Verificar possibilidades outras de maior apaziguamento e práticas menos coercitivas é uma das possibilidades para um direito mais humano.

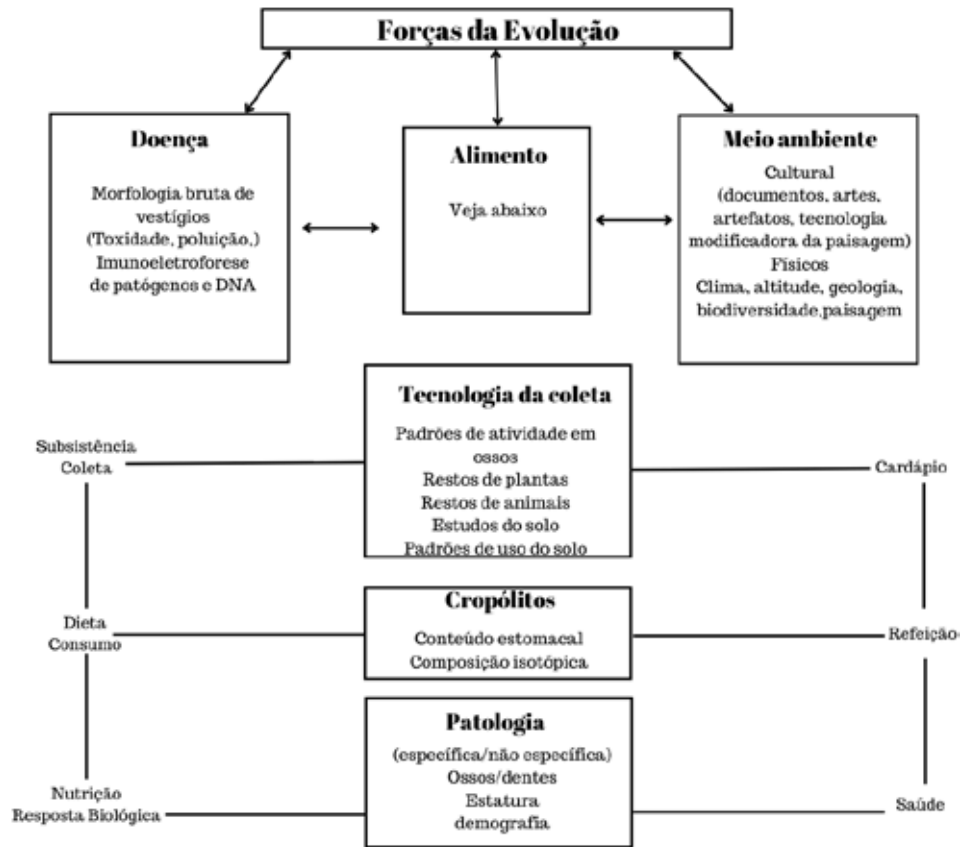
Considerando as regras que orbitam o ato de comer, costumes alimentares trazem chaves importantes para um mundo intolerante, refratário ao dissenso, que por vezes naturaliza a barbárie em detrimento dos direitos fundamentais.

Comer é também um costume universal, porém é um fato alavancado por uma necessidade essencial.

Comer é um fato e um plurissignificativo ato biológico, social, antropológico, cujo estudo se intensificou nos últimos 50 anos sob diversas perspectivas a identificar necessidades humanas, tipos de sociedade, interações, as mais variadas normas (CÂMARA CASCUDO, 1967; PÈRLES, 1979; GOODY, 1982; FLANDRIN & MONTANARI, 1996; POULAIN, 2002; MUZZARELLI e TAROZZI, 2003; UNGAR, 2007; WRANGHAM, 2009; METHENY e BEAUDRY, 2015).

A questão agroalimentar carrega uma alta carga de significados que ultrapassa a questão nutricional (e de acesso à comida) e define um conjunto de comportamentos/ condutas ligados ao ato de comer. Ela também se apresenta como "fato": a alimentação como suprimento de uma ausência, no próprio corpo, a fome.

**Quadro 01 – Relações entre as linhas da bioarqueologia de evidências da comida como uma força evolucionária**



Fonte: Christine D. White, 2015

A aparente tensão entre o fato e atos alimentares, só pode ser compreendida, novamente, via abordagem transdisciplinar e transversal, com a colaboração de diversas camadas de análise. Sob as lentes de diferentes perspectivas, provenientes de variadas áreas de conhecimento que também se cruzam, diferentes tipos de atos e interações sociais alimentares acontecem.. A formação de usos e costumes que permanece viva na observação nos comportamentos observáveis (na sua documentação) têm também razões biológicas. A questão alimentar é pluridimensional e a sua normatividade não é diferente

A arqueologia da comida ao lado de fontes literárias, jurídicas, sociológicas alimentares apresentam formas de interação e de troca que se encontram, na raiz da gênese de atos negociais, das formas ritualizadas, no exercício de etapas procedimentais que criam novo sentido para um ato ou vários atos, tais como produção de alimentos, consumo, escolhas alimentares em nome da saúde, etc.

**1.1.2 O fato alimentar: entre os outros animais e o dito humano**

O fato alimentar possui uma dimensão de não intencionalidade baseada no uso essencial da alimentação cujo *habitus* (ou conjunto de inclinações, tendências, propensões, fruto de um aprendizado por via da prática) sobretudo evidenciado no corpo (BOURDIEU, 1977), cria uma "segunda natureza" (FOUCAULT, 1975) pelo automatismo do corpo.

O Fato alimentar, é uma experiência coletiva, universal, presente em todo reino animal, funghi e em vegetais. Dentre os animais que o vivenciam, nos interessam os primatas e antropóides, nossos ancestrais.

Podemos comer com as mãos em diversas culturas, e os outros animais que comem no chão, o fazem, atentos a iminente ameaça de violência, uma vez que o acesso ao alimento e o momento de comer é sempre tenso e fonte de disputas no reino dos outros animais.

Por outro lado, as ligações entre disputas alimentares entre humanos e as interações com os seus governantes não são assunto novo, mas as conecta às consequências que os atos ditos irracionais decorrentes da fome, da dificuldade de acesso ao alimento podem trazer às comunidades, a um reino, a um país. A insegurança institucional já teve seu cenário formado pela escassez de comida, guerra e seus efeitos para o modelo vigente de democracia na Grécia Macedônica, (OLIVER, 2007).

Encontramos vestígios sobre a questão alimentar e sua dimensão de essencialidade no estado de necessidade. O furto de comida, em caso de fome remonta a origem do reconhecimento de exceções à devida punição por meio da descaracterização da situação como crime (ilícito). Essa genealogia da excludente de ilicitude, a assegurar o direito fundamental à alimentação encontra registros documentais de 3.000 anos com o não reconhecimento da existência de crime diante de um "mal extremo". Os pobres são os que mais necessitam do Direito desde os tempos antigos (HESSE, 2003).

Se temos hoje rituais (ou etiquetas do ato alimentar), a sua perda, dentre os animais humanos, sinalizam, os limites entre comportamentos violentos que remetem a um estágio anterior aos costumes e usos alimentares em desigual competição, como o risco de roubo do alimento, hierarquias de acesso aos recursos alimentares, fundados na força, dentre outros.

Uma ilustração sobre os efeitos da *de-formação* de um *habitus* relativo ao ato de comer como outros animais selvagens (até mesmo dentre os domesticados existe mais zelo) pode ser ilustrado no caso brasileiro do "tratamento" para doentes mentais que viviam uma prisão perpétua ( muitos deles apenas pessoas incômodas para maridos, famílias, comunidades a serem retiradas da convivência) no Hospital Colônia de Barbacena, onde a comida era jogada ao chão e por vezes se misturava aos excrementos (ARBEX, 2013). Trata-se de eficaz receita para desumanizar já perpetrada em outros momentos da história.

No caso de Barbacena, também estamos diante de um fato alimentar, negativamente qualificado, na medida em que a sua ocorrência documenta sim um ato dirigido, exclusivamente, pela necessidade de sobrevivência e destituído dos plurais sentidos próprios do ato de comer conformados pela cultura. É a evolução dos atos alimentares até então, exclusivamente, por necessidade, que ganha outros sentidos e amplia o seu repertório com as possibilidades de usos e escolhas.

Somos animais, da ordem dos grandes primatas com os quais dividimos o menor grau de distanciamento genético. Os estudos sobre as alterações na dieta de macacos do gênero *Homo* demonstram que aquelas acarretaram uma série de mudanças em seus corpos e conseqüentemente nos seus comportamentos. (UNGAR, 2007) e os distanciaram de outros grandes primatas como Gorilas, Orangotangos, Bonobos e Chimpanzés (esses últimos geneticamente mais próximos do *Homo Sapiens*).

No campo dos estudos sobre a nutrição "primitiva" podemos listar algumas linhas de investigação (UNGAR, 2007) que expressam o profundo impacto, dessa vez dos fato alimentar trouxe para a evolução da nossa espécie: Morfologia funcional dos dentes ( como a mudança da dieta alterou a forma



dos nossos dentes e a perda de alguns), a Biomecânica da mastigação ( e as modificações mandibulares e cranianas), a Análise do Microuso nos dentes (o que ficou registrado, microscopicamente quanto ao uso dos dentes e o algum traço do que foi ingerido). Estudos, hoje, ancorados sobre isótopos e análise sobre traços de elementos indicam o tipo de elementos obtidos pelas dietas ancestrais, inclusive quanto a sua sazonalidade. A importância evolutiva de se encontrar, adaptar e viver em ambiente com acesso ao alimento, onde repousa a gênese de processos migratórios.

Nessa vertente, há ainda: as "Regras" Ecológicas (UNGAR, 2007) que permitem a reconstrução de "paleo-ecossistemas" por meio de diversas disciplinas que incluem estudos comparativos sobre a vida de outros macacos, a taxa de metabolismo basal que impacta processos reprodutivos, de locomoção, manutenção e outras atividades com demanda calórica; estudos sobre o refugio nos sítios arqueológicos representados por restos de plantas e animais nos locais de ocupação; a detecção de doenças metabólicas ( hipervitaminoses); a estrutura dental, as pesquisas sobre coprólitos ( fezes fossilizadas), relações com parasitas (traços da presença de vermes entre os carnívoros, como os homínídeos, cães, hienas e leões revelam que a infestação ocorreu antes da domesticação de animais); ecossistema microbiano que atua na digestão propiciando enzimas e quebrando fibras vegetais indigestas; análise genômica microbiana e genética da digestão, (como por exemplo o estudo de linhagens Homo que não digerem a lactase), ou a evolução do gene que nos propicia a digestão do amido (amilase) , fato "recente" ocorrido faz cerca de um milhão de anos já com o ancestral comum dos chimpanzés e homínídeos.

Os estudos de Tafonomia (BUNN, 2007) baseados em padrões de marcas sobre ossos de antigos mamíferos, das profundas adaptações crânio-dentais e pós craniais que definem o gênero homo, indicam o consumo de carne por volta de 2,6 milhões de anos. Uma série de evidências sugerem uma trajetória da evolução humana vinculada ao consumo de carne e respondem pelo crescimento cerebral do *Australopithecus* "encefalizando" o *Homo Erectus*

Houve um salto evolutivo a partir do *Homo Erectus* que propiciou um ganho de "tempo": a substituição da preponderância de uma atividade de satisfação do instinto de sobrevivência (alimentar) que permitiu o desenvolvimento de outras atividades ou habilidades.

Há cerca de mais de dois milhões de anos, os australopitécíneos, já se distanciaram dos nossos primos chimpanzés, prosseguindo na genealogia antropóide da nossa ancestralidade Homo (ROBSON,-WOODS, 2008). Dessa criatura, de cuja linhagem temos Lucy, o mais célebre fóssil do *Australopithecus Afarensis* vieram outras colateralidades. Novos achados ainda nos surpreenderão sobre as origens da nossa árvore da vida e sobre como a alimentação influenciou a interação entre os homínídeos.

Os rastros das alterações fisiológicas de cunho alimentar nos ancestrais primatas superiores ( e suas consequências sobre nossos comportamentos) vêm se acumulando ao longo dos anos pelos achados arqueológicos de ossos triturados, cortados, cozidos, queimados, restos de fezes fossilizados, fogueiras e seus carvões ancestrais.

O fator biológico que também capacitou o ser humano para lidar com a natureza envolveu e envolve ganhos evolutivos, capacidade de comunicação, senso de hierarquia e tecnologia. Esse úl-

timo fator, o domínio de “fazer o fogo”, mantê-lo, manejá-lo propiciou a extraordinária experiência de transformação da natureza, dos corpos, dando-lhes sentido.

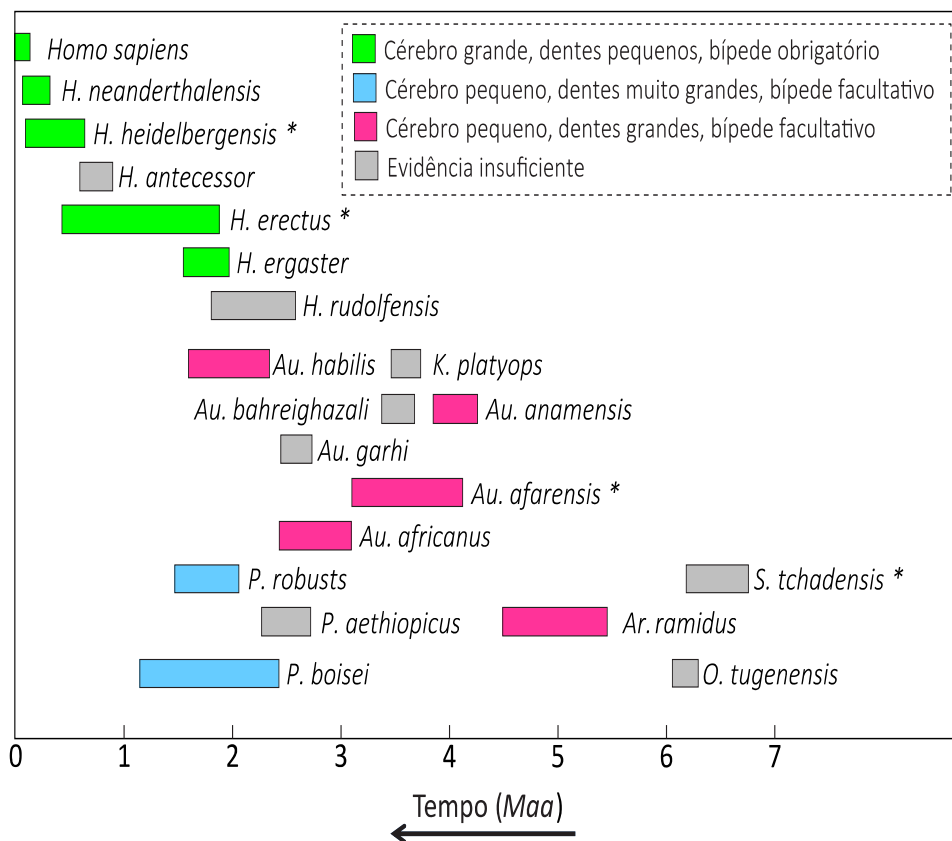
Enquanto isso as diversas espécies do gênero Homo, por sua vez, se adaptavam em serem bípedes, inclusive em ambiente fora das florestas (e da vida em árvores) arriscando-se por campos abertos, cavernas, comendo carne crua, como o fazem até hoje, os chimpanzés (e mesmo os humanos em algumas preparações).

Nesse sentido, o complexo contexto evolutivo, estaria ainda em curso (posto que sujeito a descobertas e novas perspectivas à luz da tecnologia), somado aos fatores culturais que influenciam o processo de humanização: o ser humano e das suas relações com o fato e o ato alimentares.

O sítio arqueológico de *Rift Valley* (a enorme fenda com placas tectônicas que percorre o leste da África e que oferta camadas de investigação de milhares anos), nos seus achados de cerca de 23.000 anos demonstrou a existência de uma variada dieta de quatro tipos diferentes de cadeia (água, prado, bosque, deserto) compreendendo pelo menos 20 animais grandes e pequenos, 16 famílias de passáros, 140 tipos de frutas, nozes, sementes legumes; plantas com fins medicinais e um incipiente artesanato composto por cestos, tecidos, armadilhas e barragens ( SCOTT, 2017).

O aumento do volume cerebral foi resultado do ganho nutricional e da diminuição do gasto metabólico com a digestão incrementados pelo domínio do fogo na atividade do cozimento (BELLO-MO, 1994).

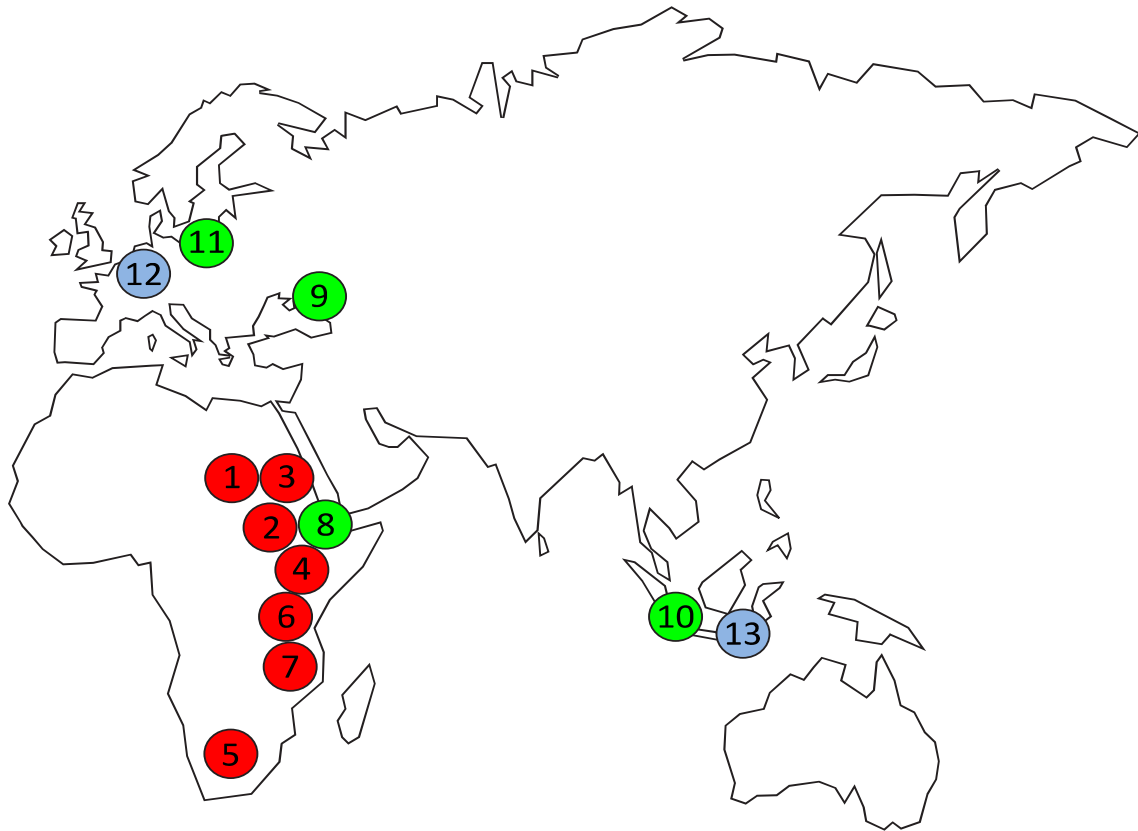
### Quadro 02 – Evolução Humana Cérebros, Dentes e Bipedalismo



Fonte: Santos, 2014

A figura é bem elucidativa (Santos, 2014), apesar da advertência do autor sobre a inclusão ou não do *Homo Habilis* na descendência direta do Australopithecus (*Au. Habilis*, ainda objeto de disputa entre paleontólogos) e nem do *Homo Naledi*.

**Mapa 01 – Esquema e Mapa da ocorrência de algumas espécies fósseis da linhagem humana descritas para os últimos 7 milhões de anos**



Fonte: Santos, 2014

**● Espécies exclusivamente Africanas**

1. Sahelanthropus tchadensis de ~ 6,5 Maa.
2. Orrorin tugenensis de ~ 5,5 Maa
3. Ardipithecus ramidus de ~ 4,5 Maa
4. Australopithecus afarensis de 4 a 3 Maa
5. Australopithecus africanus de ~ 3 e 2 Maa
6. Paranthropus robustus de Maa
7. Homo (ou Australopithecus) Habilis de 2 e 1,8 Maa

**● Espécies ( ou complexos de espécies encontradas tanto na África quanto na Eurásia)**

8. Homo Erectus de 1,8 a 0,2 Maa
9. H. ergaster de 1,8 a 1,6 Maa
10. H. Javanensis de 1,4 Maa
11. H heidelbergensis de 80c a 200 Kaa

**● Espécies derivadas das variantes do Homo Erectus na Europa e na Indonésia**

12. H.neanderthalensis de 200 a 28 kaa
13. H. floresiensis de 23 a 13 Kaa

Autoria própria com os dados de Santos, 2014

A competição por alimentos durante o período entre Australopithecíneos e o *Homo Habilis* explica uma dieta onívora para a qual, alguns foram mais bem sucedidos do que outros. Por meio dos estudos de fisiologia, *Wrangham* comprova como o processo digestivo de plantas e raízes demanda muito tempo, um trato digestivo "longo" que exige a ingestão mais frequente para que haja saciedade.

Sob o ponto de vista do tempo a ser despendido em atividades de sobrevivência, em existência calcada na necessidade constante de se alimentar, procurar alimento, lutar por comida, sofrer com a fome, escassez hídrica e a sazonalidade, deslocar-se e ocupar outros espaços onde pudesse se nutrir, submeter-se a uma hierarquia de força para o acesso à comida, nossos ancestrais se beneficiaram de uma nutrição mais eficiente adquirida pelo cozimento, inclusive ao facilitar a ingestão de gordura, essencial para o cérebro e a produção hormonal. Neste particular, vale ressaltar que uma maior possibilidade nutricional favorece a fertilidade. (MAZOYER, ROUDART, 1997; LÉVÊQUE, 1981).

A dimensão de "não intencionalidade", "autoatômismo" presentes na satisfação de ordem nutricional evidencia o desafio em lidar com a dualidade universal /particular própria do Fato Alimentar. Essa noção é importante para a análise dos estudos das pré-convenções e convenções sociais a serem retomados mais à frente e necessários à contextualização dos costumes, na sua dimensão de atos.

## **2. A nutrição e o salto evolutivo: ser humano é ser complexo, é tornar-se normativo**

A eficiência do grau de digestibilidade pelo cozimento atingiu também a dieta crudívora. No caso, os tubérculos tem alta eficiência de aproveitamento do amido. Essa cai, drasticamente, com a ingestão crua que não gelatiniza os alimentos e dificulta o trabalho enzimático (WRANGHAM, 2009).

No primeiro item, o fator uso do tempo ganha especial significado. A melhor absorção dos nutrientes permite algumas inferências como a saciedade fomentando o surgimento de outras atividades, além da busca por mais comida. (DIAMOND, 1997)

*Bunn* (2007) elencou uma série de investigações sobre as consequências da ingestão de carne por homínídeos no Pleistoceno, incluindo as pesquisas de *Isaac* (1978,1981,1984,1997) quando concluiu que a adaptação humana relativa à obtenção e consumo de carne teria resultado na divisão do trabalho por gênero, transporte e partilha.

É difícil imaginar o tipo de organização sugerida por Isaac ter ocorrido sem o desenvolvimento da comunicação e de algum tipo de convenção (RESCORLA, 2019) ou pré-convenção (CELANO, 2014).

A discussão de Celano é particularmente relevante para a compreensão do ciclo de normatividade em torno de fatos e atos alimentares (apesar de não tratar da questão alimentar). Os fatos alimentares parecem se enquadrar no quadro conceitual das pré convenções porque lidam com não intencionalidades e não se sujeitam às justificativas racionais. O impulso para a comida provocou e provoca uma série de interações sociais desde a sua obtenção. A fome é um fato biológico, mas também um fato normativo, na medida em que cria convenções ou modos de se comportar, verificáveis, que ocorrem com regularidade também fundados no arbítrio, como o são as fontes religiosas, apesar de que certos tabus demonstrem utilidade e resguardem a sobrevivência. (por exemplo, a ingestão de carne de porco crua).

Se a convenção adquire um caráter obrigatório, verificável pela sua adesão em uma dada comunidade, de maneira uniforme ( sem uma inovação que caracterizaria uma nova regra) estariamos diante de um costume, fonte do direito e muitas vezes conteúdo de legislações e campo dos atos alimentares. Os costumes alimentares são particularmente pródigos em evidências, sejam sociais ou documentadas em leis como veremos mais à frente.

Escolhas alimentares fundadas em preferências também se enquadrariam em fatos normativos. e como mananciais de convenções, costumes, ou mesmo regras que alteraram o gosto alimentar ao longo da existência da nossa espécie

*Wrangham (209, 2017)* aponta razões, de ordem biológica, além da questão protéica, para nossas preferências de gosto (inclusive para a ingestão de alimentos cozidos verificado pelos experimentos com macacos) por alimentos com gordura, macios, ou previamente macerados, o que pode ser detectado em diversas culturas.

Uma inversão nesta preferência, responde por escolhas alimentares conscientes ( adeptos da dieta vegana ou crudívora), isto é, atos alimentares, não necessariamente, costumes. Nesse caso, a possibilidade do exercício da escolha alimentar ( "como o que quero") poderia ser o costume em sociedades nas quais os tabus alimentares, por exemplo, não tenham muita força vinculante.

Sob o ponto de vista do tempo a ser despendido em atividades de sobrevivência, nossos ancestrais se beneficiaram de uma nutrição mais eficiente adquirida pelo cozimento, inclusive ao facilitar a ingestão de gordura, essencial para o cérebro e a produção hormonal. Muito dispêndio de energia física ocorre numa existência calcada na necessidade constante de se alimentar, procurar alimento, lutar por comida, sofrer com a fome e a sazonalidade, deslocar-se e ocupar outros espaços onde pudesse se nutrir, submeter-se a uma hierarquia de força para o acesso à comida. Neste particular, vale ressaltar que uma maior possibilidade nutricional favorece a fertilidade e o conseqüente perpetuar da espécie.

A conexão entre a sedentarismo com a disponibilidade de carboidratos provocada pela agricultura e fertilidade é evidenciada por *Scott (2017)*, ao mostrar que a vida reprodutiva da mulher é estendida e a menarca se antecipa, mais filhos são possíveis e necessários nas diversas etapas de produção e disponibilização de alimentos.

Na dimensão biológica, resumidamente, a linha argumentativa para a compreensão dos fatos e atos alimentares, pode ser organizada em três camadas de análise:

- i. as modificações na fisiologia, sobretudo do trato gastro-intestinal, dentição, adequados à ingestão de alimentos cozidos e a uma maior absorção dos nutrientes
- ii as conseqüências da introdução da carne na dieta dos nossos ancestrais.
- iii as conseqüências sociais relativas às atividades de cozimento sobre o grupo dos primeiros hominídeos caçadores-coletores e o que pode ser observados em comunidades tradicionais ditas "primitivas".

A disciplina do acesso à carne e da consciência humana de matar outro ser vivo ( ou fazer o papel típico de um deus), criar outros animais para o consumo e da apropriação, via caça, daquela vida, respondem por proibições, rituais para consumo, definição de hierarquias profundamente ligadas às regras religiosas que foram documentadas pelos hábitos, textos religiosos, representações visivas.

Com o passar do tempo, para *Wrangham* (2009), nossos ancestrais foram desenvolvendo um esqueleto mais adaptado à vida fora das árvores, onde estavam mais expostos aos predadores, mas algo já ocorria: o fogo já era usado e segundo o autor, falaríamos de cerca de 2 milhões de anos atrás. Esse fato não só protegeu nossos ancestrais antropóides do ataque da megafauna existente à época, mas incrementou as suas habilidades de caça (conformando o paladar da ingestão de carne).

A associação do cozido, como fator de distinção de outros animais resultou a disciplina para ingestão e preparo da carne crua, rituais para retirada do sangue, atendeu também às razões de saúde, prevenção contra parasitas e sobrevivência.

Por fim, o controle e manutenção do fogo, a caça e o pastoreio, a função social da atividade culinária, o momento da alimentação comunal foram um grande exercício social para e pelo convívio. A documentação etnográfica de toda sorte de comunidades ao redor do mundo, fossem primatas, antropóides ou já da espécie *homo*, revelam uma profusão de modos de interação para com a questão alimentar.

## **2.1. O contexto alimentar humanizante: tecnologia e interações propiciando ‘convenções’**

A fabricação de ferramentas para destrinchar, desossar, cortar, etc incrementou a capacidade de planejamento dentro do grupo. E assim, os atos alimentares propiciaram as primeiras experiências das expectativas de comportamentos socialmente compartilhadas. Assim, a normatividade desses comportamentos deriva da sua prática, a começar pelas convenções reconhecidas e seguidas, dirigindo o modo como a sobrevivência humana é experienciada e se diferencia dos atos alimentares dos outros animais.

Nas convenções, significados são atribuídos aos fatos, porém esses significados são coletivamente compartilhados. As convenções comunicam. Para *Celano*, as pré-convenções estariam a um passo atrás, também com escolhas arbitrárias e atreladas a fatos que tiveram o seu sentido alterado a ponto desse fato ser conhecido através do sentido atribuído ( exemplo, semáforo aceso) que não tem o mesmo status do nascer do sol. (Apesar do sentido místico/religioso que algumas culturas atribuíram à luz solar).

A fome é um fato biológico, mas o impulso para saciá-la exige atos que podem ou não ser violentos, podem ou não serem inclusivos, podem ou não transformarem o meio ambiente de modo equilibrado, podem ou não dirigir hábitos de consumo.

Nesse sentido, as convenções derivadas de atos alimentares seriam tipos de convenções constitutivas (MARMOR, 2009) pois são uma prática social que se auto regula criando uma miríade de comportamentos dentro da própria prática. E assim, os aprendizados sobre a necessidade da existência da convenção, bem como a sua adesão social, o fortalecimento do sentimento de obrigação de cumprimento dos atos alimentares, nos legam o reconhecimento da essencialidade de um sistema de normas, que encontra na questão alimentar uma viva fonte de normas jurídicas.

Sejam quais forem, esses atos em torno do “fato ingestão da caça obtida com um esforço e risco” tiveram seus sentidos reconhecidos pelo grupo, por meio de sua adesão. A adesão por sua vez foi verificada porque os atos em torno das medidas para saciar o fato, fome, eram materialmente

observáveis. A observação foi capaz de criar uma cadeia de adesões dos membros do grupo a cada acesso à comida. Agir conforme o direito passa pela vivência da isonomia, disciplina, planejamento que os atos alimentares são capazes de produzir.

Reside aí, um desejo pela necessidade de normas, mediado pelas relações em torno da comida. A necessidade de normas para conter comportamentos desviantes que pudessem nos levar a um estágio da violência primordial: a disputa pela vida por meio do acesso à comida.

As expectativas compartilhadas pelo grupo para preparo e acesso ao alimento foram estratégias que minimizavam o risco de vida presente em torno do ato de comer, porém o risco que a caça efetivamente porta, provocaria um outro movimento no estilo de vida, no qual as convenções teriam um tipo de punição caso não fossem seguidas. Essa possibilidade de frustração da convenção exigiu a ampliação do horizonte de suprimentos alimentares obtidos com risco de vida e dispêndio de energia vital: escolha e plantio de espécies comestíveis e a domesticação de animais para função de abate.

As convenções alimentares funcionariam como um tipo de código de sobrevivência do grupo (ou espécie) que tornou os costumes alimentares bem sucedidos para criarem diversas normas com alto grau de adesão, com consequência prévia, conhecida, em caso de descumprimento. Essas regras, ainda não escritas, ganharam nos costumes as suas nuances culturais por meio, por exemplo dos tabus alimentares que são distintos entre as sociedades. As mais diversas sociedades, ao longo de todos os tempos têm convenções alimentares (para assegurar a vida das pessoas do grupo, imunizando-as contra a violência durante o ato de comer) e costumes alimentares (regras sociais não escritas que prevêem consequências tanto para o seu cumprimento quanto para o descumprimento).

As escolhas alimentares dos nossos ancestrais moldaram o nosso sentido do gosto (muitos presentes até hoje), mas essas pessoas foram moldadas pelo seu ambiente. O ambiente pôde ou não ser adaptado por mãos humanas que por milênios selecionou sementes, plantas, terrenos e outros animais passíveis de serem domesticados e aqueles que seriam caçados.

As escolhas que fazemos hoje, terão impacto sobre o meio ambiente e as condições para suprimento ou não das necessidades das próximas gerações. Se a legislação se dirige ao futuro, projetando a realidade desejável, a questão alimentar e o seu contexto exigem uma perspectiva responsável e intergeracional.

Uma etnografia do provável comportamento dos antropóides ou mesmo dos hominídeos (30 mil anos em diante) é praticamente comprometida, mas a observação da vida de outros primatas, apontam algumas pistas.

Dentre os chimpanzés, a busca arriscada por carne os hierarquiza vantajosamente dentro do grupo e isso significa uma posição dominante para obter sexo (*apud* BUNN; MITANI e WATTS, 2001; STANFORD, 2001), aliás, outro instinto que assegura maior sucesso na propagação dos genes e no fortalecimento de redes de proteção por força de parentela.

Os estudos de *Aiello e Wheeler* (1995) indicam uma expansão cerebral motivada pela alimentação maciça de carne e pelo ganho nutricional. O cérebro usa níveis elevados de energia e os animais com cérebros maiores mantêm essas taxas metabólicas elevadas.

Assim, algum órgão precisaria compensar esse gasto diminuindo de tamanho, isso acontece com os intestinos quando há uma dieta de qualidade (com alta digestibilidade), uma das consequên-

cias do cozimento. Aquelas espécies de primatas que tem cérebros maiores e intestinos relativamente pequenos possuem um volume cerebral maior do que as demais espécies.

A dimensão do tubo digestivo de todos os primatas é bem diferente do nosso. Os estudos de biologia comportamental alimentar analisam as diferentes dimensões do tubo digestivo entre os primatas, (e outros símios e mamíferos ) definem ruminantes, herbívoros, carnívoros. Também distinguem aqueles que ingerem folhas (folivoria), ou uma dieta com todo tipo de animal vertebrado e invertebrado (faunivoria), ou mesmo os "gomívaros"(gummivory, gummivore) que buscam as resinas gomosas ricas em cálcio. (CHIVERS, HLADIK, 1980; NASH, 1986).

Conforme demonstra *Wrangham* (2009), a digestibilidade do amido contido em vegetais é incrementada pelo cozimento, pois a absorção elevada de nutrientes se dá na primeira porção do sistema digestivo, ao final do intestino delgado e não aquela realizada pela flora bacteriana do intestino grosso, fruto da atividade de fermentação. No caso da absorção de proteína a questão fica mais complexa, pois se a carne crua não for absorvida no intestino delgado o seu "aproveitamento" fica prejudicado.

Em tempos imemoriais a quantidade e o acesso a uma variedade dependiam do ambiente, da posição no grupo, da eficiência da coleta já que a busca em locais mais distantes significava um gasto energético. Assim, nascer em ambiente com plantas comestíveis, animais domesticáveis, presença de água, clima não extremo são fatores que favorecem ou não o surgimento de civilizações e interferem na sua prosperidade e complexidade(DIAMOND, 1997 e 2004).

Estudar a desigualdade econômica sem registros escritos e mesmo investigar as suas origens no início da agricultura foi o objetivo de estudo realizado por *Kohler et ali* (2017) quando levantaram a hipótese da disparidade de riqueza ligada à produção agrícola. Pesquisar o modo de distribuição geracional da riqueza e as possibilidades de mobilidade social traz um especial desafio no caso das sociedades pré-históricas nas quais uma certa categoria de achados arqueológicas tenham significância como bens funerários ou de difícil fabricação no contexto doméstico. A possibilidade de domesticar plantas e animais (sobretudo os que pudessem ser usados como carga, permitiu uma agricultura, ou pastoreio em maior escala (inclusive o excesso de produção) foi uma situação desigual entre as sociedades. Os agrupamentos humanos mais complexos ao longo do tempo são indicadores de riqueza assinalando mais desigualdade do que a sociedade dos caçadores coletores. O estudo detectou uma maior desigualdade na América do Norte, Mesoamérica e Eurásia. Nessa última foi a mais expressiva, exatamente onde as primeiras civilizações floresceram. Por ser mais visível e materialmente relacionado à riqueza, o tamanho das casas foi utilizado pra cálculo do coeficiente de Gini utilizando uma amostra de 63 sítios arqueológicos

*Scott* (2017) sustenta o uso do fogo por hominídeos remontando cerca de 400.000 a.c. (e portanto antes que o *Homo Sapiens* entrasse em cena) provovou mudanças na paisagem, o crescimento de plantas adaptadas ao fogo, ao mesmo tempo em que foram criadas condições propícias ao desenvolvimento de ambientes favoráveis aos animais preferidos como presa. O motivo desse tipo de uso não ganhar tanta importância, segundo o autor, ocorre pelo caráter essencialmente selvagem dos que influenciaram a paisagem em centenas de milhares de anos.



Em 2015, foi achada uma bem preservada coleção de 15 esqueletos de indivíduos no complexo da Caverna *Rising Star* ganhou o nome de *Naledi*<sup>6</sup> que significa "estrela" em *Seshoto*, umas das línguas faladas na África do Sul.

Vivendo há mais de 100.000 anos atrás, com outras espécies, hoje, extintas, essa, do gênero *homo* tinha peso e altura similar ao ser humano atual, porém pequeno. Suas mãos e pés tinham a forma dos nossos e uma maior capacidade craniana do que o *Australopitectus Afarensis*. Esse conjunto de características o aproxima mais do *Homo Habilis* e acrescenta mais uma pimenta na inusitada formação do mosaico humano, na medida em que encontraram sepultamentos com objetos, em local de difícil passagem a exigir um esforço, consciente, para o depósito do defunto (ritual de passagem?).

Na mesma caverna foram encontrados traços de fogueira (o que é muito raro), grafos nas paredes ( cujos padrões estão presentes em outras cavernas no mundo) e uma pluralidade de indivíduos que em épocas diferentes, frequentaram a *Rising Star*.<sup>7</sup>

### 2.1.1. O ato alimentar como tecnologia disruptiva

Há cerca de dois milhões e meio de anos surgiu um outro tipo de antropoide que mesclava características símias e humanas. Esse ser manufaturou ferramentas lascadas que deixaram sinais nos ossos de animais africanos (TOTH e SCHICK, 2006). O cérebro desse *Homo Habilis* era maior do que os Australopitecíneos (WRANGHAM, 2004). Eles iniciariam a execução de uma atividade que requeria paciência e cooperação, observação e ressignificação para o uso de pedras.

Na chamada Garganta de Olduvai, na porção Tanzânia do *Rift Valley*, uma machadinha de pedra vulcânica artefato de cerca de 1,2 e 1,4 milhões de anos revela o engenho no entalhe e no fio do corte dos dois lados. As descobertas neurológicas das partes do cérebro humano ativadas durante o trabalho de produção de um utensílio/ferramenta (Mac Gregor, 2013; Ko, 2016; Stout, Chaminade, 2012) repercutiram sobre o entendimento do aumento da capacidade cognitiva da humanidade paleolítica. São mais sofisticadas do que aquelas habilidades exigidas para a fala, linguagem ou mesmo amplificando essas últimas.

---

6 Berger, Lee R et ali.; eLife 2015;4:e09560 doi: 10.7554/eLife.09560

7 Elliot, Marina; Makhubela, Tebogo et ali; Expanded Explorations of the Dinaledi Subsystem, Rising Star Cave System, South Africa. *PaleoAnthropology* 2021:1: 15–22. <https://doi.org/10.48738/2021.iss1.68>; Brophy, Juliet; Elliot, Marina et ali. Immature Hominin Craniodental Remains From a New Locality in the Rising Star Cave System, South Africa. *PaleoAnthropology* 2021:1: 1–14. <https://doi.org/10.48738/2021.iss1.64>

**Figura 05 – Machadinha Olduvai**



Fonte: British Museum

Os estudos de Arqueologia lítica concentram-se no uso das ferramentas no período do Paleolítico. Descobertas em sítios arqueológicos da África e Ásia com cerca de um milhão de anos, através da análise dos traços de micro-uso indicaram que a sua utilização não incluía somente o corte da carne, mas o seu uso para corte de lenha e processamento de plantas. Atos culinários impulsionaram o engenho, técnica os arranjos sociais na Pré-História (PERLÈS 2016).

Descobertas em sítios arqueológicos da África e Ásia com cerca de um milhão de anos, através da análise dos traços de micro-uso indicaram que a sua utilização não incluía somente o corte da carne, mas o seu uso para corte de lenha e processamento de plantas. A fabricação de utensílios é intrinsecamente ligada ao Fato e ao Ato alimentares, seja na atividade de caça, seja no ato de des-trinchar, cortar, separar, dividir.

O incremento dessas habilidades, em etapas, durante milênios, permitiu a vivência de um processo que não existiria se não houvesse o tipo de interação alimentar. Essa prática permitiu a familiaridade com procedimentos destinados a um fim, de ritos que definiam quem e quando ter acesso a certos alimentos, caçar, cuidar do fogo, cozinhar, como veremos mais à frente.

Se falamos em planejamento da questão alimentar, atos são necessários para assegurar que certas expectativas ocorram e diminuam comportamentos com chance de conflito. Isso impulsionou uma experiência, vivência dos nossos ancestrais no sentido de compreendermos o resultado do seguimento das normas como atos do futuro e que fazia sentido alimentar expectativas.

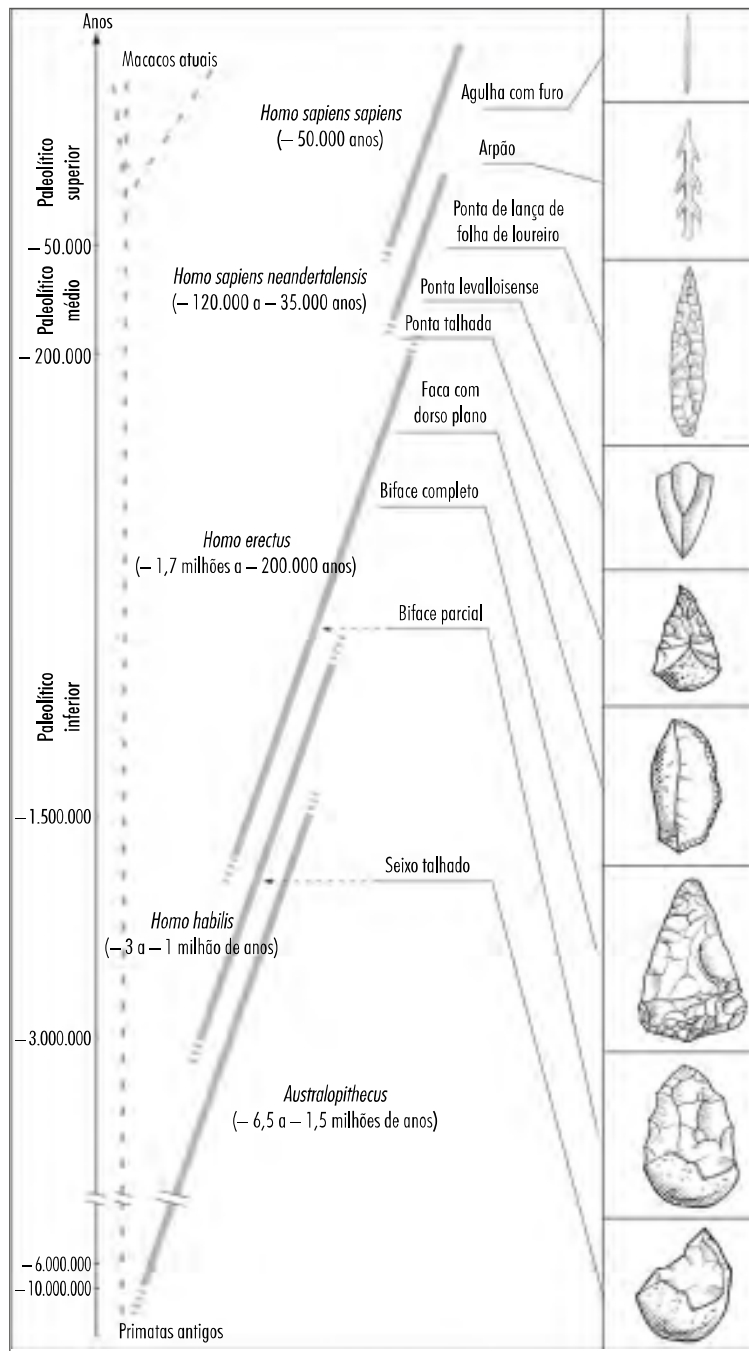
Assim, os atos culinários foram grandes fomentadores do engenho e a técnica humana na Pré-História (PERLÈS, 2016). Ferramentas expressam a tecnologia pré histórica (lítica) e passaram a ser usadas para o maior aproveitamento da carne, enquanto outros símios e antropóides competiam por espaços de alimentação, ainda que alguns fossem somente vegetarianos crudívoros e gastassem grande parte da energia do seu metabolismo digerindo vegetais.

A reprodução dos tipos de ferramentas para fins de experimentação comprovou a eficiência do uso para o abate de animais. O trabalho manual sofisticado requerido para a fabricação de uma

ferramenta cortante o distinguiu, completamente, do uso de pedras para quebra de nozes ou galhos como martelos, até hoje praticado por chimpanzés (SHEA, 2007).

O instinto humano da alimentação (fato) favoreceu a fabricação de ferramentas mais elaboradas, a busca por outros territórios, migrações ocorreram, o tempo destinado à obtenção de comida foi "economizado". Por outro lado, modificações no meio ambiente, datadas de cerca de 20.000 anos ou muito mais incluíram a hipótese da causa humana para extinção de grandes mamíferos como o mamute, rinocerontes lanudos da Eurásia (DIAMOND, 1997).

Figura 06 – Esquema de desenvolvimento da técnica dos hominídeos



Fonte: Mazoyer e Roudart, 2010

Algo aconteceu naqueles cérebros ancestrais permitindo a ampliação da sua capacidade de ideação, planejamento, execução substituindo as garras e otimizando seu padrão de caça, permitindo que houvesse grandes migrações que se espalharam pelos continentes, inclusive também deixaram traços nas Américas nos denominados sítios Clóvis.

A fabricação de utensílios também é intrinsecamente ligada ao Fato e ao Ato alimentares, seja na atividade de caça, seja no ato de desbrincar, cortar, separar, dividir, na medida em que exigirá interação social para a coordenação de esforços. Em termos reais, isso significa a vivência de um tipo de disciplina, que tornou os hábitos alimentares cada vez mais vinculantes e verificáveis nos costumes, de todas as sociedades humanas, por milênios.

Ferraz Jr(2013) ao discutir sobre o *homo faber*, ou homem como ser que trabalha, para ele somente o fazer dos antigos é um domínio sobre as coisas. Na modernidade houve uma degradação na medida em que homens passaram a dominar outros e serem julgados não como pessoas, mas por aquilo que produzem e pela utilidade dos produtos que fazem. Dessa forma haveria uma preponderância dos meios sobre os fins, sendo as pessoas, instrumentalizadas.

Ihde e Malafouris (2019) se valem das lentes da Pós Fenomenologia e da Teoria do Engajamento Material para explicarem o modo como a tecnologia afeta o desenvolvimento humano na medida em que mudamos e somos alterados por ela.

Os autores explicitam que sequer a biologia, ou a cultura poderiam responder exclusivamente pelo processo. Somente um conjunto de forças, operando ao longo de toda a existência humana, entendidas como co-atuantes, permitiriam ao *homo faber* influenciar o ambiente ( para o melhor ou pior) e por sua vez segue influenciado por ele. Essa dialética contínua é designada por eles como 'a *continuum of human-prostheses inter-relations*' ou numa tradução livre, uma "contínua inter-relação humano-dispositivo" que nos impele a modificar a nossa experiência e dar sucessivos sentidos à ela. Os autores justificam porque somos *homo faber* não só porque fazemos ferramentas, mas também somos moldados por elas.

Na Etnoarqueologia da Comida, nos mostra ainda haver espaço para o engenho e suas convenções (cheias de sentidos) que envolvem cozimento, manutenção do fogo e a imagem ancestral da comunhão alimentícia de caçadores -coletores para diferentes processos de invenção e difusão dos recipientes do tipo cerâmica, as primeiras panelas.

**Figura 07 – “Fogão Indígena” feito de barro**



FONTE: Arquivo pessoal, construção de fogão indígena no Jardim Mandala ( Faculdade de Letras da UFMG- Pesquisa IEAT/UFMG 2017

Para Leila Algranti(2016) a história da alimentação quando se volta para os objetos e artefatos também acessa as práticas alimentares pois a cultura material permite a compreensão do contexto, valores, técnicas, práticas (usos):

*‘A história da Alimentação trata desses assuntos e é um campo muito amplo de estudo, o qual envolve desde a produção e a comercialização dos produtos, até o modo de confecção dos alimentos, incluindo a transmissão dos saberes, os rituais de consumo, os protocolos de serviço de mesa, bem como os utensílios usados em todas as etapas da culinária e das refeições<sup>8</sup>*

Algranti (2016) ainda cita a perspectiva de análise propiciada pela cultura material, proposta por Sandra Nogueira (2002) de que os objetos não são apenas “*cor, textura, matéria prima, forma e função. Eles são tudo isso e mais história, contexto cultural, emoção, experiência sensorial e comunicação corporal*”<sup>9</sup>

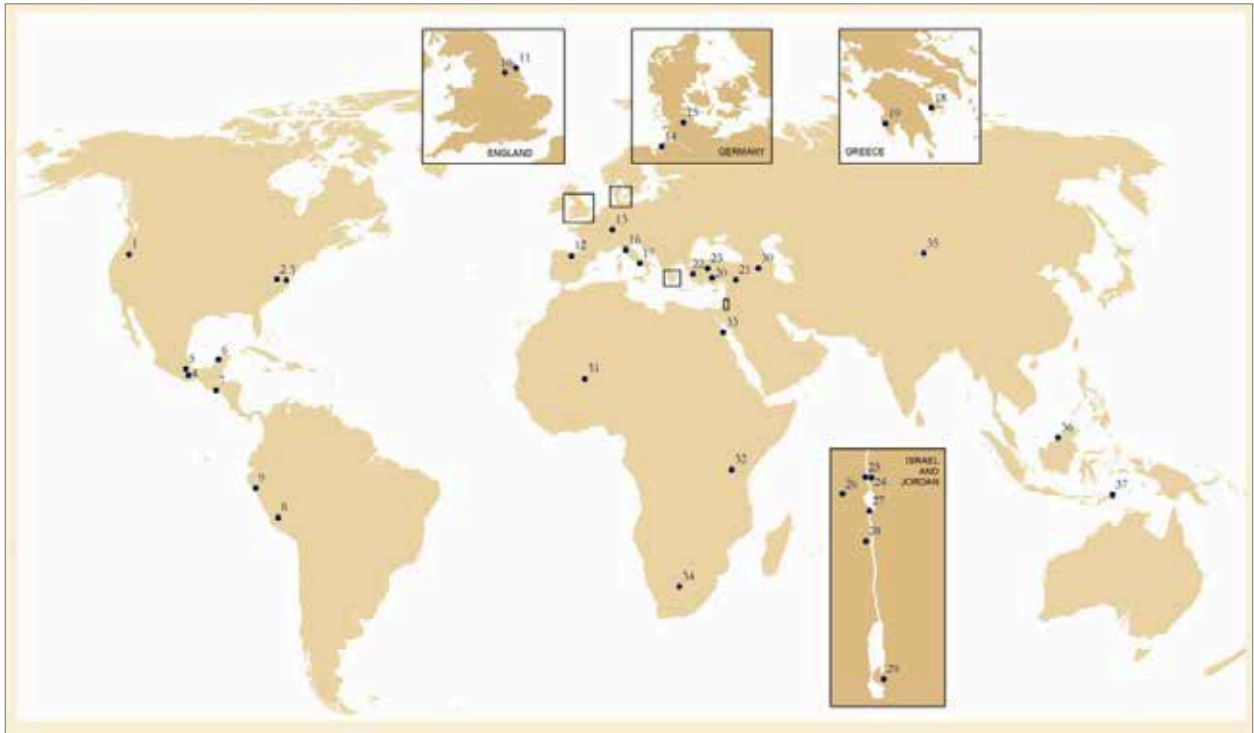
Nelson (2015) aponta que o uso de recipientes de cerâmica tanto para o uso em estratégias alimentares em maior escala quanto para o cozimento. Os achados mais antigos encontram- se na Ásia por volta de 20.000 anos e nas Américas por volta de 7.000 anos. As pesquisas em campo nos

8 ALGRANTI, L. M.. Alimentação e cultura material no Rio de Janeiro dos vice-reis: diversidade de fontes e possibilidades de abordagens. *Varia Historia*, v. 32, n. 58, pp. 23, jan. 2016

9 ALGRANTI, L. M.. Alimentação e cultura material no Rio de Janeiro dos vice-reis: diversidade de fontes e possibilidades de abordagens. *Varia Historia*, v. 32, n. 58, pp. 24, jan. 2016.

informam sobre a manufatura, o uso, a forma do recipiente, onde e o que havia no lugar onde foram encontrados. Essas informações combinadas com a base de subsistência (resíduos obtidos por meio de técnicas de espectrometria, por exemplo), fornecem dados sobre a mobilidade e a organização social.

### Mapa 02 – Mapa de sítios arqueológicos alimentares



Fonte: Karen Metheny e Mary Beaudry. *Archaeology of Food: 2 Volumes* Rowman & Littlefield Publishers. Edição do Kindle. Robinson Projection, WGS 1984. Data source: Natural Earth (naturalearthdata.com). Map by Laura E. Masur. Key: United States: (1) Paisley Caves, Oregon; (2) Poplar Forest, Virginia; (3) Jamestown, Virginia. Mexico: (4) Guilá Naquitz; (5) Tehuacán Valley; (6) Kabah, El Salvador; (7) Joya de Cerén. Peru: (8) Conchopata; (9) Ñanchoc Valley. England: (10) York; (11) Star Carr. Spain: (12) Gran Dolina. France: (13) Oedenburg. Germany: (14) Feddersen Wierde; (15) Haithabu. Italy: (16) San Genesio, Medieval Tavern Site (San Miniato, Pisa); (17) Herculaneum and Pompeii. Greece: (18) Franchthi Cave; (19) Palace of Nestor. Turkey: (20) Çatalhöyük; (21) Göbekli Tepe; (22) Sardis; (23) Gordion. Israel: (24) Gesher Benot Ya'aqov; (25) Hazor; (26) Hilazon Tachtit; (27) Ohalo II; (28) Tel Rehov. Jordan: (29) Dhra'. Armenia: (30) Areni. Mali: (31) Gao. Tanzania: (32) Olduvai Gorge. Egypt: (33) Quseir al-Qadim. South Africa: (34) Wonderwerk Cave. China: (35) Subeixi Cemeteries. Malaysia: (36) Niah Caves. East Timor: (37) Jerimalai Cave.

A presença de sítios arqueológicos com achados alimentares são comuns em regiões geográficas onde sociedades mais complexas se desenvolveram.

## 2.2 O ato alimentar como atividade-planejamento: elaborando o devir

Para Perlès (2016) alguns elementos necessitam ser considerados no desenvolvimento de habilidades interacionais. A superação do andar sobre quatro patas teve consequências: o bipedismo que deixava os antropóides em dificuldades em relação às suas possíveis caças. Assim, a atividade de planejamento, desenvolvimento de ferramentas foi necessária para equacionar a desigualdade física entre os antropóides e os outros animais o que culminou por incrementar o sistema de comunicação.

Evidências sobre a capacidade de ideação acionada na fabricação de artefatos ligados ao circuito do alimento, aparecem por meio de um conjunto de grafos/sinais talhados ainda no Paleolítico. Há cerca de 30 mil anos em dezenas de cavernas na Espanha, França, Itália e Portugal, sobretudo na região espanhola da Cantábria foram documentadas pela paleontóloga canadense *Geneviève von Petzinger* (2017). A partir de elementos da natureza, um tipo de proto-código de escrita se desenvolveu na segurança das cavernas, e curiosamente se repete em outras, em outros sítios arqueológicos, onde as interações diversas aconteciam, inclusive, comer distante da disputa com outros predadores.

**Figura 08 – Repertório de desenhos geométricos repetidos em diversas cavernas europeias**



**Figura 09 – Pictografo datado de cerca de 241 -345 mil anos – Rising Star<sup>10</sup>**



Essas hachuras, sem data, foram encontradas nas paredes do sistema Rising Star Cave na África do Sul. (BERGER ET AL., 2023\_

O impulso alimentar ocorre sem nenhum tipo de aprendizado prévio, portanto só integrará a consciência num segundo momento. Neste particular, utilizaremos uma categoria própria da psicologia, o “inconsciente coletivo” e que nos servirá, em segundo momento, para a compreensão do sentido dos atos alimentares. Os atos de planejamento são um tipo de atividade que ressignificam a natureza, as relações, as pessoas, exatamente o que o direito faz por meio da linguagem nos corpos ou comunicando através de símbolos.

A ideia da pré-existência de formas, padrões mentais, *a priori*, foi concebida e desenvolvida foi de Jung ao identificar a figura de *arquétipos*, ancorada em pesquisas empíricas sobre a universalidade de “temas” em diversas civilizações separadas geograficamente e mesmo, cronologicamente (JUNG, 1964).

O conceito de inconsciente coletivo (JUNG, 1976) integra a psique como outro sistema coexistente com o inconsciente e a consciência pessoais. Distingue-se do inconsciente pessoal, pois não é fundado em experiências pessoais (adquiridas e que abrigam “complexos”), mas seria obtida via hereditariedade, e encontra-se presente em todo tempo e em todo lugar. Seu conteúdo é constituído por formas pré-existentes, ou os arquétipos.

Para Jung a pesquisa mitológica expressa arquétipos por “motivos” ou “temas”. Essas percepções estão também presentes na chamada “psicologia dos primitivos” desenvolvida pelo criador da Etnologia Jurídica na França, Levy Brühl.

Foi Brühl (1931,1935) quem chamou a atenção da Etnologia nas representações coletivas, nas categorias de imaginação próprias dos estudos sobre religiões comparadas (Hubert e Mauss) e

---

10 <<https://www.science.org/content/article/was-small-brained-human-relative-world-s-first-gravedigger-and-artist>> Acessado em novembro/2023



com as percepções sobre pensamentos elementares ou primordiais, unidades das "idéias dos povos"/visões de mundo", por sua vez, afetadas pelas condições físicas denominadas "províncias geográficas" (BALDUS, 1966).

O significado psicológico do inconsciente coletivo contempla a existência de formas pré-existentes que só secundariamente ganham conteúdos conscientes. Os modelos básicos dos comportamentos instintivos (a priori, vagos e indeterminados) tal qual os arquétipos, perseguem metas antes de qualquer conscientização e por isso os arquétipos se adequam ao posto de imagens inconscientes dos instintos (JUNG, 1977).

## **2. 2.1 Comportamentos alimentares: a criação de sentidos para a vida em comum**

A co-relação dos atos alimentares com a tecnologia mostra a transição dos fatos alimentares ("comemos porque temos fome") para os atos alimentares ("comemos de uma certa maneira"), dialeticamente.

A aurora da normatividade alimentar expressa suas evidências na medida que durante milênios, ritos foram sendo construídos e expectativas satisfeitas pela ampla disciplina dos apetites, do consumo, da definição de hierarquias (autoridades), condições para sua própria existência, memória e repetição de todos os seus usos que se consolidaram em costumes.

Atos alimentares expressam interações sociais posteriormente apropriadas pelas legislações.

São frequentes e numerosas as Interações sociais decorrentes dos atos alimentares que posteriormente foram apropriadas por sistemas normativos sociais e posteriormente pelas legislações. O modo como, essas expectativas de consumo alimentar seriam ou não, imunes à violência reafirmaram o costume alimentar como um fator humanizador, discriminatório, disciplinante, planejador. A pretensão conformadora do direito ao projetar as promessas de consequências futuras/devir ("dever-ser") foi testada pelo aprendizado humano, milenar, proveniente dos atos alimentares.

Compreender a gênese de uma ética relacionada à comida e da sua paidéia sobre o gênero *homo* é perscrutar, antes, o estômago da gênese dos próprios atos alimentares, conteúdo e ingrediente essencial sobre o qual se assentaram ou dissentiram dos sistemas normativos, a começar pelos religiosos.

Vemos então pontos de inflexão para o sentido dos atos alimentares e seus efeitos sobre a convivência humana :

- i. uma dieta onívora (grande parte, crua) que quando alterada pelo uso do fogo impulsiona processos de caça e de sedentarização
- ii o uso de comida cozida que porta os sentidos de transformação da questão alimentar no processo de distinção dos outros animais.
- iii a escolha sobre o que deveria ser ingerido e plantado, sofisticou a comportamento alimentar e lhe deu a dimensão do "tempo": a observância dos ciclos naturais de grande utilidade para atividade de cultivo e pastoreio.
- iv A divisão do trabalho em torno da obtenção e partilha do alimento fomenta a comunicação/linguagem, a fabricação de artefatos, a capacidade de ideação e planejamento.

O instinto de auto-preservação impele os seres vivos para a comida, para a reprodução e nesse sentido, falamos de "não -intencionalidade", da força que orienta o instinto.

Poderíamos incluir a ideia de 'pulsão' e propositalmente nos abstermos do uso do termo "vontade" com toda a carga semântica, bem posteriormente, apropriada pelo direito.

Face às contingências de uma ambiência marcada pela não estocagem de alimentos, o domínio do fogo permitiu uma intervenção no destino humano, com a melhoria da segurança, da qualidade de vida, minimizando as dificuldades e estimulando o engenho ( a prosaica invenção das agulhas a partir de ossos obtidos com a caça ou cozimento), inclusive em situações extremas documentadas na era glacial:., roupas feitas de peles animais costuradas (MAC GREGOR, 2013 ;DIAMOND, 1997,2011).

Nesse sentido, a experiência culinária favoreceu a nossa sobrevivência como espécie.

A fertilidade aumentada e uma maior prole promoveu famílias maiores, mais força de trabalho e adensamentos de uma dada população.

Comer é uma necessidade, pode ser uma realidade, um fato, um desejo, ou mesmo uma escolha, porém, sempre universal.

Os atos alimentares, como gênero, conforme *Perlès* (1996) dizem respeito ao seu modo de fazê-lo, o processo de obtenção da comida (o que não comer, inclusive), as etapas do preparo, quem come o quê. Os atos alimentares evidenciam também a presença volitiva tanto no aprendizado da contenção dos apetites, essencial ao direito, ao processo humanizatório, quanto na atribuição de significados aos alimentos e nas preferências alimentares.

O percurso da obtenção do alimento seja pela caça ou pela produção envolve um *processo*, que possui uma dimensão individual e também coletiva. Ordenar um processo tão vital implica em lidar com etapas e contingências, significa comunicar e incorporar sentidos que assegurem a manutenção da vida individual e da alma da comunidade.

Com-partilhar esse *processo* é alimentar também os vínculos que transformam as relações entre os participantes em modos de reconhecimento e referência.

A escolha e vivificação das fontes do direito é passível de ser mediada pelos atos alimentares: a manutenção de uma certa expectativa sobre a ocorrência de certos comportamentos é típica tanto dos atos quanto dos fatos alimentares e ambos produzem uma gama de interações e comportamentos ao longo do *processo* alimentar.

Fatos e atos alimentares apresentam antagonismos ao expressarem automatismos próprios de exigências vitais e aspectos simbólicos dos mais diversos. Morin (2005) ao tratar dos desafios epistemológicos de questões complexas propõe reintegrar o homem aos outros seres para "distinguí-lo", porém sem "reduzi-lo". Assim, desenvolve, ao mesmo tempo, a teoria, uma lógica, uma epistemologia da complexidade que permita o conhecimento da humanidade.

O processo alimentar co- opera com a cultura, ao mesmo tempo que tem um peculiar espaço de cunho biológico cujos impactos sentimos até os nossos dias. Estudos sobre a dieta ancestral e tudo o que ocorre ao redor do fato alimentar, documentam um dos fatores a favorecer o sentido de humanidade (FLANDRIN, 1996).

A compreensão dos comportamentos alimentares fomentadores de relações sociais necessita considerar, também, o complexo contexto evolutivo, ainda em curso (posto que sujeito a descobertas

e novas perspectivas à luz da tecnologia), somado aos fatores e variáveis ambientais que influenciaram o processo alimentar, a partir do ponto de vista do ser humano e das suas relações tanto com o fato quanto com os atos alimentares. Os comportamentos alimentares falam por si sem que ainda haja qualquer regra escrita orientando o sentido dos atos que os integram.

### **2.2.1.2 A comunicação nos atos alimentares**

A transição entre o fato alimentar e os atos alimentares do gênero homo, foi também marcada por alterações fisiológicas consideráveis nos nossos ancestrais comuns. O percentual das diferenças genéticas entre os humanos e os demais primatas é relativamente pequeno, todavia, nos preparou para um gasto energético cerebral diferenciado.

Sob o ponto de vista do tempo a ser despendido em atividades de sobrevivência, uma existência calcada na necessidade constante de se alimentar, procurar alimento, lutar por comida, sofrer com a fome e a sazonalidade, deslocar-se e ocupar outros espaços onde pudesse se nutrir, submeter-se a uma hierarquia de força para o acesso à comida, nossos ancestrais se beneficiaram de uma nutrição mais eficiente adquirida pelo cozimento, inclusive ao facilitar a ingestão de gordura, essencial para o cérebro e a produção hormonal. Neste particular, vale ressaltar que uma maior possibilidade nutricional favorece a fertilidade apesar de não assegurar, plenamente, uma maior expectativa de vida, sujeita a outras condicionantes como segurança, adaptações a mudanças climáticas e cataclismas, igualmente, violentos.

Nenhuma outra espécie animal, que não seja a nossa, maneja o fogo e muito menos transforma alimentos crus, em comida cozida, ou seja, pratica "atos culinários" conforme a categorização de *Catherine Perlès*.

A comida também é uma forma de linguagem na medida em que representa a realidade e torna possível condicionamentos e diferenciações identitárias (MONTANARI, 1993, 2013). Além disso, a própria tradição culinária é também cartografada por meio de receitas, o itinerário dos cardápios que para funcionarem exigem uma sequência de atos previamente orientada.

Se a alimentação expressa estilos de vida que simbolizam mitos e temas da vida humana e é tão eficiente a ponto de inculcar condicionamentos comportamentais estamos diante de uma linguagem pré-normativa, de uma genética do próprio direito.

Para uma melhor compreensão acerca do reconhecimento do papel da linguagem mediando os significados de temas (códigos de arquétipos) bebamos nas águas do trabalho antropológico de Mary Douglas.

Se a comida é um código, onde estaria o pré-código? (DOUGLAS, 1972).

A resposta sinaliza para o contexto que evidencia o padrão das relações sociais alimentares que vão se refletir nos costumes, e que por sua vez expressam mensagens sobre:

- i. os diferentes níveis de hierarquia;
- ii as inclusões e exclusões;
- iii as distinções da comensalidade por meio de categorias como comestível e não comestível;

- iv a disciplina das refeições ao longo dia;
- v a comida, na sua grande vertente comunicativa de estreitamento de laços, como fator determinante de medida da intimidade, ao expressar também formas cooperativas.

Formas bem simples, cotidianas, costumam expressar pérolas da razão prática.

Os livros de Receitas (que não são objeto do presente trabalho ainda que valiosos artefatos de cultura material) são *prescrições*, muito precisas. Algumas delas admitem violações, variações ou adaptações, porém *o ato de seguir a receita*, essa disposição para adesão ao prescrito, é tudo que uma lei ambiciona. Seguir modelos jurídicos prescritos, sobretudo prescritos em normas com funtor deôntico de faculdade, são a garantia da validade dos negócios jurídicos, por exemplo.

O modo da escrita da receita, da gramática do gosto, cujo produto tem um fim, traz um sentido da juridicidade na questão alimentar, além dos apetites pessoais fomentados pelo conjunto de normatividades documentadas em diversas formas de viver ( e comer).

Se falamos em linguagem e dos seus eventos linguísticos ligados à abstração, o primeiro nível é composto por "substâncias", "formas" e "contextos". (HALLIDAY, 1961)

A substância é o material da linguagem e se divide em "fônica" (sons audíveis) ou gráficos (marcas visíveis). A forma organiza a substância em eventos significativos. O contexto é a relação da forma para os aspectos não linguísticos, das situações nas quais a linguagem opera e portanto é um fato entre níveis. Ainda para Halliday comer é uma atividade padronizada como o é falar, cujo nível de sofisticação emula a estrutura gramatical.

Todavia, até que este nível de sofisticação desse evento linguístico chamado "alimentação" alcance a linguagem escrita com um desdobramento dos padrões como na estrutura gramatical, ela necessita construir os seus sentidos que são influenciados e influenciam o contexto dos fatos e atos alimentares.

A construção desses sentidos passa, inclusive, pela a elevada carga simbólica presente na normatividade religiosa: ancestralmente, a comida e a religião seguem juntas e deixaram traços nas linguagens, nas relações sociais., nos símbolos, mitos.

Os atos culinários são profundamente comunicacionais e demandam atividades sociais.

O ciclo alimentar é composto por etapas a exigirem disciplina e procedimentos definidos e participes que precisam interagir e terem comportamentos conformados se quiserem obter comida. Há ainda camadas de sentidos e simbolismos quando os atos culinários atendem a fins ritualísticos ou se propõem a uma intervenção direta para fomentarem apaziguamento e novos acordos.

O surgimento e a obediência às regras de conduta, fossem costumeiras ou expressas (evento impulsionado da escrita, que por sua vez dependeu da ideação) aproveita a experiência de contenção e interação próprias de todas as etapas que cercam o ato de comer, pulsão primeva da sobrevivência.

## **2.3 Funções estratégicas dos atos alimentares: necessidade, dominância e conflito**

Os achados em tecnologia lítica responsáveis pelo registro dos avanços instrumentais na vida pré-histórica) e as discussões em arqueologia evolucionária possuem abordagens que por ora reforçam a força de fatores ecológicos sobre a vida humana. Outras abordagens consideram a transmissão

intergeracional de conhecimentos (arqueologia comportamental), da estratégia individual ou de a uma chave qualitativa para compreensão da intencionalidade de um grupo, seja por via quantitativa pela quantidade de achados e evidências ou qualitativa por estudos analíticos, ao longo do tempo, de onde emergem singularidades. De qualquer modo, o que parece evidente é a ocorrência de tradições (anglo-saxã e francesa) divergentes na arqueologia de cunho biológico (PERLÈS 2016)

Ambas tradições têm seus modelos de análise aqui expostos, bem como os seus resultados, achados, evidências e hipóteses.

O fascinante estudo sobre a violência entre primatas conduzido pela dupla Wrangham e Peterson (1996) avaliou a convivência entre Chimpanzés, Orangotangos, Gorilas e Bonobos, na tentativa de responder a uma pergunta antiga: as raízes da violência no gênero Homo.

Com a maior proximidade genética detectada na Natureza, o grupo dos grandes primatas guarda algumas chaves de compreensão das pulsões e instintos por detrás de comportamentos humanos (ou desumanos).

O resultado foi instigante: uma ancestralidade comum e a maior proximidade genética dentre todos os primatas superiores: os Chimpanzés são os mais próximos da nossa linhagem e também os mais violentos.

Esse comportamento emerge, sobretudo, com as fêmeas frente às quais, os machos assumem um papel preponderante no acesso à comida. Mas não é só isso, machos brigam com fêmeas com bastante frequência, a partir da puberdade, não obstante a disparidade de tamanho que os favorece.

As lutas com outros grupos para acesso às novas áreas de alimentação acontecem, amiúde, com casos documentados de emboscadas, mutilações, perseguições, mesmo em situação de vantagem. Em geral, os outros animais (com exceção dos humanos) não investem mais do que a energia necessária para matar, atos de crueldade são raros. Todavia, se os Chimpanzés são os mais próximos de nós, os Bonobos são mais próximos deles, mas as semelhanças param por aí no que se refere aos fatos alimentares (ou nesse caso, seriam atos alimentares se admitimos um nível maior de consciência nos primatas superiores?)

A violência dentre os Bonobos é minimizada e essa situação é expressa no trato com a comida.

Na sociedade dos Bonobos, as fêmeas e machos são co-dominantes e as relações entre fêmeas e filhos possuem vínculos tão fortes que determinam a hierarquia de jovens machos dentro do grupo. São raras as disputas por comida e se uma fêmea acha um alimento apreciado ela é reconhecida como proprietária, algo impensável dentre os Chimpanzés.

O que faz a diferença no equilíbrio de forças entre machos e fêmeas na sociedade dos Bonobos é a "coalizão" das fêmeas que demonstram a sua união em diversas situações, inclusive quando uma é atacada (ou seus filhos), bem como protagonizam diversas iniciativas de comportamento amistoso.

Waals(2005) traz um fascinante estudo sobre a presença do bem na sociedade dos primatas e também de perspectivas no que concerne a formação de uma certa moralidade e das normas culturais. A busca por culpados, ou bode expiatório é comum nos comportamentos dos chimpanzés. Por outro lado, eles sabem ser dóceis quando querem sexo e fazem alianças inusitadas dentro do grupo unindo gerações. Porém, em matéria de comportamentos de gentileza com o uso de violência em situações de risco extremo, nada supera a vivência da empatia pelos Bonobos, mesmo quando o tema é a partilha de comida.

A maioria das sociedades do mundo impede a participação das mulheres nas guerras, conforme estudo etnográfico em 58 de 67 sociedades estudadas (WRANGHAM e PETERSON, 1996). Na sociedade dos primatas, com exceção dos Bonobos, o padrão da competição e violência por comida é relativamente comum ainda que as fêmeas cuidem da prole, participando das atividades de coleta, comendo menos que os machos. Dentre os chimpanzés, caso uma fêmea ache comida valiosa (frutos grandes, carne) é sempre um macho que dela se apropria.

Menores e fisicamente mais fracas, as fêmeas eram mais vulneráveis, tanto melhor que se associassem a um macho em busca de proteção contra outros machos que garantisse a sua comida e ainda lhe desse carne. Esse padrão de alimentação moldou um modelo de psicologia evolutiva, tanto nas relações macho-fêmea, quanto na "aversão à atitude de competição ao fazer as suas refeições" (WRANGHAM, 2004).

As questões de gênero/ hierarquia emergem não só da "hipótese do cozimento", mas do próprio manejo para obtenção de carne por parte dos homínidos que já usavam pedras lascadas fosse em caçadas ou no para obter carcaças. O ancestral consumo de carne deixa vestígios o que raramente ocorre com a dieta vegetal. Sítios arqueológicos de "esquartejamento" com ossadas de diversos animais, marcadas pelo uso de instrumentos de pedra, sinalizam a existência de "acampamentos" onde diversas etapas que cercam o uso/separação da carne sugerem auxílio mútuo e complementaridade. Por outro lado, escolhas e estratégias são observadas em primatas, (BINFORD, 1981; PERLÈS, 1998; ISAAC, 1978; PERLÈS, 2016).

Não foi só o gosto pelo cozido que provocou mudanças nos atos alimentares há pelo menos 500 mil anos, as fogueiras e o ato de cocção dos alimentos, cria a prática de "comer em conjunto", ou a comensalidade que por sua vez requer uma organização social mais complexa (PERLÈS, 1977).

Vemos então dois pontos de inflexão para o percurso humano: uma dieta onívora (grande parte, crua) e o uso de comida cozida que porta os sentidos de transformação da questão alimentar no processo de distinção dos outros animais.

Posteriormente, a escolha sobre o que deveria ser ingerido e plantado sofisticou a comportamento alimentar e lhe deu a dimensão do "tempo": a disciplina do plantio e a observância dos ciclos naturais.

Ora, um nível de maior complexidade na organização social é possível por meio de normas e com isso, normas que vão reger interações sociais em momento cujo potencial de violência é elevado (acesso ao alimento de cada dia). Tentativas de furtos de caçadas são oportunidades para conflitos sangrentos e reafirmações de força e hierarquia, como podemos observar até hoje, no que concerne ao cotidiano dos outros animais, fartamente documentado em vídeos e documentários dos mais diversos.<sup>11</sup>

Diferentes estratégias para afastar o potencial conflitivo que cerca os momentos de acesso ao alimento respondem por usos reiterados no tempo ou regras escritas naquele sentido. Parte dessas regras usarão elementos do ciclo alimentar nos signos da escrita como veremos mais à frente.

Estratégias para contenção da violência mediadas pela comida, são tributárias da ética religiosa focada na sobrevivência da modo de vida da sociedade à qual se refere.

---

11 Programas da BBC protagonizados pelo quase centenário naturalista David Attenborough ou séries sobre a vida animal no planeta, documentários exibidos no canal Animal Planet, Discovery Channel, e claro, National Geographic, Netflix.

Goody (1995) ressalta a figura dos autores da primeira metade do século XIX como Frazer (1907) que investiga as regras para proibição de certos alimentos enquanto Crawley (1927; 1929) lida com as relações entre comida e sexo, as hierarquias no compartilhamento da mesa e a refeição em contexto de aspectos místicos. Obviamente, os tabus do sexo foram fortemente influenciados pelo clássico freudiano "Totem e Tabu" o que permitiu Meyer Fortes (1967) construir um diálogo entre antropologia, psicologia, psiquiatria e psicanálise. Ainda para Goody, o elemento ético que irá fundamentar o comensalismo como "promotor de solidariedade" via nessa "comunhão de irmãos o estabelecimento e reforço dos laços comuns".

No que se refere aos primórdios da organização de acampamentos humanos e dos papéis de machos e fêmeas na divisão do trabalho, a força física necessária nas caçadas nos induz a supor que contasse mais com os machos, porém não é possível precisar quem desenvolveu as ferramentas/ armas, quem teve a idéia de projetá-las, ou mesmo se fêmeas sem filhotes participavam, ou se aquelas com filhotes os mantinham escondidos como diversos carnívoros atuais.

Para Wrangham, o cozimento é uma atividade visível e demorada que vulnerabilizaria a "cozinheira" em relação aos indivíduos sem comida, com fome. Ele cita o estudo de Tindale na década de 70 quando documentou sobre viagens de aborígenes australianos por 40 km para furtar fogo.

Particularmente, o regramento do furto, desde priscas eras constituir-se-ia em costume negativo, ou regramento formalizado, dado o potencial conflitivo do ato que aparece como conduta indesejada na legislação mesopotâmica, na lei mosaica, na construção pretoriana romana, na ética cristã, no Islã. O grande mito grego símbolo da luta entre homens e deuses fala exatamente do furto do fogo por Prometeu, condição para o engenho humano.

Wrangham (2004) aponta o estudo da década de 70 por parte dos antropólogos Murdock e Catarina Provost ao documentarem o padrão das diferenças sexuais em 50 atividades produtivas em 185 culturas, nas quais 97, 8% os homens não cozinham. Os casos que formam o ponto fora da curva no estudo do casal, correspondem aos dois tipos de culinária: uma feita em casa, na família e outra para comunidade. Essas tribos possuem um tipo de dieta específica, o consumo de fruta-pão, apesar das 3 tribos estarem em locais diferentes, a centenas de quilômetros de distância na região do Pacífico Sul.

O árduo trabalho de cozimento era realizado pelos homens em casas comunais, nos dias de sua escolha. Mesmo em sociedades onde as mulheres pudessem exercer socialmente atividades relevantes (Povo Vanatinai) eram as mulheres que realizavam as atividades pouco prestigiadas, inclusive cozinhar, lavar louça, apanhar água, lenha, varrer e limpar excrementos de porcos.

A divisão do trabalho por sexo domina até hoje o processo produtivo na África. Mas algumas sociedades são mais equânimes que outras. Desde muito cedo, no povo *Lodagaa* (Goody,1995) os meninos e meninas são socializados para o exercício dos seus papéis adultos. A coleta e a caça silvestre cabem aos homens usando arcos, flechas e as mulheres recolhem lenha, água, frutos secos e transformam sorgo em cerveja.

Os homens limpam o terreno e cultivam enquanto as mulheres semeiam e ajudam na extração de tubérculos e raízes, mas cultivam vegetais para o alimento cozido, e como grande parte das mulheres da África Ocidental comercializam alimentos crus e cozidos nos mercados públicos.

A maioria das proibições contidas na *Lex Salica*, por exemplo, uma das primeiras a serem escritas, com conteúdo majoritariamente penal, no curso da queda do Império Romano do Ocidente, por volta do século IV, registra um sistema de desvalores ao elencar diversas modalidades de furto de produtos alimentares, como o grande gênero a ser detalhado e duramente evitado.

Essa observação é importante, pois expressa uma pré-convenção no que diz respeito ao tipo de expectativa de comportamento relativo aos atos alimentares.

Entre os outros animais também existe uma hierarquia de acesso à comida, onde a força se impõe e nem sempre quem caça tem o acesso ao alimento. Em geral, o momento da alimentação é tenso e o ambiente de disputa, não imunizado contra a violência.

### 3. A gênese da “comensalidade”: a experiência da alteridade

A culinária é compreendida como atividade essencialmente social, pois o produto do cozimento passa a ser compartilhado em torno da fogueira. Mais do que um critério de humanização, o ato culinário é um fator para humanização.

Nem todos os alimentos compartilhados têm a sua origem no fogo, haja vista dietas crudívoras, seja em povos tradicionais quanto em parte da cozinha asiática. O foco aqui se dirige ao trabalho feminino em torno da oferta de alimento, presente até os nossos dias.

O primeiro alimento primordial é o leite materno que reforça os laços entre os primatas superiores e que entre os humanos ganhou contornos míticos com o tabu contra a ingestão de carne bovina por parte dos hindus.

Se tais atos pressupõem comportamentos nos quais os conflitos são conscientemente mitigados, por meio de regras que os dirigem, bem como o modo como essa experiência acontece, a comensalidade e sua característica de cooperação interessam ao Direito. Sua vivência concorre para o bem comum, a comensalidade pressupõe a figura de “outro” ou “outros”, pois trata-se de uma experiência coletiva.

A divisão sexual do trabalho também encontra causas no fato de que nos primatas superiores, a infância e puberdade são longas exigindo a presença da fêmea que praticamente vive a sua existência para a reprodução e a criação dos filhotes. Esse tipo de atividade é incompatível com a atividade de caça, sobretudo, dos animais maiores a exigir uma atenção focada e um tipo de comunicação que não afugentasse ou chamasse a atenção da caça.

Nesses termos, segundo Perlès, o ato culinário passa a ser o ato alimentar, por excelência. Complexo, possui dimensões a serem consideradas.

A primeira delas é a transformação do ato de coleta, individual, em ato social: :

- a) Divisão de tarefas
- b) Trocas
- c) Reciprocidade

A segunda dimensão do ato culinário traz o seu caráter de projeto de cadeia operacional que inicia e determina, por sua vez, o projeto alimentar de uma dada sociedade que influenciará toda a cadeia: envolve a escolha dos alimentos, o modo do seu consumo, quem serão os participantes e



culminará acabará, também por dirigir onde procurá-lo, desse modo, nos distanciamos de uma mera cadeia reflexa:



Buscas por outros alimentos, em outros lugares podem gerar possibilidades de trocas, e obviamente, estratégias para o incremento da confiança, da partilha, do equilíbrio entre as partes em atividades de escambo. Essas vivências propiciaram um saber prático de convivialidade que permite a experiência de troca com seres "diversos". Se de um lado a comensalidade evidencia um caráter universal dos atos alimentares, as trocas primeiras que se deram via escambo de alimentos, são particulares, experiências individuais. Elas geram códigos de conduta entre indivíduos e não, necessariamente, entre coletividades. Mais uma vez nos deparamos com as pluralidades e falsas dicotomias (universal/particular) que tornam a questão alimentar uma imensa fonte das mais variadas formas de constituição de fenômenos jurídicos.

DÉMARE-LAFONT (2017) chama a atenção para a estratégia da administração da Síria Antiga (mais de 2.000 anos) ao instituir regimes comerciais diversos por meio de discriminações legais que impediam que uma comunidade local estivesse em vantagem sobre as estrangeiras e que todas pudessem conviver. Esse modelo de pluralismo procurava reconhecer as diferenças e instituir formas para que relações jurídicas pudessem acontecer. O comércio de produtos alimentares e têxteis como um dos mais relevantes na Antiguidade. Assim se constituiu fonte de diversos modelos jurídicos contratuais.

Por ora, o aspecto a ser ressaltado se refere à prática do escambo de produtos alimentares. Essa vivência formou uma mentalidade que impulsionou o aprimoramento de entendimentos sobre equivalência, valor, escassez, oferta. Esses elementos integram a constituição de usos comerciais e de uma categoria jurídica com grande potencial de normatividade.

Comunidades tradicionais, hoje, como as diversas etnias presentes na Amazônia brasileira (KATZ, 2009) utilizam-se da cadeia alimentícia da mandioca brava (de consumo cru e cozido, mas semi-processado, incluindo caxiri, a cerveja indígena) que conta com o trabalho feminino. Por sua vez, os indígenas do Rio Negro também valem-se da culinária e dos saberes culinários como forma de escambo em rituais chamados de dabucuri, nos quais trocam também carne e peixe. O sistema alimentar indígena do Rio Negro é também mais um exemplo do papel universal sobre a identidade alimentar.

Katz (2009) ainda chama atenção para a dimensão mítica que cerca o alimento, suas repercussões sobre as interações sociais, os usos alimentares na mesa, inclusive complexos sistemas de proibições e regras sobre maneiras à mesa. Se os mixtecos (população nativa do México) também compartilham o uso da mandioca, milho, parecem não contar com tanta memória sobre a origem das plantas, como os indígenas do Rio Negro. Ambas sociedades tem incutidas percepções de reprodução e fertilidade associadas a plantas fertilidade (Katz, 2009).

O ritual da cunhã *mukú* denominada *Kaximáfo* (primeira menstruação) inclui restrições alimentares para as meninas com o fim do seu fortalecimento físico e espiritual, para garantia ao seu reconhecimento social, sua proteção, preparo para a vida, conforme a cosmogonia *Baré*. A "dor da fome", uma das etapas, recorda o trabalho em torno do alimento e a gratidão para quem o propicia. O uso de pimentas ardidas, por exemplo, que provocam o choro imprimem na jovem menina a resistência moral.

O uso do caniço para a surra cerimonial deixa na pele a memória moral contra o sofrimento imposto aos pais. (DE SOUZA; DA SILVA FREITAS, 2023). Essa mulher passa então a trazer no corpo, nos seus hábitos alimentares a tradição oral dos valores da convivência da sua etnia.

Gomes (2006) traz a experiência escolar dos Xakriabá<sup>12</sup> mostrando como as concepções indígenas da formação do coletivo e sobre como se organizam em rede. Nesse ambiente, diverso da perspectiva linear do processo de ensino aprendizagem "oficial" o artigo relata como duas professoras uma branca e outra indígena conseguiram construir um ambiente de interação positiva com os estudantes. Segunda a autora, ambas conciliaram exigências próprias do contexto escolar e aquelas que pertenciam ao estilo de vida cotidiano. Duas situações ilustram o modo como a pedagogia indígena lida com a formação de responsabilidade e o aprendizado, coletivo, da vida em comunidade. As crianças mais jovens, conhecidas como "encostados, acompanhavam os mais velhos, irmãos ou primos nas atividades da sua classe, na Escola, usufruindo do processo de socialização sem as exigências escolares. Por outro lado, a prática de reprovação dos "melhores" supria a lacuna de maior suporte em sala de aula, para que esses estudantes auxiliassem no processo de aprendizagem dos novos e mais jovens estudantes que chegavam. Ambas situações faziam sentido para o estilo de vida e formação de crianças e jovens indígenas.

Na etnia *tikuna* o chamado Ritual da moça nova" necessita do envolvimento dos pais, da aldeia e mesmo das etnias/nações vizinhas. A celebração da menarca da menina passa por uma sorte de ensinamentos dos parentes, anciãs e anciões além e da ingestão de bebida à base de mandioca/macaxeira fermentada (*pajuaru*), fabricada para a ocasião, além de carne de caça, peixe moqueado, uma roça de "macaxeira" plantada. A festa é pautada pelo convívio plural entre todos os integrantes da aldeia que inclui outra etnia que celebram a entrada de uma nova moça na comunidade. (PEREIRA, 2023)

Também aqui verificamos os aspectos simbólicos da alimentação ligadas ao elemento feminino presente nas práticas de acesso e divisão de tarefas.

Em diversas partes do mundo, em tempos igualmente díspares, uma mudança de mentalidade estava em curso, com enaltecimento da fertilidade, mas não somente do elemento feminino. Um beduíno encontrou um emblemático achado arqueológico, com cerca de 9.000 anos A.C., nas imediações de onde, hoje, é Belém. Os rituais alimentares de iniciação feminina projetam experiências de respeito e proteção às meninas e mulheres e celebram a segurança alimentar. O Relatório "Violência contra os Povos Indígenas no Brasil (2022)<sup>13</sup> traz dados sobre a fragilidade existencial dos indígenas brasileiros. A indignidade alimentar abre a estrada para toda a sorte de violências, sobretudo contra a vida e de natureza sexual.

O sítio tem características de habitação e a estatueta dos Amantes de Ain Sakhiri, acha-se no British Museum.

---

12 Programa de Implantação das Escolas Indígenas de Minas Gerais (PIEI-MG), criação das escolas estaduais indígenas, em 1997

13 <<https://cimi.org.br/wp-content/uploads/2023/07/relatorio-violencia-povos-indigenas-2022-cimi.pdf>> O documento traz dados sobre vários tipos de violência. Salientamos os dados sobre violência contra a pessoa, sobretudo homicídios, feminicídios, violências sexuais cometidos por pessoas não indígenas. O capítulo sobre a omissão do Poder Público para a proteção aos indígenas, inclui a violência da indignidade alimentar. Acessado em 10 de agosto de 2023.

Um dos artefatos que compõem a coletânea *A História do Mundo em 100 objetos*, obra de Neil Mc Gregor, diretor do Museu é uma peça de pedra burilada, da dimensão de uma mão. Olhando diretamente um para o outro, os dois seres nus são enlaçados e revelam na mesma peça, não só um inusitado afeto entre os representados, bem como, de acordo com o ângulo, a vagina, o pênis e num abraço.

**Figura 10 – Amantes de Ain Sakhiri**



Fonte: British Museum

O fim do período glacial e a possibilidade concreta de acesso à comida (e a uma variedade, também) marcou o alvorecer de sociedades mais complexas. A mudança de mentalidade marcada por uma estratificação social também permitiu o desenvolvimento de outros afazeres, ofícios e habilidades (DIAMOND, 1997). Ocorreu em ambientes de maior fartura alimentar, ou de excedentes alimentares somente possíveis mediante a atividade agrícola, que inclusive demandava braços e favoreceu o aumento populacional. Houve também consequências sobre um estilo de vida que agora acumulava comida e que inovava as estratégias sociais para evitar o furto de alimentos.

Esse período foi marcado por uma produção de artefatos que incluía objetos utilitários (ferramentas, cerâmica cozida, machados, artefatos de cunho devocional, como uma infinidade de estatuetas femininas, (muitas de cunho erótico); sepulturas para os mortos, alguns com recipientes para alimentos e sementes (pois a vida após a morte é cheia de atividades); conservação de crânios (sede da "alma", "espírito", "sopro", lugar dos sonhos. Esse estilo de vida foi também lugar das experiências extáticas, inclusive via plantas alucinógenas que permitiriam a comunhão com o mundo espiritual) provocou uma revolução mítica, então registrada. (ELIADE, 1999; MAZOYER & ROUDART, 2009; SCHULTES, SMITH, 1977.

Plurais são as camadas de análise que evidenciam as vertentes de investigação antropológica: a questão alimentar expressa o seu papel normativo no que concerne ao cultivo do engenho humano contra as vicissitudes, em direção a um maior 'domínio' da natureza.

Por outro lado, um dos elementos de estratificação social (GOODY, 1995) serão as restrições alimentares, a participação ou não em rituais comunais, alimentos próprios de chefes e autoridades, exclusão de mulheres ainda que as mesmas, por vezes sejam as incumbidas do seu preparo.

Jack Goody ainda sobre a cozinha na África traz ainda alguns elementos importantes no delineamento dos Fatos Alimentares quando da sua transição para costumes verificáveis, que deixam marcas nos corpos (atos). Ao descrever as interações, tanto das sociedades tradicionais, quanto dos Gonja e dos Lodagaa, ambos seguem padrões de hierarquia na ingestão de carne. Os ritos sacrificiais, as matanças de animais são tarefas masculinas e assim as porções especiais e maiores cabiam aos chefes e anciões. Mesmo o costume da ingestão da carne da sopa comum pede que as mulheres "educadas" só se sirvam depois dos homens.

Quando as próprias mulheres distribuem as bolas de carne cozidas, são aos homens que dão as maiores porções, mas se os meninos passam à mesa dos comensais masculinos, a situação não é menos discriminatória. Após o desmame, se nas tribos houver uma valorização das crianças do sexo masculino, essas terão uma porção maior de comida dadas por suas mães que se instrumentalizam para sua própria subordinação

Sob o ponto de vista da sobrevivência, longe das facilidades da vida moderna, ou de um modo mais conectado os laços sociais de cunho mais cooperativo são qualidades verificáveis nos povos ditos "primitivos".( DIAMOND, 2014)

Alguns alimentos conquistaram campos semânticos muito densos sendo associados ao engenho humano já na fase primeva da agricultura: o pão e o vinho (bem como toda a sua cadeia produtiva, ou seja uva e trigo) mas assumiram, assim como outros alimentos, um caráter místico, pois a associação entre alimento e religião é imensa.

O pão é obtido pelo processo de cozimento pelo calor, e o vinho, resultado do domínio sobre os processos de fermentação o mesmo ocorreu com a produção da cerveja por comunidades tradicionais africanas e pelos povos habitantes do Crescente Fértil e da Europa.

A questão da humanização ligada ao ato culinário (PERLÈS, 1979), na sua dimensão simbólica ( mitos sobre a origem do homem e do fogo) são temas recorrentes em diversas sociedades humanas que fazem a distinção entre os outros animais e os homens, mas nenhum tipo de uso do fogo é tão transformador quanto o fogo culinário. A partir das escolhas alimentares, do destino da humanidade foi dirigido rumo à agricultura e à sedentarização e a uma maior diversidade normativa.

### **3.1 A normatividade dos atos alimentares: estilos de vida e interações sociais.**

A documentação do trabalho feminino, no arco de 20.000 anos, traz outros ingredientes necessários à compreensão dos sentidos dos atos alimentares para as mulheres e os outros usos das plantas ou outros animais.

O desenvolvimento das atividades femininas via habilidades com têxteis, assim como a atividade de cozimento requereriam um mesmo conjunto de habilidades. Ambas partilham de uma particularidade, permitem uma atenção difusa necessária ao desempenho de várias tarefas que pudessem ser interrompidas e executadas juntamente ao cuidado com a prole (BARBER, 1994). Uma outra característica assinalada pela antropóloga e linguista norte-americana diz respeito às características desses trabalhos femininos, no arco de milênios terem sido desempenhadas em conjunto.

Durante milhões de anos a atividade de cozimento exigiu uma atitude de vigilância a exigir proteção por parte do grupo, sobretudo dos machos que pudessem defender seu quinhão frente aos outros grupos. As observações de Jack Goody sobre as interações femininas durante fases de trabalho mais árduo, de caráter alimentar mostram estratégias para "amenizar" (ou "adoçar") trabalhos duros como a moagem de grãos: entoam canções e conversam.

A tecnologia de preparação dos alimentos cozidos é complexa mesmo nas mais simples sociedades agrícolas e é usualmente tarefa feminina. São as mulheres que detêm esse saber ancestral (*nooro be nooro*) da aplicação de calor em alimentos crus para transformá-los em comida (GOODY,1995).

Um fator aleatório de repercussão que se revela fundamental na "futura" transição para a sociedade agrícola diz respeito ao fator geográfico. As possibilidades de diferenciação determinadas pela existência ou não, em territórios mais ricos em espécies alimentares (vegetais/animais), com meio ambiente mais amigável propiciou ao longo da história, maiores vantagens evolutivas (DIAMOND, 1997).

Nascer em ambientes com maior disponibilidade alimentar, em férteis territórios para coleta e caça significou condições mais favoráveis aos saltos evolutivos que ampliaram a capacidade cerebral, sobretudo a partir da espécie Homo. Essa perspectiva de interpretação é comum na tradição etnográfica anglo-saxã.

Por outro lado, certos achados "tecnológicos" só foram possíveis uma vez que as dificuldades ambientais eram extremas forçando o engenho humano. A intencionalidade pode emergir de situações adversas. O acesso à comida com mais êxito, favoreceu o desenvolvimento de outras habilidades, inclusive para a sobrevivência do próprio grupo. Um exemplo que nos chega da Era do Gelo é o ato de costurar roupas e calçados a exigir não só a manufatura de agulhas (ossos/marfim) , mas a fina habilidade manual da costura. Possuir roupas quentes, ferramentas, saber preservar o alimento, fazer óleo e gordura garantiam a sobrevivência de todo o grupo (BARBER, 1994).

**Figura 11 – Agulhas de Marfim – Trabalho de costura**



Fonte: Agulhas de marfim. British Museum/ Período Magdaleniano ( Paleolítico Superior, cerca de 17.500 anos a 9.000 anos). Owen 1869 / Description of the Cavern of Bruniquel and its organic contents Cartailhac 1903 / Les stations de Bruniquel sur les bords de l'Aveyron.

Esse conhecimento foi transmitido pela tradição e ultrapassou gerações, não se pode afirmar que somente mulheres cozinhavam ou faziam roupas, entretanto a documentação posterior fosse em achados arqueológicos (Mesopotâmia, Egito e diversos povos "primitivos") indicam a forte presença feminina em duas atividades vitais, o que ainda é reproduzido até os presentes dias.

O incremento da disponibilidade alimentar, a maior capacidade de absorção de nutrientes incrementou mudanças físicas nos humanos. Relevantes mudanças alcançaram as interações sociais: um cérebro maior favoreceu aumento da capacidade cognitiva e o tempo de qualidade vivenciado fora das situações de risco inerentes à obtenção de alimentos. Esse tempo foi importante ao aprimoramento de atividades (e habilidades), como a fabricação de diversos artefatos, com outros sentidos: devocionais, míticos, arquetípicos.

Muitas sociedades tradicionais adotaram um estilo de vida<sup>14</sup> fundado em práticas comunitárias de acesso ao alimento, preparo e consumo (LÉVIS STRAUSS, 2004, 1964; WRANGHAN, 2009, GOODY, 1995). Em geral, quando públicas, os homens assumem o papel de cozinheiros, cabendo às mulheres a cozinha da casa, da intimidade.

A concepção das origens da culinária como conjunto de atos alimentares (aquisição, transformação, consumo), atos que provocam uma mudança de fundo e forma que se converte em atividade social, produz cultura (escolhas alimentares e culinárias), coloca em relevo o trabalho de Catherine Perlès.

Os outros animais também adquirem, transformam, consomem mas, somente os animais humanos praticam atos culinários (e nós preferimos atos alimentares que incluem também todo o regimento sobre consumo, hábitos sobretudo à mesa), são os únicos que cozinham o alimento de um lado e combinam ingredientes de outro. Isso ocorre pelos variados sentidos do uso do fogo: calor, cozimento, defesa, transformação (PERLÈS, 1979; PERLÈS 1973).

Na análise desenvolvida por Wrangham, que reafirma a importância do fogo no processo de humanização, grande parte dos seus dados e evidências se fundamenta nas observações sobre atos alimentares/fatos alimentares da vida dos primatas, da sua dieta, as diferenças entre os sistemas digestivos, nas interações e em etnografias de povos tradicionais.

### **3.1.1 Alimento para alma da comunidade: a ideiação mítica na arte primitiva**

O trabalho arqueológico que permite formar parte do mosaico da vida dos "primitivos" também assinalou mudanças na percepção de mundo que há muito tempo são objeto de estudo. Talvez as mais significativas venham da documentação da tradição oral (mitos/temas) e das artes visivas. Os artefatos (esculturas/ferramentas/adornos), com especial atenção à pintura rupestre imprimiram sentidos do contexto para uma audiência maior e até mesmo transgeracional, pois, caminharam até os nossos dias.

Esses sentidos primevos incutiram no corpo dos nossos ancestrais um papel especial para a alimentação, no seio das suas interações sociais, novamente, pré-convenções.

Processos mentais, conscientes e inconscientes alguns perdidos nas brumas do tempo, outros recuperados pelas tradições orais ganham conteúdos nas expressões míticas. Escolhas alimentares também significaram o florescer de uma percepção simbólica sobre os animais (ingestão da carne),

---

14 Max Weber, A ética protestante e o "espírito" do capitalismo. Companhia das Letras: São Paulo, 2004.

plantas e alimentos, desses derivados. A percepção simbólica cresceu muito além da realidade física (dada pela ambiência) compartilhada pelos nossos ancestrais.

As artes visivas desempenham um papel importante na análise compreensiva da história da alimentação, da crônica dos costumes alimentares e dos estilos de vida, pré-compreensões dele derivados. Em geral, as representações de gêneros alimentícios e mesmo o seu "sentido" ou significado religioso, profano, iniciatório pode ser verificado em diversas manifestações artísticas, a começar pela paleolítica. Isso também mostra a dimensão transgeracional da questão alimentar para os indivíduos humanos.

Todavia, a despeito da dimensão humanizadora da comida, as representações ancestrais trazem os outros animais em primeiro plano e propiciam a documentação de uma ode às suas características, louvadas pelo artista humano: a arte rupestre.

Dentre os diversos sítios arqueológicos que documentam as representações de mundo do homem antigo, espalhados pelo mundo, uma descoberta também merece destaque: a Caverna *Chauvet-Pont D'Arc*, na França.

Uma datação aproximada dos registros de 6.000 até 12.000 anos ocorre nos sítios Clóvis, e nos sítios de Lagoa Santa ( e adjacências no Parque Estadual do Sumidouro) frutos do trabalho de Peter Lund no século passado (que incluem, infelizmente, o sítio soterrado em razão da construção do aeroporto de Belo Horizonte em Confins), bem como o Sítio da Capivara (Piauí).

Os registros da ocupação das Américas antes de 12.000 são ainda objeto de disputa entre arqueólogos e antropólogos físicos que sustentam ter havido ondas sucessivas de ocupação que seriam anteriores à população Clovis (considerada a mais ancestral das Américas).

No caso de Lagoa Santa na pintura rupestre há uma predominância de desenhos de animais, símbolos e algumas representações de humanos ( cenas claramente sexuais) que evocam o papel da sexualidade e fertilidade como ocorre em diversas culturas ancestrais e sociedades primitivas existentes.

**Figura 12 – Painel dos Cavalos – Arte Rupestre**



Fonte: Cave Chauvet. Painel dos Cavalos

Em 1994, na região do Rio Ardèche ( ligado à Bacia do Rio Reno) um grupo de espeleologistas e aventureiros franceses, Michel Rosa, Jean Michel Chauvet( então ministro da Cultura) Eliete Brunel e sua filha Christian Hillaire alcança uma formidável caverna.

Situada num cenário natural marcado por um grande arco esculpido pelas águas do "Pont D'Arc", a Caverna Chauvet<sup>15</sup> permaneceu oculta por milênios graças a um desmoronamento que selou a sua entrada e preservou o seu interior, onde infiltrações com minerais cobriram o chão cheio de fósseis e produziram um raro brilhante.

Após algumas tentativas em entrar por uma fresta, que conduzia a uma fenda muito estreita se debruçaram sobre o mais belo conjunto de pinturas rupestres até então descoberto. A qualidade e o refinamento dos desenhos<sup>16</sup> seriam já surpreendentes se não fosse pela sua diferença face outros existentes: a sua datação em torno de 36.000 anos a.c.

Suas pinturas foram feitas distantes do salão inicial, logo após a entrada ( soterrada) , para tal tarefa seria necessário o uso do fogo já que era uma parte escura. Quando acesas criam um ambiente no qual os desenhos tremulam e parecem vivos. Foram ainda encontradas rochas, posicionadas em forma circular, além de um pequeno altar onde repousava uma cabeça de urso.

Algumas representações são claras alusões ao antropomorfismo, cenas que evocam lutas, corridas (cujo intuito era provocar a sensação de movimento), animais cujos olhos seguem os visitantes pela caverna, ou seja, uma intenção deliberada para criação da sensação de vida.

A única representação humana presente na caverna e desenhada sobre uma peça de rocha que parece cair do teto, possuindo uma forma de mais cilíndrica, se acopla à figura de um touro e mostra o ventre de uma mulher e sua genitália com um tipo posicionamento de joelhos igual às mais antigas representações de seres humanos da pré-história ( cerca de 40.000 anos), tais como a Vênus de Willendorf ou a Vênus de Hohle Fels, esculturas femininas.

Para os antigos, dois importantes conceitos guiam suas representações, estilos de vida, orientam e integram a sua experiência, ou contexto: fluidez e permeabilidade (CLOTTE, *et al*, 2001).

A Professora amazônica, Marilene Corrêa da Silva Freitas (2016, 2020, 2023), ao discutir formas de solidariedade e o que denomina de "nova gênese civilizatória" reconhece o risco da própria vida na Terra e coloca em primeiro plano questões como bem estar, comunitarismo, fraternidade. As fragilidades que cercam essas questões exigem a necessidade de incluir a ecologia como barreira a um desenvolvimento "insustentável". Ela rememora, dentro de uma chave analítica transdisciplinar, diversa, pluralista as relações dos povos originários com e no meio ambiente ao reconhecerem os demais seres vivos. Na cosmogonia e cosmovisão dos povos originários, ou seja, plantas e os outros animais tem "alma". Assim, na relação com a natureza os seres humanos também possuidores de almas amplificam a sua percepção ecológica do meio ambiente para além da atividade predatória e aponta para um outro tipo de desenvolvimento capaz de trazer equilíbrio e bem estar e que não vê o ser humano dissociado da natureza como se ela fosse infinita.

---

15 <http://archeologie.culture.fr/chaudet/en> Acessado em 12/12/2017

16 Vide o documentário de Herzog intitulado *The Cave of forgotten dreams*, de Werner Herzog selecionado pelo o festival de Sundance em 2011.



No contexto da arte pré-histórica, a fluidez significa formas de comunicação e trocas entre animais, vegetais, seres humanos nas quais uns assumem as características uns dos outros. Então animais falam, paredes fazem os animais nela retratados se moverem, formas mistas de humanos e animais que se expressam por antropomorfismos diversos são evidenciados, pedras representam o que os olhos não vêem. Essas percepções são mais aceitas do que imaginamos e estão presentes entre nós, por exemplo no universo dos super heróis dos quadrinhos.

A permeabilidade significa a inexistência de barreiras entre o nosso mundo e a mundo espiritual das divindades que por sua vez se manifestam também nas coisas, animais e seres humanos.

Mitos que ligam a figura do touro com fertilidade são bem conhecidos na Mitologia Grega. Em Roma, quando o Cristianismo já ganhava protagonismo, o culto a Mitra ainda persistia por volta do sec IV d.c. (PINEDA JONQUITUD, 2020)

De modo geral, ritos sacrificiais em diversas culturas, por vezes incluíam a ingestão da carne do animal com o intuito de comungar da sua natureza. Dentre os indígenas brasileiros antropofágicos, a ingestão da carne do inimigo trazia reconhecimento, simbolizava a absorção da sua força e ao mesmo tempo sua aniquilação (CUNHA, 1990).

Nos ritos sacrificiais do Candomblé, divindades são identificadas pelas suas respectivas comidas que nos aproximam ou nos distanciam do mundo espiritual, assim a sacralização da comida responde também por tabus alimentares (inclusive abstinências). (COELHO COSTA, 2016; FERNANDEZ-ARNESTO, 2004). Esses costumes moldaram comportamentos até hoje, presentes.

Se a aurora da humanidade foi iluminada pela miríade de descobertas arqueológicas a revelar o grande papel da hipótese do cozimento no desenvolvimento do primata homínido.

Porém, considerando o fato de que as evidências do uso do fogo anteriores a 400 mil anos são muito raras, as mudanças anatômicas a ocorridas nos corpos, no médio Pleistoceno, não explicam todos os efeitos, incluindo o porquê de uma adaptação à dieta do cozimento (Wrangham, 2017).

Assim, a questão alimentar necessariamente envolve outras dimensões sociais, políticas, culturais devem ser levadas em consideração (FLANDRIN & MONTANARI, 1996).

### **3.1.2 Convenções Alimentares: Pré-Códigos, Imagens e Religião**

Ao analisar as estratégias alimentares nos tempos pré-históricos, Catherine Perlès (1998) chama atenção para as caçadas em massa desenvolvidas no Paleolítico Superior para o abate de grandes animais que exigiam grandes esforços de cooperação coletiva com o início da tecnologia de preservação do alimento, notadamente da carne que até então não era possível de ser estocada. O esforço para obtenção de carne responde pelo seu grande valor na maioria das culturas e pelas iniciativas de hierarquização para o seu acesso e fruição.

A fauna retratada em cavernas, o movimento das caçadas de grandes mamíferos coincide com achados fósseis e com representação de desenhos em outros sítios cuja sofisticação ou simplicidade, é ampla: no caso da Caverna Chauvet-Pont D'Arc diversas espécies transitam nas paredes. (PHILIPPE,FOSSE, 2003; NOMADE,2016)

Goody (1982) aponta como estudos percussores do interesse antropológico da questão alimentar, os relativos aos aspectos religiosos do processo de consumo, principalmente **tabu, totemismo, sacrifício e comunhão** (grifo nosso).

O que nos interessa aqui ressaltar é uma mudança nas mentalidades provocada por experiências que ligaram os humanos e os outros animais, com atribuições de sentidos, as representações religiosas assumem um importante significado. Vale ressaltar que grande parte da disciplina do não comestível, dos tabus alimentares e da abstinência de carne encontram os seus vestígios em valorações de cunho religioso, em diferentes sociedades, em todo mundo.

Os sistemas de crenças e rituais que compõem as bases das religiões foram a perspectiva para o conhecimento do mundo pensado (e/ou sentido) pelos primitivos. Não é nosso foco aqui discutir o pensamento religioso, mas sim evidenciar, em que medida, usos, hábitos alimentares penetraram no *ethos* dos mais diversos povos que tentaram explicar a natureza, o ser humano face às contingências e finitudes. Sobretudo diante do risco alimentar e das contingências ao seu redor.

O caráter universal da expressão arquetípica e seu temas não limita as tradições próprias de uma dada comunidade ou povo. Parte dos seus grandes mitos se vale de alegorias ou mesmo de fatos alimentares.

Na cultura grega por onde circularam os mitos do oriente médio até alcançarem Roma, a transmissão de formas de vida de pais para filhos foram possibilitadas pela vida sedentária, a posse de bens e a tradição o que denota elementos típicos de uma cultura agrícola. (JAGGER, 1995).

Todavia estas não foram as únicas afinidades entre as mentalidades do Crescente Fértil e a civilização grega: as ideias de medida e contenção de apetites também se faziam presentes no rol de elementos da constituição da civilidade.

Já na aurora da Baixa Antiguidade, a ideia de uma Medicina como *Paidéia* pretendia orientar os indivíduos para o equilíbrio e justa medida entre o excesso e a escassez: trata-se da cosmovisão ética norteadada pela disciplina dos impulsos de prazer e de dor). Assim, a "*Medicina para os sãos*", ou a "*Dieta*" foi uma chave de interpretação do mundo para a moderação e o desenvolvimento de uma ética destinada aos apetites alimentares em prol da conservação da saúde do 'Homem' (JAGGER, 1995).

Em Ética a Nicômaco, Aristóteles ao conceber a ideia de "*justa-medida*" leva em conta a situação dos casos concretos para a aplicação da *ponderação* entre o excesso e escassez inspirados, segundo Jagger pela obra '*Da Medicina Antiga*'. Essa, por sua vez, encontraria eco na antropologia filosófica platônica ao integrar a terapêutica do corpo (força, saúde, beleza, suas virtudes) com o zelo pela terapêutica da alma (ideal socrático). A busca pelo equilíbrio presente no "homem são" inspira o ideal hipocrático, que corresponderia a uma parte da Medicina chamada "Higiene".

Neste contexto, o médico teria uma verdadeira missão pedagógica que considerava o "domínio do corpo e dos seus atos" incrementada pela grande valorização da disciplina incutida pela ginástica. Essa cosmovisão acha-se presente na obra "*Da Dieta*" (quatro livros) que inclui tanto a disciplina do consumo de alimentos pelo enfermo, mas toda a regulação alimentar do regime de vida do "homem grego". Esse ideal humano, receberia também a contribuição da obra "*De um regime de vida saudável*" definida por Jagger como um tipo de "política medicinal do equilíbrio" que buscavam conciliar o regime alimentar, com esforços físicos, as estações do ano e os elementos: o calor, o frio, a umidade e a secura (JAGGER, 1995).

Mas a complexa relação dos gregos com a alimentação estava longe de concentrar-se somente nos indivíduos sãos.

Os atos alimentares tinham outros usos e sentidos dentro da vida na *polis*, onde as legislações de Esparta, por exemplo, não eram eficazes para promoverem a capacidade do indivíduo em cultivar a *temperança* e a autodisciplina e assim fortalecê-los no domínio dos apetites. Ao contrário dos atenienses, os espartanos censuravam os banquetes e o uso do vinho. Disciplinadas em lei (Esparta e Creta), as "*Refeições Coletivas dos Homens*" "*Syssitias*" eram destinadas a fomentarem a coragem, incluíam também exercícios físicos, militares e caça. Para Platão, todavia, a verdadeira educação para a "*sophrosyne*", ou *temperança*, não seria impedir o banquete (que tem sua utilidade) e sim realizá-lo com disciplina, diante de um bom presidente de mesa apto a conter instintos selvagens levando-os a desfrutarem de um "fino sentido acadêmico". A dieta sã não inclui a embriaguez, deve ser apurada, com uso de carne assada que depende só do fogo e não de panelas, deve ser frugal, porque a má alimentação causa doenças e inflamações, a má dieta é um tipo de desarmonia que causa de injustiça.<sup>17</sup> O homem só poderá ser educado na coragem, no domínio de si mesmo, se tiver contato com as tentações do prazer, o que ocorria diante da possibilidade de uso do vinho, já que a embriaguez aumenta as sensações e debilita o espírito. (JAGGER, 1995).

O início dos banquetes comunais, fosse o modelo mesopotâmico registrado no Estandarte de Ur, ou da ética de partilha religiosa também reverenciada na desigual sociedade egípcia, ou mesmo a assunção da dimensão espiritual que dota de significado social a alimentação enaltecida pelos gregos. Esse é um dos sentidos da *comensalidade*.

O que seria preciso para compartilhar a mesa, quais regras e valores jazem subjacentes como sementes a germinar sobre o solo da humanização que nos distinguem dos outros animais?

A discussão sobre formas e valores da comensalidade, a partir da interseção entre alimentação e banquete (BORTOLIN; PISTELLATO, 2007) produziu alguns estudos elucidativos que incluíram a arquitetura das casas e palácios na Grécia. A atividade do *simpósio* era uma reconhecida estratégia social para o convívio ( PRIVITERA, 2007) , em Creta, já no seu período minóico tardio ( cerca de 2.000 a 1.500 anos a.c)

Favorecida pela sua peculiar posição geográfica (entre a Grécia Continental, Ásia e Egito), o intercâmbio de culturas em Creta reclamava pelos simpósios nos quais a *comunhão* dos comensais atendia ao fim de reforçar o senso de pertença e identidade do grupo. A alimentação, nessas ocasiões, era dirigida por cultos religiosos, a própria disposição das casas e a ritualística envolvida no uso de vasos (diversos com a cabeça de touro) indicava, inclusive que o consumo de álcool não era incluído nas atividades do *simpósio* (PRIVITERA, 2007).

Esse aspecto (o consumo de álcool) como foi observado era objeto de controvérsia ,pois situava-se no centro de concepções diversas sobre qual seria a disciplina dos apetites: a abstinência ou o aprendizado sobre a contenção dos impulsos.

Essa expressão da disputa sobre uma ética à mesa por parte dos gregos está na gênese dos costumes voltados para a formação de "cidadãos" e constituía-se no exercício do hábito numa seara

---

17 PLATÃO, A República, 403,d,e; 404,a,d,e; 405,b,c; 406,a,b.Introdução, Tradução e notas de Maria Helena da Rocha Pereira. 6ªedição, Fundação Calouste Gulbenkian: Lisboa, 1990.

factual, onde são ínsitos a irracionalidade, os impulsos, o inconsciente coletivo cujos temas são documentados nos mais variados e universais mitos que envolvem a alimentação.

O que é essencial ressaltar como ponto central que enfeixa as noções aqui tratadas, diz respeito à participação que a disciplina à mesa tem na gênese dos costumes de ordem ética.

Fatos alimentares expressam impulsos e literalmente, apetites. subjacentes a estas categorias estão arquétipos, mitos, ritos religiosos ( e seus tabus), assim, a disciplina dos atos alimentares ressignifica a contenção dos apetites dando-lhes o sentido social, concreto, às permissões, proibições e faculdades. Portanto, participa da gênese social do *jurídico*.

Dentre as normas sociais que se valem dos códigos alimentares, a Religião antiga traz também a presença do elemento feminino (deidades tectônicas, por exemplo) elemento importante no processo de humanização. A percepção do fluir da vida, da finitude, a busca por um sentido existencial, atingiu o animal humano em algum momento da sua jornada e nesse sentido o seu próprio viver, passa a ser um "ato religioso", pois alimentar-se, viver sua sexualidade, trabalhar ganham um sentido sacramental. (ELIADE, 1998, 1999).

Duas noções ainda elencadas por Eliade, na sua História das crenças e Religiões parecem vitais para a compreensão do contexto da humanidade primitiva. A intensidade e amplitude dos ditos primitivos ganhavam contornos dramáticos, na medida em que nossos ancestrais fizeram a escolha de matar outros animais para sobreviver, para se alimentarem e fazerem isso, conscientemente. Rituais para sacrificar animais, crenças antropomórficas, animais guardiães, oferecimento de alimentos às divindades aparecem em relatos de diversas religiões sejam monoteístas quando politeístas.

Decerto que crenças e religiões não produzem fósseis ( Eliade usa o termo "opacidade" para se referir a este aspecto), portanto a percepção de um valor ritualístico ocorre pelo conjunto de manifestações humanas, sem aparente utilidade. Outras manifestações são a tradição que sobreviveu até nossos dias, a documentação de relatos míticos oriundos da tradição oral, já que a escrita é algo recente ( entre 5.000 e 3.000 anos) apesar das línguas ideativas trazerem algumas pistas.

Uma dessas pista se refere às representações femininas. As representações femininas sejam nas estatuetas, seja em pinturas rupestres (inclusive de cunho sexual de natureza dual com um animal macho, por exemplo) sugerem uma sacralidade enaltecida: fêmeas guardam a vida e produzem o primeiro alimento.

Um dos rituais religiosos mais importantes na cultura egípcia antiga são os ritos funerários. No país às margens do Nilo a com uma produção agrícola em larga escala, a alimentação assumiu uma grande centralidade na vida comum, religiosa sendo o temor da seca e da fome contrabalançados por rica culinária, pelo uso político de banquetes, abastecimento e distribuição de alimentos. Todavia, a plenitude da vida após morte passava pela garantia de acesso e fruição de alimentos (TALLET, 2002). Dentre os antigos ritos fúnebres egípcio, destaca-se o "Ritual da Abertura da Boca" presente já no Antigo Egito há cerca de mais de 3.000 anos, onde a questão alimentar expressa uma função ordenadora de comportamentos.

Serrano Delgado (2007) chama a atenção para uma documentação presente na Tumba de *Djehuty* sobre o rito específico que preparava o defunto para comer e nutrir-se das oferendas alimentares com importante papel na ressurreição do morto. Por sua vez, a noção inversa da vida ressurgida,

o inferno, significava abominações alimentares através da ingestão de excrementos e urina (BARQUET, 2000).

Tallet (2002) tomando como ponto de partida a obra de Serrano Delgado (1993), em razão das referências aos textos de sabedoria existentes desde o Império Antigo evidencia a importância do valor da "temperança". O próprio termo remete à atividade culinária de equilibrar/combinar, de forma comedida os "temperos. Esse exercício de ponderação (razão prática) entre o alimentar-se e a fruição dos prazeres da mesa, associa a frugalidade em contraponto com a gula e a embriaguez como integrantes dos ensinamentos morais de *Kegmemni*:

'A gula é grosseira e censurável.  
Um copo de água acalma a sede  
Um punhado de vegetais fortalece o coração  
Tome uma só coisa no lugar de iguarias  
*Um pedaço pequeno no lugar do grande*  
É desprezível aquele cuja barriga segue cobiçando depois que passou a hora de comer  
*Se esquece daqueles que vivem na casa enquanto devora*  
*Quando te sentares com um guloso, coma somente quando o seu apetite tenha passado*  
*Quanto te sentares com um bêbado, aceite-o apenas quando já esteja saciado*  
*Não salte sobre a comida quando estás ao lado de um guloso.*  
*Aceite o que te dão, não recuses, assim tudo irá bem.*  
*Se alguém é irrepreensível em questão de comida*  
*Nenhuma acusação prevalecerá contra si.*<sup>18</sup> (Tradução da autora)

Ainda no Império Médio, outro texto de sabedoria atribuído a Ptahhotep:

"Se estiveres entre os convidados,  
sentado a mesa de alguém superior a ti,  
aceita o que te ofertem e ponha diante de si, seja o que seja.  
Não para o que está na frente dele,  
Nem lhe dirija um olhar penetrante  
O ka se sente incomodado quando é desagradado.  
Não lhe dirijas a palavra a menos que seja convidado a fazê-lo,  
*Não se sabe nunca o que pode desagradar.*  
*Quanto ao notável que se senta atrás das iguarias,*  
*Sua atitude depende da decisão do seu ka.*  
*(...) A comida é pega conforme a decisão do deus.*  
*Só o ignorante se queixaria disso.*"<sup>19</sup>

A disciplina dos costumes alimentares ordenava comportamentos, definia hierarquias e exercitava o espírito e a vontade para o respeito aos deveres e proibições (tabus). O reconhecimento

---

18 Serrano Delgado, José Miguel. Textos para la historia Antigua de Egipto, Madrid, 1993 e Zaba, Zbynek. *Les Maximes De Ptahnotep. (Texte, Traduction Et Commentaire.)*. Prague: Ed. de l'academie Tchecosl, 1956, citados por Tallet, Historia de la cocina faraónica. La alimentación em el antiguo Egipto. Traducción de O. Sylvia Oussedik. Editorial Zendera Zariquiey :2002 p.40

19 Serrano Delgado, José Miguel. Textos para la historia Antigua de Egipto, Madrid, 1993 e Zaba, Zbynek. *Les Maximes De Ptahnotep. (Texte, Traduction Et Commentaire.)*. Prague: Ed. de l'academie Tchecosl, 1956, citados por Tallet, Historia de la cocina faraónica. La alimentación em el antiguo Egipto. Traducción de O. Sylvia Oussedik. Editorial Zendera Zariquiey :2002 p.41

do valor disciplinador das normas alimentares teve como consequência não só a participação na vida social (obviamente, conforme rígidas convenções sociais), mas via participação em rituais religiosos que reconheciam o pertencimento do indivíduo ao grupo. Essa vivência tem como conteúdo a vinculação volitiva de uma comunidade a um conjunto de normas.

A obediência e o respeito aos costumes alimentares convencionados nas normas religiosas tinham também a promessa de uma vida farta na vida além da morte.

Tallet (2002) aponta as maneiras à mesa egípcias como rígida convenção social que determinava tabus alimentares por questões morais/filosóficas, mas também para atender aos rituais de diversos deuses, regiões, dias do ano.

Os mitos como realidades de significação veiculam temas e esses temas aparecem em diversas culturas. A origem do fogo é um exemplo de mito universal, no caso das culturas ocidentais, um relato bem noto evidenciado via mitologia grega. A documentação etnográfica de mitos ameríndios revela a presença da comida como uma das formas estruturais das sociedades às quais se vinculam. Neste particular as comunidades tradicionais brasileiras foram favorecidas por uma obra antológica de antropologia, o clássico *O Cru e o Cozido*.

A abertura oral (boca) relacionada à comida e a origem do fogo da cozinha aparece em mitos de tribos indígenas brasileiras fruto dos relatos documentados em estudos etnográficos. A elaboração do tema por parte dos índios da etnia *Tukuna (tikuna)* fala de dois momentos em que a figura de um macaco se faz presente, junto a uma mulher que cuida da comida e um viajante que abre o boca através do riso motivado por cócegas e num segundo momento por comer alimento apimentado. (LÉVIS-STRAUSS, 2010)

Esses três elementos se repetem em relatos da tribo Bororó que assinalam a descoberta da mandioca doce e do fogo, onde os protagonistas são uma mulher velha (a guardiã da tradição oral), um macaco que era "igual" aos homens a produzir fogo girando um galho apoiado sobre outro, a partir desse macaco que "se parecia" com os homens, que aprenderam com ele. Em outro mito, novamente a figura feminina, aparece no relato dos Ofaié, no qual a mãe da onça era a "dona" do fogo conservado sob a forma de um tição (como o é até o presente dia pelos indígenas que o transportam em folhas) roubado por um preá (roedor), responsável pelo ensino da técnica aos homens. (LÉVIS-STRAUSS, 2010)

Mais uma vez o arquétipo de um furto ancestral a permitir ao homem o domínio sobre a natureza também está presente na mitologia ocidental mediada pelo mito de Prometeu.

Em outra sociedade tradicional, separada no tempo e espaço, o mito *Lodaga* do Bagre Negro conta que animais selvagens ensinaram ao homem como cultivar o trigo e cozinhar caldos e nada dizem sobre quem inventou o fogo, porém valorizam quem o mantém, as mulheres. Para esses "primitivos" os rituais tanto para acender o fogo, quanto para a sua manutenção estão na alma da vida comunitária, tal qual como o fermento que passa de mão de em mão, o fogo difícil de ser feito e fácil de ser mantido em ambiente (com parentes & vizinhos) de confiança. (GOODY, 1995).

Assim o desenvolvimento das atividades femininas encontra o seu elemento na *cooperação* e esse *habitus* também parece se encontrar na gênese das atividades decorrentes da paradigmática mudança de um modo de vida coletor/caçador para produtor de alimentos.

Para Levis-Strauss (2004) a questão dos mitos (nesse caso, na esfera alimentar ) reafirma a estrutura de camadas que evidencia uma matriz de significações estruturadas em "colunas e linhas". Nesse modelo, um mito remete de um plano a outro, a outras matrizes e a outros mitos. No fim dessas referências, acha-se o "espírito" que é quem elabora os mitos, mediado pelo mundo/ natureza que o cerca. Há uma implicação recíproca entre a criação do mito (pelo espírito implicado pelo seu ambiente) e as imagens do mundo presentes na arquitetura do próprio espírito.

Assim, formas e animais "mitificados" são aqueles observados num dado contexto, ainda que eventualmente haja espaço para animais fantásticos e outras figuras que não estejam presentes na natureza do lugar.

As convencões sociais frutos das representações religiosas contribuíram para o elemento simbólico dos fatos e atos alimentares.

Mais do que o cumprimento de uma necessidade vital, a nutrição cerca-se de significados, linguagens e interações. Diversas línguas revelam como a percepção do mundo passa por expressões que aludem a significados e sentidos de cunho alimentar. Esses são exemplos das « camadas», matrizes, (transversalidades) tratadas por Levi-Strauss. Curiosamente, seu Cru e Cozido foi urdido na experiência a partir do amálgama indígena da terra brasilis.

### **3.2 Convenções Alimentares: o papel disciplinador das atividades agrícolas**

Há um tempo de plantar, colher, distribuir, consumir. O espaço entre essas ações significa uma série de comportamentos condicionantes para os indivíduos que trabalham no campo e que asseguraram a oferta de alimento.

A Agricultura permitiu a estocagem de alimentos e a domesticação dos animais mas também trouxe uma situação existencial completamente diversa que causou uma revolução espiritual. (ELIADE, 1999). O abandono da vida de caçador-coletor, da memória idílica de uma era de fartura e abundância longe dos empenhos trazidos pela agricultura é presente na cosmologia de povos tradicionais australianos como uma era paradisíaca quando as noções de bem e mal inexistiam. Em certas festas tribais para lembrar este mundo, são suspensas leis e proibições (ELIADE, 1998, 1999).

Em algum momento entre cerca 12.000 – 6.000 anos A.C. ocorreu a transição do sistema de predação para a agricultura. A chamada revolução neolítica humana foi antecedida por um longo aprendizado sobre quais sementes poderiam ser cultivadas (como fazê-lo, inclusive), sobre os animais passíveis de serem domesticados como poderiam ser aproveitados (RIEHL, 2014; CHILDE, 1983). Caso existissem essas espécies no lugar, houve o favorecimento de atividades com o fim de aumentar a sua disponibilidade e o desenvolvimento de atividades de cultivo e também pastoris. Portanto, a Agricultura é um resultado e não uma descoberta. (MAZOYER & ROUDART, 2009).

Para Diamond (1997, 2011) há fatores determinantes para a maior prosperidade na produção de alimentos em certas regiões. como por exemplo, a latitude, o clima. Ele elenca o leque de influência desses fatores: o ritmo das culturas, o tempo para plantio/colheita), fertilidade do solo, água, menos desastres naturais, facilidade de expansão da produção de alimentos (barreiras topográficas e ecológicas mais acentuados em alguns continentes do que em outros, compatibilidade dos índices pluviométricos entre regiões fronteiriças) conjugados com a invenção da roda, da escrita, a presen-

ça de animais de carga domesticados. Posteriormente, aponta o papel estratégico da escrita então restrita às classes mais altas (que se serviam dos trabalhos dos produtores de alimentos), com ela foi possível realizar da propaganda real (que culminou por preservar a história de reinados e dinastias), o inventário de bens e toda sorte de registros burocráticos. Esta estrutura propiciou um ambiente para permutas mais complexas.

A conjugação de fatores que envolveu o associação de clima mais ameno (pós Era Glacial), uma geografia adequada não são determinantes ( apesar de importantes) para o início da agricultura que aconteceu em locais com ambientes adversos. Todavia, sem o anterior desenvolvimento da linguagem (entre 100.000 e 20.000 anos) que antes impactou a evolução social e uma certa infraestrutura técnica, justificariam o porquê da agricultura não ter ocorrido anteriormente (COHEN, 1992; STEVENS, FULLER, 2017; BELWOOD,2001).

Antes da agricultura, sítios arqueológicos mostraram a existência de vilarejos a produção de vasos de cerâmica (cujas técnicas revelava uma sofisticação no manejo do fogo e conhecimento do uso do barro e a expressão de representações do mundo e símbolos) e do enterro dos mortos em cemitérios. (ROAF, 1990),

Após o fim da Era Glacial houve uma mudança paradigmática que permitiu o avanço da Agricultura em pelos menos sete partes diferentes do mundo (MAZOYER e ROUDART 2009; TURNER, 2010; SELTZER, HARSTOR,1990). O sedentarismo aproximou mais as pessoas como consequência dos trabalhos na lavoura e para a domesticação de animais. A acumulação de alimentos incentivou trocas e novas interações sociais (inclusive de natureza sexual) que exigiram explicações sobre os ciclos dos animais, plantas e pessoas mediadas pela religião. (GAMBLE, 2005; MAC GREGOR, 2013).

Um conjunto de fatores de ordem geográfica, geológica moldou uma paisagem peculiar no entorno do Rio Tigre e Eufrates que fizeram da Mesopotâmia o berço ancestral da agricultura, com a ocorrência de vestígios anteriores a 10.000 anos, quando ainda seres humanos eram caçadores coletores, como ainda o são em tribos isoladas na nossa Amazônia.

A mesopotâmia é cheia de paisagens variadas, composta por vales e montanhas com solos férteis oriundos da atividade vulcânica, bem como estepes e desertos. A presença de um forte suprimento de água doce, de uma variada fauna de mamíferos que incluía grandes felinos, ursos, lobos, leopardos, tigres, veados, gazelas, além de asnos, ovelhas, carneiros, cabras, gado e javali selvagens, por sua vez, compuseram o mosaico que tornou possível o plantio, o 'domesticação" dos outros animais, a constituição de assentamentos duráveis com uma organização social mais complexa. (ROAF, 1990; MATTHEWS, 2013; OPPENHEIM, 2013)

O aumento da população no período inicial da cultura agrícola foi decorrência da taxa de fertilidade incrementada pelo aumento da segurança alimentar (MAZOYER & ROUDART 2010) que por sua vez, demandava mais braços para os trabalhos penosos a exigir disciplina e observância do ciclo das estações, da lua, das águas.

Esse conjunto de circunstâncias favoreceu, enormemente a civilização mesopotâmica. O incremento da nova atividade comercial possível pela acumulação de alimentos de origem vegetal e animal possibilitou novas formas de interação social e novas regras para essa interação: inclusive com seres humanos fora da própria comunidade, ou da rede de parentela.



O fim da era do gelo melhorou as condições de vida, o sucesso da colheita, a não ocorrência de pragas, a justa medida entre chuva e estiagem, a boa saúde dos animais e da sua fertilidade, trouxe a constante existência de braços para um árduo trabalho, para enumerar alguns dos aspectos contingentes da vida humana ligadas ao novo estilo de vida. A consciência da contingência trouxe muitas questões ao espírito humano associado a uma percepção de etapas ou ciclos que culminaram por urdir usos com efeitos vinculantes, oriundos dos ritos religiosos, bem como regramentos, agora expressos via escrita.

Três civilizações despontaram na origem da agricultura (cerca de 9.000 a 4.000 anos A.C.): o crescente fértil do oriente/ Mesopotâmia (expandindo-se para o Egito); o sul do México e o norte da China (médio Rio Amarelo). Uma cadeia de eventos e aspectos complexos respondem pela Agricultura como evento de resultado que envolveu e deflagrou uma gama de fatores e/ou atividades humanas. Isso incluiu a manufatura de ferramentas adequadas, a escolha de espécies vegetais mais resistentes e nutritivas, animais disponíveis para serem domesticados, capacidade de organização social do trabalho, regras de partilha. As relações com novos estratos sociais/ofícios puderam avançar (pois agora nem todos precisavam se ocupar com a obtenção de comida na modalidade predação), com solos propícios, clima sem grandes eventos catastróficos, uma população mais fértil responderam por agriculturas mais ou menos bem sucedidas e sociedades mais ou menos estáveis. (MAZOYER & ROUDART, 2009; OPPENHEIM, 2013; DIAMOND, 1997).

As Sociedades neolíticas foram encontradas em núcleos pequenos e isolados, muito antes da Mesopotâmia (civilização suméria) e já em período tardio, como o modo de controle e apropriação dos meios de produção alimentar. O adensamento populacional com a formação de mais e mais cidades, a proximidade entre seres humanos e animais domesticados, com o aparecimento de germes mais agressivos, manufatura de armas para defesa e a conquista de territórios foram também um dos efeitos da agricultura (SCOTT, 2017; DIAMOND, 1997).

O cultivo em larga escala do trigo, promove o surgimento do alimento humano símbolo da civilização: o pão que tanto contribuiu para a segurança alimentar dos antigos. Segundo estudos recentes, o trigo panificável surgiu onde hoje estão o Iraque e Irã. A obtenção do trigo "panificável" foi um percurso longo de mais de 3 milênios antes de se espalhar pela Eurásia (7.000 – 5.000 anos) e daí para outros continentes. Essa escolha alimentar acabou excluindo e selecionando outras variedades de grãos que não obtiveram o mesmo resultado com o cozimento. O pão se constituiu assim no alimento mais nutritivo que poderia ser estocado, transportado, um dos primeiros alimentos não perecíveis, pronto para o consumo (ZHAO, et al. 2023; JACOB, 2007; RUBEL, 2011)

**Figura 13 – Molde para pão**

Egito. Cerca de 2.000 AC (Tallet, 2002)

A imensa dimensão simbólico-interacional do ato alimentar viveu uma espetacular expansão, pois pequenas vilas surgiram entre 9.000 e 9.500 anos A.C. (Mazoyer e Roudart 2009) e com elas hábitos e usos, dentre os quais, novos sentidos para atividades de alimentação comunais.

O sedentarismo seria uma das consequências do novo estilo de vida que exigiu dentre as novas formas de interação uma maior sofisticação nas estratégias sociais relativas aos elementos de identidade dos grupos. Os elementos identitários permitiram que estilos de vida fossem trazidos e se perpetuassem (criando as "mentalidades"), mesmo no momento dinâmico próprio dos movimentos de expansão agrícola datadas na transição Mesolítico-Neolítico

A pluralidade do encontro de usos e costumes pela existência de assentamentos humanos mais estáveis mostrou a utilidade do advento da escrita que permite um nível de organização social e memória da tradição até então desconhecido, além da expressão escrita de regras costumeiras testadas e socialmente reconhecidas. Uma hipótese bem difundida é que as línguas-mãe originaram-se nos centros de desenvolvimento da agricultura neolítica: uma indo-afro-asiática (cuneiforme) vinda do Crescente Fértil; um tronco asiático vinda do centro chinês, e da área centro americana espalhou-se pelo continente americano. (BELWOOD 1994; XU JIALU, 2003)

A palavra norma, guarda uma origem etimológica com *nómos* (costumes), *nemos* (partilha), *nômade*, indivíduo que poderia ser identificado pelos seus usos, pelas suas leis (CAIRUS, 2004). Um dos tipos de costumes que fala sobre lugares, define identidades, consolida tradições é aquele fundado em escolhas alimentares e suas razões, inclusive as religiosas. Costumes alimentares foram fundamentais à gênese da cultura jurídica (fontes do direito) que fizeram dos indivíduos uma unidade de sentido normativo.

O centro irradiador de expansão agrícola surgiu e aglutinou indivíduos onde foi possível o plantio de determinados alimentos (muitos originários), a existência de animais para caça ou pastoreio e a sua domesticação que só foi interrompido por questões climáticas, obstáculos naturais, geografia,

ausência de água. Os processos migratórios foram também consequências de processos de expansão de cultivo e busca de novos campos e possibilidades de obtenção de alimento. Essa hipótese é denominada como “onda de avanço” que teve lugar na Europa, a ser protagonizada por agricultores vindos do sul em direção ao norte movidos a trigo e cevada.(BROWN, 2016)

Como trata-se de uma atividade complexa que envolve a participação e coordenação de esforços, algumas outras mudanças foram necessárias, numa etapa precedente, para que essa etapa “civilizatória” fosse possível e permitisse a formação de um tecido social, no qual a aprendizagem ancestral e as tradições pudessem ser “comunicados” tarefa que coube ao desenvolvimento da linguagem.

Os mistérios da vida vegetal, o aprendizado do manejo no uso dos ciclos da vida essenciais ao trabalho da agricultura, inicialmente com a seleção e domesticação das plantas evidenciaram o nascer e o renascer, colheita após colheita, com sementes a serem enterradas, como mortas para florescerem. Essa associação filosófica também pode ser verificada nas representações da expressão religiosa da denominada Luz Divina expressas nas *sefirot* da denominada Árvore da Vida cabalística, representada por uma tamareira:

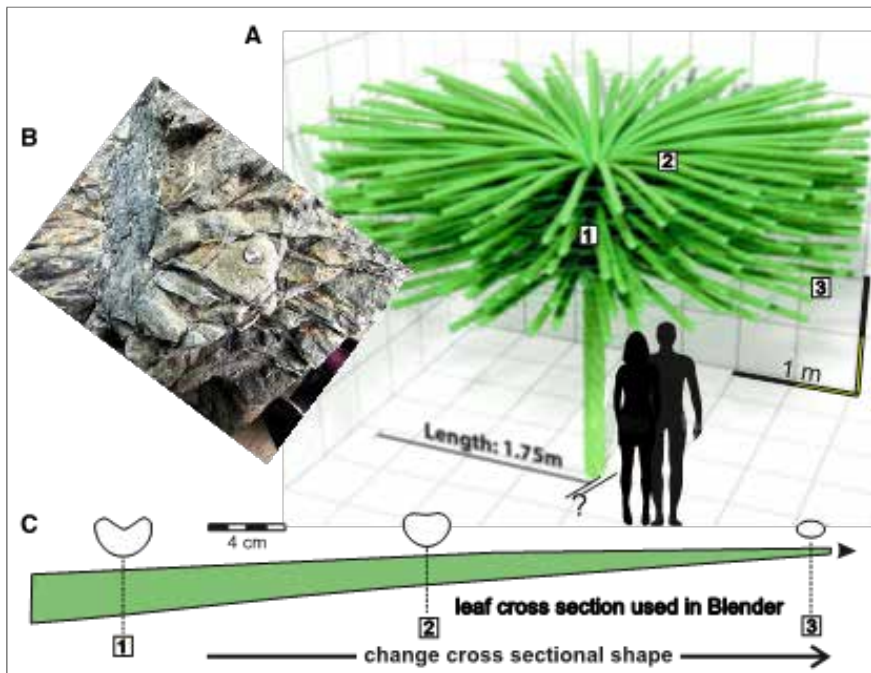
**Figura 14 – Bock, Hieronymus (1492-1554) Tamareira**



Fonte: The Historical Library of Karolinska Institutet and the Swedish

A descoberta de um enigmática árvore fóssil , semelhante a uma palmeira de cerca de 350 milhões de anos foi publicada em 2024:

**Figura 15 – Árvore Fóssil**



Fonte: GASTALDO, Robert A. et al. Enigmatic fossil plants with three-dimensional, arborescent-growth architecture from the earliest Carboniferous of New Brunswick, Canada. *Current Biology*, 2024.

Na perspectiva da mencionada revolução espiritual apontado por Eliade (1998,1999,2010), os cultos de fertilidade proliferaram à partir do Neolítico. A sedentarização ganha terreno juntamente com a representação maciça de deidades era de estatuetas, adornos, ornamentos, femininos.(BOLGER, 1996; VERHOEVEN, 2002; THOMAS, 2011)

O ser feminino também possui os seus ciclos sangra e não morre, pode gerar a vida e produzir o primeiro alimento dos seres humanos.

### 3.2.1 O contexto agroalimentar: oralidade e linguagem

A importância da tradição e das crenças que também integravam o sistema de regras religiosas associadas à alimentação formaram o amálgama social por detrás da obediência aos costumes, que materialmente expressavam temas agroalimentares presentes em diversas culturas.

Costumes relativos às hierarquias de acesso ao alimento expressaram o surgimento de proto-convenções sociais e da existência de expectativas quanto à sua ocorrência, inclusive para imunizar a possibilidade de violência na repartição e no acesso à comida. Alimentos que pudessem ser guardados, menos perecíveis e úteis para afastar a fome, ganharam muito prestígio, sobretudo o pão.

O plantio do trigo, a fabricação do pão mobilizam esforços sujeitos aos ciclos da natureza e ao aprendizado sobre o devido tempo. Não se colhe antes de estar maduro, não se tem pão sem o tempo do cozimento. O pão poderia ser recebido ou comprado. Para cada ato trivial, uma sequência

de comunicados era necessária, ainda que não verbais. Ato trivial que se olhados, detidamente, revelam como a interação social foi uma condicionante do processo de acesso ao alimento e da sua comensalidade.

**Figura 16 – Mulher com cesta de pães elaborado com o trigo amiláceo (*Triticum***



**dicoccum) Farro**

Fonte: Tallet 2002 Datação aproximada entre 4.000 e 2.000 AC

Um dos mais notáveis relatos míticos provenientes da civilização mesopotâmica, "O combate entre a ovelha e o trigo", especificamente, da tradição suméria conta sobre o aparecimento do espírito vital sobre a humanidade com o advento da agricultura (ESPAK, 2019, WINTER, 2007). Duas dimensões dessa virada agrícola são ilustradas por meio do mito. De um lado, o plantio do trigo que gerou o alimento essencial, o pão e do outro, a tecelagem, fruto da domesticação dos ovinos. Eram trabalhos que exigiam atenção e que deveriam acontecer em sequência. A divisão das tarefas exigia uma comunicação eficiente nos trabalhos coletivos, mulheres com crianças eram comuns.

### Figura 17 – Mulher oferece de beber à criança por meio de uma bolsa recipiente



Fonte: (Roaf, 1990) Cerca de 1.000 anos

Tanto a ovelha/carneiro (animal comestível nas três tradições religiosas orientais: Judaísmo, Islamismo e Cristianismo), quanto o trigo simbolizam deidades femininas. No panteão religioso sumério<sup>20</sup>: *Uttu* divindade que fia a lã e outra, *Ashnan/Aruru*, cuida do trigo e a agricultura propriamente dita.

A abundância de comida com a diminuição do risco para obtê-lo modificou a vida e permitiu que novos costumes fossem incorporados e que novos usos surgissem por rituais de caráter público, realizados em estruturas especialmente construídas para esse fim. Esse elemento de publicidade assumirá singular importância para a efetividade de regras e é tributário das práticas religiosas. A reunião, no mesmo ambiente, garantia a publicidade dos costumes com o uso da oralidade nas exortações para o seu cumprimento ou mesmo regras documentadas em cânticos, além de representações visivas, escritos em murais, entalhados e escritos em diversos materiais.

Irene Winter (2007) demonstra a associação do culto às deidades femininas aos ritos religiosos de manutenção da abundância de ofertas vegetais e guardam semelhanças aos ritos judaicos (exemplo, a Festa de Sucot). Nesta festa, em particular, há uma oferta de água para que não haja seca e todas as agruras decorrentes dessa ausência e insuficiência. A ritualização alimentar atuava para a construção de distinções entre grupos mediadas pelo pedido de bençãos e vivência do sagrado. (KRAEMER, 2007)

Um dos trabalhos femininos, além da cozinha doméstica, essencial aos trabalhos no campo foi a produção têxtil fartamente retratada nos mais diversos utensílios mesopotâmicos. Ao lado de novos arranjos sociais, as guerras por território e as exigências do trabalho braçal geraram um ambiente propício à escravidão. Nesse ambiente, a ética religiosa prescreveu a necessidade da abstenção de certos atos para quem quisesse alcançar uma vida abundante após a morte. O comportamento conforme é que alimentaria a vida dos costumes e posteriormente, seriam apropriados como conteúdo de leis.

20 THE ELETRONIC TEXT CORPUS OF SUMERIAN LITERATURE <<http://etcsl.orinst.ox.ac.uk/>> <Acessado em 30 de dezembro de 2018>

Tal qual o símbolo de um Jano Bifronte, a deidade dos ciclos, que se manifesta na realidade com o movimento do passado e futuro, os costumes alimentares carregam não-intencionalidades (fatos alimentares ou atos meramente biológicos para sobrevivência) e manifestações de intencionalidades (convenções, atos alimentares/escolhas e atos culinários). A escrita permitiu uma meta-tradição ao expressar os rastros do vigor concernente à representação de interações sociais por meio da alimentação.

As convenções alimentares são experiências coletivas que reúnem uma gama imensa de diferentes tipos de tradições que passam pelo uso ou não de produtos, seu modo de preparo (documentação de receitas, inclusive), os usos à mesa, usos de comércio alimentar, a existência ou não de usos religiosos dos alimentos, tabus alimentares.

É necessário que os indivíduos adiram a um modelo de conduta alimentar para que um hábito, um uso ou um conjunto de usos tenha a força de um costume que se imponha como a materialização de uma norma ou sentimento de que que aquele ato alimentar seja, vinculante, para aquele um dado grupo de indivíduos.

As convenções alimentares também possuem uma outra característica que reafirma a sua dimensão de fenômeno complexo e plural. São universais e localizadas, os costumes e usos podem expressar tradições próprias, específicas de determinados grupos.

Compreender como este costume alimentar dirige condutas e provoca o surgimento de outras normas exige também compreender um tipo de linguagem. Essa linguagem, por sua vez, é também um veículo de não-intencionalidades que antecede à expressão material, visível de hábitos, usos, documentados nas mais diversas etnografias, e quanto de intencionalidades.

Callia (2023) aponta o papel da oralidade nos escritos sobre comida/culinária, especificamente o modo de escrita dos livros de receitas dos manuais para o bem comer. À partir de análise de manual italiano de Artusi, a perspectiva da comida é evidenciada como fio a articular a cultura/nacionalidade italiana, a ordenar o convívio, via comensalidade. Assim, as práticas orais de educação dos sentidos inferiores ganham registro e ecoam sentidos para uma devida educação convivial.

Nos nossos dias são ainda evidenciados os ecos, registrados, de práticas ancestrais: a complexa disciplina dos usos concernentes ao consumo de carne, substância dos Abates Kashér/Kosher e Halal. Com forte carga ritualística e condicionada a validação da autoridade religiosa, essa prática é recepcionada em diversos ordenamentos jurídicos (inclusive o nosso) como condição para o comércio internacional de carnes de animais herbívoros, o que exclui os suínos.<sup>21</sup> Porém, o estudo de D'Andrea

---

21 <https://www.fao.org/3/y2770e/y2770e08.htm#TopOfPage> Acessado em 23 de janeiro de 2024. GENERAL GUIDELINES FOR USE OF THE TERM "HALAL" CAC/GL 24-1997[27]

"A Comissão do Codex Alimentarius aceita que possam existir pequenas diferenças de opinião na interpretação de animais lícitos e ilícitos e no ato de abate, de acordo com as diferentes Escolas de Pensamento Islâmicas. Estas orientações gerais estão sujeitas à interpretação das autoridades competentes dos países importadores. Contudo, os certificados concedidos pelas autoridades religiosas do país exportador deverão ser aceitos, em princípio, pelo país importador, exceto quando este último justificar outros requisitos específicos." (Tradução própria)

1 SCOPE

1.1 These guidelines recommend measures to be taken on the use of Halal claims in food labelling.

1.2 These guidelines apply to the use of the term halal and equivalent terms in claims as defined in the General

---

Standard for the Labelling of Prepackaged Foods and include its use in trade marks, brand names and business names.

- 1.3 These guidelines are intended to supplement the Codex General Guidelines on Claims and do not supersede any prohibition contained therein.

## 2 DEFINITION

2.1 Halal Food means food permitted under the Islamic Law and should fulfil the following conditions:

2.1.1 does not consist of or contain anything which is considered to be unlawful according to Islamic Law;

2.1.2 has not been prepared, processed, transported or stored using any appliance or facility that was not free from anything unlawful according to Islamic Law; and

2.1.3 has not in the course of preparation, processing, transportation or storage been in direct contact with any food that fails to satisfy 2.1.1 and 2.1.2 above.

2.2 Notwithstanding Section 2.1 above:

2.2.1 halal food can be prepared, processed or stored in different sections or lines within the same premises where non-halal foods are produced, provided that necessary measures are taken to prevent any contact between halal and non-halal foods;

2.2.2 halal food can be prepared, processed, transported or stored using facilities which have been previously used for non-halal foods provided that proper cleaning procedures, according to Islamic requirements, have been observed.

## 3 CRITERIA FOR USE OF THE TERM "HALAL"

### 3.1 LAWFUL FOOD

The term halal may be used for foods which are considered lawful. Under the Islamic Law, all sources of food are lawful except the following sources, including their products and derivatives which are considered unlawful:

#### 3.1.1 Food of Animal Origin

(a) Pigs and boars.

(b) Dogs, snakes and monkeys.

(c) Carnivorous animals with claws and fangs such as lions, tigers, bears and other similar animals.

(d) Birds of prey with claws such as eagles, vultures, and other similar birds.

(e) Pests such as rats, centipedes, scorpions and other similar animals.

(f) Animals forbidden to be killed in Islam i.e., ants, bees and woodpecker birds.

(g) Animals which are considered repulsive generally like lice, flies, maggots and other similar animals.

(h) Animals that live both on land and in water such as frogs, crocodiles and other similar animals.

(i) Mules and domestic donkeys.

(j) All poisonous and hazardous aquatic animals.

(k) Any other animals not slaughtered according to Islamic Law.

(l) Blood.

#### 3.1.2 Food of Plant Origin

Intoxicating and hazardous plants except where the toxin or hazard can be eliminated during processing.

#### 3.1.3 Drink

(a) Alcoholic drinks.

(b) All forms of intoxicating and hazardous drinks.

#### 3.1.4 Food Additives

All food additives derived from Items 3.1.1, 3.1.2 and 3.1.3.

## 3.2 SLAUGHTERING

All lawful land animals should be slaughtered in compliance with the rules laid down in the Codex Recommended Code of Hygienic Practice for Fresh Meat<sup>[28]</sup> and the following requirements:

3.2.1 The person should be a Muslim who is mentally sound and knowledgeable of the Islamic slaughtering proce-



(2019) aponta que o tabu sobre a ingestão de carne de porco dentre os povos fenícios-púnicos, bem antes do Islamismo (final da Idade do Bronze) nunca teria propiciado uma ampla aceitação, apesar da existência de rituais de abstenção de ingestão de carne de porco semelhantes ao dos judeus. A sabedoria dos antigos criou uma regra para a defesa do risco alimentar (alimento seguro) tendo em vista as zoonoses. A ingestão de carne crua de herbívoros ainda é uma prática, porém para a carne dos onívoros, seu uso importava em severos riscos.

D'Andrea usa fontes arqueológicas, zoológicas, epigráficas, iconográficas e literárias achados demonstram como as escolhas alimentares foram pautadas por regras religiosas. O sacrifício de suínos estava ligado à divindades ctônicas (cujo significado é ligado às forças instintivas, inconscientes) e portanto aos ritos funerários. O autor enfatiza que o papel do uso alimentar de suínos por esses povos árabes está longe de ter a preferência e centralidade observadas na cultura greco-romana.

Religiões de matriz africana também respondem pela simbiose ritualística entre a comida e a religião: o candomblé, por exemplo, expressa vasto repertório dos usos alimentares que também condicionam comportamentos e ritualizam a comunicação entre humanos e o sagrado. A convenção de associação de tipos de comida e seu preparo a uma dada deidade (*orixá*) identifica não só observância do rito, mas quem o pratica devidamente. A escolha alimentar reflete a adesão à uma convenção alimentar como condição de pertencimento a uma comunidade espiritual e profana (GOODY, 1995; CASCUDO, 2004; BELTRAME e MORONDO, 2008; VOGEL, BARROS, 2001; VERGER, 1995; QUERINO, 1938, SANTOS, 2024).

Na representação iconografia cristã, a Santa Ceia entroniza a comunhão com o corpo e sangue de Jesus simbolizado pela ingestão do pão e pelo vinho. O uso do vinho em rituais religiosos simboliza comunhão de ordem espiritual e talvez encontre rica documentação nos rituais e vida judaicos presentes

---

dures.

3.2.2 The animal to be slaughtered should be lawful according to Islamic law.

3.2.3 The animal to be slaughtered should be alive or deemed to be alive at the time of slaughtering.

3.2.4 The phrase "Bismillah" (In the Name of Allah) should be invoked immediately before the slaughter of each animal.

3.2.5 The slaughtering device should be sharp and should not be lifted off the animal during the slaughter act.

3.2.6 The slaughter act should sever the trachea, oesophagus and main arteries and veins of the neck region.

### 3.3 PREPARATION, PROCESSING, PACKAGING, TRANSPORTATION AND STORAGE

All food should be prepared, processed, packaged, transported and stored in such a manner that it complies with Section 2.1 and 2.1 above and the Codex General Principles on Food Hygiene and other relevant Codex Standards.

## 4 ADDITIONAL LABELLING REQUIREMENTS

4.1 When a claim is made that a food is halal, the word halal or equivalent terms should appear on the label.

4.2 In accordance with the Codex General Guidelines on Claims, claims on halal should not be used in ways which could give rise to doubt about the safety of similar food or claims that halal foods are nutritionally superior to, or healthier than, other foods.

[27] The Codex General Guidelines for the Use of the Term "Halal" were adopted by the Codex Alimentarius Commission at its 22<sup>nd</sup> Session, 1997. They have been sent to all Member Nations and Associate Members of FAO and WHO as an advisory text, and it is for individual governments to decide what use they wish to make of the Guidelines.

[28] CAC/RCP 11, Rev.1-1993.












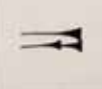







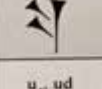
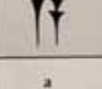



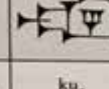
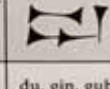

na Torá Escrita e Torá Oral, Talmud (Cashrut- Leis Dietéticas) cujos efeitos também sugerem formas instintivas de intolerância antissemita: comer diferente pode separar as pessoas.

A disciplina da ingestão do vinho e controle dos efeitos que possa causar seja também objeto da disciplina da ingestão dos alcoólicos, assim como outros "alimentos" (como a cerveja), integra a dieta/cardápio de diversas culturas.

### 3.2.2 A inspiração agroalimentar na linguagem ancestral

#### a) Cuneiforme

Figura 18 – Pictogramas mesopotâmicos

|   |  |  |  |  |  |   |  |  |  |
|---|--|--|--|--|--|---|--|--|--|
| PICTOGRAPHIC SIGN c. 3100 BC                  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| INTERPRETATION                                | star   | sun over horizon   | stream   | ear of barley  | bull's head  | bowl  | head + bowl  | lower leg  | shrouded body  |
| CUNEIFORM SIGN c. 2400 BC                     |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| CUNEIFORM SIGN c. 700 BC (turned through 90°) |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| PHONETIC VALUE*                               | dingir, an   | u <sub>4</sub> , ud  | a  | ic   | gu <sub>4</sub>  | nig <sub>2</sub> , ninda  | ku <sub>2</sub>  | du, gin, gub   | lu <sub>2</sub>  |
| MEANING                                       | god, sky   | day, sun   | water, seed, son   | barley   | ox   | food, bread   | to eat   | to walk, to stand  | man  |

\* Some signs have more than one phonetic value and some sounds are represented by more than one sign. U<sub>4</sub> means the fourth sign with the phonetic value u.

Fonte: Roaf, 1990

Coube aos povos mesopotâmicos o registro da nossa escrita mais ancestral: a cuneiforme, claramente inspirada na estilização de uma espiga de trigo ela permitiu a disciplina expressa e pública, não mais a depender da oralidade dos costumes (apesar de materialmente os expressar) que nos legaram pérolas de planejamento do abastecimento alimentar, de regras (Código de Hamurabi), da ancestralidade da história dos contratos. A escrita matemática possibilitou construções arrojadas, soluções para a irrigação dos campos.

A escrita também revela sentidos ocultos da realidade.

A escolha dos sinais é aparentemente arbitrária (convenções), pois a construção dos sentidos e significados também é dirigida pelas representações sociais, pelos mitos, pré-compreensões, arquétipos.

As 'escolhas' dos pictogramas primordiais estilizam os desenhos de água, cevada, uma cabeça voltada para uma tigela, tigela/comida/pão, uma cabeça de touro/boi, dentre outras referências ao ciclo produtivo alimentar. (DAMEROW, 1996). A chamada 'globalização alimentar' (multicultural) mesopotâmica esteve ligada à agricultura e às atividades pastoris (domesticação de animais) conforme dados extraídos do estudo de fitólitos no Iraque (LAUGIER, CASANA, CABANES, 2022).

A sedentarização típica da agricultura expandiu os limites e formas dos assentamentos humanos tornando-os mais complexos, maiores, sobretudo diante das necessidades de administração e comércio a exigir *registros*. O material inicial das tábuas sumérias era a argila (um dos usos do solo). Na composição dos pictogramas cuneiformes, figuras que invocavam a agricultura e alimentos. Por exemplo, vemos o pictograma "SAR" como um jardim estilizado. "SAR" também possui um homófono que é o verbo "escrever". Cerais, como trigo, malte, cevada, cujos pictogramas eram a base para pagamento de salários e produtos agrícolas; bem como diversos tipos de pães (inclusive para indicar as refeições das crianças). O processo de fabricação da cerveja; maçãs, figos (funcionavam como marcadores de datas), vinho, óleo, manteiga, creme, além de pele, lã, vários tipos e peixes e pássaros (MONACO, 2015)

As convenções, especificamente as linguísticas, a primeira vista pareçam arbitrárias em relação aos usos (que compõem os costumes) todavia, refletem o estilo de vida, hierarquias, interações sociais por trás das suas representações.

Riehl (2014) chama a atenção para a escolha de espécies com maior resistência hídrica a partir da Idade do Bronze decorrente de seca, não obstante a diversidade de plantas cultivadas em assentamentos hititas da Anatólia que incluíam espécies como trigo "*einkorn*", espelta e painço. Os textos cuneiformes mostram a grande importância para a economia hitita dos cereais mediante os quais se fabricavam diversos tipos de pão. Informações extraídas dos volumes do *Bulletin on Sumerian Agriculture* (Universidade de Cambridge) demonstram uma vasta produção de textos sobre as mais variadas técnicas agrícolas.

Quantos atos ocorrem antes, durante e depois da partilha, da troca mediada pela tecnologia alimentar por detrás da panificação?

Outras realidades ocultas também povoavam o universo da vida cotidiana na Mesopotâmia agrícola e suas hierarquias e preferências. O ideograma que significava escravo era a combinação do sinal "montanha" e "mulher" e supõe-se que o ideograma de "homem" ou de "mulher" unidos ao de "terra estrangeira" também significava "escravos" (SCOTT, 2018).

## **b) Escrita hieróglifa icônica**

Uma estreita ligação com imagens, religião e alimentação marcam a identidade da escrita egípcia. Para uma cultura que celebrava a passagem do mundo da vida para o mundo dos mortos, os alimentos e outros rituais revelavam o apreço pela vida cotidiana em torno da comida. (TALLET, 2002).

Todavia, sentidos outros expressam as variadas conotações que símbolos ligados à alimentação assumem e por vezes expressam modos de conformação de comportamentos.

Um dos alimentos considerados de grande valor religioso era o mel por sua cor (associada ao sol), propriedades terapêuticas, durabilidade e fruto de trabalho coletivo organizado. Assim, a partir da observância da vida das abelhas e do valor de seu produto alimentar o hieróglifo correspondente foi também utilizado para expressar ideias como: Abundância da vida natural, Ética no trabalho (ALLON, 201, KARENGA, 2003).

**Figura 19 – Pictogramas egípcios**

Fonte: Lafont, 2017

A associação entre comida, cerimônias, banquetes públicos com a vida política e o posicionamento do poder de autoridades possui vasta literatura. A documentação arqueológica já no Neolítico, por exemplo demonstra como espaços culinários nas construções mostravam aspectos sociais da atividade ( inclusive através de cozinhas intercomunicantes). As documentações de banquetes e festins públicos, desde priscas eras sinalizaram o papel desses ambientes para negociações, definição e aprofundamento do *status social*, demonstração de prestígio, reforço de alianças políticas, mas também espaços de diferenciação do acesso à comida.(RODRIGUEZ-ALEGRÍA, 2015)

Conforme a Enciclopédia Sacerdotal de Dendara, o culto à deusa Hathor (representada na sua forma humana com cifres e um grande círculo solar sobre a cabeça) criava proibições à ingestão do mel francamente utilizado nos seus rituais religiosos e fúnebres. Quem comesse um alimento vedado praticaria um tipo de abominação prescrito no Livro dos Mortos que sujeitaria o defunto a um julgamento negativo. (LAFONT 2017).

Todavia as vedações ao consumo de mel concernentes ao culto de Hathor, ou mesmo constantes do capítulo XX do Ritual Divino Diário de Amon intitulado "Unções e Fumigações" parecem guardar também causas de cunho econômico e sazonal dado ao elevado valor do mel e ao seu período de coleta o que não significou, de modo geral, a sua ausência no cotidiano da fabricação de alimentos doces (LAFONT, 2017;TALLET, 2012).

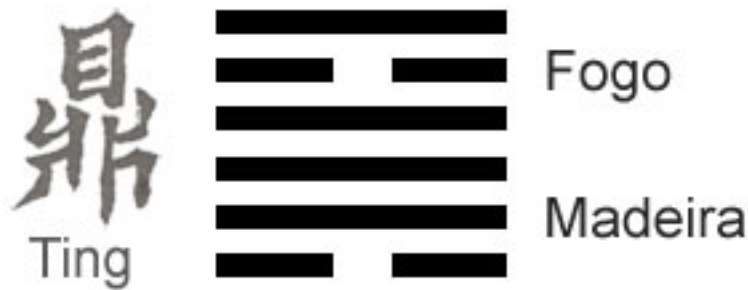
Aqui temos um conjunto de regras religiosas formalmente expresso que evidencia as relações entre alimentação e poder mediadas por normas de cunho ritualístico e moral.

### **c) Sinogramas e formas linguísticas ideativas**

As línguas asiáticas que usam uma base representativa ideativa e não somente fônica (logogramas) portaram através dos tempos pré-códigos por detrás de ideogramas, pictogramas e sinogramas com forte carga semântica. A documentação arqueológica da escrita chinesa é datada de cerca de 13.000 anos A.C. insculpida em ossos e carapaças de tartaruga e foi a única língua antiga (ao lado da mesopotâmica/cuneiforme, egípcia/hieróglifos, maia/glifos) que ainda é escrita nos nossos dias, podem representar coisas, ideias e preceitos sócio culturais antigos (CASAS-TOST, 2015; OLIVEIRA, 2016).

O I-Ching é produto da cultura chinesa que concentra máximas da vida comum, conselhos oraculares de mais de 3.000 anos que se vale de ideogramas. Estudado por Jung que nele realizou um verdadeiro trabalho arqueológico sobre a expressão do inconsciente coletivo por detrás da escrita. O I-Ching apresenta apenas dois ideogramas relacionados às imagens de atividades humanas: o Caldeirão e o Poço ( os demais se referem a natureza e seus ciclos).

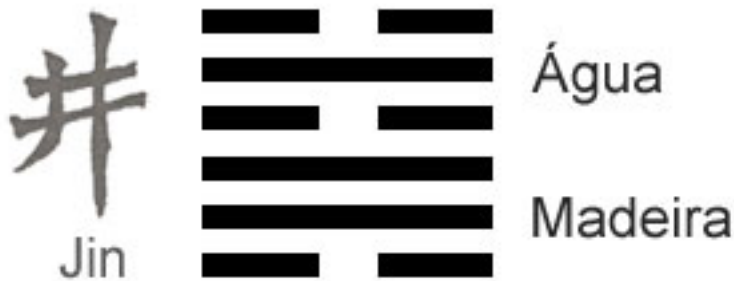
**Figura 20 – Ideograma - Caldeirão**



Fonte: Wilhelm, 1984

O "Caldeirão", ideograma 50, cuja grafia estiliza a imagem, simboliza o uso transformador do fogo, rituais sacrificiais, moderação no comer e no beber sem mencionar os sentidos de cunho espiritual e o outro é o Poço (água), ideograma 48, simboliza necessidades essenciais, imutáveis que permanecem.

**Figura 21 – Ideograma - Poço**



Fonte: Wilhelm, 1984

A religião azteca também instituiu regramentos sobre os modos alimentares com seu panteão politeísta. Comidas, celebrações e rituais nos legaram a experiência de "procedimentos", etapas ordenadas e orientadas a um fim, no caso, bênçãos, curas, preces e sobretudo ofertas, literalmente frutos do engenho humano e do sentido que lhes foi dado. Lucia Rojas de Perdomo (1994, 2012) apresenta o elenco de deidades agrícolas, em especial 15 deuses e deusas que protegiam e orientavam a vida asteca.

**d) Quadro 03 – Quadro mitológico agrícola asteca: Deidade/Natureza/Representação**

|                                    |  |   |
|------------------------------------|--|---|
| 1) Deus Tlaloc                     | Chuvas                                       | Milho                                       |
| 2) Deus Xiutecuhtli                | Fogo   | Ritos, comidas cozidas e danças específicas |
| 3) Deusa Chicome-coatl             | Vegetação (em especial milho e suas comidas) | Cascavel com sete espigas de milho          |
| 4) Deusa Chalchiuhtlicue           | Água Fontes e cursos d'água                  | Figura dentro de um vaso com água           |
| 5) Deuses Xoxipilli e Xochiquetzal | Chinampas (canteiros e jardins flutuantes)   | Flores em geral                             |

|                        |   |   |
|------------------------|---|---|
| 6) Deusa Mayahuel      | Maguey -Planta utilizada para extração do pulque bebida popular usada para animar celebrações | Figura com 400 seios  |
| 7) Deus Ometochitli    | Pulque  | Figura de um pote em forma de coelho                                      |
| 8) Deus/Deusa Centéotl | Milho   | Figura Humana com folhas de milho   |
| 9) Deusa Xilonen       | Semente do Milho  | Figura Feminina   |
| 10) Deusa Ilamatecuhli | Espiga Seca de Milho  | Figura feminina mais velha  |
| 11) Deus Xipe          | Primavera e início da semeadura   | Figura masculina ornamentada com instrumentos                             |
| 12) Deus Omacatl       | Juncos  | Figura masculina com a face pintada. Interação social: convites e festas. |
| 13) Deus Mixcoatl      | Caça  | Figura masculina com instrumentos de caça "Serpente-Nuvem"                |
| 14) Deus Opuchtlí      | Caça, Pesca   | Figura Masculina com "Rositas de Maiz - Pipoca"                           |

Fonte: Elaboração da Autora

Para Souza (2014) as práticas religiosas alimentares exercem uma função de linguagem na medida em que valores culturais são implícitos nas escolhas alimentares ( inclusive tabus), na sua quantidade e qualidade. A autora sustenta a existência de função domesticadora das regras alimentares sobre os indivíduos, nos sistemas religiosos com o fim de justificar, simbolicamente, novamente, as restrições alimentares.

### 3.3 A dimensão comunicativa dos atos, convenções e costumes alimentares

Os atos e fatos alimentares são aqui compreendidos como integrantes de uma cadeia presente no ciclo de produção, abastecimento, acesso e consumo. Assim, podem ser identificados tanto por documentação escrita ou iconográfica, quanto pela verificação empírica da sua existência, por meio do sentido dado aos fatos, da expectativa da ocorrência de certas condutas (usos e costumes) que promoviam momentos de coesão social.

Ainda sobre o trabalho de cultivo dos astecas, Rojas Perdomo (1994) aponta sua função civil e religiosa, o reconhecimento social e levava em conta, por exemplo, tecnologia para ampliação de áreas cultiváveis sobre águas, rodízio de culturas. Na hierarquia asteca, o cultivo cabia aos homens e a preparação dos alimentos, às mulheres. O sentido da comida como fator de coesão social, política e econômica era amplamente praticado. Assim, os tabus alimentares (regras de contenção) funcionavam enquanto as comidas referentes a cerimônias religiosas (regras constitutivas) criavam rituais para o preparo e o tempo do consumo, cuja tradição repousava sobre as mulheres.

Para Poulain (2019) os resultados da etnologia empírica desenvolvida na Inglaterra produziram as primeiras evidências da alimentação enquanto atividade geradora de sociabilidade. Todavia, a obra "*Fome e trabalho na tribo selvagem: estudo funcional da nutrição entre os Bantus do Sul*" (*Hunger and Work in the savage tribe: a functional study among the Southern Bantu*) foi a primeira apontada por Poulain como a precursora da Antropologia Alimentar e publicada em 1932, por Audrey Richards. O prefácio de Malinowski afirma o seu papel como base de uma teoria sociológica da nutrição (ou uma sociologia da comensalidade) a partir da reunião de fatos concernentes à alimentação e consumo. A alimentação é então o processo biológico essencial por excelência na medida em que os indivíduos podem viver sem a satisfação sexual, porém não sem alimento. Nesse sentido, Richards identifica a perspectiva de que a alimentação tem funções estruturadoras e organizadoras da sociedade.

Ainda para Poulain, a perspectiva estruturalista se apresenta por meio de artigo de 1965 de autoria de Lévi-Straus "*O triângulo culinário*". Porém, foi com "*As estruturas fundamentais do parentesco*" ao definir as regras e princípios da reciprocidade, que Lévi-Straus 'decodifica' os ritos de troca e cortesia presentes no cotidiano alimentar de restaurantes populares na França. A análise estrutural do fato alimentar envolve a decodificação as estruturas inconscientes do ato culinário, atividade humana universal, portanto a cozinha é também uma linguagem que revela a estrutura de uma sociedade, o que inclui as suas contradições. (POULAIN, 2019).

A análise da dimensão e percurso linguístico comunicativo dos fatos e atos alimentares é necessária para categorizar os costumes alimentares (e do porquê disso fazer sentido para o direito) e suas perspectivas fatores biológicas, paleontológicas, antropológicas e normativas.

A questão alimentar é plural e sua análise fundada em dicotomias não é adequada à sua compreensão e sim uma metodologia multireferenciada, capaz de lidar com processos dinâmicos, instáveis, indeterminados (compreendido como com a existência de limites da previsibilidade) e irreversíveis. As flutuações e instabilidades respondem pela assimetria do tempo. (PRIGOGINE, 2002). A questão alimentar é um processo dinâmico que segue irreversível, oscilando entre abundância e fome, com sociedades vivendo como os antigos nesse milênio de alimentos ultraprocessados. A segurança alimentar corre o risco sob o ponto de vista climático, enquanto é impulsionada pela tecnologia. Escolhas alimentares contrariam a existência de oferta de certos alimentos, e leis retiram restrições alimentares para assegurarem o acesso não hierárquico a todas as pessoas.

Atos e fatos alimentares podem também acolher funções estratégicas no espaço convival. Provocam comportamentos para satisfação da irreversível necessidade de nutrição, sinalizam atitudes e realizam a sua capacidade comunicativa.

Rodriguez-Alegría (2005) em artigo intitulado: "*Comendo como um índio. Negociando Relações Sociais nas Colônias Espanholas*" define a alimentação como um tipo de "cultura material". Nesse sentido, o autor relembra sua produção e transformação de um estado natural, como o que ocorre com artefatos como cerâmica, produtos têxteis, o uso da obsidiana. Ele defende que o consumo e a produção de alimentos têm influência nos arranjos sociais e documenta como os espanhóis usaram a cerâmica e a comida para manter e transformar, socialmente, a sociedade colonizada. Quanto ao modo zeloso, quase sagrado, como os povos originários lidam com os insumos para a agricultura, a água, por exemplo, é bem conhecido desde os primórdios da chegada dos europeus.

Rodriguez-Alegría discute o pensamento alimentar na Antropologia por meio dos estudos de Mintz, Bourdieu, Dietler, Mennel. Primeiramente, o autor relembra o trabalho de Mintz (1985:4) ao reconhecer dimensões sentidos sociais e simbólicos, relativos ao ciclo alimentar, compreendido como produção, preparação e consumo de alimentos. Em seguida, dialoga com o pensamento de Dietler (2001) quando sustenta que o consumo alimentar provoca um tipo de incorporação de modelos de relações sociais que envolvem os sentidos do gosto. A questão da definição do gosto, ligada ao processo de diferenciações de classe são o ponto de partida para as ponderações de Bourdieu (1984) em torno das hierarquias sociais referentes à alimentação. Nem sempre, escolhas conscientes seriam feitas, e sim a observação de meras expressões socialmente restritas. Por sua vez, Mennel(1996) discorda que o gosto deva ser exclusivamente analisado sob uma chave sociocultural, pois a relações sociais são dinâmicas e momentos históricos mostram que práticas alimentares podem ser manipuladas e negociadas, nesse sentido, o consumo pode transformar.

Por fim, demonstrando o reconhecimento da abordagem histórica, Rodriguez- Alegria traz a perspectiva de Mintz (1985) da relação entre consumo e poder. O seu estudo sobre a produção de açúcar, consumo e capitalismo traz evidências sobre como relações de produção se transformam e se adequam aos padrões de consumo. Outros alimentos, como chá, café, chocolate vieram no rastro da mudança social que socializou o consumo de açúcar restrito às classes mais altas para as classes populares. Essas mudanças exigiram alterações na produção de alimentos, uso da terra, padrões de comércio e uso do tempo.

Rodriguez-Alegría (2005) demonstra com sua análise que considera aspectos sócio-culturais, históricos (inclusive arqueológicos) como as práticas sociais alimentares influenciaram as práticas sociais e o poder na América Espanhola. Espanhóis (homens e mulheres) se uniam aos nativos e o convite, aos indígenas para comer facilitava os projetos de casamento. O autor cita a obra de Sahagu (1997) com a descrição detalhada dos rituais que incluíam uma festa (ornamentada com flores, usavam incensos, apresentavam oferendas de tecidos e milho) comum entre as famílias dos noivos, membros da comunidade em que se bebia cacau, pulque, comiam, enfeitavam com flores, queimavam incenso e apresentavam oferendas de pano e milho. Refeições apropriadas poderiam ter ajudado os colonizadores espanhóis a se casar com as elites que poderiam lhes oferecer acesso às terras e riquezas. Os indígenas que participavam desses rituais também teriam a oportunidade de estabelecer relações ou alianças com os colonizadores, uma nova classe poderosa.

As relações sociais em torno da produção agrícola também trazem o peso da escravidão em Esparta, Atenas, Roma da Idade Clássica, na Mesopotâmia, a conjuntura apresenta algumas peculiaridades. Em Uruk por volta de 3.000 ac. a população girava entre 30.000 a 40.000 pessoas, cerca de 9.000 eram mulheres, trabalhadoras têxteis. Fosse pela grande importância do comércio de tecidos, fosse pela documentação de compra e venda no mercado ou pela classificação por fonte de trabalho (escravo de família, por dívidas, povos conquistados, deportados, grupos reassentados a força e prisioneiros de guerra, ou mesmo pela quantidade de vocábulos que designavam a força de trabalho (escravos, serviçais, servos, subordinados, dependentes) a escravidão era aspecto presente na vida mesopotâmica. A consequência dessa conjuntura criava mais necessidades de planejamento, cultivo e estocagem de alimentos que garantissem o abastecimento não só da elite, mas de toda essa massa de trabalhadoras e trabalhadores. (SCOTT 2018).



Se a agricultura e a sedentarização retiraram dos indivíduos a caça como única forma de acesso ao alimento, esses indivíduos resolverem subjugar outros por meio de conquistas dos territórios que deixavam como "presas", outros indivíduos, braços necessários ao trabalho de abastecimento de comida a garantir que outros pudessem executar tarefas que não fossem braçais. Nas guerras, por territórios ou da defesa dos mesmos, homens caçam outros indivíduos ( ELIADE, 1999)

Ao lado de novos arranjos sociais, as guerras por território e as exigências do trabalho braçal geraram o ambiente propício à escravidão. Nesse ambiente, a ética religiosa apontaria a necessidade da abstenção de certos atos para quem quisesse alcançar uma vida após a morte, abundante que cultivavam a clemência, misericórdia e caridade. Posteriormente, essas regras inspirariam costumes e posteriormente, o conteúdo de leis.

### **3.3.1 Costumes alimentares como veículos de regras religiosas**

O fim de um certo controle de natalidade, essencial ao estilo de um certo controle de natalidade, essencial ao estilo de vida da população nômade, cujo stress da caminhada para coleta e nem sempre a sorte de achar alimento para suprir as necessidades nutricionais) também respondiam por uma menor fertilidade, ao contrário e diante de uma vida sedentária que exigia muitos braços, a princípio, mais segura: uma mulher andando com muitas crianças significava mais bocas e mais dificuldade em se deslocar e risco de insegurança alimentar num dado território. A agricultura propiciou fartura de comida e a arte neolítica representa mulheres ( e também homens) gordos. A ingestão de alimentos, sobretudo carboidratos, além da comida cozida, explica uma vida reprodutiva mais longa para as mulheres. (BARBER, 1994; DIAMOND, 1997; SCOTT, 2017)

Tais ocorrências possuem um caráter universal, pois foram documentadas em épocas quase simultâneas, ou separadas no tempo e no espaço, primeiramente no Oriente Próximo, África (sobretudo, Egito), Ásia (principalmente, China e Índia), Américas. As escavações dos Centros de Cultos Megalíticos (ELIADE, 1999) encontraram vestígios de sacrifícios animais, oferendas de alimentos e banquetes rituais sobre tumbas.

Câmara Cascudo (2011) nos revela um modelo ancestral de justiça restaurativa mediado pela comida: a família de um homicida deveria comer sobre a tumba da vítima nos sete primeiros dias para que não houvesse uma vingança. Antes de punir, era preciso honrar a vítima e satisfazer necessidades da sua família.

A opção de "estilo de vida" pela Agricultura alterou a forma de obtenção e estocagem de alimentos, no manejo do solo, na distribuição populacional sobre o território. Esse conjunto de fatores repercutiu sobre a maior ou menor prosperidade de um dado povo e por fim, orientou novos modelos de interação social norteados por um conhecimento do mundo calcado em tradições e mitos.

Na Etnografia dos Fatos Alimentares, na sua intercessão com o sistema de crenças usado para "explicar" o mundo ao redor, o relato de um mito que justifica um tabu alimentar para os povos da etnia Bororó revela a comunhão entre a consciência individual e a consciência do grupo mediado por um animal. Para este povo, eles não mais dirão que "são" Araras, mas que comungam da sua essência, pois quando os Bororós morrem, assim como o que ocorreu aos seus ancestrais transformam-se em Araras (MERLLIÉ, 2012).

Daí advém a proibição de matar e comer Araras, em condições estritamente fixadas, que foram ritualizadas, através de regras costumeiras gravadas na tradição oral.

Essas categorias são de grande valor para a compreensão do papel as Fontes do Direito, para os processos decisoriais que produzem normas: os rituais, regras sociais, as justificativas que orientam condutas.

Essas linhas de força das Fontes do Direito, orientam o que é o jurídico em cada lugar e nos permitem definir o alcance da juridicidade em cada cultura. Regras sociais também informam os processos decisoriais que produzem normas, e sobretudo podem fortalecer a sua efetividade.

As regras sociais que mais impactam portam um forte sentimento de cumprimento obrigatório, para os membros da sua comunidade, são visibilizadas, materialmente sentidas e indicam o nível de coesão social. São conhecidas pela observação de um comportamento reiterado e também pela tradição oral por meio de mitos, ritos religiosos, histórias.

Essas regras portam um forte sentimento de cumprimento obrigatório, para os membros da sua comunidade (pois os usos são elementos culturais, ainda que os povos se desloquem, pois as regras extraídas dos usos são um importante fator de coesão social) conhecidas pela observação de um comportamento reiterado e também pela tradição oral (inclusive, mitos).

O fim da caça obrigatória como consequência da domesticação de animais propiciou o abastecimento de carne via abate. Suscitou, também a consciência de uma existência dirigida para a morte. O ser humano "primitivo" deparou-se com a percepção da *intencionalidade* (para além da contingência) em provocar a morte de outro animal e criou um ritual para *atribuir* um sentido ao ato de matar outro ser vivo. Normas jurídicas atribuem sentidos e alteram a descrição de uma dada realidade, principalmente, as normas penais.

Também o "primitivo" corria o risco de ser abatido por outras feras e também se insurgia (e construía mitos) contra as contingências existenciais. O pensamento religioso em sua expressão antropomórfica evidenciada pelas deidades (tanto femininas, masculinas e hermafroditas) funde seres humanos a outros animais.

Após centenas de anos em estado de profunda "simbiose mística" (ELIADE, 1999, 1999) com o mundo animal, os seres humanos se apresentam como produtores de alimentos e a religião expressou esse *'habitus'* nos seus rituais, bastante evidenciado nos cultos à fecundidade. Inúmeras estatuetas, desenhos rupestres e ornamentos femininos foram encontrados no Alto Paleolítico e no Neolítico. A ligação da mulher e seus ciclos a identificava com o mundo dos vegetais submetido à necessária disciplina do calendário de plantio/colheita e ao processo de morte/renascimento típico da cultura dos cereais.

A escolha de grãos preferidos e sua semeadura já ocorria nas sociedades caçadoras-coleadoras, a mudança veio de um controle sobre o consumo na medida em que uma parte da produção vegetal era reservada como semente e o mesmo ocorria com a produção animal uma vez que jovens eram poupados do abate. (MAZOYER & ROUDART, 2009).

O advento da Agricultura criou ambientes de trabalho para o homem e para mulher, levando em conta a sua participação no longo trabalho de "seleção" de sementes cultiváveis, assim, alguns elementos respondem pela elevada posição social da mulher na sociedade agrícola (ELIADE, 1998, 2010):

- i. Possibilidade de serem proprietárias de campos cultivados ( inclusive com o reforço da matrilocação no qual o marido se obriga a viver na casa de sua esposa).
- ii. Desenvolvimento da mentalidade na qual existe um vínculo entre a fertilidade da terra e a fecundidade da mulher que conhece os mistérios da criação (vida, alimentação e morte) e responde por colheitas abundantes, pois sua sexualidade é ligada aos ritmos lunares, tal qual o mundo vegetal
- iii. Deidades ligadas à terra são femininas o que revela um contexto, no qual a sacralidade feminina e maternal é reforçada pelo elo entre mãe e filho.

Todos os efeitos suscitados por Eliade, (1998, 2010), mas também pela criação e desenvolvimento de situações normogênicas que irão, posteriormente, definir o entendimento do que seria o *jurídico*, dentro de uma dada sociedade. Os vínculos de parentela e a disciplina da propriedade, as obrigações de cuidado e alimento para com a prole, ou mesmo um maior controle sobre a sexualidade feminina face o direito sucessório, por exemplo.

A cidade de Ur, a mais ancestral da antiga Suméria tinha o deus lunar Nanna como protetor da cidade. Os sacrifícios (libações) em sua honra eram compostos pelo sangue de animais sacrificiais, água, cerveja, vinho, azeite. A deusa Innana, (conhecida também como Ishtar ), filha de Nanna era a deidade do amor e da guerra, seus cultos celebravam a fertilidade, ela também descia ao mundo dos mortos (alguma semelhança com Deméter e Perséfone semelhante na mitologia grega?). Os animais sacrificiais foram presentes nas religiões mesopotâmicas, notadamente o carneiro, muito embora não tenham sido encontradas representações com porcos. (ROAF 1990).

O outro lado da moeda, no cenário de acumulação de alimentos, da estreita convivência entre pessoas e outros animais, graças ao sedentarismo forjaram um clima favorável ao aumento das zoonoses que atingiram seres humanos do Neolítico provocando grandes mortandades (SCOTT, 2017).

O pavor sobre a sobrevivência ligado aos riscos de vida (riscos alimentares) pela ingestão de comida com zoonoses responde pela criação de tabus alimentares ligados à ingestão de carne de animais onívoros. Com consequências que ultrapassariam a existência presente, a obediência aos tabus teve uma força vinculante imensa e presente até os nossos dias.

Por outro lado, Diamond (1995) ressalta o aspecto da interação milenar entre populações que se aventuraram em rotas de troca, nas quais os alimentos desempenharam particular valor, (seja porque eram excedentes, ou porque passaram a ser desejados) tornaram-se resistentes às doenças que seriam responsáveis por dizimar boa parte das populações autóctones das Américas

As rotas de troca forçaram a disciplina das relações entre os diversos, promovendo os primeiros negócios com seus modelos e obrigações.

A elaboração dos primeiros calendários, a ligação entre fatos, atos e tempo, foram uma ferramenta adequada a este novo cenário e ocorrências pródigas dentre os povos mesopotâmicos, maias, egípcios (e posteriormente gregos). A observação do movimento da vida na natureza, dos astros, da lua fomentou a astronomia e a matemática. Não é difícil imaginar o quão demandada foi a matemática, uma linguagem universal no meio de tanta diversidade que chegava com o aumento de interações sociais de troca, em particular o comércio.

Mas o ambiente agrícola era particularmente atingido pela necessidade de lidar com as contingências, potencialmente danosas à disciplinada atividade dos campos: a vivência religiosa com os ritos que perpetuavam tradições e fortaleciam os vínculos de pertencimento ganhava e assumia um papel visceral nas sociedades agrárias diante da possibilidade de vicissitudes e intempéries a colocar sob risco, o trabalho de muitos durante dias, meses, anos.

Mitos relativos à origem das plantas comestíveis tais como trigo, milho, tubérculos justificam a sua sacralidade, pois se originariam do corpo de uma divindade, assim quem delas se alimenta delas partilha o divino. Através da morte, o ser humano aspira a perenidade e força. (ELIADE, 1999).

Deidades foram associadas às plantas específicas que moldaram a vida dos povos durante os primórdios da Agricultura em diversas regiões do mundo, quando a geografia e o clima responderam pelo surgimento de algumas espécies, em detrimento de outras: Mesopotâmia, trigo e cevada; África, sorgo; China, arroz e painço e inhame em Papua Nova Guiné (MACGREGOR, 2013).

Nas Américas, a civilização maia construiu a sua cosmogonia sobre o alimento advindo do milho (STALLER, TYCOT, BENZ, 2010; DIAMOND, 1997), um deus que trazia consigo a história de renascimento que se repetia a cada plantio. Favorecido pela grande adaptabilidade da planta iniciada com os olmecas, o deus-milho, então decapitado na colheita, ressurgia rejuvenescido a exigir um grande trabalho para que fosse aproveitado e consumido. Na mitologia de sua ancestralidade, os maias se consideravam filhos da massa branca amarela que compunha os corpos dos oito seres primordiais, quatro mulheres e quatro homens. O mito explica a profunda importância do cereal para a alimentação dos maias habitantes em ambiente desfavorecido para obtenção de carne e sem animais domesticáveis, ao mesmo tempo em que reconhece uma certa paridade, quanto responsabilidade entre homens e mulheres.

Enquanto isso na Mesopotâmia, o berço da palavra paraíso ou jardim dos deuses, recriou ambientes que simulavam o estado primitivo de "simbiose mística" como as diversões de caça reais em seus parques particulares. As caçadas prosseguiram como sinal de prestígio dos governantes, apesar da domesticação dos animais garantir o suprimento de carne (inclusive para fins sacrificiais). Um rei identificado como grande caçador e provedor era a expressão do recebimento das bênçãos divinas e de sucesso terreno. A narrativa sobre as façanhas de um rei assírio *Tiglath* que numa só ocasião reivindicava ter matado 4 búfalos selvagens, 10 elefantes e 120 leões (ROAF, 1990).

A carne se apresenta como alimento nobre, valioso, desejável e presente nos ritos religiosos sacrificiais de religiões antigas e mesmo tradicionais. Os reis caçam e oferecem sacrifícios desde priscas eras e era mesmo diante da domesticação de animais, caçar é característica de poder e força.

Alguns milênios depois, nos cultos Dionisiacos que representava a perspectiva das emoções, deleite e prazer celebrariam a ingestão de carne crua, o culto aos mortos, responsáveis pela produção do alimento através do desenvolvimento das sementes por isso foram associados à fertilidade. (ELIADE, 1999).

A garantia de um estado próspero era a grande missão do soberano, conforme o Código de Hamurabi. Cabia ao rei, garantir o cultivo, a irrigação, evitar a fome, manter o abastecimento em tempos de contingências. Porém, a despeito dessa retórica contra a fome, a segurança alimentar, passava ao largo dos famintos marginais na sociedade suméria. (RICHARDSON, 2016)

Conflitos entre cidades e regiões ainda no Egito foram motivados pelo desrespeito aos tabus alimentares de ordem religiosa que impediam o consumo de alimentos em alguns dias da semana, e proibindo-o quanto aos animais referentes às suas respectivas deidades, tais como vacas, ovelhas, certos tipos de pássaros e peixes. (Tallet apud Montet, 2002).

A correlação entre a "sacralidade" dos outros animais, manifestada mais uma vez nessas associações entre deuses e suas representações zoomórficas é um claro eco da "simbiose mística" identificada por Eliade (1998, 1999) para com o mundo animal "não civilizado" que perdurou e perdeu em muitas religiões. Essa mentalidade dirige ainda os atos alimentares de muitos e define limites comportamentais.

No mesmo período histórico da documentação dos textos de sabedoria egípcios, o Código de Hamurabi<sup>22</sup> dava particular ênfase às condutas indesejáveis relacionados aos fatos e atos alimentares.

Os furtos aos alimentos de propriedade do rei ou do templo, ou mesmo o furto entre particulares ( com as distinções entre homens livres e escravos) ou as proibições de venda de bebida alcoólica e da propriedade de estabelecimentos (de comércio de comida) para mulheres; a disciplina dos atos negociais relativos ao cultivo de trigo e sésamo (com prescrições em prol do amplo aproveitamento do solo) integravam o cardápio de regras. Mais uma vez, regras trazem a história secreta de uma sociedade desigual, que queria prevenir a fome a todo custo, escravocrata, onde o furto ( sobretudo aquele referente a gêneros alimentícios) era o delito mais comum e que muitas proibições cercavam a vida das mulheres.

Todavia, as mulheres e filhas poderiam herdar propriedades ("campos, hortos") arrendar. Todas as propriedades deveriam cumprir a sua função de cultivo, sob pena da "preguiça" (aqui compreendida como uma forma de desídia) que justificaria a sua perda.

As trocas alimentares tiveram o simbolismo do seu valor incrementado pela dimensão religiosa mesmo o alimento escasso, quando denotasse poder ou algum outro motivo para o seu alto valor.. E assim, se constituíram fortes modelos de experiências de troca/interações, gênese de outros tipos de obrigações, regras e princípios, como serão mais identificadas mais adiante.

Diamond (1997) aponta um grande controle dos estados mesopotâmicos sobre a produção de alimentos garantido por uma divisão econômica em quatro tipos de ofícios: agricultores especialistas em cereais, pastores, pescadores, cultivadores de frutas e hortaliças

A presença dos alimentos em vários ritos religiosos nos primórdios das sociedades agrícolas ocorria de diversas maneiras e variados motivos. Alimentos ofertados aos Deuses expressavam o seu alto valor como frutos do trabalho, da abundância (ELIADE, 1998,1999). O sentido desses atos que impregnou os ritos religiosos, nutriu os costumes e acha-se presente até os nossos dias, como por exemplo nos ritos cristãos de "comunhão", nas práticas religiosas indígenas (sobretudo os rituais de passagem), no papel da comida na comunicação com deidades nas religiões de matrizes africanas.

A comida, então, novamente passa a ser entendida com um sentido, além da necessidade nutricional. Ela ganha uma dimensão de cultura e hoje responde por práticas de produção protegidas pelo direito (denominações de origem), ou patrimônio imaterial ( o modo de se fazer e/ou o produto), ou um conjunto de relações jurídicas em torno do bem estar alimentar: a gastronomia.

---

22 < [http://lf-oll.s3.amazonaws.com/titles/1276/Harper\\_0762\\_EBk\\_v6.o.pdf](http://lf-oll.s3.amazonaws.com/titles/1276/Harper_0762_EBk_v6.o.pdf)> Online Library of Liberty. Acesso em 30 de janeiro de 2019.

### 3.3.2 Ritos para oferendas alimentares

As religiões mesopotâmicas e cananeias (que influenciaram as demais do oriente, a hebraica, gregas) previam a oferta de alimentos, inclusive via holocausto (uma oferta alimentar consumida pelo fogo), sacrifícios, formas de expiação, bem como oferendas de paz, comunhão ou formas de expiação. Um peculiar papel é reservado às narrativas sobre os milagres com alimentos que atribuíam à participação divina na saciedade do povo. (ELIADE, 1999,2010).

Os textos egípcios de sabedoria (especificamente de Kagemni escritas no Império Médio, oriundas das tradições do Império Antigo) colocavam em alta conta a virtude da temperança nas práticas sociais alimentares.

A moderação, equilíbrio, controle sobre o excesso, com repúdio à gula e à embriaguez, assinalavam que o culto à frugalidade era uma conduta desejável e incentivada. Nenhuma acusação poderia prevalecer sobre aquele que tivesse uma conduta exemplar no que diga respeito à comida (Tallet apud Serrano Delgado, 2002)

O convívio experimentado nos banquetes egípcios, também eram fonte de sabedoria por parte do vizir Ptahhotep, e fonte de aprendizado sobre as hierarquias sociais praticadas nas condutas à mesa que indicavam uma atitude de modéstia, sem exigências em relação ao alimento servido, ao silêncio obsequioso aguardando que seu superior lhe dirija a palavra (Tallet apud Zaba, 2002).

Essas práticas revelam e perpetuam o valor da coesão e paz sociais provocadas pela garantia do abastecimento de comida, tão forte que a intervenção divina nesse setor era invocada tamanho o potencial conflitivo a emergir de situações nos quais Fatos e Atos alimentares achavam-se comprometidos.

Sedições e convulsões sociais provocadas por insegurança alimentar (ou seja por escassez, falta de acesso ou carestia) deixaram registros na Pré-História nos Sítios neolíticos na Europa: os neandertais, o povo Anazi do sudeste da América do Norte (canibalismo); Mesopotâmia e Egito e em diversas regiões do mundo. Na América do Norte, durante a sua Pré História tardia (cerca de 1.100 a 1.300 D.C) o sítio de Central Illinois River Valley demonstrou muitas evidências de conflito, em área particularmente rica em recursos naturais e com uma população pequena mas que mudou para um estilo de vida defensivo que acarretou uma severa desnutrição. Por outro lado, o crescimento populacional para além dos limites de oferta alimentar (o que inclui acesso à água e à terra) pode ser uma das grandes causas de conflito entre os povos (DOMÍNGUEZ-RODRIGO,2015; VANDERWAKER, 2015; TALLET,2005; ROAF,1990; CARNEIRO, 1970)

Já no Egito, desde o Império Antigo (terceiro milênio A.C.) reis e sacerdotes possuíam terras cultiváveis e gado. O trigo almidonero silvestre (*Triticum dicocum*) é uma espécie diferente consumida hoje em dia e ao lado da cevada (*Hordeum*) eram os cereais mais importantes naquele tempo oferecendo as bases da alimentação egípcia. As oferendas de comida (vegetais, carnes, por meio de pratos elaborados) e feitas nos templos poderiam ser compartilhadas pelo povo, mas aquelas ocorridas nas cerimônias fúnebres pertenciam ao defunto. (TALLET, 2005). Considerando o papel que a vida pós a morte tinha na cultura egípcia a garantia de alimentação do defunto era parte essencial dos ritos funerários que também visavam a garantia da satisfação das necessidades essenciais.

Nas religiões indo-européias de origem pós-védica, o recebimento de oferendas admitia alimentos tirados da terra. Ritos destinados a aumentar o fervor incluíam alimentos excessivamente condimentados. As oferendas feitas nos templos destinavam-se aos deuses, o Código de Manu, por exemplo, autorizava a mendicância por alimentos para si e para os "mestres". A valorização da vida após a morte (tal como as sementes que morrem para florescerem) manifesta-se vivamente na cultura egípcia com seus elaborados cultos funerários e toda a sorte de oferendas alimentares que acompanhavam o defunto na sua passagem para outra vida. As necessidades (inclusive alimentares) precisavam ser garantidas para que o morto fosse protegido da sua segunda morte. Aquela que significava a perda da memória sobre a existência e do nome do morto (ELIADE, 1999).

Um dos últimos ritos celebrados pelos sacerdotes egípcios sobre os mortos, a "abertura da boca" mediante o uso de um enxó que tocava o rosto do defunto com o objetivo de devolver, simbolicamente, os sentidos e assim o morto recuperaria a fala, e poderia voltar a comer e beber (sobretudo pão e cerveja que eram alimentos do cotidiano egípcio). As tumbas egípcias possuem ornamentação com diversas cenas sobre a produção de alimentos em geral e sobre os alimentos próprios para os mortos, inclusive cenas de preparação de carnes. Não raramente, as tumbas possuíam uma miríade de oferendas alimentares (quando não saqueadas em priscas eras), de vasos de cerâmica, de pratos com pães de todos os tipos, frutas, vinhos, cervejas, carnes, azeites, pescados secos, muitos deles apresentados com apurada ornamentação estética. (TALLET, 2005). Os textos literários egípcios expressam a dimensão que a comida possuía como elemento de coesão social desenvolvido pelas práticas religiosas dos ritos entre vivos e após a morte.

O relato de um nobre egípcio Sinuhé exilado na região da Palestina, registra a sua nostalgia alimentar por meio das técnicas culinárias egípcias, pois considera "bárbaro" comida fervida no leite, prática afastada daquilo considerado "civilizado". (FISHER, 1976 apud TALLET, 2005).

Vemos aqui como a mentalidade alimentar do oriente, bem antes do auge da civilização grega (e da sua avassaladora influência sobre o ocidente) constituiu-se ao longo dos milênios em descrimen cultural e representação social de maior ou menor civilização.

Diamond (1997) aponta as consequências sociais da nova categoria de ofícios surgida pela produção de alimentos por parte de outrem. Esse fato permitiu o desenvolvimento de outras categorias de ofícios que recebiam alimento por parte daqueles que os produziam. Muitos, então, eram escravos ao exercê-las, uma vez que a mitigação da luta pela sobrevivência deu vazão ao surgimento de outras atividades para satisfazerem novas necessidades. Esse novo modelo de sociedade incluía uma administração centralizada, sacerdotes, "burocratas".

Chávez (2015), no caso dos povos, incas, sustenta que tanto as investigações arqueológicas como etnográficas mostram que o plantio do milho era profundamente ligado às práticas religiosas inclusive com refeições cerimoniais

Um relato conhecido como "Sátira dos Ofícios" (TALLET, 2005) com circulação atribuída ao Império Médio constitui-se numa espécie de libelo de louvor à figura do Escriba, como a profissão mais nobre: eles eram os responsáveis pela manutenção (e da memória) da atividade da administração, fixavam a base tributária e o recolhimento compulsório de parte das colheitas para garantia do abastecimento (na narrativa bíblica do Antigo Testamento a história de José acaba por enaltecer a

prosperidade agrícola do Egito). Os demais ofícios são caracterizados de forma pejorativa principalmente os dos camponeses, dos jardineiros (cujo sentido é de "cultivador") considerados, menos que homens e nada mais nada menos, que animais de cargas. Nas representações de cenas cotidianas, um dos baixo-relevos da tumba de *Mereruka* (Saqqara), vizir de um faraó, retrata escribas tomando notas sobre os números de uma colheita, enquanto os camponeses que não entregaram o estipulado, apanham com bastões.

Durante a construção de um templo na cidade de Ur, escravos e devedores escravizados participavam de um ritual excepcional, no qual a hierarquia social era invertida (que lembra o ritual da tribo australiana mencionado anteriormente) em meio às comemorações com comida e bebida abundante a "igualdade" era celebrada no seguinte cântico (SCOTT *apud* STEINKELLER, 2018):

*"A escrava era igual à patroa  
O escravo caminhou ao lado do patrão  
O órfão não foi entregue ao rico  
A viúva não foi entregue ao poderoso  
O credor não entrou na casa de ninguém  
Ele ( o senhor) não usou a língua do chicote e da vara  
O patrão não golpeou a cabeça do escravo  
A patroa não estapeou a escrava  
Eles cancelaram as dívidas<sup>23</sup>*

O ritual que enaltece a humanidade e a clemência nos fornece também pelo imperativo negativo, um retrato cru do cotidiano das cidades e suas relações desiguais e violentas. Todavia, uma prática restaurativa ocorreu mediada pela *comida*. O banquete público propiciou, assim, desde a antiguidade, por meio da vivência, um largo repertório de normas que vão desde regras de pertencimento comunitário, passando por participação política, educação cívica, trocas, comemorações cerimoniais.

Sob o ponto de vista da valorização da atividade de cultivo, algumas pré-compreensões também são formadas em torno da sacralidade do alimento. Isso irá condicionar costumes alimentares e uma disciplina dos apetites orientando uma miríade de atos alimentares em diversas camadas de regramentos.

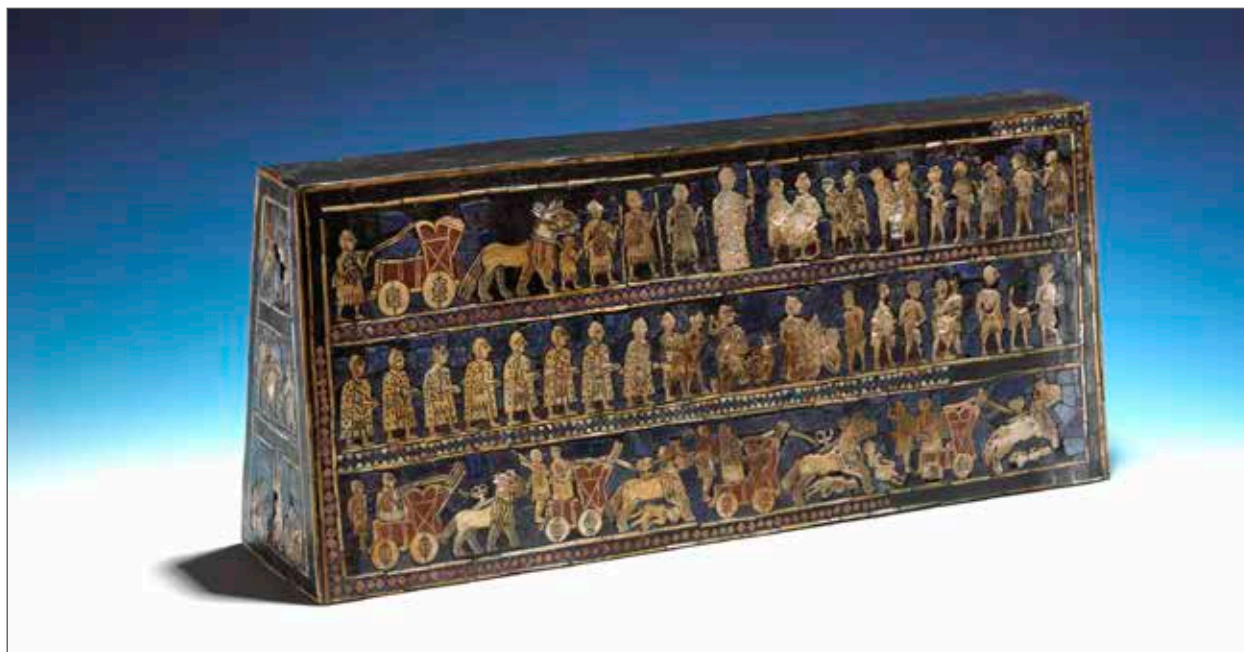
O surgimento de cidades (notadamente Ur e Uruk) com população entre 30.000 e 40.000 habitantes registrou na Mesopotâmia a transição da vida em vilarejos para cidades, processo esse iniciado há cerca de 6.000 anos.

---

23 Scott, James C.; *Le origini della civiltà – Una controistoria*. Titolo originale : *Against the grain. A deep history of the earliest states*. 2017 Yale University. Giulio Einaudi Editore, Torino: 2018 p.135. Ao citar o trabalho de Gelb sobre prisioneiros de guerra na Mesopotâmia publicado em 1973, Scott comenta sobre uma lista de 167 nomes , poucos de origem suméria ou acadiana, mas oriundos da montanha e da parte leste do Rio Tigre p.132



Figura 22 – O estandarte de Ur



Fonte: Creative Commons British Museum

O achado arqueológico conhecido como o “Estandarte de Ur” descoberto em 1920 por Leonard Wooley ilustra mais além das cenas cotidianas gravadas em fino mosaico em lápis-lázuli, mármore vermelho e conchas. Cada um dos materiais usados dimensiona a magnitude do comércio dos materiais utilizados, muito além do Tigre e Eufrates: Afeganistão, Índia e Golfo Pérsico. Um dos conjuntos de cenas retrata um banquete no qual o rei, acompanhado por sua corte, estão entretidos ao som de uma lira. Um outro conjunto explica o desfrute dos mais favorecidos, uma fila de pessoas carrega numa mesma direção, produtos alimentares diversos tais como peixes, ovelhas, cabras e bois. As artes visivas e os rituais fúnebres mostram o uso econômico e estratégico da comensalidade através da distribuição de porções de comida e seus privilégios pela elite governante na Mesopotâmia (McGREGOR, 2013; POLLOCK, 2003).

A questão alimentar se apresenta assim com um forte marcador social, uma questão também política e estratégica e o acesso à comida apresenta sentido de hierarquia, inclusive para a exclusão. Eram necessários rituais restauradores, com comida, para amenizar a chaga social da desigualdade.

### 3.4 Novos ofícios para as mulheres: efeitos da tecelagem e a alimentação, cuidado fora do ambiente doméstico

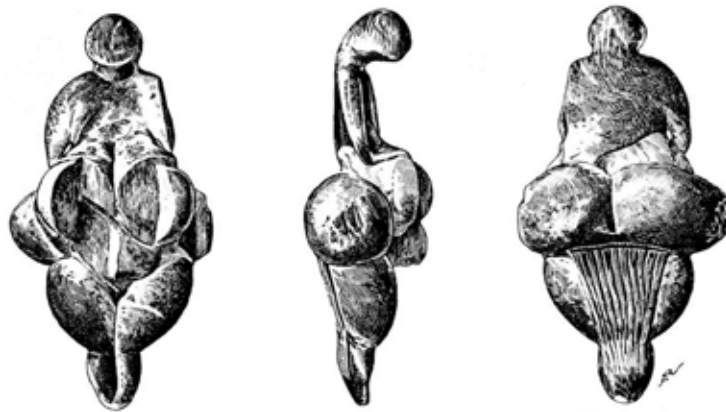
Raramente, tecidos, tais como a comida, sobrevivem à ação do tempo, mas teares, vestuário, cenas com o exercício do ofício têxtil, alimentos, utensílios são objeto de pinturas, esculturas, alto relevos, outros artefatos e ainda integraram a crônica dos costumes que começava a ser escrita. Exceções incluem potes de mel<sup>24</sup>, sementes que vez ou outra são descobertos em tumbas.

24 KRITSKY, Gene. The tears of re: beekeeping in ancient Egypt. Oxford University Press, 2015.

A mudança no estilo de vida de coleta/caça, foi prenunciada bem antes, com o uso de fibras vegetais para vestimentas já no Paleolítico por volta de 20.000, como consequência da evolução na produção de ferramentas: uma estatueta com uma figura feminina trazia consigo uma pequena saia tecida com linhas torcidas. Usar roupas foi um dos elementos de humanização e também de distinção social para homens e mulheres, todavia as representações antigas da tecelagem a apresentam como um trabalho de mulheres (BARBER, 1994). O maior acesso à comida não causaria somente um aumento na silhueta no fim do Paleolítico, mas uma maior complexidade nas relações sociais.

Chávez (2015) demonstra que a produção de alimentos e a formação das sociedades complexas foram mais um processo, do que a proposta de revolução urbana, à partir do Neolítico sustentada por Gordon Childe. A partir de achados (bioarqueológicos, artefatos, instrumentos) de produção alimentar em vários sítios arqueológicos no mundo, inclusive remontando o Paleolítico, o processo de transição na produção alimentar para sociedades complexas mostra a presença de mais as *heterarquias* (ausência de controle de poder verticalizado com predomínio de ordens consensuais) do que hierarquias, com diversas variantes e trajetórias. Na região na região andina central a domesticação bem antiga de animais e plantas aconteceu de forma independente das civilizações do oriente. Além disso, houve a propagação do milho naquela região há cerca de 5.000 anos. A construção de edifícios monumentais, ao contrário da história das civilizações clássicas do mundo antigo deu-se pela riqueza de peixes e frutos do mar favorecida pela corrente marítima de Humboldt. O autor ressalta ainda que antes do milho a região era rica em outros grãos como quinoa, amaranto, cañihua; vários tipos de raízes nutritivas como por exemplo batatas, macas; diversos tipos de favas e feijões.

**Figura 23 – Figura de tecelagem paleolítica feminina**



Fonte: Saint-Périer, 1912- Estatueta encontrada em sítio gravetiano em Lespugue, França que mostra saia feita de cordas torcidas. Datação aproximada de 25.000 a.c.

O sedentarismo engendrou outras formas de cooperação e a atividade de tecelagem, produção de roupas e ornamentos encontrou na rede de mulheres o seu *locus* ideal. A rede na qual nem todas eram livres propiciou um modelo de cooperação na qual foi possível manter os seus filhos por perto, sem que o trabalho de tecelagem fosse prejudicado por interrupções (BARBER, 1994).

O ofício da tecelagem, o cultivo e preparo de alimentos, a fabricação de roupas cresceram em importância ao lado da Agricultura e provocaram também mudanças no estilo de vida: homens

e mulheres, marcando o tempo, regulando as tarefas ao longo do dia, adequando-se ao ritmo das estações ( reside aí a maior preocupação com os calendários e sua utilidade).

Alto relevos da Mesopotâmia mostram o cotidiano de novos ofícios de manufatura realizados por mulheres que que agora criavam a beleza nas indumentárias, novas fontes de renda para a família e novas formas de interação, além das atividades ligadas à maternidade (ROAF, 1990)

Na vida cotidiana, a atividade agrícola legou mais do que os alimentos, cujo esforço para obtenção desenvolveu o ofício têxtil com fibras vegetais e animais que também consolidou uma nova classe de ofícios. Daqueles que se ocupavam a tornar coisas necessárias, em coisas belas (BARBER,1994; MUZZARELLI, 2016), muito além da utilidade do vestuário, que também definiu hierarquias, riquezas, ritos dos mais diversos, instituindo um outro nível de linguagem.

O desenvolvimento do cultivo ampliou as possibilidades do uso dos vegetais,o maior aproveitamento de alguns animais o que potencializou o valor de certas plantas como o linho e de animais, como as ovelhas. Assim, um dos trabalhos femininos, além da cozinha doméstica essencial aos trabalhos no campo foi a produção têxtil (BARBER, 2004; JØRGENSEN,WALTO, 1986)

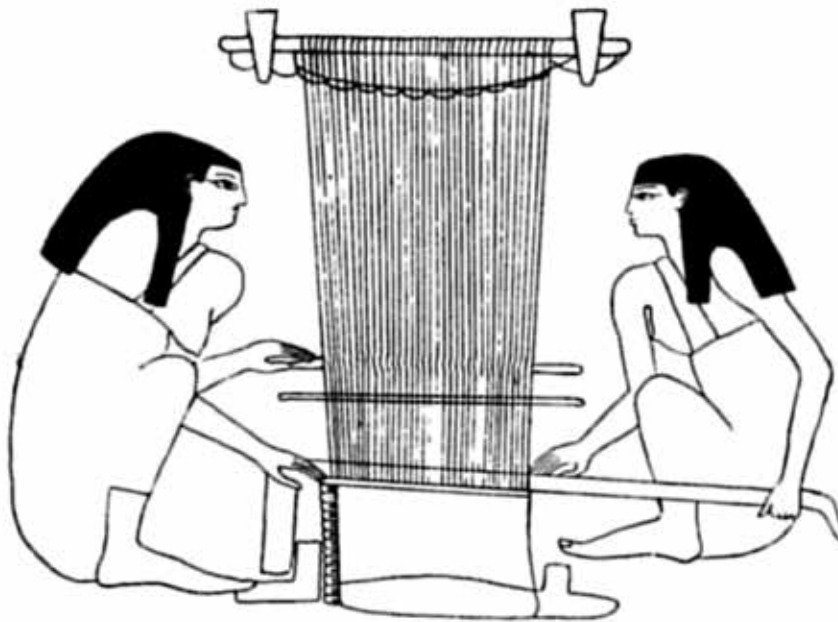
### **Figura 24 – Mulher fiando enquanto é abanada por adolescente**



Fonte: Roaf, 1990 , cerca de 1.000 A.C.

As provas da atividade de tecelagem, existem, mas são mais raras, no período Neolítico e provenientes de uma região do atual Iraque. Em datas mais recentes a arte egípcia é mais pródiga em representações de teares juntamente com a arte Minóica ( Idade do Bronze). Todavia o elemento da beleza, presente em muitas culturas no que concerne à tecelagem que exigia um empenho maior de esforço e tempo (além da satisfação da utilidade e da praticidade), produziu uma 'anomalia" no centro da Europa (cujas condições eram mais precárias do que em outras zonas então mais prósperas) tecidos surpreendentemente ornamentados. Esse uso em se confeccionar belas vestimentas é presente na tradição artesanal da Europa Central até hoje. (BARBER, 1994).

Figura 25 – Mulheres em tear



Fonte: Project Gutenberg's Ancient Egyptian and Greek Looms, by H. Ling Roth. Ancient Egyptian and Greek Looms. H. Ling Roth. Release Date: June 8, 2008 [EBook #25731] Language: English <<https://www.gutenberg.org/files/25731/25731-h/25731-h.htm>> Acessado em 30 de novembro de 2021

O trabalho de tecelagem do linho e da lã e como esse trabalhou alienou as mulheres foi a hipótese de trabalho de McCorriston (1997). Conforme a documentação das tábuas sumérias e outras fontes, a autora aponta para a existência de templos e estabelecimento públicos com um contingente de tecelãs e tecelões, em tempo integral, composto por mulheres pobres e órfãos que se ocupavam das várias, numerosas e penosas etapas do beneficiamento da planta do linho e da pelagem para lã. Os templos e estabelecimentos públicos (palácios da elite) possuíam as suas próprias terras e animais e as condições para o beneficiamento, inclusive mão de obra servil. Além de serem centros irradiadores de normas pela posição de poder, auferiam ganhos significativos provenientes da venda de linho e lã. Algumas mulheres prosperaram nesse ambiente: aquelas que conseguiram manter o acesso à terra de qualidade.

Terra de qualidade para o caso da economia da planta do linho, significa com riqueza hídrica. Tanto o plantio quanto o seu beneficiamento necessitam de água abundante. Uma seca mais prolongada com a diminuição dos corpos d'água circulante acarretaria um severo problema para a economia agrícola na Antiguidade.

Para Démare-Lafont (2016) a lacuna de juridicidade vulnerabilizava as mulheres sumérias e suas relações de trabalho. A situação laborativa feminina na Mesopotâmia está documentada em registros legais, como regras ou por meio de contratos presentes em achados arqueológicos, principalmente em tábuas de argila. As bases legais<sup>25</sup> tiveram como fontes primárias o Código de UR Namma,

25 Repositório de fontes legais na Antiguidade, Idade Média: < <https://avalon.law.yale.edu/ancient/hamframe.asp>; <https://www.senato.it/relazioni-con-i-cittadini/biblioteca/risorse-esterne-edizioni-antiche-e-fondi-speciali> acessado em 03/12/2019.

Código de Hamurabi, Leis de Esnunna, além de outros registros de contratos, dentro outros materiais como representações da vida cotidiana mostram sua presença ostensiva na economia dentro e fora do círculo doméstico.

**Figura 26 – Alto Relevo sumério, em círculo, com representação da preparação da comida real com a presença ostensiva de mulheres**



Fonte: Roaf, 1990

Os modelos contratuais sumérios seguiam um único padrão, não importa de fossem pessoas, propriedades e animais.

Em edição sobre a Memória Legislativa do Código Civil Brasileiro (2012 d.C) , o Senado Federal disponibilizou uma ferramenta para que o Código fosse representado em linguagem visual

A hierarquização dos assuntos/temas, conforme os Livros e subdivisões, a quantidade dos artigos em cada uma delas, foram representados por um ciclo dinâmico que ao ser clicado gera uma imagem e permite uma visão panorâmica da estrutura do código. Ao contrário dos códigos antigos, fatos, pessoas, bens, integram categorias diversas e tem os seus próprios modelos normativos. O adensamento de regras sobre uma determinada categoria pode nos ajudar na compreensão da matéria da juridicidade do nosso tempo quando evidencia a quantidade de regras de um determinado tema em comparação com os demais. Muita disciplina normativa, pode indicar também, uma necessidade extra de reforço da efetividade. A representação gráfica permite uma visão panorâmica, do sistema e suas correlações.

O uso de imagens que comunicam relações de interesse para o direito, ainda ocorrem nos nossos dias, ainda que nossa língua seja fonética. O movimento da linguagem simples e de uma maior decodificação do direito, hoje ganha status de política de informação pública.

**Gráfico 01 – Sumário topográfico do Código do Código Civil Brasileiro<sup>26</sup>**



Fonte: Memória Legislativa do Código Civil <https://www.senado.leg.br/publicacoes/mlcc/>

O uso de imagens que comunicam relações de interesse para o direito ocorre nos nossos dias, ainda que nossa língua seja fonética. O movimento da linguagem simples e de uma maior decodificação do direito, hoje ganha status de política de informação pública.

Nos registros legais, sumérios, civis, as 3 profissões com visibilidade são as tecelãs, amas de leite e taverneiras. No caso das tecelãs que trabalhavam tanto nos estabelecimentos “públicos” (templos, palácios) as autoridades acharam por bem controlar o valor da remuneração do trabalho de tecelagem empreendido por particulares e com isso garantir a sua própria força de trabalho. As alforrias aconteciam para essas trabalhadoras, mas muitas vezes vinham com o encargo de cuidar dos seus antigos proprietários, na velhice. As amas de leite, em geral recebiam em prata e tinham contratos longos que podiam ser divididos em duas etapas (ou mesmo mais de uma pessoa), 3 anos de aleitamento e 4 anos de criação. As disposições das Leis de Esnuna permitiam que a ama de leite retivesse a criança se o seu pagamento não fosse feito cabendo aos pais quitarem o débito.

Lafond (2016) chama a atenção para as profissões femininas que mais aparecem nos registros legais criminais ou seja as taverneiras (que exerciam uma função de comércio no atacado e varejo na venda de grãos e cervejas, basicamente), as prostitutas e as amas de leite. Os conflitos mais comuns envolviam acusações de fraudes na pesagem de gêneros alimentícios, aleitamento e cuidado de crianças sem o devido pagamento, questões ligadas à escravidão por dívidas, inclusive contraídas por parentes da mulher escravizada (um tipo de anticrese). As taverneiras (cujas funções as define como tipos de

26 Idealizado por João Alberto de Oliveira Lima -Analista de Informática Legislativa do Senado Federal do Brasil. Os infográficos em árvore e com as modificações recentes: <https://normas.leg.br/?urn=urn:lex:br:federal:lei:2002-01-10:10406&tab=infograficos> Acessado em 30 de dezembro de 2023

despenseiras ou ecônomas) usufruíam de previsões legais sobre o recebimento de um percentual de e cevada ou trigo pela venda de cerveja. Eram proibidas de negociarem lã, óleo, prata, cevada, trigo, ou qualquer mercadoria proveniente de pessoas escravizadas (homens e mulheres).

Démare-Lafont (2016) propõe que a finalidade da vedação seria a proteção da idoneidade do mercado contra mercadorias roubadas. Essa percepção é reforçada pela existência de regras de cunho penal punindo, gravemente, fraudes em compra e venda. As fraudes não afetariam qualquer produto, mas o acesso aos produtos alimentares. O trabalho invisibilizado das mulheres, muitas escravizadas e sem registros. Quando livres, tinham em suas relações o ingrediente do recebimento da sua remuneração por parte do marido e de um modelo de partilha, entre mulheres, da sua produção têxtil e/ou alimentar por meio de trocas pessoais.

Em belíssimo estudo voltado para os trabalhos femininos de manufatura de véus e adornos para a cabeça endereçados às mulheres (Idade Média), o efeito emancipatório pelo ganho econômico alterou o destino de mulheres artesãs revelado por arranjos sociais e jurídicos (MUZZARELLI, 2016).

O contato com o manejo de plantas e sementes aproximou a experiência feminina das suas propriedades funcionais e curativas. Nesse sentido, o conhecimento do alimento para cura também se faz presente em diversas culturas.

Barbara Ehenreich e Deirdre English (1981), abordaram a questão da invisibilização do trabalho feminino de cunho medicinal, ao longo da história, inclusive de forma protagonista, antes do conhecimento médico se tornar condicionado à certificação das primeiras universidades, onde as mulheres tinham o acesso negado. O conhecimento prático dessas mulheres era associado aos ritos religiosos pagãos contrários aos preceitos do catolicismo. Essa situação responderia, ao lado das superstições e disputa de espaço para o exercício empírico da medicina, pelo morticínio de mulheres curandeiras acusadas de bruxaria. Nesse contexto, em grande parte da Idade Média, coube às mulheres o papel pejorativo de "curandeiras", não obstante, por vezes, serem esses cuidados femininos os únicos disponíveis na comunidade. A própria associação das mulheres ao trabalho de cuidado familiar, doméstico, acabaria por lhes favorecer a ambiência necessária para exercer as funções de química, farmacêutica, enfermeira, médicas "práticas. Mulheres acumularam conhecimento empírico sobre uso e efeitos de plantas, minerais, animais. Foram parteiras, detinham os conhecimentos para evitar filhos, interromperem a gravidez, praticarem a puericultura, cuidarem dos enfermos crônicos e idosos da família.

O papel hediondo prestado pelo *Malleus Maleficarum* – Martelo das Bruxas, ("quando a mulher pensa sozinha, terá pensamentos diabólicos") o livro do século XVI de autoria dos pregadores dominicanos Kraemer e Sprenger trouxe o entendimento da desumanidade para a prova do ilícito. Ao mesmo tempo em que criou modelos de etiquetamento sobre as mulheres com graves repercussões sobre a sua existência e nas suas comunidades. Introduziu a tortura a partir da fase de inquérito do processo penal até a sentença, foi usado para fundamentar três séculos de perseguição às mulheres que detinham conhecimentos médicos tradicionais. Muitas solteiras, sozinhas, jovens, muitas analfabetas; muitas, indesejáveis, mas todas o alvo da segregação social, das injúrias, da violência física e psíquica perpetradas por aqueles que detinham a autoridade para decidir: homens que se diziam de Deus.

Muzzarelli (2023) analisou um manual bolonhês da Idade Média e traz à tona uma virada paradigmática de uma nova divisão do trabalho dentro das cozinhas: o chef de cozinha e a cozinheira. O livro

terceiro da *Economia do Cidadão na Vila*, do agrônomo Vincenzo Tanara, foi editado, pela primeira vez em 1644 e traz uma distinção pejorativa e não confiável sobre o trabalho das mulheres enaltecendo a sobriedade e eficiência masculinas. O contexto da obra se dá após séculos de perseguições e do ocaso feminino ao perder espaço em ofícios desenvolvidos no espaço doméstico para então uma nova ordem social. Nesse novo estilo, uma nova perspectiva ganhava relevância a ideia de uma cozinha sofisticada exercida exclusivamente por homens, que transitavam para os salões com os pratos sofisticados.

Enquanto isso, fora da competição, desconsideradas no reconhecimento social e econômico típico dos banquetes, após milênios testando fina química de transformação de produtos em comida, as mulheres continuariam no suporte da cozinha do dia a dia, do sustento. A alta gastronomia seguiria como o espaço proeminente de homens favorecidos por toda sorte de interações decorrentes das práticas conviviais, onde circulavam sem restrições.

Gatto (2009) refaz a crônica eclesiástica de Vitale, na segunda metade do século XII, quando relata que o estudioso da história da Medicina, o aristocrata Rudolfo Malacaronna buscou na Universidade de Salerno alguém que tivesse mais conhecimento do que ele, sem sucesso. A ressalva foi feita à mulher muito sábia que encontrou: Trotula. Segundo o autor, o sucesso alcançado pela médica prática e cosmetóloga (mulheres não eram reconhecidas como "médico", com raríssimas exceções) contribuíra para o seu apagamento. Ainda que seu cortejo fúnebre tenha tido a extensão de três quilômetros, que seus dois filhos tenham sido aceitos como professores na Escola Médica de Salerno. A circulação dos seus três manuais, ganhou a Europa durante séculos: "Trotula Maior", um tratado de obstetrícia e puericultura; "Trotula Menor", um guia de beleza, cuidados corporais; já o "Prática", foi um tratado de métodos de cura para a boa saúde menstrual, indisposições diversas (não só de mulheres) e também para a saúde mental.

Hildegard van Bingen<sup>27</sup> usou o conhecimento de plantas, animais, minerais para exercer e sistematizar um tipo de medicina fitoterápica e sobretudo alimentar destinada às pessoas e animais. A monja beneditina alemã, notabilizada como a "Sibila do Reno" viveu por 81 anos, longeva, considerando a expectativa de vida do seu tempo. Na sua atividade de evangelizadora, atraía a atenção nas suas pregações, pois tal como seus livros, usava uma linguagem simples, sem rebuscamentos ou arroubos retóricos laudatórios e com vasto repertório de metáforas e poesia. Entre 1150 e 1158, escreve *Liber subtilitatum diuersarum naturarum creaturarum* (Livro das diversas sutilezas das criaturas naturais) obra que reúne cerca de 9 livros ("Das Plantas", "Dos Elementos", "Das Árvores", "Das Pedras", "Dos Peixes", "Das Aves", "Dos Animais", "Dos Répteis", "Dos Metais") que por sua vez, foram organizadas em duas grandes obras documentais dedicadas à cura pela alimentação: *Physica* (Física/ Natureza Poder Terapêutico da Natureza contendo um Herbário e Bestiário, Coletânea de Receitas). Já em *Causa et Curare* (um tipo de tratado sobre a Causa e Cura das Enfermidades) chama a atenção não somente para os alimentos que promovem a cura, mas também para o cuidado com o próximo, as boas palavras, a música. O regramento da sequência de pratos (alimentos) servidos a mesa também integra o seu rol de disciplina curativa. Um dos conceitos mais presentes na sua obra é o de "Veriditas" palavra de origem latina que remonta, primeiramente, aos significados de verdor e no sentido metafórico, como

27 Enciclopédia Mulheres na Filosofia, Hildegard van Bingen <<https://www.blogs.unicamp.br/mulheresnafilosofia/filosofas/hildegarda-de-bingen/>> Acessado em 10 de dezembro de 2022.



vigor original. As doenças, a má alimentação afastam as pessoas, animais, plantas desse estado de harmonia e felicidade típico da "Veriditas". Hildegard documentou os efeitos da "natureza" sobre as pessoas e animais, fosse pela observação, mas também pelo uso terapêutico dos alimentos no curso de sua atividade monacal no amparo aos enfermos (sua ordem tinha como lema "orar e trabalhar"). Dedicou especial atenção aos estudos sobre higiene bucal, saúde da mulher, obstetrícia, cuidados das crianças. Seu reconhecimento veio não só por sua atividade de médica prática, mas também pela inteligência e capacidade de aconselhamento em círculos eclesiásticos e reais, registrados em suas várias obras de conteúdo místico. Para Hildegard, as doenças eram consequências de desarmonias de ordem espiritual e corporal (sobretudo pela ingestão de alimentos não funcionais, adequados a cada tipo de pessoa) (LANDIS, 2005; GATTO, 2009; MARTINS e EGGERT, 2022). Ainda que com o surgimento das universidades no século XII, as Escolas de Medicina não fossem abertas às mulheres, algumas como Trotula e Hildegard puderam exercê-la como "médicas práticas" (fosse por privilégio e/ou porque mulheres cuidavam dos necessitados). Não obstante essa condição, seus estudos circularam, durante séculos, nos círculos médicos, chegando até os nossos dias.

Hoje, o mercado global de medicamentos<sup>28</sup> fitoterápicos alcança o valor estimado US\$ 151,91 bilhões em 2021. O seu crescimento em 2030 foi avaliado para US\$ 437,59 bilhões até 2030, crescendo com uma taxa de crescimento anual composta (com uso da métrica CAGR – *Compound Annual Growth Rate*) de 11,16% no período de previsão (2023-2030). Segundo a *Market Research Future*, o reconhecimento de efeitos adversos em grande parte dos medicamentos alopáticos provocaram o aumento das escolhas pelo consumo de fitoterápicos, também são considerados o aumento da população e das doenças crônicas. O tamanho do mercado de medicamentos fitoterápicos foi avaliado em US\$ 148,5 bilhões em 2022 e deve crescer de US\$ 165,13 bilhões em 2023 para US\$ 386,07 bilhões até 2032, exibindo uma taxa composta de crescimento anual (CAGR) de 11,20% durante o período estimado de 2023 a 2032.

Em 1322, a Escola de Medicina da Universidade de Paris acusou Jacoba Felicié de prática ilegal da medicina. O tipo de medicina praticada por Jacoba levava em conta a dietética para doentes e sãos, em conformidade com a classificação individual dos "humores" (muco, sangue, bile negra, bile).

Dois questões são identificadas como importantes na perspectiva de análise: o risco de práticas de ordem sanitária não reguladas, a condição feminina como razão de vedação ao exercício do ofício médico e a prática de controle ao mercado de saúde. Caibré e Pairet e Salmón Muñiz (1999) também elucidam, no caso, a distinção entre autoridade e poder. A noção de autoridade se assenta na assunção de disparidades de competências, porém sem a competência coercitiva típica dos sujeitos que exercem o "poder". A pena fixada a Jacoba incluiu advertência e sanção pecuniária, em caso de reincidência, na prática. O processo incluiu mais 3 mulheres e dois homens, apesar de nenhuma, nos autos, ter sido denominada de "domina" o que sinalizaria sua origem nobre. A acusação verificou que

---

28 A metodologia informada Skyquest quanto à aquisição de dados primários e secundários descreve 45 interações em todo mundo: como fabricantes, clientes, principais formadores de opinião. As fontes secundárias foram obtidas por meio de diversos websites de empresas, relatórios anuais, bases de dados comerciais e bases de dados pagas, como Hoover's, Bloomberg Business, Factiva e Avention. < <https://www.marketresearchfuture.com/reports/herbal-medicine-market-3250>> Acessado em fevereiro de 2021. <https://www.skyquestt.com/report/herbal-medicine-market> acessado em abril de 2024.

Jacoba praticava o *pactum de cura*, fórmula própria dos médicos. Ela também incluía o paciente na relação médica ao perguntá-lo se desejava o próprio restabelecimento.

Os autores ao comentarem os testemunhos da defesa sobre o trabalho de Jacoba que incluíam atos cirúrgicos, inclusive, registraram um reconhecimento social dos seus tratamentos e cura, "como mais sábia que os médicos de Paris". Nos autos das provas testemunhais, houve a menção de que não obstante a sua idade (por volta de 30 anos), o exercício do seu ofício era notável e eficiente, fundamentado no *galenismo*. O que distinguia o tipo de tratamento de Jacoba para além da fabricação dos remédios parece ter sido a da relação de confiança desenvolvida com os enfermos uma vez que os acompanhava diariamente. Sobretudo no caso das pacientes mulheres.

A defesa de Jacoba chama atenção para sua prática médica dirigida às mulheres ali onde os acadêmicos fracassavam, o que atestaria o maior benefício social do seu trabalho, ainda que tratasse homens e mulheres.

Cláudia Goldin, Prêmio Nobel de Economia em 2023 pela sua pesquisa, ao longo das últimas décadas do século passado e também do presente, demonstra as desigualdades de gênero em razão do trabalho. Valendo-se de um volume de dados disponíveis nas bases norte americanas, ela trouxe dados importantes sobre o volume de riqueza advindo da economia invisível do trabalho doméstico das mulheres. Também apontou uma dinâmica não linear da participação das mulheres no mercado de trabalho, como os setores de serviços que propiciaram às mulheres flexibilidade para que pudessem trabalhar em suas famílias (atividades de cuidado, hoje ainda, majoritariamente a cargo das mulheres, conforme seus estudos demonstraram). Para Goldin, não necessariamente o Estado deva ser o artífice para o aumento e melhoria nas suas condições de participação no mercado, ou a maior participação dos homens nos trabalhos domésticos ( que a autora considera razoável). A mudança mais expressiva que poderia diminuir essa desigualdade seria via novas estruturas de trabalho que aumentem a flexibilidade temporal. O modelo vigente que permite remunerar longas horas de serviços prestados, além do horário pactuado, desfavorece, as mulheres. (GOLDIN, 1990;2014)

Nos nossos dias não obstante as possibilidades alimentares, mulheres com acesso ao alimento têm a sua saúde mental vulnerabilizada (anorexia e bulimia, por exemplo) com sérios desvios nos seus comportamentos alimentares. Em um mundo, cada mais refém de imagens de perfeição aquém da real diversidade, mulheres adoecem por não se adequarem ao mito da beleza em voga na contemporaneidade (RIVA, 2014).

O treino para domínio da vontade expressa nos jejuns e recusa da comida adquiriu contornos extremos, já na Idade Média na crônica hagiográfica, sobretudo.

Montanari (1988) a regulamentação em torno da abstinência alimentar na idade Média, provoca todos os seus efeitos psicológicos sobre o corpo decorrentes da escassez e mirava os comportamentos para a continência sexual. Para Muzzarelli (2003), expunham a desconformidade feminina com destinos impostos, não queridos que iam na contramão do papel de nutriz e cuidadora familiar, em geral, esperado das mulheres.

A manutenção do suprimento de comida, a organização da casa, o cuidado com os familiares, é um ganho civilizacional, ainda que invisibilizado. Sem essa atividade, a nossa sobrevivência enquanto espécie gregária, social, normativa é comprometida

## PARTE II

### A NORMATIVIDADE DA ÉTICA ALIMENTAR

#### 4. Marcos para uma humanidade mediada pela comida

Da mesma forma que o acesso e a partilha alimentar próprias da comensalidade reforçam laços e humanizam interações, sua ausência também produz efeitos sobre os comportamentos. O potencial de desumanização e bestialização presentes no processo de produção de alimentos é uma das diversas dicotomias que cerca as mentalidades subjacentes aos fatos e atos alimentares.

Na vida, "antes da morte", o consumo de carne pelas classes mais pobres no Antigo Egito era favorecido, em certas ocasiões, por redistribuições que os sacerdotes realizavam através das oferendas consagradas (TALLET, 2005).

Contudo, a situação de insegurança alimentar ao fim do Antigo Império agravada pelo colapso do poder central documentou algumas situações sobre a administração da justiça relativa aos conflitos de ordem alimentar. Um conto do Império Médio relata como um habitante de um oásis teve seus produtos e o asno que os transportava tomados, injustamente, por uma autoridade local. O injustiçado recorreu ao juiz que impressionado pela sua eloquente autodefesa restituiu-lhe os bens apropriados "para grande glória da administração". (TALLET, 2005). Mais uma vez, subjacente à narrativa com "final feliz", emerge uma terra com iniquidades, sobretudo em tempos de escassez e carência

A importância de uma vida vivida de modo a não causar conflitos e injustiças inspiraria a ética da vida presente. O compromisso durante o percurso da vida terrena ganharia forma com a declaração do morto no seu julgamento (um tipo de confissão negativa), conforme o Livro dos Mortos que circulava na XVIII Dinastia, uma das mais bem documentadas (ELIADE, 1999):

"Não cometi iniquidades contra os homens."

"Não blasfemei contra Deus".

"Não explorei o pobre".

"Não matei".

"Não causei dor a ninguém".

**"Não diminuí as oferendas alimentares aos templos" ( grifo nosso).**

A história secreta por detrás das regras de conduta impostas aos que almejavam um julgamento positivo após a morte (soam familiares à mentalidade judaico-cristã), e todos aqueles responsáveis por fiscalizá-la, fala de uma sociedade agrícola, sedentária que cria a escravidão, das suas múltiplas hierarquias determinantes do acesso, do valor relativo da vida, do poder de vida e morte sobre a vida de outrem (por parte de alguns), da necessidade de manutenção da experiência religiosa, da presença do alimento como elemento de coesão social ( espiritual, monetário, político).

Se a realidade mostrava as dificuldades de acesso, consumo e abastecimento alimentares, residia na ocorrência desses fatos a valorização de princípios como a clemência, a solidariedade, a isonomia. No caso deste último, a opressão de um ser humano sobre outro, a prática de atos que causassem dor seriam alcançados pela justiça divina, a mais severa, no mundo dos antigos.

Para Scott (2018) há também muitos debates sobre a documentação de um modelo escravidão já no Antigo Egito e uma discrepância de provas da sua existência nos diversos períodos da sua história (durante o Reino Médio). Todavia, durante a Quarta Dinastia, "guerras de captura" ocorreram e prisioneiros de guerra viviam em "colônias".

Como vemos, a mentalidade de gueto, exclusão, enclave para estrangeiros possui raízes antigas.

A escrita hieroglífica assentada sobre bases pictográficas permitiu a documentação de uma crônica de costumes que demonstra, juntamente com os achados arqueológicos, hierarquizações vigentes para o acesso à comida.

No Egito, as classes menos favorecidas compostas por serviçais, escravizados mumificados revelaram uma baixa expectativa de vida, doenças infecciosas e variadas carências alimentares, numa sociedade que cultivava em sua mentalidade mais profunda, um verdadeiro "gozo estético" decorrente da acumulação de alimentos e da sua fruição. A representação do inferno, era um "inverso" do mundo com a fruição alimentar, onde a grande abominação era a fome (a constante ameaça do mundo real) que forçaria o defunto a comer seus próprios excrementos (TALLET 2005).

Grande parte dos mitos se vale de alegorias ligadas a Fatos e Atos Alimentares, que por sua vez, nortearam condutas desde tempos imemoriais. As representações da realidade funcionam como produtos (ideias), processos (sistemas de interpretação) ou mesmo interações (relações entre indivíduos e grupos), bem como interações entre produtos e processos (MOSCOVICI, 1989; JODELET, 1993).

O pensamento primitivo e sua mentalidade pré-lógica assentada na produção mitológica, foi objeto de uma outra camada de análise protagonizada bem antes por Durkheim (Formas elementares da vida religiosa) e Lévy Brühl (Funções Mentais das Sociedades Inferiores) ao focarem sobre o papel da vida religiosa.

No início do século XX ambos se dedicaram a estudos sobre a mentalidade religiosa e como fatores não racionais, "pré-lógicos" influenciariam o pensamento dos ditos "primitivos" que se valiam das crenças religiosas e mitos para compreenderem a realidade. A contribuição de ambos impactou o percurso dos estudos antropológicos, filosóficos, da psicologia, da etnografia.

Tanto Durkheim quanto Lévy-Brühl se dedicaram à análise do modo de pensamento dos primitivos e para fins desse trabalho, importa salientar a contribuição de ambos ao estudo da mentalidade religiosa (MERLLIÉ, 2012).

Para Durkheim a religião possui uma origem social, assim como a têm as "categorias de entendimento" que por sua vez produtos dos pensamentos religiosos cujas variabilidades são influenciadas por fatores históricos. As religiões portaram ao pensamento humano as primeiras representações das relações de parentesco (elementos de coesão social) e do sentimento de conexão entre as coisas (conhecimento do mundo) e o sentimento de "conexão entre as coisas" permitiu que a Ciência e a Filosofia se desenvolvessem (MERLLIÉ, 2012).

Coube à Durkheim (1898) desenvolver o conceito de Representações Coletivas como manifestações da vida social, maneiras de agir e pensar compostas por crenças, práticas religiosas, regras da moral (e muitos preceitos do direito). Tais manifestações possuem um caráter obrigatório que ultrapassam as representações dos indivíduos, todavia ambas, representações experimentam processos de associação, combinações e alterações mútuas.

Foi Lévy-Brühl que chamou a atenção para a ocorrência de elementos lógicos e *pré-lógicos* nas representações mentais (processos cognitivos) que *coexistem* em todas as sociedades sendo que o segundo é transmitido socialmente por intermédio de *linguagens* e conceitos diferentes dos nossos (nós, ocidentais). A busca por princípios diretores da mentalidade humana, sobretudo aqueles subjacentes aos atos intencionais orientaram a sua investigação. Nesse sentido, demonstrou que as religiões e a mitologia elaboraram interpretações de fenômenos naturais incutindo no espírito humano a necessidade de explicações de teóricas. A fé cria uma impermeabilidade na representação mental mesmo que a experiência evidente lhe seja contrária. (LÉVY-BRÜHL, 1910, LÉVY-BRÜHL, 1935; MERLLIÉ, 2012).

Faz sentido perceber como esse senso de hierarquia legou ao direito um dos pilares da noção de coerência dentro dos sistemas normativos: a ideia de uma lei superior cuja obediência garantia a existência de valores ligados à sobrevivência do grupo.

Ao analisar tipos de raciocínios não aceitáveis pelos ocidentais e diante das discussões sobre a utilidade daqueles em aplicações de inteligência artificial, o matemático Lotfi Zadeh inspirou um curioso artigo sobre os estudos de Lévy-Brühl referentes à mentalidade primitiva, especificamente, a pré-lógica, acima mencionada (LUPI, 1994), do qual extraímos as seguintes categorias de crenças: o dom da ubiquidade entre os seres; percepção de identificação com um outro animal, ao mesmo tempo (antropomorfismo, inclusive com o totemismo de povos australianos que consideravam que seus ancestrais eram outros animais); atemporalidade (descontinuidade de tempo e espaço, como por exemplo nas relações com os antepassados); relações de causa e efeito fundadas em entendimentos místicos.

Assim, Lupi também identifica a presença de uma percepção de alteridade no pensamento de Lévy-Brühl (MERLLIÉ, 2012) ao considerar que estruturas primitivas são diferentes das nossas, mas não necessariamente inferiores e que também entre nós mitos e folclore continuam presentes. Vários deles, criando usos para a comida, como continuaremos a demonstrar.

Malinowsky (1926) analisou as condutas de tribos de Melanésios e demonstrou que a força vinculante dos costumes não poderia ser atribuída exclusivamente ao medo, ou mesma a um tipo de instinto que conduziria a uma obediência "espontânea" numa versão idílica do estado de natureza rousseauiano. Tabus e obrigações são obedecidos por motivações morais, sentimentais ou práticas que implicam em sacrifícios pessoais.

O que veio à tona no seu estudo etnográfico evidenciou um sistema complexo de serviços e obrigações mútuas: escambo de alimentos com aspectos ritualísticos que impede a recusa da troca, uma retribuição equilibrada, e nem o atraso na obrigação de restituir, o princípio do dar e receber atravessa todas as dimensões da vida tribal.

O tipo de interação social promovida pela troca de um item essencial (fato alimentar) à sobrevivência, a comida, bem como os usos e hábitos que emergem da comensalidade, onde a presença de mais de um indivíduo é requerida, ilustram a força da vinculação dos seres humanos ao conjunto de regras que emergem dos atos alimentares.

A carga semântica que transita em ambientes de trocas alimentares comunica uma plêiade de sentidos que definem a identidade de um grupo e que nos distingue dos outros animais, que também necessitando de se alimentarem não o fazem transformando, criando, cozinhando alimentos e muito menos estilos de vida, pré -convenções, representações sociais, neste sentido, atos alimentares são formas de linguagem.

Se a cozinha ( como o lugar do preparo) é um lugar de identidades e trocas (MONTANARI, 2009) onde nossas diversidades são criadas, essa linguagem possui os seus vocábulos (produtos, ingredientes), organizados por uma gramática (receitas que transformam os "vocábulos" em alimentos), com uma sintaxe própria ( cada cultura com sua ordem e seus pratos), da retórica ( comportamentos do convívio).

O direito colonizou as todas as etapas, mas a fonte primordial que promove a disciplina dos apetites (com os diversos sentidos que essa assertiva comporta) vem das pré-convenções e dos costumes. A compreensão do percurso dos atos alimentares e da sua transição para hábitos, usos é essencial ao dimensionamento da gênese dos costumes alimentares, vetor pelo qual transitam estilos de vida, representações sociais e também, cultura jurídica.

É possível verificar o valor simbólico que a alimentação apresenta no processo de humanização como fato alimentar, na sua dimensão não intencional (ou pré-convencional) e também na dimensão da sua pré-compreensão como fenômeno que influencia as condutas humanas.

Para Eliade (já no primeiro volume da sua "História das crenças e das idéias religiosas"), o sagrado é um elemento da estrutura da consciência e não um estado da história dessa consciência, presente nos níveis mais arcaicos da cultura humana, presentes nas atividades de alimentação, sexo, trabalho.

Assim, essa mentalidade devocional, experienciada no "fazer" foi presente em sociedades agrícolas e institucionalizou, por exemplo, nos cultos de Iniciação Eleusina. Fundados nas representações de mundo voltadas para a fertilidade vegetal reafirmavam valores como a sacralidade do alimento, da procriação e da atividade sexual, em geral matéria de interesse legislativo até os nossos dias.

A visão de mundo que que uma prole era necessária para as atividades de cultivo e pastoreio (SCOTT, 2018; DIAMOND, 1997; BARBER, 1994) está no sentido da celebração das colheitas, da fecundidade, da proteção espiritual contra secas, inundações, pragas, sedições e guerras, formas ritualísticas contra a contingência que rodeia as interações sociais e relativizam a segurança e certeza das relações e dos acordos. Celebrações dessa espécie persistem até os nossos dias com nuances diversas nos mais distintos povos. A concepção da vida revela-se efêmera como a vida dos cereais, das plantas comestíveis cujo destino cíclico compreende a nascimento/morte/renascimento (ELIADE, 1999).

Os reflexos da possibilidade de frustração de expectativas, da impossibilidade de controle de todas as variáveis, trouxe para o Direito os sentidos das contingências. Típicas do estilo de vida agrícola, ecoaram na disciplina da exclusão de responsabilidade pela não realização de deveres e obrigações por caso fortuito e força maior. Episódios de seca severa, pragas, desastres naturais, soberanos ávidos pelos produtos da terra, insegurança alimentar fora do círculo das elites, mostravam o quão difícil seria o caminho das obrigações contratuais.

Nesse contexto, o processo da disciplina da morte ritualística de animais e dos tabus alimentares representa uma forma "humanizada" de dirigir e tentar controlar os atos. A tradição das primeiras representações pictóricas valorizou o reino animal e a ingestão de carne de certos animais visava a absorção das suas qualidades.

O porco, por exemplo, identificado como comedor de carniça não integraria o rol dos animais sacrificiais por excelência (PERLÈS, 1979). A "simbiose mística" que associava o consumo de carne à

comunhão das qualidades do respectivo animal não incluiu características convencionadas como desumanizantes. Porém, o risco alimentar que a carne apresentava nas condições de manejo daquele tempo, o tabu revela a sua "utilidade".

Os rituais sacrificiais, inclusive, os tabus alimentares foram dirigidas pelo ordenamento religioso, de forma eficaz nos dos sistemas hebraico e dos povos árabes. As consequências dessa mentalidade dirigente sobre o consumo alimentar orientariam o desenvolvimento e escolhas das atividades econômicas ligadas à agropecuária e provocariam novas formas contratuais de manejo e trabalho na terra, do pagamento "in natura", das prioridades comerciais. Passando pelo domínio grego e posteriormente o romano, o reflexo dessas interações está presente também nos direitos reais e na disciplina dos contratos em espécie. Produtos como pão, carnes de herbívoros, uva, azeite, peixes, cerveja, mel, ovelhas, milho, batatas dirigiram os negócios de "estado" e aqueles privados.

#### **4.1 A comensalidade como experiência solidária: humanos e humanos e os outros animais**

A dimensão de uma "ética" oriunda de atos alimentares ancestrais/tradicionais, ditos sociais, segundo Goody (1995) tem um elemento chave nos estudos de Robertson Smith sobre a comida sacrificial. Comer e beber juntos cultiva a fraternidade e expressa os laços entre Deus/Deidades e os indivíduos, porém, mais do que isso, cria o sentimento de comunidade e pertencimento capaz de motivar amizades e obrigações mútuas.

A ingestão de plantas cerimoniais, de caráter psicoativo em diversos rituais acha-se presente, com datações milenares, em modos de interação religiosa. O uso dessas plantas com fins terapêuticos para a alma e o corpo faria sentido como forma de acessar a comunhão com a natureza, a ancestralidade, o panteão de deuses, para cura e conhecimento, em comunidades tradicionais da América Latina, na Grécia Antiga, em festas pagãs para celebração de colheitas ou mudança de ciclos ao redor do mundo. (MERLIN, 2023; QUIROZ, SOSEF, VAN ANDEL, 2016; SAYIN, 2014; MILLER et alii, 2019)

Ainda no século XIX, em "As formas alimentares da vida religiosa", Durkheim sustenta que um tipo de parentesco artificial é criado pelos ritos em torno da alimentação sacrificial, na medida em que o ingresso na hierarquia grupal assentado no compartilhamento da mesma carne e do mesmo sangue irmana os indivíduos numa mesma comunidade.

Ora, o sentimento de pertença e integração a uma dada comunidade e às suas normas é um dos efeitos que fontes do direito eficazes são capazes de fomentar e condicionantes essenciais ao regramento dos costumes alimentares. Normas são desconsideradas por não se fundamentarem em nenhum sentimento de reconhecimento de que um dado conjunto de normas vincule um dado indivíduo à comunidade, na qual esteja e/ou pertença.

O ato alimentar é fonte criadora de uma certa categoria de normas que fortalece a *conformação de comportamentos para a observância de outras normas*. Portanto, é apta a catalisar efeitos sobre a disposição para o *cumprimento de regras*.

Atos alimentares condicionam o indivíduo para além de si, são ainda práticas comunais que se baseiam em comportamentos de acesso à comida, com ou sem sentido imediato, imunizando

comportamentos violentos e criando modos de convivência, marcadores sociais, hierarquias, modos e escolhas de consumo, condições para pertencimento e reconhecimento. Todo o ciclo de produção e consumo propicia interações sociais e faz delas condicionantes para que as etapas do processo permitam o consumo.

Mary Douglas (1966) ao analisar as noções de pureza e sujeira/poluição na formação de tabus, lança sua observação sobre as abominações alimentares constantes no Antigo Testamento. As regras de pureza e consumo de alimentos formaram a ética judaico-cristã na medida em que exigiam atos de contenção, abstinência, obediência e definição de pertença, ao mesmo tempo. O consumo alimentar adequado permitiria uma vivência da santidade dos preceitos, a cada refeição onde a comunhão divina se consumava.

A definição religiosa, via revelação, dos alimentos considerados "puros" ou adequados (e assim hierarquiza os indivíduos puros dos impuros) subsistiu não só na tradição escrita da revelação judaico cristã (Deuteronômio, Torá), mas também na tradição do Islã e numa constelação de culturas.

O regramento religioso do consumo alimentar alcança marcantes aspectos identitários no judaísmo, conforme sua tradição oral documentada (Mishná, Talmud), em todas as leis da *Cashrut*. Esse conjunto de regras dietéticas dirigirá não só o gosto e o consumo, as regras para o convívio, mas ordenará o desenvolvimento de atividades para assegurar o acesso adequado a esses alimentos. Alimentar-se, adequadamente, é um preceito que expressa a comunhão para pureza do espírito e a busca do assemelhar-se ao divino e claro, uma forma de imunização contra o risco alimentar que vulnerabiliza a existência. (DOLADER, 1998; STEINSALTZ, 2019; DAYAN, 2010; BELKIN, 2003)

Carnes de animais não herbívoros, que tenham casco fendido, peixes sem escamas que se alimentem de detritos, aos frutos do mar e insetos, vegetais podres e impróprios se unem às outras proibições como o abate de mãe e filhote ou mesmo o abate que cause sofrimento. Uma série de regras para o abate Casher/Kosher, Halal configuram regras de bem-estar animal, hoje, presentes no mercado de produtos certificados.

Grottanelli (1998) chama a atenção para o tratamento dado a alguns animais e às razões pragmáticas e/ou religiosas em torno das vedações contidas nas regras de consumo de carneiros, bois, vacas, porcos. A vedação ao consumo de carne cuja morte não fosse causada por homem era um denominador comum no mundo clássico. Primeiramente parece ter havido uma certa fluidez nessas regras considerando a ambiência e o status social, por exemplo. No Egito, vacas eram vedadas ao consumo por serem dedicadas à deidade Ísis, no século V. Conforme Heródoto, os egípcios valorizavam o consumo ritual da carne do boi que tinha uma faca de sacrifício própria. Outro aspecto diz respeito ao cuidado com os bois usados na lavoura, com o carneiro de onde se obtinha a lã. Em Esparta, leis antigas proibiam o "bovicídio" considerado um crime equivalente ao "homicídio". Essa visão de mundo parece ter ganhado toda a Grécia e ecoou na literatura grega e latina no sentido de reconhecer o boi como "animal humano". Uma forma de conciliar a vedação ao sacrifício de bois e à sua posterior matança (inclusive com o uso do fogo) conjuga ritos cerimoniais com partilhas comunais, tanto na Grécia, quanto em Roma. Achados arqueológicos somados às fontes documentais indicam que o consumo de carne pelas classes altas, urbanas cresceu durante o império e o baixo império enquanto os ritos sacrificiais diminuíam.



Hoje, a redução da dor e do sofrimento dos animais no fim das suas vidas tem suscitado debates sobre a impossibilidade de um abate inteiramente "humano", uma vez que ferimentos e morte estão presentes, de forma consciente, para o fim de consumo.

A discussão sobre o sofrimento dos outros animais seria objeto de decisão emblemática, no século XVIII, sobre outros humanos considerados mais animais que os outros: seres humanos escravizados.

O caso *Gregson x Gilbert* (Navio Negreiro *Zong*) protegeu uma companhia de seguros do não pagamento por uma carga viva, atirada ao mar, diante da recusa da tripulação em lhes fornecer alimento. O seguro mercantil não compactuou com o cálculo de custo-benefício cujos fatores incluíram negativa de comida, recusa em atracar nos portos para reabastecimento, possíveis perdas por doenças e fome (diminuição da margem de lucro). Os donos do navio calcularam que receberiam mais, se a carga fosse "perdida". Essa decisão emblemática, em direito mercantil impulsionou mudanças legislativas que afetaram, para sempre, a construção do sentido de dignidade humana.

Naquele momento o argumento de que se tratavam de pessoas morais ( porque se fossem considerados pessoas civis não poderiam ser tratadas como mercadoria) não impediu o fim do comércio institucionalizado de africanos e africanas, mas impulsionou uma medida legislativa<sup>29</sup> (*Dolben's Slave Carrying Law* contra os maus tratos em navios negreiros) e a luta abolicionista (*Abolition of the Slave Trade Act/1807*). O curioso é que a jurisprudência sobre o estatuto jurídico de pessoas escravizadas foi invocada pela ONG – *Non Human Project* para a defesa do bem estar de primatas que possuem cognição mais complexa e fortes redes de cooperação (SOARES, 2016).

É importante pensar no ciclo de vida dos outros animais, o modo como vivem, são transportados, alimentados e em novos métodos de atordoamento antes da morte, com métricas que permitam avaliar a diminuição do sofrimento até e durante o processo (BROWINIG, VEIT, 2020). Hoje, com a tendência de aumento, a cada ano, 65 bilhões de animais terrestres são mortos no planeta Terra para consumo humano (VIŠAK, GARNER, 2016 apud BROWNING, VEIT, 2020)

A proposta de novo Código Civil Brasileiro <sup>30</sup> reconhece os animais como seres sencientes alterará a forma como são tratados, caso essa redação não seja alterada:

## Seção VI

### Dos Animais

Art. 91-A. Os animais, objetos de direito, são **seres vivos sencientes** e passíveis de **proteção jurídica própria, em virtude da sua natureza especial**.

§1º A proteção jurídica prevista no caput será regulada por lei especial, a qual disporá sobre o **tratamento físico e ético adequado aos animais**;

29 DE MENEZES SOARES, Fabiana. Mulheres substantivas-Olympe de Gouges e Marietta Baderna: o papel subversivo das artes no contexto dos direitos humanos em movimento. Revista Estudos Legislativos, 2016. A lei definiu, ainda, um limite para a capacidade dos navios negreiros, restringiu o seguro marítimo de carga de escravos e o pagamento de bônus à tripulação, caso menos de 3% da "carga" de escravos morresse. pp 52-55

30 Comissão: CJCDCIVIL Relatório Geral apresentado em 26/02/2024 < <https://legis.senado.leg.br/comissoes/comissao?codcol=2630> > Acessado em 21/03/2024.

§2º Até que sobrevenha lei especial, são aplicáveis, subsidiariamente, aos animais as disposições relativas aos bens, desde que não sejam, **considerando a sua sensibilidade**, incompatíveis com a sua natureza;

§3º Da **relação afetiva**, entre humanos e animais, pode derivar legitimidade para a tutela correspondente de interesses, bem como pretensão reparatória por danos experimentados por aqueles que desfrutam de sua companhia. (grifo nosso)

A prática das regras de disciplina alimentar sobre o modo do preparo/produção e do consumo, além de produzir normas de diferenciação entre diversos povos possibilitou o exercício de um tipo de experiência na manutenção de costumes que vão além da disciplina do gosto. Elas refletem as escolhas de valores presentes nas relações humanas e dessas com os outros animais, ao mesmo tempo em que criam éticas próprias. Essa pluralidade de regras e dos valores indicam repertórios diferentes para essa atividade de criar e manter normas funcionais.

As regras alimentares associadas à religião, são as primeiras evidências sobre a diversidade de repertório de regras/comandos/princípios que afetam a conduta e dirigem a sua observância. Essa diversidade sobre a origem do conteúdo das regras e sobre o condicionamento para a sua observância, responde pelo que *convencionamos* denominar como *fontes do direito*. Assim, as regras alimentares (presentes nas convenções e costumes) integram a cultura material jurídica.

A observância das leis da Cashrut ou que regulam a dieta alimentar judaica é uma das *mitsvót* ou preceitos que devem ser praticados .

A prática do "fazer" e depois buscar as razões parece encontrar nas regras alimentares um local especialmente fértil. Assim o comentário de Maimônides/Rambam (*Guia dos Perplexos*) sobre a autorização para matar para comer (abate) seria "conforme", pois carrega o justo fim de permitir a sobrevivência humana. Contudo, não existe autorização para maltratar os animais e essa prática seria um tipo de educação para a *misericórdia*.(DAYAN, 2010).

Portanto, a misericórdia e clemência se imiscuem na prática religiosa judaica como valores, que não se restringem somente às leis dietéticas.

O Direito talmúdico (babilônico) oferta algumas pistas sobre o sucesso de tabus alimentares e o modo como vinculavam os membros da comunidade. Formado pela *Mishná* (escrita da tradição oral judaica , ou Torá oral) , a *Halachá* ( lei escrita em hebraico), a *Guemará* (comentários à *Mishná* escrita em aramaico), *Agadá* (estudos e controvérsias), *Inter Alia* (ética, tradição oral, provérbios, estórias e histórias, saúde, práticas comerciais), o direito talmúdico é um conjunto ético e legal que atua sobre diversas perspectivas da vida dos observantes. Ainda para Lafer (2019) essa transversalidade de conhecimento e práticas responderia pela permanência do *Talmud*, mesmo sem um poder político organizado, ou território, durante séculos e em diversos locais. Essas particularidades somadas aos embates sobre as leis a serem aplicadas responderiam pela influência talmúdica sobre os Direitos das gentes, especialmente sobre o pensamento de Hugo Grócio e John Selden, por sua vez, fontes das Declarações Francesa e Americana (LAFER, 2014).

Mariah Brochado (2008) ao discutir o pensamento do Prof Joaquim Carlos Salgado, salienta a presença de fases que se complementam dentro de uma chave dialética de análise do conceito de justiça. A ideia de justiça, assim, deve ser realizada no plano da objetividade jurídica, ou do seu reconhecimento como ideia vetora dentro dos ordenamentos jurídicos. A segunda fase, discute a justiça

como virtude moral, portanto, expressão das condutas dos sujeitos quando escolhem (razão prática) e praticam atos de justiça. O ideal de uma sociedade justa é aquela que incorpora nos seus ordenamentos a Declaração dos Direitos do Homem e assim o Direito se liberta do senso comum de ser apenas um meio, ou caminho formal para realização de um ideal, mas ao contrário se comprometendo com um projeto em si, de justiça.

As regras alimentares costumeiras nutrem também o *exercício* das virtudes, no caso da Justiça, segundo Aristóteles, a mais perfeita de todas, pois se realiza na esfera do outro. Regras alimentares, sejam escritas ou presentes na tradição oral, só se realizam em interação, só são possíveis com *alteridade*. Seja a partilha no momento do consumo a vivificar a comensalidade, seja a disponibilização que passa por produção e abastecimento, uma cadeia de vontades se entrelaça para assegurar o pão nosso de cada dia.

Os povos muçulmanos, em sua origem árabe, comungam dos conceitos ancestrais de "alimento adequado" da tradição judaica, bem como da ritualização da morte, como é o caso do abate halal/ abate humanitário. As regras para consumo alimentar expressam critérios para o reconhecimento de uma pessoa observante, conforme o Alcorão. A justiça divina entendida como a grande conquista na vida após a morte, promete a restauração das agruras terrenas por uma visão do Paraíso, com a promessa de acesso a boas comidas e virgens para o fiel observante ( a associação entre ambos, é curiosa e reveladora). Além disso, o centro cultural gastronômico na Bagdá medieval irradiava sofisticação culinária dirigindo o gosto por especiarias, açúcar, com fartura e diversidade alimentar, além de manuais de etiqueta e convívio (MILLER, 2009).

Por outro lado, a vedação ao consumo de carne de porco, a definição restrita de animais puros e impuros, a obrigação moral de um abate ritualizado também mostram insólitas convergências com outros semitas, os judeus. Durante a Idade Média, o ideal de pureza alcançou um grau extremado na prática religiosa dos cátaros. Ao experimentarem modos de vida fundados numa ideia de cristianismo primitivo horizontal, incluíram a observância obrigatória da dieta vegetariana, dentre outros preceitos contrários ao catolicismo e sofreram uma perseguição implacável. ( FLANDRIN, MONTANARI, 1998, STEINSALTZ, 2019; FERRIÈRES, 2009)

Comer diferente pode causar intolerância na medida em que restringe as possibilidades de maior comensalidade entre indivíduos diversos pouco disponíveis à experiência de conhecer outras culturas materiais.

Se pensarmos sobre a disciplina dos hábitos de consumo alimentar dos dias de hoje, percebemos ecos de eventos ancestrais com repercussão econômica, atenuados por escolhas pessoais tecnologicamente possíveis. O crescimento da indústria "*plant based*" responde por dietas alimentares sem produtos animais e isso inclui leites ou derivados, por exemplo. Assim, para satisfazer uma necessidade ou um estilo de consumo, hoje, o mercado global de "*plant based*" projeta uma receita de 77.8 bilhões de dólares em 2025 e há projeções de dobrar esse valor no mercado de 2030<sup>31</sup>.

---

31 <https://www.statista.com/statistics/1280394/global-plant-based-food-market-value/> Acessado em 12 de janeiro de 2023.

### 4.1.1 Ética alimentar no bem estar ou bem viver

Nem toda contenção passa pela ingestão obrigatória de alimentos tidos como adequados e saudáveis. A disciplina dos apetites conhece caminhos paradoxais.

Vetta (1998) ao reconstruir a cultura do *symposion* helênico, especificamente no papel do vinho (e claro dos efeitos do álcool) o autor chama a atenção para onde uma associação política (*hetairia*) dá lugar a uma religiosidade pública inclinada às práticas dionisiacas. Durante o período arcaico a reunião era em torno de uma cratera em torno da qual o convívio tinha seu lugar. Essa imagem era tida como um símbolo da igualdade entre os participantes (ausência de hierarquia dentro do círculo propiciado pelo ritual de identificação com o grupo) e de equilíbrio. Ao receberem as suas taças, num gesto sagrado que sela o vínculo à comunidade, cada participante derrama um pouco de vinho em sinal de respeito ao seu *agathos daimon*<sup>32</sup>, ou espírito nobre.

A ingestão do vinho por essa associação de homens que busca uma religiosidade pessoal (*euphemia*, a fase sagrada de silêncio reverencial) com os deuses seguirá uma forma de liturgia na qual a ponderação e a moderação também terão lugar (VETTA, 1998 *apud* SLATER, 1990). Trata-se de uma prática coletiva imunizada contra a violência. A ambiência harmoniosa passa pela invocação da serenidade, com o fim dos conflitos (que são expressos por palavras, ironias), ou seja, um estado de tranquilidade (*hesychia*) seguida pela alegria (*euphrosyne*) que encontra os espíritos emocionalmente predispostos aos debates, à poesia para então se entregarem ao erotismo e aos jogos no momento derradeiro. (VETTA, 1998)

O treino para a moderação passa pela dialética proposta pela liturgia e o aprendizado, durante o rito, na contenção dos excessos provocados pelas transgressões aos ideais do *symposion* pelos efeitos do álcool.

As escolhas alimentares também movimentam hoje um domínio econômico com forte apelo tecnológico e com alta carga simbólica na medida em que nossas escolhas por estilos de vida impactam o meio ambiente, a forma como a produção de alimentos funciona, o tipo de desenvolvimento econômico. Mas, sobretudo, como convivemos.

"Decidimos construir uma nova forma de convivência cidadã, em diversidade e harmonia com a natureza, para alcançar o bem viver, o sumak Kawsay"

Dentre as diversas dimensões da comida, há o alimento para a alma. Ou seja, de que modo a questão alimentar tonifica e realiza o bem comum e intersecciona as diversas perspectivas das relações sociais, do governo e sociedade. E isso, juridicamente significa re-orientar e fundamentar decisões para ações governamentais, legislações que projetam uma perspectiva restauradora de uma vida mais plena.

Maria Paula Bucci(2001, 2021) e Elida Graziani Pinto (2018, 2019) fundamentam escolhas para as atuações estatais que levem em conta a centralidade da efetividade dos direitos fundamentais e suas respectivas políticas públicas, incluso os direitos transgeracionais (como é o caso da questão alimentar e água implicados no direito à saúde e educação, como partida). As escolhas estatais, em

---

32 PARKER, Robert. Agathos Daimon. In: Oxford Research Encyclopedia of Classics. 2015. <https://doi.org/10.1093/acrefore/9780199381135.013.185>

todos os níveis a favor da constância e garantia referentes à qualidade do gasto/investimento no financiamento desses direitos é permitir a realização da dignidade humana e no caso brasileiro, no fim da própria Federação.

Wolkmer (2019) sustenta que o projeto jurídico adequado à realidade deve incorporar uma dimensão pluralista. A modernidade eurocêntrica é insuficiente para lidar com categorias complexas de estilos de vida, sobretudo no nas Américas. A colonização acabou por obscurecer práticas sociais divergentes e de interesse do direito. Assim o pluralismo normativo se apresenta não só como uma chave interpretativa para novas teorias críticas, mas para um entendimento da própria episteme jurídica. Assim, os métodos decisórios dos quais o direito se vale, necessitam considerar um projeto de comunidade com normatividades insurgentes, sob uma perspectiva comunitária, participativa e autônoma.

A Constituição do Equador justifica em seu preâmbulo, qual o tipo de convívio cívico projeta para cidadãs e cidadãos equatorianos, o bem viver. A diversidade linguística e o respeito pelas representações sociais dos povos é evidenciada pelo reconhecimento oficial das línguas nativas como *kichwae* (quéchua) e *shuar* (shara ou xivaro).

Como o próprio nome indica, o termo associa a vida ao valor do que é "bom" e a atividade da existência, ou seja a ação que busca o bem (e evoca o conceito ancestral das ideias de isonomia/ justiça). A cosmovisão indígena do conceito de *Sumak Kawsay* está presente em várias cosmogonias indígenas na América Latina pois associam a vida a uma existência equilibrada integrada ao meio ambiente. Essa visão de parte de um sistema cujo fim é realizar aquilo compreendido como as necessidades essenciais dos indivíduos.

Mas a Lei Maior equatoriana vai mais além.

Na arquitetura constitucional define os direitos do "bem viver": água e alimentação (como uma diáde necessária); meio ambiente saudável; comunicação e informação; cultura e ciência; educação; Habitat e moradia; saúde; trabalho e seguridade social.

A carta equatoriana vincula a realização da dignidade humana à meta da felicidade e para tal, a articula a um conjunto de direitos fundamentais. O primeiro direito do elenco é a alimentação.

A idéia de que uma noção imediata de bem estar esteja ligada à segurança alimentar é de luminosa clareza. A inovação constitucional reside na vinculação presente na diáde: alimentação e água. A questão do saneamento e da essencialidade da água para as atividades de produção alimentar, aliadas aos efeitos catastróficos de sua ausência, falta de acesso, qualidade hídrica ocupam um lugar de destaque nas pautas para legislação inter-geracional.

A questão da busca da felicidade como um dos fins do estado, governos, sociedades tem ganhado espaço na contemporaneidade.

O Relatório Global de Felicidade que em 2023 completou 10 anos de edição tem como escopo mensurar o grau de satisfação com a vida, por parte das pessoas residentes nos países alvo.

A Resolução da ONU nº 66/281 instituiu não só o "dia da felicidade", mas deu o primeiro passo para a inclusão do tema na agenda pública dos países signatários. Realizado por um grupo de pesquisadores independentes ligados a universidades e organizações, aspectos da vida privada e do ambiente institucional compõem o elenco de indicadores. Seus resultados oferecem insumos informacionais que podem impulsionar políticas públicas e inovações legislativas, ao redor do mundo.

O Relatório de 2023, em sua justificativa lembra o conceito de *Eudemonia* elaborado por Aristóteles no seu *Ética a Nicômaco*. A busca (e o caminho) dessa *plenitude do bem* dá-se pelo exercício de virtudes e essas se desenvolvem em ambiente político onde haja a satisfação de certas necessidades. Assim, a preocupação com a mensuração da Felicidade é necessária para que governos implementem medidas que aumentem ao *bem estar* das suas populações.

O Relatório de 2023, construiu indicadores a partir das seguintes questões:

1. Qual é a visão consensual sobre a mensuração da felicidade nacional e que tipos de comportamento exige dos indivíduos e instituições?
2. Como a confiança e a benevolência salvaram vidas e apoiaram a felicidade nos três anos de COVID-19 e outras crises?
3. O que um estado eficaz Estado e como afeta a felicidade humana?
4. Como o comportamento altruísta dos indivíduos afeta a sua própria felicidade, a do destinatário e a felicidade geral de sociedade?
5. Quanto os dados de mídia social nos permitem medir os níveis predominantes de felicidade e angústia?

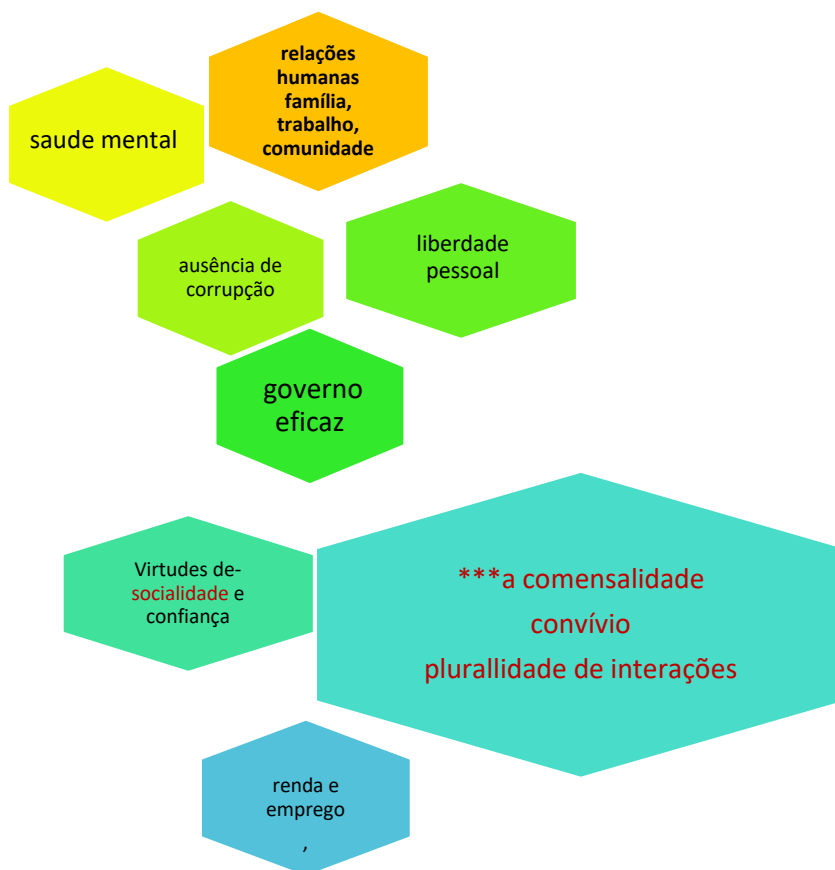
Os participantes respondem a um questionário com percepções que vão de zero a 10 e que especificam as 5 questões principais

"Ser virtuoso geralmente faz as pessoas se sentirem melhores, mas a virtude nem sempre é gratificante".

Os valores que orientam as ideias fundamentais à escolha das dimensões e seus indicadores do Relatório incluem a necessidade de uma equânime distribuição da felicidade (ecos das concepções de Jeremy Bentham se fazem presentes). O compartilhamento social desse bem viver exige a garantia de respeito e efetividade dos direitos humanos mais fundamentais, tais como **alimentação** (grifo nosso) abrigo, liberdade, e direitos civis; o bem estar das gerações futuras; os objetivos do desenvolvimento sustentável.

Ainda segundo o Relatório, a "real revolução do bem estar", hoje possui um contexto melhor para ser realizada porque os *surveys* aplicados, ao longo dos anos, portaram os fatores-chave para mudanças institucionais importantes:

### Quadro 04 – Fatores chave para mudanças institucionais para maior felicidade



Elaboração própria com os dados do Relatório

Dentro das virtudes de sociabilidade e confiança reconhecidas como fator relevante, pelo Relatório, podemos incluir a comensalidade como estratégia para fomento de laços sociais. O convívio propiciado de atividades públicas alimentares favorece uma pluralidade de interações sociais.

O relatório traz achados bastante intrigantes e selecionamos alguns.

Nem sempre a percepção de desigualdade aumenta a percepção de infelicidade. Os países nórdicos são os únicos que aparecem alinhados tanto na percepção de igualdade com maior felicidade. Por outro lado, a generosidade cresce e a ano após e demonstra ser um significativo indicador de felicidade.

Compartilhar o alimento, criar ritos (processos) para humanizar o consumo em conjunto com outros seres, ao fomentarem interações conviviais e os benefícios disso, materializam o bem estar, bem viver. Esse conceito inclui a justiça e sobretudo, talvez, o verdadeiro compromisso do estado para com as pessoas: a promoção de ações estatais para maior felicidade.

Há uma dialética na felicidade como bem estar. Sua realização envolve capacidades individuais como altruísmo, benevolência, clemência e também o modo como uma comunidade afetada por essas ações entroniza esses valores no seu estilo de vida.

O Relatório também fala em miséria, falta de acesso à saúde como evidentes obstáculos à felicidade dos indivíduos. Na vida grega, onde o conceito de felicidade foi também debatido e do-

cumentado, o papel do convívio alimentar integra a cultura material do estilo de vida de um cidadão político, ou daquele que se importa com os destinos da sua cidade ( estado).

Mensurar um tipo de 'Felicidade Interna Bruta" (FIB) é o escopo do *Gross National Happiness Index*<sup>33</sup>, resultado de métricas desenvolvidos pelo Centro de Estudos do estado do Butão. O Relatório traz uma dimensão holística para evidências de bem estar, desde 1972, quando o então rei do Butão, Jigme Wangchuck concebeu a idéia de um índice de Felicidade Nacional Bruta ou GNH. Na sequência, em 2008, o índice foi incorporado à Constituição Butanesa. No início da década, em 2011 foi aprovada a idéia de evidenciar fatores para o bem estar (medidas multidimensionais da qualidade de vida) tanto por meio da aprovação da Assembléia Geral da ONU quanto na OCDE.

A busca por um gradiente de felicidade, influenciou o chamado Índice de Felicidade, composto por 9 domínios de análise, desdobrados em 33 indicadores e 124 variáveis ( Vide Figura do Ciclo de Indicadores - Índice da Felicidade Butanês) obtidas via *survey*, e cujos resultados foram tradados pro meio da técnica "Alkire-Foster" que combina os níveis de suficiência das pessoas nos 33 indicadores categorizados por domínios. Os resultados anuais do Relatório impulsionam e monitoram legislações e ações governamentais no Butão.

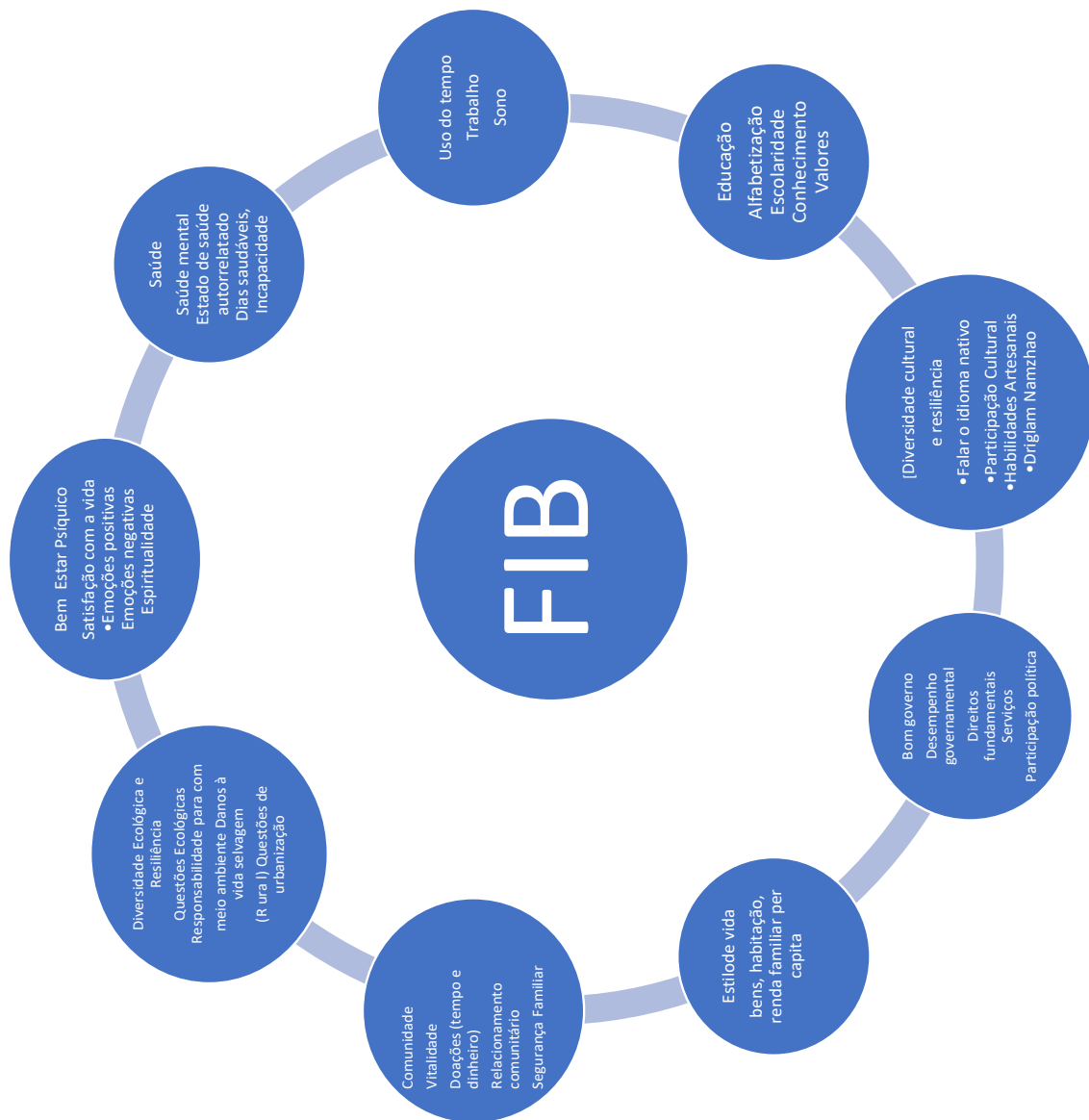
A questão alimentar é transversal e intersecciona todas os nove domínios de análise: Diversidade Ecológica e Resiliência; Bem Estar Psíquico; Saúde, Uso do Tempo, Bom Governo, Estilo de Vida, "Vitalidade Comunal", Diversidade Ecológica (Resiliência), Diversidade Cultural (Resiliência); Educação.

---

33 [www.bhutanstudies.org.bt](http://www.bhutanstudies.org.bt)< [www.grossnationalhappiness.com](http://www.grossnationalhappiness.com)>; acessado em 10 dezembro de 2023.



Quadro 05 – Ciclo de Indicadores para o Índice da Felicidade Butanês<sup>1</sup>



1 [https://texts.mandala.library.virginia.edu/book\\_pubreader/39151](https://texts.mandala.library.virginia.edu/book_pubreader/39151), acessado em 10 de dezembro de 2023.

"Driglam namzha is often described as Bhutan's code of etiquette. Drig (ལྷོ་གྲོག་) denotes order, norm and conformity. Thus, *driglam* literally means the way (ལམ་) of maintaining order while *namzha* (རྩལ་ལཱ་གྲོག་) refers to a concept or system. *Driglam namzha* is thus a system of orderly and cultured behaviour, and by extension, the standards and rules that constitute it. The system also encompasses the *zacha drosom* (མཚའ་བཟུང་འཕྲོད་ལཱ་གྲོག་), which refers to physical behaviours, including manners of eating, chewing and walking".

#### 4.1.2 Evidências da Indignidade alimentar: escassez, fome, egoísmo, risco

Para a compreensão dos atos alimentares e sua permanente tensão com a violência é necessário trazer, novamente, a outra face: os fatos alimentares. A sua dimensão de não intencionalidade e de que maneira os atos alimentares, dialeticamente, influenciam nos seus sentidos e provocam alterações nos comportamentos humanos. A fome é um fato biológico que reclama atos alimentares seja por parte de quem está na situação famélica e de quem poderia, deveria realizar um ato alimentar contra a escassez.

A dificuldade em efetivar o direito à alimentação muito além das demandas judiciais trazem à tona peculiaridades desse tipo de violência que ainda persiste nos nossos dias. A fome impede o exercício de qualquer cidadania. Uma noção importante para a compreensão da indignidade alimentar é o *insulto moral*.

Oliveira e Oliveira *et al.* (2004, 2008) traz a categoria de direitos que se situam na intersecção entre as dimensões da legalidade e da moralidade e que necessitam de uma maior reciprocidade. São direitos que dependeriam de uma maior sintonia entre os atores envolvidos a começar pelo compartilhamento de universos simbólicos. Os interesses, os direitos e o seu reconhecimento passam por uma prática solidária, *quase empática, o que por vezes, está muito distante das práticas judiciais e seus ritos com distanciamentos comunicativos.*

Nem todos passam pela experiência da garantia da fome satisfeita.

A experiência da fome é intrinsecamente humana e individual, ainda que para a sociedade depende da esfera de outra pessoa. Para o consumo, condição para o fim da fome, é sempre necessário, em algum ponto do caminho, da presença do outro.

Montanari (1993) ao documentar uma história da fome e seu impacto sobre os costumes alimentares chama a atenção para a relação entre colonização e os episódios de fome na Europa (séculos IX, XI e XIII), a questão do uso dos bosques e a centralidade do pão na dieta. Segundo o autor, nos anos entre 1032 a 1033, conforme relato de Raol Glaber<sup>34</sup> houve cenas de selvageria em meio aos campos devastados, eventos climáticos extremos e mesmo episódios de antropofagia.

O êxodo massivo de europeus para a "Terra Santa" também provocou uma carnificina alimentar na Oriente Médio.

Maalouf (1983) ao discorrer sobre a percepção das Cruzadas pelos povos árabes rememora a crônica do que denominou de "barbárie franca" e que adquiriu as piores cores com um episódio de canibalismo de guerra. Em 1098, a pequena cidade de síria de Maara cercada por seus vinhedos, figueiras e campos de oliveiras e que seria arruinada, foi cercada por milhares de soldados que inicialmente preferiram saquear cidades maiores. Inicialmente, poupada e seus habitantes foram cercados pelos vencedores da batalha de Antioquia, depois de duas semanas de luta em desequilíbrio de total de forças (centenas sem experiência militar x milhares) não conseguiram mais resistir. Assim, os homens de prestígio da cidade foram até o comandante franco propor uma rendição que lhes garantisse a vida. A proposta foi aceita desde que os habitantes de Maara (cerca de 10.000) aceitassem um desloca-

---

34 DE ALMEIDA, Néri Barros. Raul Glaber: um historiador na Idade Média (980/985-1047). *SIGNUM-Revista da ABREM*, v. 11, n. 2, p. 76-108, 2011.

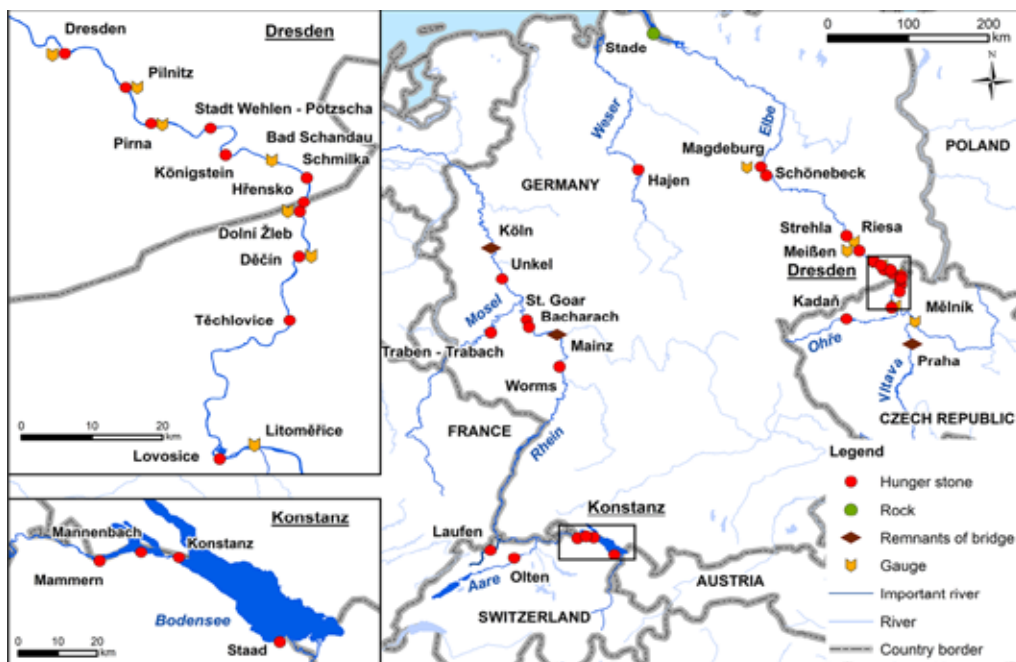
mento forçado para edifícios pré determinados. O deslocamento ajustado ocorreu, mas também uma carnificina massacrada os civis durou 3 dias. O relato brutal do cronista franco Raoul de Caen descreve adultos fervidos em panelas e crianças devoradas após serem assadas em espetos.

A civilização europeia também se arruinava através dos seus campos. Montanari (1993) associa o empobrecimento dos bosques europeus em virtude da monocultura, sobretudo de castanhas que permitiriam a fabricação de farinha e o fim do uso comunal dos bosques, de onde a população tirava parte do seu sustento. Esse uso ficaria cada vez mais restrito aos “poderosos” que limitariam, desde os frutos do bosque quanto a carne de caça. Pelo acesso ao uso comunal dos bosques, houve insurreições no ano de 966 na Normandia, 1381 na Inglaterra, 1525 na Alemanha.

A intensa revolta camponesa do século X foi respondida com extrema violência confirmando o acesso aos mais pobres do consumo de cereais e verduras nos campos cultivados. No século XI, o pão assume um papel importante na dieta popular como é demonstrado em contratos agrários (“terra de pão”), na designação dos produtos agrícolas como “colheita do pão”, bem como na sua conversão em moeda de troca nas práticas de arrendamento. Por sua vez, o “pão da carestia” (século VI) já era um alimento célebre a denunciar o desejo de acesso ao pão, ainda que produzido por outros cereais e vegetais em além do trigo e por vezes com o acréscimo de terra. (MONTANARI, 1993)

Elleder et al (2020) realizaram estudos sobre monumentos hidrológicos as denominadas **marcas de seca hidrológica** na Europa Central. Documentadas pelas chamadas pedras de fome (Hunger Stones – HSs) as marcas demonstram os efeitos climáticos e desmatamento florestal que favoreceram o decréscimo das águas nos estuários dos rios Reno e Elba. Marcas de pedras na República Tcheca sinalizaram o fenômeno desde o século XVI somados aos marcos de medição do nível de água presentes em literatura antiga sobre o tema.

Mapa 03 – Incidência das Pedras da Fome nas bacias do Reno e Elba



Fonte: L. Elleder et al. (2020)

**Figura 27 – Pedra da Fome em Dečín – República Tcheca (próxima à fronteira com a Alemanha)**



Fonte: The Guardian. Photograph: Anadolu Agency/Getty Images ( 19/08/2022)

A inscrição insculpida traz um aviso: *"Wenn du mich siehst, dann weine"*, *Se você me vir, chore.*

A questão do acesso à água, da preservação das suas fontes e mananciais é uma essencialidade da produção alimentar a ensejar medidas de planejamento eficientes, sustentadas por legislações e ações governamentais que considerem a centralidade da questão alimentar na existência humana.

### **4.3 A questão da água e a tecnologia para evidência do risco alimentar**

O clima temperado longe dos extremos da Era Glacial alavancou a história das civilizações antigas e nos remete para a relação entre prosperidade alimentar e águas: Mesopotâmia (Tigre e Eufrates), Egito ( Nilo), Índia (Ganges), China (Amarelo), Povos Originários (Amazonas).

O acesso à água passa pela sua distribuição e tratamento a ensejar modelos jurídicos capazes de tratar esse crucial tema público de forma articulada com diversos afetados tendo em vista o cenário factual onde residem os problemas do acesso seja para ingestão humana e dos outros animais, seja para as atividades de produção alimentar. Além do cuidado com mananciais, é preciso cuidado com a qualidade hídrica.

Gontijo de Oliveira & Soares (2020) discutem o modelo jurídico do tratamento do saneamento no Brasil considerando a realidade dos municípios brasileiros e a necessidade de um ente federativo coordenar ações de diversos municípios. A questão está muito além do 'interesse local', competência municipal constitucional. Esse cenário factual fundamenta o deslocamento da competência dos Serviços de Saneamento Básico- SSB para uma articulação estadual e federal. Segundo dados do Sistema Nacional de Saneamento Básico- - SNIS<sup>35</sup>, em 2010 a população brasileira atendida com acesso à água através de rede era de 81,1% e em 2022 de 84,9%. Cerca de 15% da população estimada de pouco mais de 203 milhões<sup>36</sup> de pessoas em 2023 acha-se excluída do devido acesso à água.

35 <https://www.gov.br/cidades/pt-br/acesso-a-informacao/acoes-e-programas/saneamento/snis/painel> Acessado em 10 de fevereiro de 2024.

36 Dados populacionais do IBGE.< <https://www.ibge.gov.br/estatisticas/sociais/populacao/22827-censo-de->

A situação do atendimento com rede de esgoto é pior. Em 2010, o atendimento com rede de esgoto correspondia a 46,2% da população (estimada em cerca de 196 milhões) e de 56% em 2022. Os municípios com até 20.000 habitantes representam 2/3 do total do Brasil, ou 70,6% de um total de 5.570 municípios. Mais de uma década de omissão, com um avanço pífilo em tema essencial e inter-geracional.

O *Direito Humano à Alimentação Adequada* (DHAA) está contemplado no artigo 25 da Declaração Universal dos Direitos Humanos de 1948, presente no art. 6º da Constituição da República Federativa do Brasil. Alimentos adequados também são aqueles que permitem o rastreio da sua origem já que o conhecimento da sua sanidade passa pelo conhecimento sobre como foi obtido, quais são os seus nutrientes, quais são os riscos do seu consumo.

A falta de cuidado com a água é uma das causas de uma particular indignidade: quando humanos se transformam em comida de vermes e parasitas.

Em Relatório sobre esquistossomose mansoni e geo-helmintoses disponíveis no DATASUS as consequências da falta de tratamento da água trazem uma triste e desigual evidência. No caso da esquistossomose mansoni, as amostras<sup>37</sup> tiveram como alvo escolares de 07 a 17 anos. O problema de saúde dessa população trouxe uma incidência elevada, em 6 estados: Sergipe (8,19%), Minas Gerais (3,86%), Alagoas (2,31%), Bahia (2,19%), Pernambuco (2,14%), Rio de Janeiro (1,65%). Na amostragem de 197.564 escolares examinados houve positividade para ovos nas fezes.

No caso de da região Norte há a maior incidência de ovos de ancilostomídeos (helmintose). O Pará (7,21%); Tocantins (6,06%); Amazonas (3,14%); os demais estados se testam positivo em torno de 1%. No Nordeste, a situação também é preocupante, Maranhão (15,79%); Sergipe 6,62%; Paraíba 5,09% e Bahia 4,23%, nos demais estados positividade abaixo de 2%. No resto do país abaixo de 2%.

Tanto a riqueza hídrica quanto as áreas com escassez são vulneráveis aos parasitas que indicam condições sanitárias precárias e o risco à alimentação.

Em pesquisa realizada no Laboratório de Inteligência Artificial<sup>38</sup> para a construção de modelo em aprendizagem de máquina para análise de risco alimentar no Brasil. A extração de dados utilizou a Metodologia da Legística para elaboração do dado de treino: o texto legal e cenário factual de incidência normativa. O cenário factual apresenta dimensões dos tipos de produção na região de Minas Gerais, os locais de tratamento dos resíduos nos municípios ("Lixões", aterros sanitários), a existência de cursos d'água. Por meio, do uso de coordenadas geodésicas, das dimensões do dado de treino, avalia-se o grau de aproximação entre elas e assim, o risco.

---

mografico-2022.html?=&t=resultados> Acessado em 10 de fevereiro de 2024.

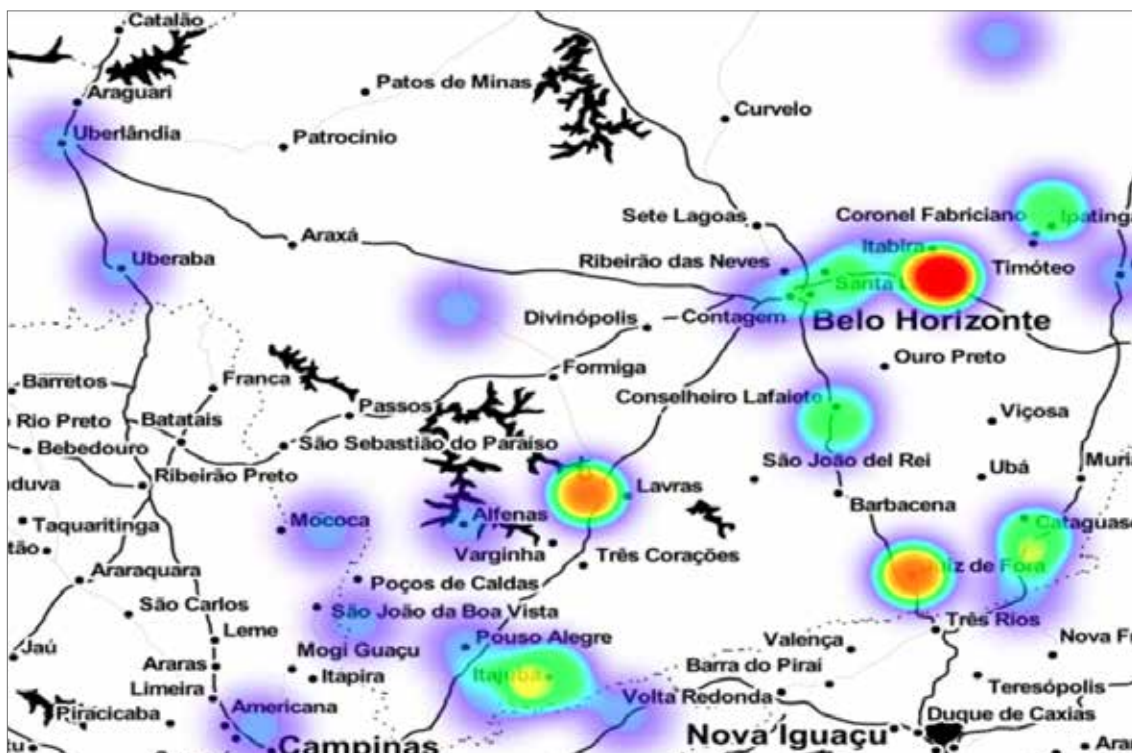
37 "Em cada unidade federada foi selecionada uma amostra de aproximadamente 4.000 escolares residentes em municípios da área endêmica da esquistossomose com municípios com menos e de 500.000 habitantes e três amostras de aproximadamente 2.100 escolares residentes em área endêmica com municípios com mais de 500 mil habitantes e escolares residentes em áreas não endêmicas como municípios com mais de 500 mil habitantes, respectivamente.< <http://tabnet.datasus.gov.br/cgi/sinan/inpeg/RelatorioINPEG.pdf>> Acessado em agosto de 2022.

38 Projeto de Pós Doutorado de Fabiana de Menezes Soares e supervisão de Adriano Alonso Velloso em parceria com Douglas Vitor Pontes, mestrando do DCC/Departamento de Ciência da Computação da UFMG. Resultados parciais apresentados em evento da Faculdade de Direito da GV, em 2022, durante o 5º Seminário do Projeto Regulação em Números em 03 de novembro de 2022. <https://portal.fgv.br/noticias/5o-seminario-projeto-regulacao-numeros-entrega-premio-melhores-praticas-area> Acessado em 03 de novembro de 2022.



A disciplina legal do alimento se espalha pelos sistemas da agricultura e da saúde animal; da saúde humana, vigilância sanitária, cultura (inclusive saberes tradicionais e gastronomia), comércio (inclusive internacional), consumidor, bioquímico, tecnológico, ambiental, dos povos originários, transportes etc. E a água intersecciona o percurso do alimento até a mesa.

### Mapa 04 – Mapa de calor sobre o risco de proximidade entre lixões e aterros não controlados e cursos d’água (Recorte região/2022)



Belo Horizonte concentra a maior zona metropolitana do estado de Minas Gerais e produz<sup>40</sup> hortifrutigranjeiros e produtos animais<sup>41</sup>, a região próxima de Juiz de Fora, na zona da mata é área produtora de café, feijão, cana de açúcar, milho, além de produtora de leite e carne, já a região de Lavras, a produção é composta por café e frutas<sup>42</sup>.

Cursos d’água não obedecem limites ou fronteiras. Fluem recebendo cuidado ou toda sorte de poluentes e contaminantes presentes no solo e que chegam da cadeia de afluentes.

40 Anuário das Agriculturas Metropolitanas – Região Metropolitana de Belo Horizonte. AUE! é um grupo de pesquisa, extensão e ensino sediado no Instituto de Geociências da Universidade Federal de Minas Gerais (IGC/UFMG), composto por estudantes, pesquisadoras/es e professoras/es de diferentes formações e trajetórias. O grupo foi criado em 2013 e se dedica a fortalecer e visibilizar as agriculturas da Região Metropolitana de Belo Horizonte (RMBH) e do Colar Metropolitano, especialmente a agricultura urbana e a agroecologia. < <https://aueufmg.wordpress.com/anuario-das-agriculturas-metropolitanas-primeira-edicao/>> Acessado em agosto de 2022.

41 Bananas, abacaxi, tangerina, cana de açúcar, laranja, tomate, ovos de codorna, ovos de galinha, mel, boi, porcos, galinhas, mandioca, olerícolas, milho silagem (ração animal), sorgo forrageiro (ração animal), verduras e hortaliças não convencionais.

42 IBGE < <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/mg/lavras/pesquisa/15/0>> Acessado em março de 2023.

Se um curso d'água é objeto de uma ação de tratamento por parte de uma cidade, seu ônus pode ser maior ou menor a considerar o que sua vizinha fez ou deixou de fazer. O ciclo de produção de alimentos exige interações cooperativas em todo o seu ciclo, inclusive de pessoas jurídicas e principalmente de governos, ainda mais se forem estados federativos.

### 4.3.1 Entre o excesso e o razoável: Leis Santuárias

As leis santuárias foram editadas já no período romano pré cristão e legaram modelos de comportamento de consumo informados pelo apreço da simplicidade dirigidos ao vestir e ao comer.

As leis santuárias de controle sobre a mesa foram documentadas já na Antiguidade, no Império Romano e se apresentaram também na Idade Média (Grieco, Hyman, Scholliers, 2006; Campanini, 2006).

Primeiramente, a modéstia se contrapôs à ostentação nos regramentos do vestuário (inclusive quanto aos adornos) sendo instituída como modelo jurídico presente, na *Lex Oppia* de 215 a.C, no Código Teodosiano 400 d.C, além das regras postas por Carlos Magno nos anos 880 d.C que disciplinaram preços e tipos de vestimentas para evitar o excesso de opulência. Essa tendência se espalhou por vários locais da península itálica, com regras civis e eclesiásticas também editadas por meio da magistratura local, e em bem como por toda a Europa. Todavia, houve as constantes pressões em favor da ostentação, contra a moderação com gastos inúteis a enaltecerem a vaidade. Na Inglaterra, no século XVI, a legislação dos Tudor (Henrique VII) traz um tipo de decreto real "contra o uso de roupas caras" reforçando regras no mesmo sentido editadas no século anterior. Já no século XVI, o direito santuário teria efeitos sobre a substância do Anglicanismo e as relações com o modelo do corpo estatal já que havia normas específicas emanadas por parte da Coroa e da Associação de Advogados (MUZZARELLI, 1996; BALDWIN, 1926; HOOPER, 1915; RAFFIELD, 2002).

A permanência e quantidade desse tipo de legislação para controle do luxo e dos gastos desproporcionais em alimentação e vestuário, por séculos e em diversos locais, demonstra que no cotidiano o desejo e ação da desmedida eram grandes.

Ainda que fossem invocadas por 'um sentimento de democracia' (MUZZARELLI, 1996) a proibição do acesso ao vestuário opulento e à alimentação refinada parece ter produzido uma constante tensão a favor da liberdade para uso de ouro, prata, pedrarias, tecidos finos, ingredientes exóticos, todos marcadores de hierarquias sociais.

Campanini (2006) discute o conteúdo da disciplina do excesso alimentar alvo das leis santuárias medievais e renascentistas, sobretudo da Itália setentrional à partir da verificação da mudança temporal na própria definição, nas condicionantes de oferta e acesso que trariam uma noção de valor pela escassez (custoso porque a disponibilidade é baixa). O legislador santuário também atuava contra o desperdício e o uso de elementos decorativos, a seu juízo, tidos como supérfluos. O controle da mesa traria repercussões sobre a disciplina de maneiras e comportamentos, a demanda por produtos e ingredientes fruto das escolhas alimentares.

A moralidade imposta à da mesa extraída desse tipo de legislação<sup>43</sup>, passa por uma imagem de austeridade, modéstia, comedimento, moderação, sobretudo nos banquetes públicos, *visíveis*.

---

43 Campanini cita um parecer bolonhês fundamentado nas leis santuárias de Emilia Romagna (metade do sécu-



Todavia, em certos casos, a disciplina do excesso traz exceções condicionadas pela hierarquia social. Campanini (2006) traz um curioso levantamento de legislações santuárias comunais e aquelas elaboradas pelos senhores feudais, na Úmbria entre os séc.XIV e séc. XV. No caso das primeiras, os decretos tinham a finalidade de generalização de um comedimento para todos os habitantes das comunas. Já no segundo caso, havia um claro intuito de diferenciação social, distinguindo homens importantes dos outros (mercadores ricos que queriam imitar os hábitos da nobreza), ou seja, exceções aos aristocratas (Gubbio, sec.XIV), cavaleiros, homens que obtivessem doutorado (Perúgia,sec. XIV).

Campanini (2006) ainda ressalta o apreço do legislador santuário pelos banquetes de casamento ( em todas as etapas), os festins femininos, festas como o Natal, Páscoa, algum santo/santa padroeiro, eventos civis como nomeações, autorizações para o exercício da medicina, festejos para recepção de pessoas importantes. Contudo, nas festas religiosas, segunda a autora, haveria uma certa leniência quanto à observância estrita do comedimento. O conteúdo das leis santuárias é composto por normas de dever e proibições, tais como, as determinações o número de pratos a serem servidos (com exceção das frutas), a quantidade de vinho, a quantidade de carnes nobres a serem servidas, quantidade e tipos de carne de caça e de as aves que eram consideradas alimentos mais privativos das elites (sec XV). No caso dos banquetes de casamento, o número de convidados era objeto de regramento, sobretudo quanto à quantidade de mulheres convidadas.

A comensalidade exagerada também está presente como forma de restauração, compensação, gozo, interação social, coesão, definição de hierarquias, laços de pertencimento e limites de exclusão também é reconhecida como norma social, não obstante as legislações santuárias (e seu legado) sobre o exercício da moderação, da temperança.

No Direito de hoje, princípios como *moralidade, proporcionalidade, isonomia, adequação, razoabilidade* evocam o exercício da temperança em comportamentos, processos decisórios, objetivo final de tipos substanciais de normas como as santuárias, ainda que limitadas pelo papel restaurante compensador da alimentação.

Nascimento (2019) ao contestar o pouco interesse da doutrina em justificar e compreender a gênese material das leis nos recorda do brocardo "É a autoridade e não a verdade que faz a lei ou o Direito – *Auctoritas non veritas facit legem*". A complexidade da tarefa exige que o jurista que se interessa pela atividade de legislação incursione por outros campos de conhecimento.

A busca por evidências, ou da portada da realidade para a dimensão lógico-formal no processo decisório qualifica o sentido da autoridade no exercício da sua competência quando elabora argumentos relevantes e densos em insumos informacionais. Assim a sociedade, os grupos afetados, que legitimamente, queiram participar da decisão, conseguem cooperar com o exercício do mandato representativo, tantas vezes a serviço dos seus exclusivos desejos. Afinal a representação se origina do vigente sistema republicano onde a participação popular é um princípio estruturante. (SOARES, 2002).

---

lo XVI) "Depois, para dar a ordem adequada e acabar com o costume execrável de fazer refeições e banquetes tão suntuosos que vão além da vida política e virtuosa, pela qual ofendemos a Divina Majestade, para além dos prejuízos às famílias pelos grandes e supérfluos gastos que fazemos, ordenamos"....na sequência seguem as proibições "de mais de três pratos assados e três cozidos," "só permitimos um jogo e nada mais."p.145

As leis santuárias são um exemplo de como os costumes moldaram não só os comportamentos, mas o modo e os limites de como as pessoas se relacionam com as regras, o direito, as autoridades.

Grieco, Hyman e Scholliers (2006) reforçam a perspectiva da proeminência social de quem (nobres, burgueses, religiosos) põe as normas santuárias e sugerem uma reflexão a partir do modelo de comensalidade doméstico, institucional, cotidiano. Os autores partem da definição de Grignon<sup>44</sup> e consideram uma comensalidade das violações, quando o excesso alimentar costuma ser encorajado. Nesse sentido, outros tipos de comensalidade ganham lugar nos modos excepcional, segregativo e transgressivo. A comensalidade excepcional tem seu lugar nas datas importantes do "ciclo da vida: a profissional. A segregativa marca os limites de inclusão dentro de um grupo e tem um caráter de exclusividade, diferenciando grupos e criando novas hierarquias visando os modos de pertencimento. A comensalidade transgressiva reúne, de forma esporádica, grupos opostos, que cotidianamente não compartilhariam a mesa e isso a torna carregada de simbolismos, como, por exemplo, aplacar a culpa pela prosperidade quando homens ricos oferecem comida às pessoas pobres.

Na década de 50 do século, um ritual coletivo para consumo de uma grande quantidade de comida, conhecido como *Fresswelle* – ou onda devoradora, em tradução livre, na Alemanha é celebrado o fim das privações alimentícias da guerra. A (GRIECO, HYMAN, SCHOLLIERS, 2006)

A fome é um fato com potencial desumanizante e portanto, contrário à ética, à justiça, ao direito. Porém, a sua manutenção, até os nossos dias, expressa uma cadeia de atos omissivos e comissivos eficazes para a ocorrência dessa injustiça primordial. Nos nossos dias vemos, o poder da sociedade da informação e os temores sobre nossa real capacidade de escolha em meio ao processamento de uma quantidade colossal de dados, informações, imagens, áudios: o temor da Inteligência Artificial sensiente. Porém, para a questão alimentar que assegura a existência de seres humanos, a tecnologia não foi capaz de superar o atraso "civilizacional" personificado na fome de humanos e dos outros animais.

A distância entre a lei (direito fundamental à alimentação adequada) e a realidade (fome, desnutrição) é imensa. No Brasil, um Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional foi criado em 2006<sup>45</sup> logo após da Emenda Constitucional N° 10 ter positivado, expressamente, no art. 6° da Constituição da República o direito à alimentação no elenco dos direitos sociais.

O direito à alimentação pela sua dimensão humana é global e tem seu percurso normativo marcado pela contribuição de organismos internacionais. Ossio Bustillos (2022) chama a atenção para uma metodologia de direito comparado capaz de lidar com direitos sociais. Primeiramente, é necessário identificar o desafio comum entre aos ordenamentos jurídicos objeto do estudo comparatístico. A advertência da autora foi pautada por Zacher, na Alemanha, (fundador do Instituto Max Plank em direito social comparado). Nesse contexto, a dimensão "social" que qualifica essa categoria de direitos, assinala uma questão "pré jurídica" de desigualdade extrema.

Esse é o bem a ser protegido, o acesso ao alimento, no sentido nutricional, econômico, cultural, que se não ocorre, afasta a pessoa de toda a categoria de direitos fundamentais.

Não foi capaz de equilibrar a medida entre o excesso e a escassez.

---

44 GRIGNON, Claude "Commensality and Social Morphology: an Essay of Typology", in Peter Scholliers (ed.), Food, Drink and Identity (Oxford, 2001), pp. 23-33.

45 Brasil. Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006

### 4.3.2 A fome por um projeto de justiça alimentar

O fracasso de um projeto de justiça alimentar passa também por outras dimensões.

A crise climática e a urgência da sua regulação, as legislações para o abastecimento, são necessárias perspectivas a serem considerados no trato jurídico da questão alimentar. A escassez, por outro lado, reclama também a disciplina do excesso e o que é considerado excessivo e potencialmente fonte de conflitos.

Muzzarelli (2003) traz a disciplina do Decreto de Graziano ao condenar a embriaguez. Esse estado, instintivo, no plano da autonomia da vontade exigida para a licitude dos atos jurídicos, teria um tratamento diverso tanto pela a Canonística quanto à Civilística. Uma pessoa alterada pelos sentidos, não poderia estar no mesmo patamar de igualdade quanto à sua responsabilização, do que aqueles que disciplinassem a sua própria libação. Neste sentido, contenção dos apetites, mais uma vez revela o caráter disciplinador das regras do convívio alimentar.

Maria Giuseppina Muzzarelli(2003) investiga as restrições ao consumo ( ou por vezes verdadeiras proibições) objeto de manuais de comportamento alimentar, da idade média, destinado às mulheres. Essa mentalidade vigorou dentre os romanos a ponto do marido poder punir a mulher que bebesse vinho e assim tivesse contato com um 'princípio de vida" nele presente. Esse costume originou uma outra regra conhecida como "direito do beijo". Para averiguar se a mulher tinha ou não infringido à regra de vedação ao consumo de vinho, qualquer parente tinha o direito de verificar diretamente, via beijo, se a boca da mulher continha algum resquício da bebida. A professora de Bolonha analisa o *Reggimento e Costumi di Donna* de autoria de Francesco Barberino, no contexto das restrições alimentares impostas às mulheres, com o fim de disciplinar-lhes os apetites.

A auto contenção contra a gula e o desvalor do consumo de vinho para mulheres, especificamente a embriaguez feminina por exemplo, sinalizam ações contra o excesso, sobretudo no controle da luxúria, tentação atribuída, precipuamente, às mulheres para que não fossem tentadas ao cometimento do adultério. Em situações mais restritas, todavia, o consumo de vinho era estimulado como nas refeições de gala, (banquetes) ou durante o estado puerperal como um tipo de compensação para as dores do parto. Comer sem gula, longe dos excessos é também um comportamento que pode culminar num tipo de ação contra a escassez de comida. Quando não há exagero ou transbordamento, tendo já satisfeito à sua fome, uma forma de partilha pode ocorrer. Esse tipo de fomento à alteridade alimentar por meio de um sentido de medida que atinge a oferta de comida criaria as condições para equilibrar a escassez.

Os relatórios temáticos da FAO (Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura) têm por objetivo a produção de estudos, dados e evidências sobre a fome, a desnutrição que possam auxiliar governos, organizações a articularem ações mais efetivas contra a mais grave indignidade humana.

A pandemia de Covid 19 teve impacto sobre a segurança alimentar em todo mundo e o desequilíbrio entre excesso e escassez é evidenciado em diversas dimensões de análise.

A obesidade e a desnutrição ainda são questões do nosso tempo a delimitar uma íntima ligação com a pobreza e desigualdade. Para Peixoto e Pinto (2018) ao analisarem a questão do desperdício no

Brasil chamam a atenção ainda para uma escassez de dados que permitiriam ações para interferir na cadeia de perdas ocorridas durante a produção, processamento, armazenamento e transporte.

A efetividade do direito à alimentação passa por ações que atuem contra a pobreza, que atuem contra o desperdício e diminuam o fosso social assentado na fome e na carência presentes no cotidiano de milhões de pessoas.

“O desperdício alimentar é um fracasso do mercado que resulta no desperdício de mais de 1 bilhão de dólares em alimentos todos os anos. É também um fracasso ambiental: o desperdício alimentar gera cerca de 8 a 10 por cento das emissões globais de gases com efeito de estufa (incluindo perdas e lixo/resíduos) e ocupa o equivalente a quase 30 por cento das terras cultiváveis do mundo”<sup>46</sup> (Tradução da autora)

O Relatório da ONU<sup>47</sup> sobre o Desperdício de Comida (2024), publicado inicialmente com dados de 53 países no relatório de 2021 chega ao total estimado de 93 milhões de toneladas de comida, jogadas no lixo, em 2019 reclama uma mudança na obtenção de dados nos países participantes, ao longo da sua cadeia produtiva. O desperdício é um problema localizado nos centros urbanos e envolve a cadeia do varejo, serviços e domicílios. Muitos países ainda continuam sem informações precisas quanto ao nível do seu desperdício alimentar, o que dificulta um diagnóstico global sobre o tema. Para melhorar o acesso aos dados sobre indicadores para a elaboração do índice de desperdício, mais completo, o setor de estatísticas da ONU (UNSD) propôs um modelo de relatório a ser utilizado por diversos tipos de países e culturas.

A elaboração de um índice de desperdício mais robusto depende do compartilhamento de dados por parte de países que desenvolvam mecanismos para mensuração das perdas alimentares. O relatório traz propostas para soluções e leva em conta que as questões em torno do desperdício alimentar se cruzam, se interseccionam com a justiça, equidade, inclusão, diversidade, trabalho, gênero. Nesse sentido, envolver essa rede de afetados e as suas relações interfere no nível de implementação das medidas contra o desperdício de comida.

O relatório referencia ainda um estudo de Herd, Constantino e Leslie(2023) no qual demonstram que startups e as organizações sem fins lucrativos (vulneráveis) que atuam contra o desperdício alimentar recebem menos apoio, investimentos, subvenções. Doações, modelos de consumo com desconto que levem em conta as dimensões culturais, religiosas, ou mesmo dietéticas devem ser consideradas em propostas concertadas com as comunidades afetadas. Por fim, segundo outro estudo referenciado no Relatório com a autoria de Loopstra e Lalor (2017), pessoas com deficiência utilizam muito os bancos de alimentos ou assistência alimentar. Em virtude dessa condição, sofrem maior risco de indignidade alimentar.

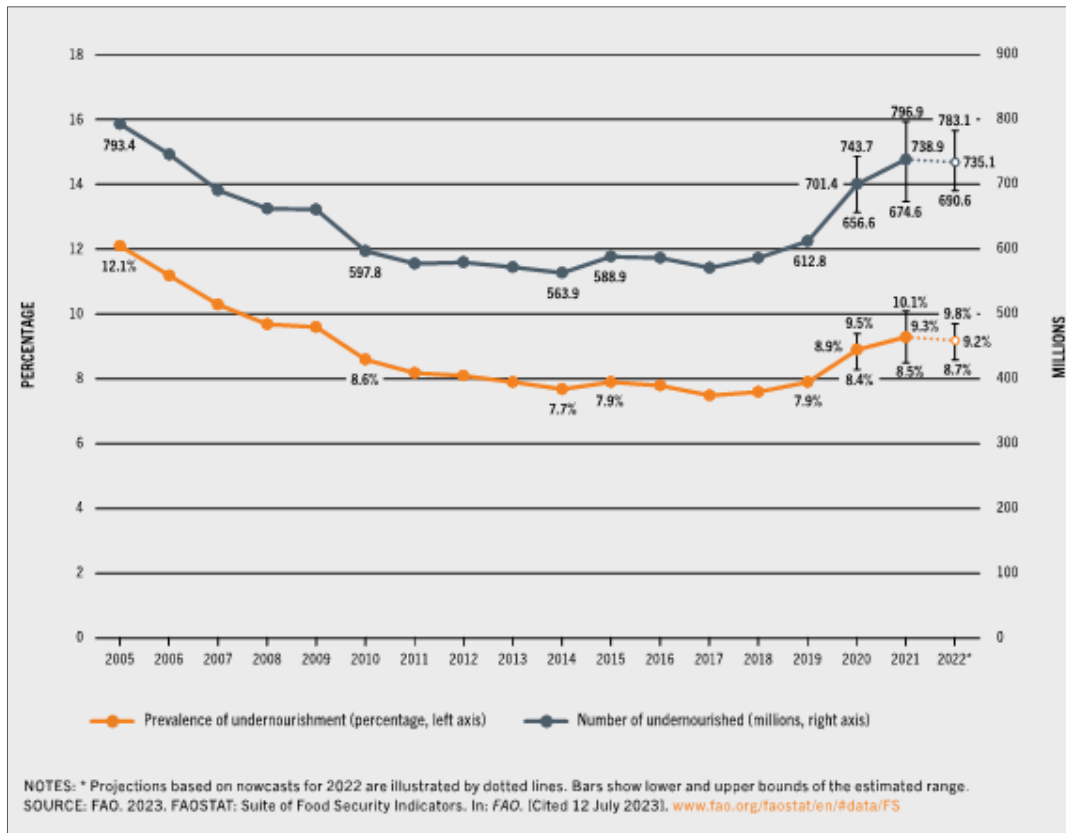
---

46 “Food waste is a market failure that results in the throwing away of more than US\$1 trillion worth of food every year. It is also an environmental failure: food waste generates an estimated 8–10 per cent of global greenhouse gas emissions (including from both loss and waste), and it takes up the equivalent of nearly 30 per cent of the world’s agricultural land.” Food Waste Index Report 2024. Think Eat Save: Tracking Progress to Halve Global Food Waste. Executive Summary, XI.

47 United Nations Environment Programme (2024). Food Waste Index Report 2024. Think Eat Save: Tracking Progress to Halve Global Food Waste. Nairobi. Financial support from the Swiss Federal Office for Agriculture (FOAG- BLW) and the United States Environmental Protection Agency (US EPA)

Lamentavelmente, no Brasil, ainda, sequer a coleta seletiva é uma ação governamental, nos municípios, amplamente difundida e/ou continuada e que permitiria visibilizar o resíduo orgânico. Em menor grau ainda, são as ações contra o desperdício, que priorizassem doações.

**Gráfico 02 – FAO 2023: A fome no mundo no período de 2020 -2022, mas ainda distante do menor nível de antes da pandemia de Covid 19**



Fonte: The State of Food Security and Nutrition in the World 2023 Urbanization, agrifood systems transformation and healthy diets across the rural–urban continuum

O gráfico/relatório salienta o aumento da fome crônica no mundo no pós pandemia (2019 era de 7.9% e em 2022, 9.2%) com uma ligeira queda entre 2021 e 2022, o que confirma o grande impacto da questão alimentar global, por meio do indicador de subnutrição e da necessidade de políticas concertadas para produção e acesso ao alimento.

## Gráfico 03 – FAO 2023: Percentuais regionais de subnutrição no mundo 2005-2022

|  | 2005 | 2010 | 2015 | 2016 | 2017 | 2018 | 2019 | 2020* | 2021* | 2022* |
|--|------|------|------|------|------|------|------|-------|-------|-------|
| <b>WORLD</b>                           | 12.1 | 8.6  | 7.9  | 7.8  | 7.5  | 7.6  | 7.9  | 8.9   | 9.3   | 9.2   |
| <b>AFRICA</b>                          | 19.2 | 15.1 | 15.8 | 16.6 | 16.5 | 16.6 | 17.0 | 18.7  | 19.4  | 19.7  |
| Northern Africa                        | 6.2  | 4.7  | 5.4  | 5.7  | 6.0  | 6.0  | 5.8  | 6.0   | 6.9   | 7.5   |
| Sub-Saharan Africa                     | 22.5 | 17.6 | 18.2 | 19.1 | 18.9 | 19.1 | 19.5 | 21.6  | 22.2  | 22.5  |
| Eastern Africa                         | 31.7 | 23.8 | 24.6 | 26.2 | 26.2 | 26.0 | 26.7 | 28.1  | 28.4  | 28.5  |
| Middle Africa                          | 31.9 | 22.5 | 23.3 | 24.7 | 23.7 | 24.4 | 24.8 | 27.6  | 28.5  | 29.1  |
| Southern Africa                        | 5.1  | 7.2  | 9.3  | 8.3  | 7.8  | 7.7  | 8.3  | 9.5   | 10.0  | 11.1  |
| Western Africa                         | 12.2 | 10.8 | 10.6 | 10.7 | 10.6 | 11.1 | 11.0 | 13.7  | 14.5  | 14.6  |
| <b>ASIA</b>                            | 13.9 | 9.3  | 8.0  | 7.5  | 7.0  | 7.1  | 7.4  | 8.5   | 8.8   | 8.5   |
| Central Asia                           | 13.8 | 6.6  | 4.0  | 3.8  | 3.5  | 3.1  | 2.8  | 3.3   | 3.2   | 3.0   |
| Eastern Asia                           | 6.8  | <2.5 | <2.5 | <2.5 | <2.5 | <2.5 | <2.5 | <2.5  | <2.5  | <2.5  |
| South-eastern Asia                     | 17.3 | 11.1 | 7.5  | 6.5  | 5.8  | 5.5  | 5.3  | 5.3   | 5.3   | 5.0   |
| Southern Asia                          | 20.2 | 15.4 | 14.0 | 12.9 | 12.2 | 12.3 | 13.3 | 15.6  | 16.4  | 15.6  |
| Western Asia                           | 7.9  | 6.5  | 9.1  | 10.0 | 9.8  | 10.3 | 10.3 | 10.5  | 10.2  | 10.8  |
| Western Asia and Northern Africa       | 7.1  | 5.7  | 7.4  | 8.0  | 8.1  | 8.3  | 8.2  | 8.4   | 8.7   | 9.2   |
| <b>LATIN AMERICA AND THE CARIBBEAN</b> | 9.3  | 6.2  | 5.3  | 6.1  | 5.8  | 5.9  | 5.6  | 6.5   | 7.0   | 6.5   |
| Caribbean                              | 18.4 | 14.7 | 13.2 | 13.5 | 13.2 | 14.0 | 14.2 | 15.2  | 14.7  | 16.3  |
| Latin America                          | 8.6  | 5.6  | 4.7  | 5.5  | 5.2  | 5.3  | 4.9  | 5.9   | 6.4   | 5.8   |
| Central America                        | 8.1  | 6.8  | 6.7  | 6.2  | 6.1  | 6.1  | 5.1  | 4.8   | 5.0   | 5.1   |
| South America                          | 8.8  | 5.1  | 3.9  | 5.2  | 4.9  | 5.0  | 4.9  | 6.3   | 7.0   | 6.1   |
| <b>OCEANIA</b>                         | 6.9  | 6.5  | 6.2  | 6.1  | 6.1  | 6.4  | 6.4  | 6.0   | 6.6   | 7.0   |
| <b>NORTHERN AMERICA AND EUROPE</b>     | <2.5 | <2.5 | <2.5 | <2.5 | <2.5 | <2.5 | <2.5 | <2.5  | <2.5  | <2.5  |

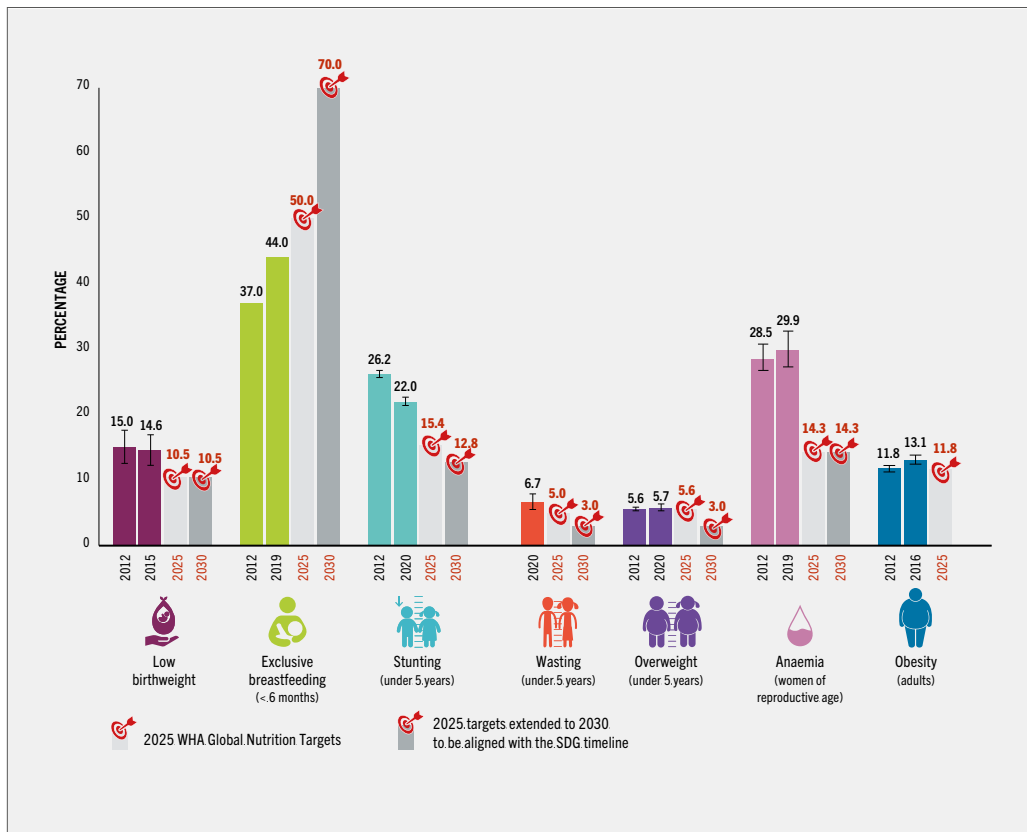
NOTES: \* Projected values are based on the projected midranges. The full ranges of the 2020, 2021 and 2022 values can be found in **Annex 2**. For country compositions of each regional/subregional aggregate, see Notes on geographic regions in statistical tables at the end of the report. SOURCE: FAO. 2023. FAOSTAT: Suite of Food Security Indicators. In: FAO. [Cited 12 July 2023]. [www.fao.org/faostat/en/#data/FS](http://www.fao.org/faostat/en/#data/FS)

Fonte: The State of Food Security and Nutrition in the World 2023 Urbanization, agrifood systems transformation and healthy diets across the rural–urban continuum

A África apresenta mais do dobro da segunda colocação nesse ranking da miséria alimentar. Um continente riquíssimo, espoliado por séculos e que em pleno século XXI padece pela incompetência e negligência das autoridades constituídas. A situação da Ásia e da América do Sul, não obstante o percentual mais baixo, mostra ainda essa variável da desigualdade a requerer não só os desafios tecnológicos para alimentar, mas também as escolhas republicanas pelo valor da dignidade alimentar.

### Gráfico 04 – FAO 2021 Baixo peso, Nanismo, Aleitamento Exclusivo, desperdício, obesidade infantil, anemia, obesidade adulta

A estimativa em 2020 foi de 22 por cento das crianças com menos de 5 anos de idade foram afetadas pelo atraso no crescimento, 6,7 por cento pela desnutrição severa e 5,7 por cento pelo excesso de peso, quase 30 por cento das mulheres com idades compreendidas entre os 15 e os 49 anos foram afetadas pela anemia.



Fonte: *The State of Food Security and Nutrition in the World 2021. Transforming food systems for food security, improved nutrition and affordable healthy diets for all.*

A feitura das leis em ambientes materialmente democráticos é informada por perspectivas estratégicas para evitar conflitos e espalhar ações que possam trazer maior isonomia para os participantes de uma dada comunidade. Nesse sentido, a legislação tem um papel instrumental ao concretizar um equilíbrio entre o excesso e a escassez.

No caso alimentar, o equilíbrio entre produção, abastecimento e consumo de alimentos passa pelo não estímulo ao risco de doenças.

Tal equação é bastante complexa na realidade brasileira com sua crônica desigualdade alimentar. O consumo de alimentos ultraprocessados não é uma escolha equânime para certos extratos da população. Nem todos podem se alimentar de produtos “in natura”, ou mesmo orgânicos, ou industrializados que não tenham o seu gosto e sabor profundamente manipulados. Seja pelo preço, pela ausência de políticas públicas que articulem produções e a distância dos postos de venda, comer bem, infelizmente, pode ser um marcador de hierarquia social na contemporaneidade.

A denúncia sobre a maior economicidade do consumo de sanduíches, por exemplo, em detrimento de verduras, carnes, cereais, frutas, não processados já ganhou o debate público, faz duas décadas, como objeto do emblemático documentário “*Super Size Me*” (2004).

Durante 30 dias, o até então saudável Morgan Spurlock ingeriu tão somente sanduíches. O registro da degradação das suas condições gerais de saúde foi enorme e provocou uma onda de *advocacy* a favor da alimentação saudável. O documentário também exibe uma representação do perfil da população consumidora de sanduíches em substituição às refeições. Os marcadores de natureza étnica, de faixa de renda atravessam a questão da diminuição da possibilidade de escolha alimentar diante da possibilidade de comer a baixo custo<sup>48</sup>. Pollan (2009) também demonstrou os dilemas por trás da boa alimentação que exigem uma vivência do tempo diferente do mundo de fast food e por vezes, baixo convívio.

O documentário também jogou luzes sobre o modo como a empresa (*Mac Donalds*) interferiu não só no consumo, como no modelo de produção alimentar dos EUA trazendo um panorama de causas da obesidade naquele país. A situação brasileira também demonstra que a pobreza diminui ou mesmo impede escolhas alimentares adequadas e que possam potencializar mais saúde.

O estudo qualitativo<sup>49</sup> concluído por Rocha e ali (2024) sobre a percepção dos residentes de favelas brasileiras (majoritariamente na região sudeste) sobre o ambiente alimentar traz alguns achados igualmente incômodos, após a análise dos discursos nos grupos focais (que orientaram a elaboração de questionários *online* dirigidos a pessoas habitantes de periferias brasileiras).

### Quadro 08 – Rede Temática dos grupos focais sobre ambiente alimentar em periferias

Temas centrais do roteiro utilizado para guiar os grupos focais.

| ROTEIRO                       |  |
|-------------------------------|--|
| TEMA CENTRAL                  | DIMENSÕES AVALIADAS  |
| Conceitos sobre a alimentação | O que é a alimentação saudável e a não saudável<br>Informação sobre alimentos e alimentação<br>Percepção sobre a alimentação de cada pessoa<br>Maiores dificuldades para se ter uma alimentação saudável   |
| Ambiente alimentar domiciliar | Alimentos disponíveis nos domicílios   |
| Compra e doação de alimentos  | Locais onde são comprados os alimentos<br>Percepção sobre o acesso aos alimentos saudáveis na vizinhança e nos locais de compra<br>Presença de propagandas e promoções<br>Utilização de serviços de entrega de alimentos<br>Costume de realizar refeições fora de casa<br>Recebimento de doações |
| Produção de alimentos         | Se a pessoa produzia alimentos para consumo próprio<br>Presença de hortas comunitárias ou vizinhos com hortas que vendiam ou doavam alimentos  |

Fonte: Rocha e ali, 2024

48 NISBET, Matthew C.; AUFDERHEIDE, Patricia. Documentary film: Towards a research agenda on forms, functions, and impacts. *Mass Communication and Society*, v. 12, n. 4, p. 450-456, 2009; AUSTIN, Regina. *Super Size Me and the Conundrum of Race/Ethnicity, Gender, and Class for the Contemporary Law-Genre Documentary Filmmaker*. *Loy. LAL Rev.*, v. 40, p. 687, 2006. BLOOMFIELD, Emma Frances; SANGALANG, Angeline. Juxtaposition as visual argument: Health rhetoric in super size me and fat head. *Argumentation and Advocacy*, v. 50, n. 3, p. 141-156, 2014.

49 Grupos focais, versão adaptada e traduzida para o Brasil do instrumento **Perceived Nutrition Environment Measures Survey** (NEMS-P; Pesquisa de Medidas Percebidas do Ambiente Nutricional), para análise uso de grounded theory (teoria fundamentada) e, a técnica (ART) para análise de redes temáticas (ART).



A grande maioria dos respondentes declarou que raramente fazem suas refeições em casa, o que mostra uma fragilização dos efeitos de sociabilidade e convivialidade com a perda da *comensalidade*. O acesso à comida mais facilitado para os respondentes é aquele disponibilizado por meio de promoções (incluindo produtos vencidos e próximos do vencimento) que tem nos ultraprocessados e industrializados, a maior vantagem econômica.

A definição de alimento saudável para os respondentes incluiu produtos frescos e *in natura* como orgânicos, vegetais, carnes, arroz e feijão e preocupações com aspectos biológicos como quantidade de sal, açúcar, carboidratos etc. A noção de alimento saudável, para os respondentes incluiu aspectos de acessibilidade física, de mobilidade urbana, econômica. Nesse contexto, o alimento saudável também seria aquele culturalmente referenciado.

Algumas boas práticas ou diretrizes que possam inspirar legislações e políticas públicas são apontadas no estudo, como contribuições para a melhoria desse quadro de afastamento de uma alimentação saudável por parte da população das periferias:

- i. Incentivos para abertura de estabelecimentos de comércio de alimentos saudáveis
- ii. Instalação de postos de venda de alimentos saudáveis na proximidade de transportes públicos
- iii. Iniciativas móveis de ofertas de alimentos percorrendo a cidade, por meio de ônibus urbanos e vendedores ambulantes
- iv. Incentivos fiscais de desoneração para alimentos *in natura* e semi processados.

O projeto "Prato Firmeza"<sup>50</sup> é um exemplo sobre como soluções eficientes são elaboradas por comunidades afetadas pela falta de acesso à comida de qualidade ou pela exclusão do circuito da cultura gastronômica, associada aos ambientes urbanos distantes das periferias. Em 2017, um grupo de jovens da Escola de Jornalistas (ÉNOIS) se propôs a mapear "as quebradas" culinárias do seu território, mostrando que era possível comer bem na periferia. A história do primeiro guia de utilidade pública sobre os 40 estabelecimentos alimentares dos arredores da cidade de São Paulo mostrou como boa comida também está onde a necessidade reside. O Guia foi finalista do Prêmio Jabuti, em 2017.

No Brasil, desde 2019, o Conselho de Monitoramento e Avaliação de Políticas Públicas (CMAP) avaliou mais de 60 programas e políticas trazendo contribuições para a sua melhoria e para elevação da qualidade do gasto público.

Na avaliação da política de "Desoneração da Cesta Básica e do Direito à Alimentação"<sup>51</sup> (2023) foi demonstrado como a alimentação impacta mais o orçamento das famílias de baixa renda. A análise considerou as diretrizes e critérios contidos no *Guia Alimentar para a população brasileira* (Ministério da Saúde)<sup>52</sup>. O uso de instrumentos tributários para realizar e efetivar direitos, sobretudo sociais tem

---

50 <https://pratofirmeza.com.br/pagina-sobre/> Acessado em 27 de março de 2023

51 Relatório de Avaliação <https://www.gov.br/planejamento/pt-br/aceso-a-informacao/participacao-social/conselhos-e-orgaos-colegiados/cmap/politicas/2021/subsidios/desoneracao-cesta-basica-relatorio-de-avaliacao.pdf> Relatório de Recomendações < <https://www.gov.br/planejamento/pt-br/aceso-a-informacao/participacao-social/conselhos-e-orgaos-colegiados/cmap/politicas/2021/subsidios/desoneracao-cesta-basica-relatorio-de-recomendacoes.pdf> > Acessado em 05 de dezembro de 2022.

52 [https://bvsmis.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia\\_alimentar\\_populacao\\_brasileira\\_2ed.pdf](https://bvsmis.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf) Acessado em 05 de dezembro de 2022.

grande impacto, porém nem sempre as escolhas (ou o seu desenho) atendem aos reclames técnicos e científicos. Dos 23 alimentos desonerados, 18 cumprem os critérios para serem considerados alimentos saudáveis, os demais são *ultraprocessados*. A estimativa do impacto da queda da arrecadação foi de R\$ 34,7 bilhões, enquanto o valor gasto do maior programa brasileiro de transferência de renda- Bolsa Família está na casa de R\$ 175,7 bilhões.

A lei de Licitações brasileira<sup>53</sup> que regula o regime de contratações e compras públicas é um instrumento para incentivar tanto setores produtivos quanto para garantir a oferta e o abastecimento. A legislação sobre a política de ciência, tecnologia e inovação também elege como princípio, a utilização do poder de compra do Estado para fomento à inovação, na medida em que assume riscos e cria mercados, inclusive no fomento à tecnologia verde" (MAZZUCATO, 2014)

Na legislação brasileira de contratações públicas, o poder de compra do Estado é um poderoso fomentador de políticas públicas ao dirigir o comportamento de pessoas, agentes, mercado em direção ao desenvolvimento sustentável, conforme previsto nos princípios fundamentais (art.5º), dirigentes da sua atividade. Os princípios dirigentes também expressam, em última análise os valores fundamentais do combate à fome: a solidariedade, a dignidade humana. Não existe dignidade humana sem alimentação adequada.

Uma legislação que universalizasse a segurança alimentar e garantisse o abastecimento foi discutida por economistas indianos (HIMANSHU; SEN, ABHIJIT, 2011) a partir de propostas apresentadas pelo Conselho Consultivo Nacional e pelo Comitê Rangarajan (Índia). A segurança alimentar se organizaria com foco nos mais pobres, sobretudo mulheres e crianças. A melhoria do contexto da aquisição e distribuição de cereais alimentares ampliando o leque de afetados pela a desnutrição e não somente a situação de fome (detectada em extratos abaixo da linha da pobreza) poderiam ser mais eficazes em debelar a insegurança alimentar.

---

53 LEI Nº 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021

Art. 5º Na aplicação desta Lei, serão observados os princípios da legalidade, da impessoalidade, da moralidade, da publicidade, da eficiência, do interesse público, da probidade administrativa, da igualdade, do planejamento, da transparência, da eficácia, da segregação de funções, da motivação, da vinculação ao edital, do julgamento objetivo, da segurança jurídica, da razoabilidade, da competitividade, da proporcionalidade, da celeridade, da economicidade e do desenvolvimento nacional sustentável, assim como as disposições do Decreto-Lei nº 4.657, de 4 de setembro de 1942 (Lei de Introdução às Normas do Direito Brasileiro).

Art. 79. O credenciamento poderá ser usado nas seguintes hipóteses de contratação:RegulamentoI - paralela e não excludente: caso em que é viável e vantajosa para a Administração a realização de contratações simultâneas em condições padronizadas;II - com seleção a critério de terceiros: caso em que a seleção do contratado está a cargo do beneficiário direto da prestação;III - em mercados fluidos: caso em que a flutuação constante do valor da prestação e das condições de contratação inviabiliza a seleção de agente por meio de processo de licitação.Parágrafo único. Os procedimentos de credenciamento serão definidos em regulamento, observadas as seguintes regras:I - a Administração deverá divulgar e manter à disposição do público, em sítio eletrônico oficial, edital de chamamento de interessados, de modo a permitir o cadastramento permanente de novos interessados;II - na hipótese do inciso I do caput deste artigo, quando o objeto não permitir a contratação imediata e simultânea de todos os credenciados, deverão ser adotados critérios objetivos de distribuição da demanda;III - o edital de chamamento de interessados deverá prever as condições padronizadas de contratação e, nas hipóteses dos incisos I e II do caput deste artigo, deverá definir o valor da contratação;IV - na hipótese do inciso III do caput deste artigo, a Administração deverá registrar as cotações de mercado vigentes no momento da contratação;V - não será permitido o cometimento a terceiros do objeto contratado sem autorização expressa da Administração;VI - será admitida a denúncia por qualquer das partes nos prazos fixados no edital.

A migração por fome, é um fenômeno crescente e que inclui cada vez mais mulheres em grandes deslocamentos transnacionais, notadamente de áreas com maior vulnerabilidade alimentar (México, América Central) em direção a centros mais ricos (CARNEY, 2017)

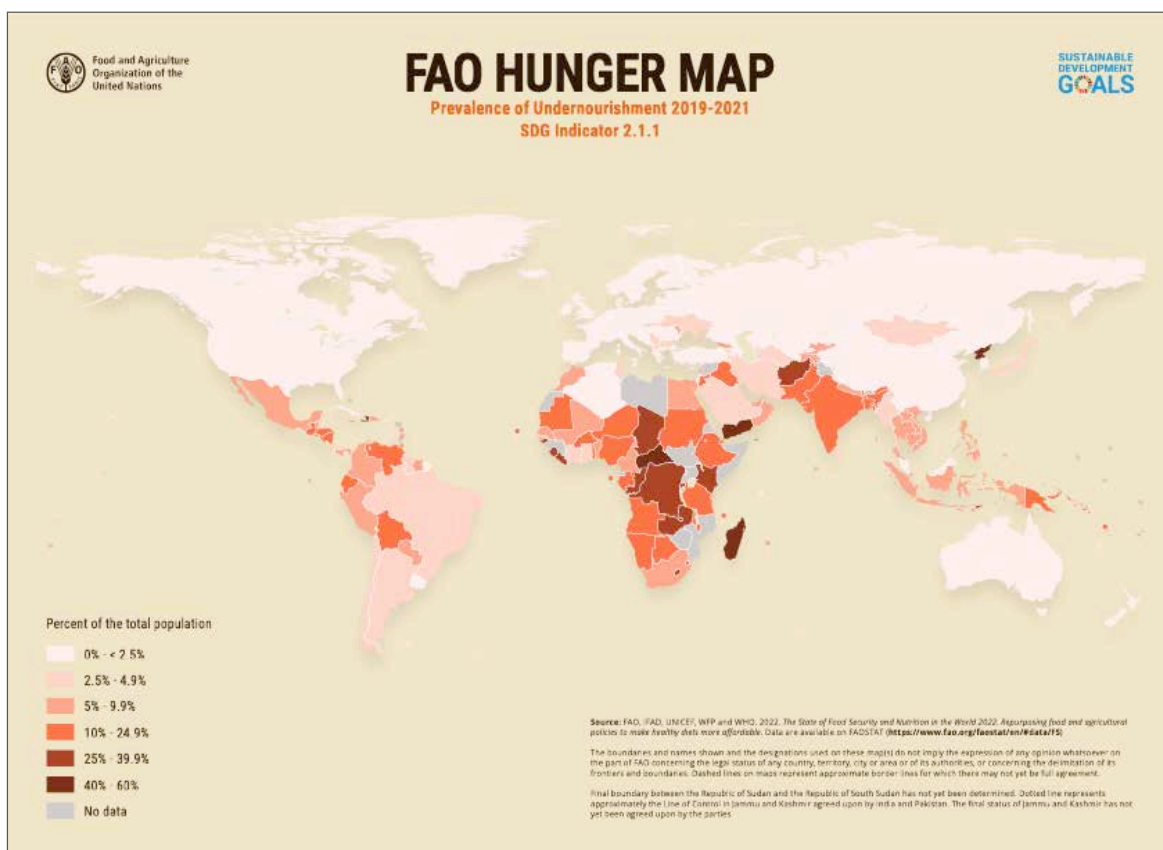
Por sua vez, a migração transnacional para trabalho trouxe efeitos paradoxais para a questão alimentar no Nepal. O fluxo de moeda retirou famílias de uma situação de insegurança alimentar, no curto prazo, pois houve o aumento do acesso à comida. No entanto, a importação de alimentos, excluiu os mais pobres e prejudicou a soberania alimentar pois a atividade agrária local para a produção de alimentos foi impactada. (SUNAM;ADHIKARI,2016)

Os costumes alimentares evidenciam um longo percurso no desenvolvimento de hábitos que favoreçam práticas de interação social não violenta.

Um dos maiores riscos aos comportamentos racionais ou à vivência do indivíduo como partícipe de uma comunidade é a falta de comida e conseqüentemente da fome. A preocupação dos antigos e a desenvolvimento de ações conscientes, públicas, no intuito de prevenir distúrbios e sedições revela condicionantes e limites da vida em sociedade e da própria experiência de humanidade.

Montanari (1994) suscita uma discussão importante ao focar a abordagem da história europeia na fome como sujeito moral, econômico promotor das alterações nos modelos de produção e consumo criam comportamentos alimentares e conformam corpos e mentalidades.

### Mapa 05 – MAPA DA FOME FAO



Fonte: FAO, FIDA, UNICEF, PMA e OMS. 2022<sup>54</sup>.

Hoje a produção normativa também busca formas de persuadir os destinatários das regras a aderirem aos comandos legais sem o uso da força ou da violência. Nesse contexto, tanto as políticas e ações (muitas delas, além de governos) garantidoras tanto de abastecimento e do acesso à comida quanto à inclusão de populações vulneráveis visam também evitar o domínio da violência e da irracionalidade.

A questão da adesão às leis, às normas, em geral, sem que seja necessário o uso da força não é nada trivial e suscita indagações em diversos campos do conhecimento. A economia comportamental ao discutir formas de recompensas, como, nudge, promovendo comportamentos, expressa estratégia já presente nos modelos das sanções premiaias.

O fomento das práticas não coercitivas coloca os governos e sociedade em outra perspectiva.

O mapa da fome mostra sua correlação com a fragmentação da vida social, a ausência de prosperidade, o fator climático, graves problemas com saneamento, energia e portanto com o maior Índice de Pobreza Multidimensional<sup>55</sup>. A geografia moderna da fome revela países do norte muito mais prósperos (e com acesso assegurado ao alimento de cada dia) do que África, Ásia, América Latina.)

Grisa, Schneider, Vasconcellos (2020), ao analisarem a experiência brasileira para a segurança alimentar e nutricional sustentável reforçam a importância do Programa Fome Zero desenvolvido durante o primeiro governo Lula, bem como uma das suas ações, o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA). As Compras Públicas tiveram um papel nessa articulação das ações do Fome Zero. Com o fim de assegurar o fomento à produção, acesso, e distribuição de alimentos e assim realizar não só a segurança alimentar (acesso ao alimento), mas o incremento da saúde por meio da incorporação de alimentos nutritivos

Não se combate a fome sem o reconhecimento da preservação da humanidade como resultado da solidariedade. O acesso ao alimento fornece as condições para uma vida enquanto pessoa, com aspirações e potências presentes no sentido da dignidade humana.

A luta contra a escassez em ambientes restritivos de liberdade nos quais as escolhas alimentares são por vezes inexistentes, geram formas de sobrevivência que reclamam pela dignidade.

Um estudo sobre a fome no sistema penitenciário do Carandiru - "Cadeia sem comida é dinamite de pavio aceso" - (USZYNSKI, SEDLMAYER, 2020) também demonstra a força normogênica da questão alimentar. A elaboração de formas precárias de sobrevivência indica o processo de luta pela manutenção da vida humana (gambiarra) em meio a uma existência vulnerável. Aqui estamos

---

las para tornar as dietas saudáveis mais acessíveis. Os dados estão disponíveis no FAOSTAT (<https://www.fao.org/faostat/en/#data/FS>) Os limites e nomes mostrados e as designações utilizadas neste(s) mapa(s) não implicam a expressão de qualquer opinião por parte da FAO relativamente ao estatuto jurídico de qualquer país, território, cidade ou área ou das suas autoridades, ou relativamente ao delimitação de suas fronteiras e limites. As linhas tracejadas nos mapas representam linhas fronteiriças aproximadas sobre as quais pode ainda não haver acordo total. A fronteira final entre a República do Sudão e a República do Sudão do Sul ainda não foi determinada. A linha pontilhada representa aproximadamente a Linha de Controle em Jammu e Caxemira acordada pela Índia e pelo Paquistão. O estatuto final de Jammu e Caxemira ainda não foi acordado entre as partes

55 GLOBAL MULTIDIMENSIONAL POVERTY INDEX 2023. Unstacking global poverty: Data for high impact action <<https://hdr.undp.org/system/files/documents/hdp-document/2023mpireportenpdf.pdf>> Acessado em 01 de setembro de 2023.

diante de um fato alimentar, negativamente qualificado, na medida em que a sua ocorrência exhibe um ato dirigido, exclusivamente pela necessidade de sobrevivência, na qual um dos efeitos é destituir os plurais sentidos próprios do ato de comer conformados pela cultura de cada povo.

A compreensão inicial da contribuição da alimentação para uma peculiar normatividade social exige olhar para além da gênese do gênero Homo, termo de onde defluiu uma separação entre o animal dito humano e os demais. Essa constatação aparentemente simples, indica a centralidade da alimentação para todos os seres vivos.

Nesse sentido, a sobrevivência do ambiente ultrapassa o interesse dos animais humanos e engloba plurais dimensões para o equilíbrio da natureza, que encontra no desafio amazônico o emblema da questão ambiental (NOGUEIRA Jr, 2023).

Essa mentalidade pluridimensional de análise da questão alimentar deveria ser dirigida do modo como a legislação das relações no e com o meio ambiente é concebida, pois seus efeitos ultrapassam gerações e exigem o comprometimento presente para garantia de vida digna, no futuro.

A denominada legislação inter-geracional reclama por escolhas, dados e evidências que colocam em destaque o contexto de problemas planetário. Suas repercussões locais e mostram o risco sobre a produção de alimentos. (SOARES, 2024).

A alimentação conformou e é conformada pelo meio ambiente, o que a coloca em perspectiva estratégica. Nos Objetivos do Milênio, a alimentação se entrelaça com diferentes dimensões de outros objetivos e articula a sua transversalidade com a condição humana de vida saudável sobre a Terra.

Costumes, normas religiosas, leis sobre alimentos guardam particularidades e falam sobre sociedades, tipos de civilizações, lugares. Ritos e usos alimentares são geolocalizáveis. Portanto, ao mesmo tempo em que denota traços identitários, o costume alimentar é também uma ocorrência universal que a todos implica.

Costumes alimentares estão presentes em todas as culturas humanas e seu uso disciplina, dirige, conforma uma série de comportamentos. Isso é tudo que o Direito sempre pretendeu fazer, dirigir comportamentos, equilibrar as diferenças, definir hierarquias, o modo de exercício do poder. Porém, os atos alimentares vão mais além: buscam o bem viver, e inclusive, práticas restaurativas da justiça.

## **5. Normatividade alimentar : a comensalidade no espaço público**

### **5.1 Efeitos jurídicos nos banquetes públicos e no Evergetismo**

O julgamento mais importante da "vida" dos egípcios, ocorrido após a sua morte, ao lado dos ritos funerários, a alimentação se apresenta como um fator para a construção da identidade "civilizatória, como já ressaltamos, as comidas levadas ao templo poderiam ser compartilhadas. Na sociedade agrária onde a escravidão era presente, a "pesagem do coração" do defunto exigia que no percurso da vida terrena não houvesse a exploração do pobre, nem condutas que causassem "dor", ou mesmo que tirassem a vida. Exigia que o dízimo doado em espécie (alimentos) aos templos fosse cumprido, pois com ele uma repartição da prosperidade egípcia poderia ser efetivada e a ameaça da escassez, da fome (grande mal) seriam afastadas

A mentalidade da alteridade ganha forma com perspectiva do evergetismo praticada através do cumprimento de ritos religiosos ligados ao compartilhamento de comida, como uma forma para

assegurar a adesão social consensual. A obediência a estes ritos não só define a pertença ao grupo, mas sua matéria integra o conjunto das suas mais importantes regras éticas dentro da cultura egípcia, onde a preparação para a outra vida (razão da existência) passa pela sua aceitação e conformação da conduta aos seus cânones.

Essa proto-política pública em matéria alimentar presente também em Roma, como elemento essencial à mentalidade da distribuição de alimento. A "Tábua Alimentar de Veleia" apresentou uma ação "estatal" de ajuda alimentar fomentada pelos imperadores Trajano e Nerva.

A normogênese dos fatos e atos alimentares ganha uma singular expressão nas práticas do evergetismo do direito romano de onde flui grande parte do direito ocidental com seus respectivos modelos jurídicos. A prática considerada expressão de humanidade na vida social foi mediada por usos alimentares e esquemas de condutas racionalizados.

Schulz (1995) afirma que o termo "*humanitas*" não encontra correspondente no grego e trata-se de uma genuína criação romana para o cultivo da benevolência, simpatia, vontade de fazer o bem. Considerado um valor típico da "pessoa humana", esse imperativo ligado ao empenho para o desenvolvimento da própria personalidade e da dos outros realiza-se por meio da educação. Vê-se aí, primeiramente a influência da mentalidade da Paidéia, não obstante a inexistência de uso de um vocábulo correspondente no glossário filosófico grego. Todavia, o aspecto prático da *humanitas* explica suas idas e vindas como experiência a ser fomentada pela administração romana, seus políticos, cidadãos e se espalha, de diversas formas sobre os ramos do direito clássico.

É difícil não articular essa cosmovisão, do conceito de justiça aristotélico, como a maior virtude por ser a única que se realiza na esfera do outro. Laureta Maganzini (2020) ao comentar um fragmento do Digesto alvo do comentário de Ulpiano, recorda que a definição do *ius*, ou do direito, demonstra como o atributo do jurídico repousa sobre a separação entre o equânime e o não equânime, do lícito e não lícito. E mais, a noção de Ulpiano fala de uma adesão à conformação de condutas jurídicas, não em razão do medo de ser punido, mas para ser bom e alcançar a "*vera philosophia*" e não viver de práticas simuladas. Essa perspectiva não é individual, ao contrário, é política e se realiza no espaço público.

A questão da adesão às leis, normas em geral, sem que seja necessário o uso da força não é nada trivial e tem suscitado indagações em diversos campos do conhecimento (economia comportamental, por exemplo).

O fomento das práticas não coercitivas coloca os governos e sociedade em outra perspectiva.

Para Villela (1983) a "descoercibilização" do direito exige que a adesão não se dê por medo, mas por dignidade humana. Porém, o mesmo autor adverte que a mesma humanidade é aquela que vive (e viveu) há milênios sobre estruturas jurídicas alicerçadas em práticas coercitivas. Uma mudança para outra forma de relacionamento entre Estado e sociedade implica em aperfeiçoamento das instituições no sentido de assegurar a dignidade humana.

A fome é o contrário do humano e o círculo da alimentação oferta a possibilidade de vida, cultura e humanização. Em última análise, a descoercibilização implicaria em instituições que no seu fazer, realizassem as condições para a ocorrência da dignidade humana. A dignidade alimentar qualifica o próprio humano, dado que possibilita o próprio exercício de todos os demais direitos fundamentais. É o direito humano, por excelência da dignidade humana.

O que precisa ser realizado para que haja também o fomento de formas de interação social não violentas e indutoras de normas que facilitem o convívio, inclusive entre diversos?

A prática do convívio experienciado pelas refeições em comum, fazia parte da educação cívica, da Paidéia, dos mais jovens para os quais fazer parte da mesa comum era a condição para participar da vida política e social da *pólis*.

A comensalidade vivida através dos banquetes era um elemento da identidade cidadã dos gregos. Textos entre o século III e IV, sobretudo Aristóteles, Platão, Teofrasto discorrem sobre o "fermento da sociabilidade". As regras dos banquetes permitem uma "real coesão da comunidade" por isso Megástenes teria afirmado que comer em conjunto é o que permite uma identidade política, o estilo de vida grego (PANTEL, 1998)

A influência sobre o direito privado denota como valores da prática comunal tiveram o seu papel na conformação e expressão da *humanitas*, o que por sua vez inspirou o acolhimento de intencionalidades mais benevolentes no trato entre indivíduos.

Schulz (1995) adverte que a humanização do direito romano operou de modo marcante via direito privado, com práticas que levassem em consideração os interesses de terceiros e não somente os próprios (*alteridade*), o exercício clemente da prática jurídica como modo de ponderação da estrita aplicação da letra da lei (*equidade, boa fé*), interpretação de negócios jurídicos em conformidade com a intenção e seu conteúdo (*costumes, expressão da vontade*), e auxílio aos pobres e aos vulneráveis, (o termo mais adotado era *fraco*, porém por vezes os ditos *fracos*, em sua dignidade, somente estão humanos vulneráveis); aos peregrinos, estrangeiros ( nesse caso, sec. II a.c.).

A *humanitas* exigia o fim da escravidão, porém para Schulz, ainda que a sofística do sec IV responda pela máxima "A divindade criou todos livres e não fez ninguém de escravo", ele ressalta a posição de Crisipo ao defender uma posição melhor para o escravizado mediante contrato de locação por tempo indeterminado, face o contexto refratário, próprio, de uma sociedade dividida entre senhores e escravizados.

A garantia do abastecimento e do acesso ao alimento fez do evergetismo uma prática social arraigada no *ethos* grego e na sociedade romana como iniciativa a apaziguar a grande desigualdade e o mal estar pela divergência entre os valores cultuados na literatura e o que era, efetivamente, praticado na esfera pública.

O evergetismo foi possível pela ação de indivíduos e por figuras públicas, com tarefas públicas. Há um registro de uma lei<sup>56</sup>, editada em Samos (Grécia) por volta do século III a.c. que prescrevia a constituição, gestão, distribuição de um fundo cerealista a ser distribuído, de forma gratuita, para os cidadãos residentes na cidade. O fundo foi formado por cerca de 130 samianos ricos face um quadro

---

56 Prescrições recuperadas do fragmento da Lei de Samos: *Os rendimentos de 5% sobre o patrimônio do Templo de Hera serão utilizados para a compra de alimentos. Eleição nas tribos para a escolha dos gestores do fundo cerealista; os gestores deveriam ser cidadãos de fortuna ( primeiramente os magistrados e depois dois homens de cada tribo) a reeleição era possível por 5 vezes; os gestores poderão realizar empréstimos e cobrar juros a serem revertidos para a remuneração do fundo e comprarão cereais, diretamente, ou delegarão a outra pessoa ( mediante adequadas garantias de caução ou outras) para a compra dos cereais; quando as somas não forem usadas para compras deverão ser empregadas em novas compras conforme assembleia popular; a compra suplementar, anual, deverá ser decidido pela Assembléia popular fixada para o mês de Artemisio*

de escassez alimentar intensificado por problemas na produção. Cada tribo recebia o seu quinhão com o fim de distribuir, duas medidas por pessoa, mensalmente. Penas de confisco, multa foram previstas para os casos de não pagamento dos empréstimos ou malversação das rendas do fundo. A existência do fundo foi provisória e o autor sugere um quadro de corrupção na sua administração. Os evergetas eram assim, particulares que assumiam funções públicas para a garantia do abastecimento (ou segurança alimentar) da sua comunidade (cidadãos ou residentes), o que não impediu a existência de evergetas estrangeiros na Grécia. A busca pelo prestígio, o reconhecimento social de um comportamento honrado (*philotomia*), a possibilidade de desenvolver um negócio de distribuição de cereais com uma taxa própria, e a prática de assunção de funções públicas de caráter cívico, respondem também pela ocorrência do costume para garantia do abastecimento de cereais (e da garantia do pão). A prática social foi largamente disseminada na cultura grega e se expandiu para Roma (GARNSEY, 1998).

As épulas ou banquetes públicos (inclusive o *“symposium”*) eram já costumes próprios do helenismo incorporados à cena civil e à política de Roma (VETTA, 1998; PANTEL, 1998) e guardaram algumas características que podem ser identificadas, até hoje, em políticas públicas relativas à alimentação. Essas características reforçam noções importantes para a identificação de sentidos do direito à alimentação.

Primeiramente, os banquetes comunais tinham as suas modalidades ligadas aos ritos religiosos. A ideia de um Rei que também reinasse sobre o “sagrado” fazia parte do ritual do *“Regifungium”* no qual o poder real era questionado e recordado de um estado matriarcal, mediado por festas alimentares. (CASQUERO, 1988)

As festas organizadas pela elite religiosa eram compostas por diversos grupamentos de cunho religioso: flâmines, pontífices, vestais, *augures, aruspices, salios, arvales, lupercos, fetiales, viris sacris faciundis, viri epulones, sodales titii*. (CASQUERO, 1988). Os sacerdotes, sacerdotisas ou mesmo pessoas dedicadas ao serviço religioso podiam ser designadas pelo Estado, o que por sua vez reforçava a convivialidade como uma prática “oficial” dentre os que professavam seus respectivos cultos, como por exemplo, os banquetes à Jupiter Capitolino (LANDOLFI, 1990; NEILA, 2006). Nesses banquetes públicos a qualidade da comida e da bebida era uma garantia de que a comensalidade ocorreria com segurança.

Outra característica, a garantia do acesso livre às festas, que incluíam comidas e bebidas permitia o reconhecimento público a autoridades e pessoas que patrocinavam os banquetes públicos, o que alude às práticas garantidoras de acesso aos alimentos, uma importante dimensão do direito à alimentação: meio de comunicação pública.

Dentre as dimensões, hoje, presentes no direito à alimentação, sobretudo à partir da Declaração de Roma e Plano de Ação Alimentar em 1996<sup>57</sup>, a alimentação deve assegurar condições para uma vida ativa e sã.

---

57 **Declaração de Roma Sobre a Segurança Alimentar Mundial e Plano de Ação da Cúpula Mundial da Alimentação**

Nós, Chefes de Estado e de Governo<sup>1</sup>, ou os nossos representantes, reunidos na Cimeira Mundial da Alimentação a convite da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO), reafirmamos o direito de todos a terem acesso a alimentos seguros e nutritivos, em consonância com o direito a uma alimentação adequada e com o direito fundamental de todos a não sofrer a fome.



Comprometemo-nos a consagrar a nossa vontade política e o nosso compromisso comum e nacional a fim de atingir uma segurança alimentar para todos e à realização de um esforço permanente para erradicar a fome em todos os países, com o objectivo imediato de reduzir, até metade do seu nível actual, o número de pessoas subalimentadas até, ao mais tardar, o ano 2015.

Consideramos intolerável o facto que mais de 800 milhões de pessoas, a nível mundial, e, particularmente, nos países em desenvolvimento, não tenham alimentos suficientes para a satisfação das suas necessidades nutricionais básicas. Esta situação é inaceitável. A produção alimentar aumentou substancialmente, contudo, dificuldades no acesso aos alimentos, insuficiência de rendimento a nível familiar e nacional para a compra de alimentos, a instabilidade na oferta e procura, assim como as catástrofes naturais ou as causadas pelo homem, têm impedido a satisfação das necessidades alimentares básicas. Os problemas da fome e da insegurança alimentar têm uma dimensão global e são problemas que tendem a persistir e mesmo a aumentar dramaticamente em algumas regiões, a não ser que, se tomem medidas urgentes, tendo em conta o crescimento da população e a pressão exercida sobre os recursos naturais.

Reafirmamos que um ambiente político, social e económico pacífico, adequado e estável, é a condição essencial para que os Estados sejam capazes de dar uma adequada prioridade à segurança alimentar e à erradicação da pobreza. A Democracia a promoção e a protecção de todos os direitos humanos e liberdades fundamentais, incluindo o direito ao desenvolvimento e a uma completa e igual participação dos homens e mulheres, são indispensáveis para se alcançar uma segurança alimentar sustentável para todos.

A pobreza é a maior causa de insegurança alimentar. Um desenvolvimento sustentável, capaz de erradicá-la, é crucial para melhorar o acesso aos alimentos. Conflitos, terrorismo, corrupção e degradação do meio ambiente também contribuem significativamente para a insegurança alimentar. Esforços para aumentar a produção de alimentos, incluindo os alimentos de base, devem ser feitos. Estes devem ser realizados dentro de um quadro sustentável de gestão dos recursos naturais, eliminação de modelos de consumo e produção não sustentáveis, particularmente nos países industrializados, e a estabilização imediata da população mundial. Nós reconhecemos a contribuição fundamental da mulher para a segurança alimentar, principalmente nas zonas rurais dos países em desenvolvimento, e a necessidade de promover a igualdade entre homens e mulheres. Para reforçar a estabilidade social e impedir o exodo rural, que muitos países enfrentam, deve-se considerar prioritária também a revitalização das zonas rurais.

Enfatizamos a necessidade urgente de agir, a fim de assumir as nossas responsabilidades para alcançar uma segurança alimentar que esteja ao alcance das gerações presentes e futuras. Atingir uma verdadeira segurança alimentar é uma tarefa complexa, cuja responsabilidade cabe principalmente aos nossos Governos. A eles incumbe criar um ambiente propício e adoptar políticas que promovam a paz, assim como a estabilidade social, política e económica, e a igualdade entre os sexos.

Expressamos a nossa profunda preocupação pela persistência da fome o que, a nível mundial, constitui um perigo para as sociedades nacionais e, através de vários mecanismos podem contribuir a destabilizar a comunidade internacional. Dentro do quadro global, os Governos devem cooperar activamente entre si e com as organizações das Nações Unidas, instituições financeiras, organizações governamentais e não-governamentais e com os sectores público e privado, em programas que visem, directamente, alcançar uma segurança alimentar para todos.

Os alimentos não devem ser utilizados como um instrumento de pressão política ou económica. Reafirmamos a importância da cooperação e solidariedade internacional, bem como da necessidade de abstenção de tomada de medidas unilaterais que não estejam de acordo com o direito internacional e com a Carta das Nações Unidas, e que ponham em perigo a segurança alimentar.

Nós reconhecemos a necessidade de adoptar políticas que levem a investir no desenvolvimento de recursos humanos, na pesquisa e nas infraestruturas, para se alcançar a segurança alimentar. Devemos encorajar e criar fontes de emprego e de rendimento e também promover um acesso equitativo a recursos produtivos e financeiros. Concordamos com o facto que o comércio é um elemento chave para a segurança alimentar. Concordamos em adoptar políticas de comércio alimentar e políticas comerciais em geral que irão incentivar os nossos produtores e consumidores a utilizarem os recursos disponíveis em modo economicamente sólido e sustentável. Reconhecemos a importância, para a segurança alimentar, de uma agricultura sustentável, da pesca, silvicultura e desenvolvimento rural sustentáveis em zonas pobres, bem como em áreas potencialmente mais ricas. Reconhecemos o papel fundamental dos agricultores, pescadores, silvicultores, das populações indígenas e das suas comunidades, de todas as pessoas envolvidas no sector alimentar e também das suas organizações, quando apoiadas por uma efectiva investigação e extensão, na obtenção da segurança alimentar. As nossas políticas de desenvolvimento sustentável promoverão uma participação integral, darão

A segurança alimentar ocorre quando as pessoas têm acesso físico e econômico a alimentos saudáveis, nutritivos e suficientes à satisfação de necessidades dietéticas e preferências alimentares que dão densidade à *cultura material alimentar*. Alimento para o corpo e para o espírito, pois as preferências alimentares comunicam normas materializadas em hábitos referentes à comida.

Casquero(1988) propôs uma divisão entre as práticas alimentares dos banquetes públicos em Roma. Os primeiros foram os de tipo religioso; seguidos pelos de cunho político com uma clara influência helênica, os políticos (organizados por figuras públicas para fins eleitorais, de homenagens, triunfos, êxitos militares, bodas imperiais, etc.), os organizados por civis proeminentes (*evergetas*) e aqueles realizados com "pecúnia pública" pelos municípios da península itálica. Esses últimos foram o foco da documentação do citado autor, ou seja, os banquetes públicos propriamente ditos.

---

plenos poderes às pessoas, especialmente mulheres, uma distribuição equitativa de rendimentos, acesso aos cuidados de saúde e de educação, assim como oportunidades para os jovens. Uma atenção especial deve ser dada àqueles que não podem produzir ou ter acesso a alimentos suficientes que lhes assegure uma dieta adequada, incluindo os indivíduos afectados por guerras, distúrbios civis, desastres naturais ou mudanças do meio ambiente provocados pela alteração das condições climáticas. Somos conscientes da necessidade de uma acção urgente de combate contra as pragas, secas e degradação dos recursos naturais, incluindo a desertificação, pesca excessiva e a erosão da diversidade biológica.

Estamos determinados a fazer esforços para mobilizar e otimizar a distribuição e utilização de recursos técnicos e financeiros provenientes de todas as fontes, incluindo o alívio da dívida externa dos países em desenvolvimento, a fim de reforçar as acções nacionais de implementação de políticas de segurança alimentar sustentáveis.

Convencidos de que o carácter multifacetado da segurança alimentar necessita de acções nacionais conjuntas, e de iniciativas internacionais eficazes, que complementem e reforcem as acções nacionais, assumimos os seguintes compromissos:

- Garantiremos um ambiente político, social e económico propício, destinado a criar as melhores condições para erradicar a pobreza e para uma paz duradoura, baseada numa plena e igualitária participação de homens e mulheres, que favoreça ao máximo a realização de uma segurança alimentar ao alcance de todos.
- Implementaremos políticas que tenham como objectivo erradicar a pobreza e a desigualdade, melhorar o acesso físico e económico de todos, e a todo momento, a alimentos suficientes, nutricionalmente adequados e seguros, assim como à sua utilização eficiente.
- Prosseguiremos políticas e práticas participativas e sustentáveis de desenvolvimento alimentar, agrícola, de pesca, florestal e rural, em zonas de alto e baixo potencial produtivo, as quais são fundamentais para assegurar uma adequada e segura provisão de alimentos a nível familiar, nacional, regional e global, assim como para combater as pragas, a seca e a desertificação, considerando o carácter multifuncional da agricultura.
- Esforçar-nos-emos em assegurar que os alimentos e as políticas comerciais agrárias e comerciais em geral contribuam a fomentar uma segurança alimentar para todos, através de um sistema comercial mundial justo e orientado ao mercado.
- Empenhar-nos-emos a prevenir e a estar preparados a enfrentar as catástrofes naturais e emergências de origem humana, bem como a fazer face às necessidades provisórias e urgentes de alimentos de maneira a que encorajem a recuperação, reabilitação, desenvolvimento e capacidade de satisfazer as necessidades futuras.
- Promoveremos a distribuição e a utilização de investimentos públicos e privados para fazer progredir os recursos humanos, os sistemas alimentares, agrícolas, piscícolas e florestais duradouros e o desenvolvimento rural em áreas de alto e baixo potencial.
- Executaremos, monitoraremos e daremos prosseguimento a este plano de acção, a todos os níveis, em cooperação com a comunidade internacional.

Comprometemo-nos a por em prática e a apoiar o Plano de Acção da Cúpula Mundial da Alimentação.

**Roma, 13 de Novembro de 1996.**

Assim, o papel do *evergetas* inclui a prática dos banquetes na vida pública financiada pelo tesouro público e também pela entrada de recursos privados no orçamento municipal, na medida em que co-operava para a disponibilização de alimentação aos menos favorecidos.

A comida como forma de comunicação de poder, como vimos, é algo recorrente ao longo da história, pois tal qual o Direito, é um tipo de *linguagem*. Se o uso da força é ainda típico no Direito, no caso dos banquetes, a lógica era provocar um tipo de adesão pela satisfação, presente na máxima romana: pão e circo.

No plano da implementação de diretivas/ ações do governo local, ou contemporaneamente, ações governamentais, foram costumes públicos que favoreciam um ambiente de maior aceitação das autoridades, das consequências advindas do exercício do seu poder.

As práticas públicas de compartilhamento de alimento, atuariam como um tipo de "meta imputabilidade", ou seja, ainda que haja a escolha vinculante por uma dada consequência normativa, há um reforço sobre a intenção dos participantes, no sentido de aderirem aos comandos normativos, não em função da ameaça do uso da força, mas por um certo mecanismo de compensação aliada à imunização do ambiente contra a violência.

O aprendizado da contenção dos apetites mediado, inclusive por tabus alimentares, parece criar menores disposições para comportamentos individualistas que coloquem a existência do grupo sob risco.

## **5.2. Instituições Alimentares romanas: Tábula de Veleia e seus modelos jurídicos**

*"Pão e circo"*

*"Panis et circenses"*

Por trás do dito popular síntese da política, romana, que chegou até os nossos dias, institutos jurídicos desenharam ações de amparo e abastecimento alimentar. Porém, a estrada do exercício de virtudes cívicas ligadas à atividades beneméritas de cunho alimentar também suscitadas por Veyne (2015) passam pela elaboração de modelos jurídicos e dos sentidos da prudência presentes na história das instituições governamentais romanas

Para Orestano (1959) as Instituições Alimentares Imperiais romanas foram formas de operações de crédito utilizadas pela administração imperial em benefício das cidades, durante os 3 primeiros séculos da nossa era. A administração "municipal" por meio de funcionários públicos específicos (*quaestores alimentorum, praefecti alimentorum*) cuidavam para que o pagamento dos juros do empréstimo fosse dirigido ao sustento das crianças e adolescentes necessitados. A Tábula Alimentar de Veleia encontrada em 1747 (essa mais precisa e em melhor estado com expressas disposições do Imperador Trajano), juntamente com a Tábula dos Lígures Baebiani são artefatos (Veleia em bronze), publicamente, expostos, com sinal de prestígio trazem o testemunho de um modelo de política alimentar implementado pelo Imperador Nerva, mas que segundo, outras fontes, foi iniciada por Trajano, cuja historiografia traz mais registros. (PAPA, 1994).

**Figura 28 – Tábula Alimentar de Veleia**



Fonte: [http://www.archeobo.arti.beniculturali.it/Parma/Veleia\\_sale.htm](http://www.archeobo.arti.beniculturali.it/Parma/Veleia_sale.htm)

Muito se discutiu sobre o tipo de instituição jurídica (um tipo de fundação, uma operação de crédito hipotecária fundiária, uma enfiteuse afetada a um fim) que garantiria o amparo de meninos e meninas contra a fome e a indigência. Ao mesmo tempo viabilizou a atividade agrícola desenvolvida por pequenas propriedades com o intuito de assegurar condições para a vida de produtores agrícolas e suas famílias, garantir o abastecimento evitar a insegurança alimentar com consequências demográficas, econômicas e militares ( ORESTANO, 1959; PAPA, 1994, 2019; CRINITI, 2010)

O imperador destinava, então, uma certa quantia, do seu tesouro para a uma dada localidade, que por sua vez correspondia ao local onde os vulneráveis viviam. Aqueles proprietários que quisessem acesso ao crédito se obrigavam a constituírem garantias, ônus sobre as suas propriedades com juros pagos (máximo 5% menor do que a de 12%, limite máximo praticado em outros negócios jurídicos). Sua destinação era afetada, exclusivamente, ao amparo alimentar, não sendo depositada no tesouro municipal: eram concedidos diretamente aos vulneráveis por meio das autoridades alimentares. A operação era perpétua e foi também praticada por cidadãos que se propunham a auxiliar no amparo de crianças e adolescentes. Provas da disseminação do modelo por todo império e nas províncias, mostram o envolvimento de recursos privados, como no caso de um senador romano e de Plínio, o Jovem. A adesão ao programa de Trajano encontra apoio na mentalidade de indulgência, solidariedade com os mais "fracos" à partir do emblema da figura do próprio imperador, primeiro cidadão, por excelência, a aderir ao amparo da infância. Aqueles que aderissem ao programa também comungariam do prestígio imperial e disseminariam a prática de assistência (PAPA, 2019; MAININO, 1993).

A inovação na administração romana foi o reconhecimento da centralidade da questão alimentar na agenda pública com a criação de postos/funções públicas específicas para a tarefa e que se mantinham pelo sucesso real no amparo da infância. O princípio romano da "*humanitas*" também decorre de práticas não só privadas, mas públicas com efeitos duráveis e locais.

Evitar a fome e garantir a produção de alimentos são lados da mesma moeda em torno do papel do estado para manutenção da segurança alimentar.

### 5.3 Ritos Alimentares e a formação dos atos jurídicos: o matrimônio

Os banquetes de casamento estão presentes ao redor do mundo como eventos com alta carga simbólica, além de potencializarem o convívio em muitas culturas. Na crônica religiosa ocidental, o primeiro milagre cristão ocorreria exatamente numa festa de casamento por meio da transformação de água em vinho. A expressão "transformar água em vinho" é presente no vocabulário de diversas línguas, ainda que quem o vocalize desconheça os ritos das Bodas de Caná.

O casamento é um dos institutos jurídicos de maior envergadura seja no sistema de direito escrito (*civil law*), seja no direito consuetudinário (*common law*). Seus efeitos vão desde a formação da unidade familiar, passando pelo uso do nome, a disciplina dos bens, o dever de cuidado com a prole, filiação, obrigações de amparo e alimentos.

Maraschi (2014) realiza uma instigante reconstituição do papel normogênico dos atos alimentares na liturgia dos banquetes nupciais da Idade Média. Os ritos alimentares asseguravam a sua publicidade, requisito que ao longo do tempo sedimentou a sua utilidade para a produção dos efeitos jurídicos do casamento.

Se os ritos alimentares influenciaram as noções de *isonomia*, *razoabilidade*, *proporcionalidade*, *moralidade*, *adequação* contribuindo para o exercício e a conformação da *prudência* por parte de autoridades e particulares, no caso do matrimônio, a gênese do reconhecimento da publicidade e sua essencialidade nos atos jurídicos, ganha especial valência.

Maraschi (2014) utilizou como material de pesquisa hagiografias, crônicas, anais, textos legislativos e a literatura islandesa do gênero "saga", gênero narrativo de grande relêvo na Idade Média. As sagas foram divididas em dois tipos. A saga familiar que abrange o período de colonização da ilha no século IX ao século XI e as denominadas sagas de *Sturlungar* (séculos XII a XIII) cuja característica é o registro de relatos de escrita contemporâneos à mesma época da narrativa dos fatos.

Lidar com a prova de costumes e sua influência sobre corpos legais é um trabalho a exigir uma gama variada de registros e narrativas coletados.

A língua é veículo de usos e assinala contextos.

A etimologia da palavra matrimônio<sup>58</sup> alude à palavra latina *matrimonium*, composta pelo genitivo "*matris*" ('di *mater*') e ligado ao sufixo *monium* ligado ao substantivo "*munus*", sustento, manuten-

---

58 A etimologia da palavra matrimônio alude à palavra latina *matrimonium*, composta pelo genitivo "*matris*" ('di *mater*') e ligado ao sufixo *monium* ligado ao substantivo "*munus*", dever. A entidade familiar repousa sobre o dever da mãe. O Vocabulário Acadêmico de Crusca (1612) considera o matrimônio o dever da mulher. < <https://accademiadellacrusca.it/it/consulenza/etimologia-e-significato-di-matrimonio/841> > Acessado em 10 de agosto de 2023. Marischi também chama atenção para a etimologia do termo.

ção, dever, "munis" (adjetivo de múnus) é quem cumpre o seu dever.<sup>59</sup> O Vocabulário Acadêmico de Crusca (1612) aponta como sentido do matrimônio *o dever da mulher*. Marischi também invoca o sentido etimológico da entidade familiar que repousa sobre o dever da mãe. A termo casamento também traz uma origem etimológica cheia de simbolismos. A primeira parte traz o substantivo *casa*<sup>60</sup> (terreno/edificação).

Em estudo sobre o papel do sufixo latino "*mentum*"/*mento* (ligado a um resultado de ação) em línguas latinas. Freitas (2014) discriminou a incidência do sufixo "mento" em palavras provenientes das línguas latinas. O registro da palavra casamento, na língua italiana é datado de 1282 proveniente da sua matriz "*casamentum*". No caso do termo em português, o registro da palavra "casamento" remonta o século X, ano de 950.

O foco de investigação do autor levou em consideração a mutação que o matrimônio romano viveu após as invasões bárbaras. Costumes e leis próprias dos povos nórdicos se misturaram às práticas romanas (fruto dos usos comuns e da disciplina legal). O emblemático de diálogo entre as fontes do direito, em jogo, na disputa pela formação de atos jurídicos e seu aperfeiçoamento trouxe adaptações à cultura jurídica romana conforme, basicamente, seis aspectos:

- i. Os juristas romanos levavam em conta a definição sobre a supremacia do *affectio maritalis* (intenção de constituir a unidade familiar) sobre qualquer formalidade conforme a máxima de Ulpiano, presente no Digesto: "O simples consentimento é suficiente para instituir o casamento".
- ii. A interpretação jurisprudencial no mesmo sentido de que o vínculo matrimonial se estabelece entre duas pessoas independente de formalidades e testemunhas.
- iii. Não obstante a simplicidade das formas, no Digesto há menção a certos rituais como juramento e anel de noivado.
- iv. A vedação da celebração de núpcias em segredo e a obrigação de tomar uma esposa de forma pública está estipulada no Decreto de Graziano.
- v. A celebração matrimonial é pública e na Igreja. A violação a esse cânone enseja a excomunhão, porém se o matrimônio não segue essa prescrição não é considerado inválido (Concílio de Westminster de 1173 e o de Londres em 1200).
- vi. Em 1563 o Decreto Tametsi exige a presença de um ministro da Igreja que pronunciasse a fórmula "Eu vos declaro marido e mulher em nome do pai, filho e espírito santo", como condição para sua validade

A disputa por um modelo jurídico de casamento entre contexto romano e o contexto germânico coloca frente a frente duas tradições e suas possibilidades e limites. Schulz (1934) chama atenção para o raciocínio jurídico romano ter uma perspectiva de separação, pois a "jurisprudência" (o direito) é entendida como "a arte de separar, inclusive o direito do não-direito".

59 Dicionário: Novíssimo Latino-Português, regido segundo o plano de L. Quicherat, por F. R. dos Santos Saraiva. Rio de Janeiro: Livraria Garnier, 1993.

60 Dicionário: Novíssimo Latino-Português, regido segundo o plano de L. Quicherat, por F. R. dos Santos Saraiva. Rio de Janeiro: Livraria Garnier, 1993.

Para o romanista, a vocação germânica seria para perceber o grande quadro do fenômeno jurídico, longe de uma visão isolada e além da descrição das questões. Porém, coube aos romanos separar o que estava ou não regulado por leis e talvez, à visão germânica, obter a ligação entre o ordenamento jurídico e sua relação com as demais ordens sociais, que o influenciam e que o inspiram como costumes e a moral, em especial, numa sociedade com tantas camadas de vínculos e papéis.

O valor da *simplicidade* na perspectiva romana, também para Schulz( 1934) passa pela maior *inteligibilidade* e definição em contraste com as múltiplas fórmulas abstratas do direito medieval germânico, nem sempre muito claras. Uma certa economia/ parcimônia na criação e uso de institutos jurídicos confirmam esse apego a uma certa unidade.

Convém ressaltar também que se trata de um estilo de raciocínio sobre como ordenar o jurídico, ( em última análise dizer quais são as fontes do direito, como se relacionam) não quer dizer que o contexto, nem sempre apaziguado da vida romana não tenha trazido, por vezes, uma certa confusão sobre o que seria o direito. Esse aspecto torna-se problemático, sobretudo quando tradições diversas se encontram, na situação da ritualística trazida por Maraschi.

Nada mais contemporâneo, se considerarmos, por exemplo, os desafios da circulação de modelos jurídicos, globalmente, quando muitas vezes o modelo em vigor foi concebido em outros contextos e não encontra nenhuma ancoragem na experiência social.

O trabalho historiográfico e antropologia jurídica de Maraschi traz também duas importantes perspectivas.

A primeira se refere ao papel jurídico desempenhado pelos banquetes com ênfase na centralidade da publicidade do ato e seus efeitos. O segundo de que modo os ritos alimentares comunicavam as etapas essenciais ao aperfeiçoamento, à validade do casamento.

Vários modelos de banquetes privados e públicos tinham como fim expressar acolhida e hospitalidade e com isso criar um ambiente favorável aos ajustes. Maraschi elenca elementos de crônica dos costumes para ressaltar os hábitos arraigados dos povos germânicos relativos aos rituais de hospitalidade. Se o uso em Roma de libações era apenas depois do por do sol, causava espécie o apetite tedesco em permanecer dia e noite, em torno à mesa<sup>61</sup>:

*Mas nos banquetes discutem-se principalmente também como reconciliar-se com os inimigos, como contrair casamentos, como conseguir alianças, a escolha dos líderes, a paz e, finalmente, a guerra: como se em nenhum outro momento a alma pudesse abrir-se a simples reflexões ou iluminar-se, para grandes pensamentos. Além disso, estas pessoas, que não são astutas nem perspicazes por natureza, descobrem os segredos mais profundos na liberdade da ocasião de convívio: portanto, os pensamentos de todos são revelados e como que desnudados.*

O concurso de vontades necessário à validade dos negócios jurídicos encontrava na mesa, o local adequado às transações e suas cláusulas, negociações de toda sorte de contatos com questões privadas e domésticas e claro, públicas. O uso da cozinha para criar um ambiente favorável à diplomacia também é um uso que alcança o direito internacional<sup>62</sup>, e que Maraschi enfatiza quando coloca em cena as alianças diplomáticas catalisadas, inclusive, por casamentos.

---

61 **MARASCHI, 2014** p 42 quando cita Tácito e seu estupor diante dos costumes 'excessivos' dos alemães.

62 Soares, Fabiana de Menezes e Silva Kaitel, Cristiane. ILA Regional Conference 2018 - Towards tolerance in

Para Abrahão (2019) O uso de banquetes cerimoniais deixa também outros indícios de práticas, por meio da documentação dos convites e cardápios abrindo um outro gênero de pesquisa sobre a crônica dos costumes alimentares. O uso desse tipo de banquete também fomenta o incremento da convivialidade política-social, enquanto literalmente alimenta as alianças e a disposição para acordos e negócios<sup>63</sup>.

O desenvolvimento da noção da publicidade para atos de grande impacto social e o caso do matrimônio é bastante emblemático encontrava nos seus ritos alimentares um forte contraponto aos chamados "casamentos clandestinos". Maraschi, aponta atos normativos reguladores (Concilio Lateranense IV de 1215; Concilio Tridentinum, 1563) da vedação à clandestinidade que impõem consequências graves ao *status dos* filhos oriundos do casamento e considerados como ilegítimos, ou mesmo proíbe a própria ocorrência da celebração.

Mais uma vez, na história secreta das leis, por meio das suas projeções para o futuro, mostra o desafio da pretensão de conformação da realidade oposta, cheia de ocultamentos, como os casamentos realizados em segredo, por diversas motivações. Maraschi chama a atenção para a o fundamento da proibição também com o fim de evitar o desrespeito aos tabus como o incesto, ou proteção contra o rapto.

Vale lembrar que tal situação que viciaria a expressão da vontade da mulher e ocultaria a violência realizada pelo homem.

Os ritos alimentares traziam a impossibilidade do sigilo, uma vez que seguiam uma liturgia atraente aos participantes, seja pelos sentidos, seja pela importância das núpcias para a comunidade dos noivos e sua consideração como um grande fato social e público que encerrava o rito <sup>64</sup>:

*Por outro lado, o banquete prestou-se perfeitamente a cumprir todos os requisitos anteriores: a mesa é o momento por excelência em que o anfitrião pode mostrar generosidade e riqueza, e em que os convidados sentam-se e comem com ele, portanto - aqueles que conversar e socializar; é o momento em que a quantidade e a qualidade dos alimentos animam, naturalmente; por fim, é o momento em que, embora de acordo com as hierarquias de lugares à mesa, todos os convidados participam do grande acontecimento em grupo, ligados por laços familiares ou sociais.*

---

a global food legal framework: Is " Conflict cuisine " a new path. < [https://www.academia.edu/36778408/ILA\\_Regional\\_Conference\\_2018\\_Towards\\_tolerance\\_in\\_a\\_global\\_food\\_legal\\_framework\\_Is\\_Conflict\\_cuisine\\_a\\_new\\_path](https://www.academia.edu/36778408/ILA_Regional_Conference_2018_Towards_tolerance_in_a_global_food_legal_framework_Is_Conflict_cuisine_a_new_path)> Acessado em 2020

63 ABRAHÃO, Eliane Morelli. Os menus como fontes para o estudo das práticas alimentares na República, Brasil (1889-1930). Revista Latinoamericana de História, v. 8, n. 22, p. 34-51, 2019.

A historiadora de alimentação chama a atenção para os jantares organizados pelo jurista Rui Barbosa" Enquanto os manuscritos culinários se constituem em indicativos de consumo alimentar, os cardápios, esses sim, documentam o que os comensais degustaram em diferentes oportunidades, como por exemplo, nos casamentos de membros da elite, nas inaugurações de ramais ferroviários, em jantares sócio profissionais e nas recepções oferecidas por ocasião de visitas de personalidades, entre outros momentos oficiais e festivos (ABRAHÃO, 2018, p.304). Esses impressos, individualmente e em seu conjunto, revelam a forte influência francesa sobre os padrões alimentares e comportamentais da sociedade brasileira, mas nota-se, em contraponto, manifestações de um crescente espírito nacionalista, até mesmo regionalista, presentes, por exemplo, na nomenclatura dada a algumas iguarias comuns à mesa dos brasileiros"

64 Maraschi, p 52



Assim Maraschi (2014) salienta a forma de publicizar o matrimônio, por meio do convívio, propiciado pelo banquete de casamento. Eis um costume solene, consolidado, social (comer junto). O momento de saída da casa dos pais era antecedido por um almoço, um tipo de rito de passagem, no qual a próxima refeição seria como mulher casada.

Outros costumes que evocam a presença do alimento são os ritos de lançamento de nozes (*nozze* em italiano tem o sentido de núpcias) sobre os noivos já que essas frutas secas eram associadas a Júpiter e à fertilidade por evocarem a forma de testículos. Já no século XI, a presença do alimento com o casal seria sob a forma de arroz como votos de felicidade e abundância.

Nas sagas islandesas, os ritos alimentares aparecem desde a etapa do noivado e são o momento para a manifestação da vontade em prosseguir no processo de casamento. Em geral, os juramentos são precedidos por brindes, no caso dos "bárbaros" com a bebida feita de trigo e cevada tão criticada pelos romanos, a cerveja. (MARASCHI, 2014)

A formação da *boa fé* ou o vínculo à própria palavra dada, é para os romanos, ressalta Schulz (1936) a corporificação da *lealdade* é um princípio de vida que previne o romano da mancha social e o torna observante da *constância* (virtude). Tem especial valor nos negócios não solenes sustentando assim as *convenções*. Uma das dimensões da *boa fé*, a *hospitalidade* mencionada por Schulz se refere ao cuidado entre indivíduos, do indivíduo para com a comunidade e dos indivíduos e a comunidade. Abrange não só o indivíduo (mas também a comunidade), a gestão dos seus negócios, o que demonstra o alcance social do campo de exercício da lealdade.

Ritos alimentares são pródigos em propiciar relações de *boa fé* e catalisarem relações sociais, com efeitos jurídicos que constituem estados, obrigações, deveres, funções etc.

#### **5.4 A questão alimentar na legislação histórica brasileira: órfãos, enfermos, infratores, militares e empreendedores**

O levantamento dos atos normativos sobre alimentação/pão nas bases dados de legislação histórica no Brasil (Câmara dos Deputados), em série histórica iniciada um pouco antes do primeiro império, à partir de 1808, (vinda da família real) até o início da primeira República- 1908, trazem achados sobre as dimensões públicas da questão alimentar no Brasil.

Os 292 atos normativos<sup>65</sup> obtidos contam uma história na qual órfãos, enfermos, infratores, militares, empreendedores presentes em hospitais civis e militares, regimentos, escolas e cujos recursos estavam no orçamento (primeiro tesouro e depois tesouro público) elevam a alimentação como bem público e recurso para assistência e saúde (Vide APÊNDICE 1). A maioria esmagadora dos atos normativos são decretos (241), mas isso não diminui a sua força cogente e evidencia uma construção normativa atrelada à função executiva.

Atos normativos também contam histórias.

A história alimentar legal exhibe as mentalidades presentes no mosaico do seu tempo. Algumas revelam arranjos sociais e projetos de sociedade que se valem da disciplina alimentar e do sentido do gosto para criarem consequências jurídicas.

---

65 Cartas Régias, Alvarás, Leis, Decretos que disciplinavam sobre alimentos e/ou pão.

A legislação vocaliza os desafios de um dado presente, de uma sociedade e seus valores projetados para o devir. Falam sobre práticas que devem ser fomentadas e de comportamentos que devem ser evitados e desvalorizados. Observar a legislação antiga, é como ter um retrato, em negativo, da sociedade como ela é.

O *corpus* ou conjunto de legislação, em análise, dispõe sobre a garantia da alimentação, com riqueza de detalhes, prescrevendo cardápios e o número de refeições ao dia. Exibe, ainda, uma realidade de escassez a percorrer o arco do século XIX e o início do XX. Mas também expressa a tentativa em reverter a insegurança alimentar, presente, desde a colônia.

O contexto de fome e insegurança alimentar transformam o acesso ao alimento um tipo de privilégio, ao invés de direito. A presença do tema regulado de forma tão particular e concreta (eg. a presença de cardápios em lei) elide a ideia de maior abstração, mas aponta a necessidade da garantia da presença do alimento no arco da vigência da legislação colonial, imperial, na primeira república. Estar escrito na lei mais do que criar o dever público de provimento da comida era uma estratégia contra a fome e a desnutrição.

O cenário da escassez alimentar e suas causas, no Brasil, se apresenta de forma emblemática na obra, "Geografia da Fome: o dilema brasileiro, pão ou aço", desde sua primeira edição em 1946. O pernambucano médico, diplomata, deputado, professor Josué de Castro<sup>66</sup> escreveu um trabalho de geopolítica que considerou os efeitos perversos do déficit de aspectos nutricionais e sanitários. O cenário reconstruído em que medida ciclos econômicos predatórios geraram a riqueza para alguns às custas da indignidade alimentar ("deficiência alimentar") seja a fome ou a privação da devida alimentação:

### Mapa 06 – Áreas alimentares do Brasil (Josué de Castro)



Fonte: Josué de Castro, Geografia da Fome: o dilema brasileiro pão ou aço

66 CASTRO, Josué de. Geografia da fome: o dilema brasileiro: pão ou aço. 10. ed. Rio de Janeiro: Edições Antares, 1984.

**Mapa 07 – Mapa de carências alimentares no Brasil (Josué de Castro)**

**MAPA DAS PRINCIPAIS CARÊNCIAS EXISTENTES NAS DIFERENTES ÁREAS ALIMENTARES DO BRASIL**

ORGANIZADO PELO AUTOR



Fonte: Josué de Castro, Geografia da Fome: o dilema brasileiro pão ou aço

As interrelações entre fome, desnutrição e pobreza e sua quantificação oferecem desafios adicionais à atuação contra a indignidade alimentar. Takagi, Silva e Del Grossi (2001) ao elaborarem estudos necessários à Política de Fome Zero, desenvolvida no Brasil no início do século XXI, chamam a atenção para a necessidade de dados oficiais públicos sobre consumo, moradia, acesso à produção rural, recursos de programas governamentais. Vivemos um tempo de verdades fabricadas. A produção de dados oficiais idôneos, legíveis por máquina é justificada, hoje, pela necessidade de reconstrução do cenário de pobreza na assimétrica e complexa federação brasileira. Para isso, é fundamental a plena efetividade da lei de acesso à informação, uma atualização no sistema normativo de dados geo-estatísticas (considerando bancos de dados oficiais existentes que não se comunicam, por exemplo).

A situação de fome já no Brasil Colônia (Silva & Sá, 2009) era uma realidade, considerando, inclusive, o período de 25 anos de fome, compreendido entre o fim do século XVII até o início do século XVIII. Esse período impeliu a população pobre a se deslocar da cidade para os campos em busca de comida. Aqueles que cá estavam e se alimentavam como europeus podiam importar gêneros alimentícios. Havia constantes problemas de fornecimento de farinha de trigo (pão) e intermitência no plantio da mandioca, item de subsistência. Durante a ocupação holandesa, houve uma preocupação na garantia da mandioca com seu plantio obrigatório no lugar de cana, mas a ação não surtiu o efeito desejado. A escassez de gêneros alimentícios desde o início da colonização era frequente e intensificada pelo modelo de monocultura que rendia riqueza aos proprietários, doenças crônicas, pragas, escolhas comerciais que miravam mercados mais rentáveis.<sup>67</sup>

67 Autores referenciam os trabalhos de: LINHARES, Maria Yedda. História do abastecimento: uma problemática

Em 1657, Padre Vieira, em sermão ocorrido em São Luiz do Maranhão, faz uma imensa apologia ao papel da comida na vida humana. Segundo o literato português, o "homem" viveria para a busca do pão, do seu sustento. O que uma articulada preleção desenvolve e apresenta ao final é o combate à fome e o compromisso moral de combate à fome e ao compromisso de partilha, já que as contingências atingem a todos e são oportunidades de fazer o bem. A par da invocação ética dirigida a uma terra de iniquidades e mentiras, com críticas ácidas às autoridades locais e seus apetites desmedidos para transformarem coisas públicas em negociatas privadas. Tratava Padre Vieira de documentar também uma convocação ao trabalho, à perseverança, à generosidade contra a fome, a doença, o desamparo presentes. A cada admoestação, surge a ilustração de uma colônia precária:

*Este é o tempo de semear. Não faltam pobres (...) Os que têm muito que dêem muito, o que têm pouco, do pouco, e os que não tem que dar, tenham paciência de não ter, e desejo de poder dar por amor de Deus (...) Bem sei que há muita caridade nesta terra, mas não posso estranhar uma muito grande falta que aqui há. É possível que numa cidade tão nobre, e cabeça de um Estado, não haja um hospital, e que a Misericórdia não sirva mais que de enterrar os mortos? (...) Notae, primeiro: que não fez menção ao enterro dos mortos, porque a principal misericórdia é com os vivos (...) Segundo: que faz menção da casa de hospitalidade para os peregrinos e enfermos. (...) Pois seria bem que viesse Christo a esta cidade com fome, com sede, despido, peregrino, enfermo, e não haver uma casa onde se hospedar? Melhor fora não haver na Misericórdia Igreja, é imagem morta, que não padece (...) Se não houver outro modo, converta-se a Igreja em hospital, que Christo será muito contente d'isso<sup>68</sup>*

Padre Vieira chama a atenção para dois tipos de pessoas mais vulneráveis: os peregrinos (estrangeiros) e os enfermos. O contexto no qual se encontrava reconhecia tanto fragilidades em Portugal quanto na Colônia (Recolhimento de Orfãos da Bahia foi fundado em 1716). Algranti (1993) documenta a prática de suporte às órfãs em Portugal (1541) e no Brasil, especificamente, a Irmandade da Casa de Misericórdia no Rio de Janeiro (1739). As iniciativas da caridade para amparar mulheres desvalidas e sem familiares envolviam a garantia de um casamento por meio dos "dotes" que funcionavam como um atrativo para futuros maridos e também um modo para preservar as condições de sobrevivência de moças (e assim evitar sua "perda moral"). Grande parte dos dotes eram concedidos por meio de doações, sobretudo legados que costumavam conter condições. O destino de muitas mulheres, era então, viver sob a ameaça da fome. Nem todas conseguiam os dotes: a prática do sorteio era bastante comum o que denota a precariedade existencial dessas pessoas.

A política de caridade para mulheres órfãs atendia também aos fins estatais das Ordenações do Reino contra as uniões de fato (concubinato). Em geral, na punição dos chamados "delitos da carne", as mulheres eram mais penalizadas (inclusive com degredo para o Brasil) e toda sorte de perseguições, constrangimentos sociais, legais, religiosos (Inquisição), além da vedação ao matrimônio e concubinato com mulheres africanas e indígenas (LONDOÑO, 1999; VAINFAS, 2010; PIERONI, 2017).

No mesmo sentido, Silva (1990) ao tratar das crises de fome e as consequentes revoltas sociais ocorridas em Salvador e no Rio de Janeiro no período compreendido entre 1670 a 1780 identifica uma luta constante para o abastecimento no qual as províncias tentavam ajudar umas às outras, sobretudo o Rio de Janeiro e Salvador. Chama a atenção o drama da exaustão dos campos cultiváveis à maneira

---

em questão (1530-1918). Brasília: Binagry, 1979; MAGALHÃES, Sônia Maria de. Alimentação, saúde e doenças em Goiás no século XIX. 2004.

68 VIEIRA, Padre Antônio. Sermões. Volume IV. Lello e Irmão, Editore, Porto:1951 pp 76-77

européia, em detrimento do modelo de eco-zonas (capoeira Ibê Tum dos kaiapós) diversificadas. No modelo indígena, no qual era possível encontrar não só gêneros de subsistência (urucum, batata doce, inhame, mandioca, mamão e bananeira)<sup>69</sup>, mas também plantas medicinais e caça.

Já Algranti (2016) também aponta dificuldades no abastecimento de víveres no Rio de Janeiro colonial (particularmente nos séculos XVII e XVIII) que não passaram despercebidos por estrangeiros. Registra, ainda, que crises de abastecimento ocorriam, inclusive, com a falta de carne e farinha destinadas às tropas que guardavam a fronteira sul e que colocavam em risco o consumo interno. Há relatos de fome em 1730 e essa situação, bem como as fases de carestia contrastam com os achados na pesquisa dos inventários nos quais os valiosos utensílios de mesa, cozinha arrolados indicavam repercussões das práticas de comensalidade, européias..

Nas Minas Gerais, em período compreendido entre 1750-1850, onde o ciclo do ouro impulsionou um crescimento demográfico, a "fome qualitativa" causada pela má alimentação trazia moléstias que iam da lepra à cegueira, passando pela compulsão por ingestão de terra/ barro (*alotriafagia*) conforme estudo de Sonia Magalhães (2004).

A fragilidade do direito à alimentação atingia de forma particular os escravizados, a quem a lei protegia e que em tese deveriam estar aptos ao serviço. Viotti (2019) demonstra a mentalidade e marcador social que a ingestão de alimentos trazia à dinâmica entre os senhores e escravizados:

"E saída, cumpre salientar que a obrigação de alimentar o escravo acompanhava seu senhor em qualquer dos estágios da posse. Isso quer dizer que embarcados ou em terra firme, nas fazendas ou cidades, de forma temporária ou definitiva, deveriam receber o pão de seus senhores ou, em outras palavras, que aquele que tivesse algum escravo sob seu domínio era legal e moralmente responsável por lhes dar de comer. Por isso, não eram raras correspondências como a enviada em 1751 pelo desembargador José Pereira ao rei d. José, pedindo-lhe uma declaração de que não tinha a obrigação de alimentar os escravos que estavam apenas provisoriamente em sua casa (Requerimento, 1751). Essa solicitação é bastante significativa, pois dá indícios sobre a ciência por parte dos possuidores de escravos da necessidade de lhes fornecer comida, e de que o não cumprimento de tal preceito poderia ter consequências indesejadas. (...)

"O manejo, preparo e apresentação do ingrediente eram fundamentais para alcançar tal intento. Já nos hábitos e nos utensílios postos à mesa para poder consumir esse e outros produtos vê-se, entre os senhores, métodos mais afeitos à moda europeia (Souza, 1997). Aqui, andavam, pois, lado a lado, uma vontade de diferenciação, fruto da estratificação social, promotora de diferentes hábitos entre os vários grupos, e a partilha de algumas culturas culinárias (Silva, 1978). Daí a ocorrência, em síntese, de duas formas de servir a iguaria: em canjica fina, aos brancos, e grossa, aos negros (apud Notícia..., 1961). A farinha mais fina era utilizada na preparação de papas e broas, inclusive como ingrediente substituto em receitas vindas do Reino, como os bolos e manjares (Cascardo, 1968), e distava das senzalas. Misturada à água, a farinha mais grosseira - ou, como depois seria chamada, pubá ou fubá, farinha em quimbundo (Lima, 1999) -, cozida "em um tacho até secar" (Notícia..., 1961), resultava em uma espécie de massa espessa, o angu, afamado como comida própria para escravo e recusado até pelos mais pobres em razão dessa associação (Frieiro, 1966)".

A Carta Regia de 28 de janeiro de 1808 abre os portos brasileiros e permite um trânsito de produtos alimentícios até então vedado à colônia e que contou com o protagonismo político inglês.

---

69 Apud POSEY, O. "Manejo da floresta secundária: capoeiras, campos e cerrados" In: RIBEIRO, B. Suma Etnológica Brasileira, Petrópolis, Vozes, 1986.

Entre 1790-1795 Portugal exportou mais do que importou para a Inglaterra, com a participação decisiva do Brasil-Colônia (ARRUDA, 2008). Era mais vantajoso vender para o mercado externo do que abastecer o país.

As mudanças no estilo de vida, no Rio de Janeiro com a chegada da família real provocaram um aumento no número de tavernas e botequins renunciando uma ambiência de maior sociabilidade, para além do circuito doméstico e religioso. As vendas de bebidas ditas "voluntárias" visto que somente a água é essencial à sobrevivência, disponibilizava aguardente, o vinho, o café, o chá, o chocolate para a população em tabernas e casas de jogo. A autora documenta também o aumento do registro de licenças desses estabelecimentos (1808-1809) que dobraram superando as projeções da Intendência. (ALGRANTI, 2011). Todavia essa sociabilidade, fora de casa, não deixou de provocar as autoridades vigentes, uma vez que, reunia diversos tipos de pessoas.

À ingestão de bebidas eram atribuídas as desordens que ocorriam (e não a fome, carestia, discriminação, a escravidão, etc.) que serviam para alimentar e confirmar preconceitos e etiquetamentos que encontrarão eco na disciplina penal do perfil dos "presos" recebidos pelas "Casas de Correção".

Algranti (2011) traz ainda os efeitos da nova ordem social nas tabernas e botequins sobre o imaginário dos habitantes do Rio Janeiro:

*João Ignácio da Cunha, intendente em 1821, por exemplo, dizia num ofício que nas tabernas e armazéns da cidade, "de dia e noite se juntava grande porção de pretos por consentimento dos taberneiros pelo lucro que percebem na venda de aguardentes e mais gêneros e dali se retiram a fazerem desordens pela cidade e mesmo à porta das tabernas com ofensas à segurança pública, a que a polícia deve acudir para evitar males e não serem molestados os povos". (...) A preocupação maior da polícia eram os temíveis ajuntamentos de negros, já que o excesso de bebida era considerado a principal causa das desordens. As instruções do chefe da Polícia ao comandante da Guarda Real, Miguel Nunes Vidigal, recomendavam que as patrulhas que encontrassem ajuntamentos de negros, e mesmo de brancos e pardos, nesses locais intimassem a todos para que se retirassem. Em caso de resistência, deveriam prender o taberneiro e todos os demais presentes. Informava ainda que aqueles que estivessem nesses locais sem o "fim de comprar o que cada um precisar, sejam presos" (...) Nos dizeres do memorialista Luiz Edmundo, no Rio colonial "a taberna é o sorriso da plebe, o alívio da corja, desafogo, pouso, diversão e vício do ébrio, do bandalho e do vadio". Uma "pocilga escura onde o negro trança, o mulato se exhibe e o branco nunca aparece". Desde o tempo dos vice-reis era ali que "soavam os instrumentos africanos, jogava-se o dado, o jogo da mão, a guingueta, o quatro réis, o revezinho"<sup>70</sup>.*

Em 1828, a Carta Imperial de 30 de abril <sup>71</sup>, aprova os estatutos da Casa Pia e Colégio de São Joaquim dos Meninos Órfãos da cidade da Bahia.

A sua justificativa traz elementos claros de uma política de assistência à infância, na qual a alimentação tem especial protagonismo na rede de amparo desenhada pelo governo imperial. A estrutura do decreto real é antecedida por uma "Introdução", um tipo de exposição de motivos na qual aparece o problema da orfandade como questão pública, fosse para os dotados de patrimônio ou para aqueles economicamente desamparados.

70 ALGRANTI, L.M. Tabernas e Botequins Cotidiano e sociabilidades no Rio de Janeiro (1808-1821) Acervo, Rio de Janeiro, v. 24, nº 2, p. 32,33, jul/dez 2011

71 <https://www2.camara.leg.br/legin/fed/carimp/1824-1899/cartaimperial-38296-30-abril-1828-566421-publicacaooriginal-89998-pe.html> Acessado em 30 de agosto de 2023.

A introdução é seguida por um conjunto de parágrafos, em escrita analítica, que pouco lembra a redação de leis a não ser pela sua origem e nomenclatura. Há o emprego de termos como “ternura”, “mansidão”, “benevolência”, “piedade”, justiça associados a um aprendizado de “lições práticas” e de reiterados apelos à alteridade. Disciplinas como artes e direito natural faziam parte do currículo.

A questão alimentar aparece como associada à saúde e relacionada à exigência da sanidade do alimento.

“Estatutos Da Casa Pia E Collegio De S. Joaquim Dos Meninos Orphãos Da Cidade Da Bahia

INTRODUÇÃO

Se a educação da mocidade em geral tem parecido sempre um objecto importante e digno da attenção de todas os Soberanos, muito mais importante se deve julgar a educação daquella parte da mocidade, que, privada de seus progenitores, correm imminente risco de perecer, ou definhar á mingua, assim como de contrahir habitos viciosos por falta de conselho e assistencia paterna nos primeiros passos da carreira da vida, tornando-se muitas vezes inutil a si, ou perigosa á sociedade.As providencias dadas pelas ordenações, e mais leis a favor dos orphãos, são sem duvida cheias de sabedoria, e contêm as maximas mais adequadas que até então pôde subministrar a experiência dos tempos; mas sendo difficultoso achar sempre tutores zelosas, que procurem promover convenientemente a educação dos orphãos que têm um patrimonio, muito mais difficultoso será achar tutores com estas qualidades para os orphãos intelligentes, e absolutamente desamparados; pelo que, não podendo elles tirar das sobreditas providencias a cargo dos respectivos Juizes todo o beneficio de que precisam, reclamam um auxilio mais prompto, e mais efficaz, como foi já de alguma sorte reconhecido pelas Instrucções que acompanharam o Decreto de 16 de Março de 1812, e pelo Alvará de 24 de Outubro de 1814, no qual se mandou a bem dos orphãos desamparados do Reino de Portugal instaurar a Casa Pia do Castello.

(...)

§ 1º A educação physica tem por objecto regular a habitação, a comida, o vestuario, os exercicios, e tudo o mais que é relativo á economia da saude dos collegiaes, afim de se conseguir o fim proposto no plano geral de educação

§ 4º Comerão os collegiaes tres vezes cada dia nas horas marcadas no horario; a comida será a mais sã e simples, que ser possa, mas variada; preferindo-se no almoço e ceia os solidos, segundo as circumstancias do tempo, e o que a experiencia fôr mostrando ser mais praticavel, e conveniente á saude dos collegiaes. 3º á glotoneria, e ao desalinho opponham-se a dieta frugal, e o habito do asseio, constantemente sustentado pelas revistas diarias;

As sanções vedam castigos físicos, mas permanecem severas, com a perda da convivialidade e do acesso à alimentação (Das culpas e castigos §14):

**Quadro 09 –Tipos de sanções conviviais e alimentares**

|   |  |
|---|--|
| <i>Formal desobediencia aos superiores.</i>   | <i>Quando muito privação total do almoço e ceia por tres dias, com reclusão solitaria.</i>                             |
|   | <i>Ficam prohibidos absolutamente os açoites, e as palmatoadas.</i>  |
| <i>Mentira, calumnia, usurpação da propriedade alheia, e qualquer outra acção vergonhosa.</i> | <i>Reparação possivel de damno feito; segregação da reunião dos companheiros privação de assento ao acto de comer.</i> |

Elaboração própria

As leis orçamentárias anuais, para o recorte que aqui nos interessa, assinalam, de forma expressa, tanto a garantia da cozinha real, quanto um elenco de entidades a serem amparadas. Essa mentalidade percorreu todo o império e considerou a necessidade de amparo alimentar tanto para enfermos crônicos quanto militares.

Com a abdicação de D Pedro em 1831, a lei orçamentária passou a prever uma dotação específica de “alimentos” para as princesas reais assim mencionado expressamente, o que não ocorreu para o imperador. É curioso observar a necessidade, expressa de garantir a dotação e que ela fosse feita com o termo “alimentos”.

Prescrições detalhadas sobre “dieta” e da disciplina da mesa estão presentes na legislação destinada a todos os grupos pesquisados (órfãos, enfermos, militares, infratores). Um dos itens da dieta é o pão.

O primeiro ato a mencionar uma despesa pública para distribuição de pão foi a Carta Régia de 12 de janeiro de 1811 destinada a garantir o consumo para os oficiais do Regimento de Artilharia da Capitania de Pernambuco. Uma sequência de outros atos normativos tutela a vida militar e lhes garante sustento durante todo o período da série histórica, inclusive, com menção expressa ao “municimento de pão”.

Em 1831, e portanto, após a independência de Portugal e no período de Regência (abdicação de D Pedro I) foi publicado o decreto de assistência social aos órfãos desamparados: Decreto de 12 de dezembro de 1831 com expressa disciplina sobre acesso à comida, considerando a quantidade e qualidade dos víveres:

Art. 12. A mesa será commum a todos os seminaristas; mas elles deverão nella sentar-se por ordem de suas secções: e o Chefe de cada uma dellas servirá, e distribuirá a comida a seus respectivos companheiros: ella será presidida pelo Reitor, e Vice-Reitor, que farão conservar toda a decencia, ordem, e circumspecção devida.

Art. 13. O alimento dos seminaristas constará: ao almoço, de café e um pão torrado com manteiga; ao jantar, de sopa de pão ou arroz, vacca cozida com verdura e toucinho, e um prato de guisado; a farinha de mandioca cozinhada no caldo servir-lhes-ha de pão; e terão por sobremesa alguma fruta do tempo ou uma pequena porção de melado; á cêa de um prato de arroz com assucar, cangica, ou hervas com meio pão.

Art. 14. As comidas acima designadas para o jantar poderão ser substituidas por outras equivalentes, que reunam vantagem de serem igualmente nutrientes, e de não excederem á despeza, que com aquella se possa fazer.

Art. 15. Haverá no Seminario uma despensa, cuja guarda e manejo será incumbido mensalmente pelo Reitor a um dos seminaristas mais sisudo e capaz, o qual preencherá as funções de economo, inspecionando a cozinha, e subministrando-lhe o que fôr preciso.

Em 1832, os hospitais militares foram transformados em hospitais regimentais para atendimento exclusivo de militares, apesar da própria exposição de motivos reconhecer a eficiência dos estabelecimentos. A disponibilidade de comida chama atenção por ganhar uma disciplina expressa bastante precisa e que evidencia as relações entre disciplina alimentar e hierarquia:



### DIETAS

Art. 33. N. 1. E' composta de canjas feitas cada uma com meia onça de arroz, e uma de assucar purificado.

N. 2. Composta de caldos de gallinha na proporção de uma gallinha para seis caldos.

N. 3. *Composta de caldos de vacca, ou vitella em proporção de uma libra de carne para quatro caldos, e quatro onças de pão para o jantar. O numero das dietas precedentes será determinado pelos Professores, os quaes poderão abonar em lugar do arroz, cevadinha, e em lugar do caldo de vacca, o de mão de vacca.*

N. 4. *Ao almoço quatro onças de pão, e quatro onças do caldo do nº 3; ao jantar um quarto de gallinha, ou meio frango, e duas onças de arroz; á cêa canja.*

N. 5. *Ao almoço quatro onças de pão, e uma onça de assucar; ao jantar oito onças de carne, duas de arroz, e seis de farinha; á cêa duas onças de arroz e quatro de carne.*

N. 6. *Ao almoço quatro onças de pão, e uma de assucar; ao jantar oito onças de carne secca, quatro de feijão, e seis de farinha; á cêa quatro onças de carne secca e seis de farinha.*

*A carne que compete aos doentes deve ir logo pela manhã á marmita geral, exceptuando a porção que deve servir para a dieta nº 3.*

*Da marmita geral tirar-se-ha o caldo necessario para fazer o arroz do jantar, e da cêa da dieta nº 5.*

Art. 34. *Além dos adubos precisos levará a marmita geral duas onças de toucinho para cada seis doentes, e uma porção de hortaliça propria da estação, que nunca poderá exceder ao valor de quarenta réis, para o dito numero de doentes.*

Art. 35. *Será permittido aos facultativos abonar alguma ração extraordinaria a aquelles doentes cujas circunstancias o requererem; procurando afastar-se o menos que fôr possivel das regras geraes.*

*Será igualmente permittido abonar áquelles doentes que julgar conveniente (ao jantar sómente) alguma fruta do tempo.*

Art. 36. *As horas da comida serão as seguintes: almoço ás oito; jantar ao meio dia; e cêa ás seis.*

Militares enfermos também eram alcançados por previsões legais que lhes asseguravam uma dieta completa e lhes protegiam contra a fome, conforme o Decreto de 14 de abril de 1834 endereçada à Armada Nacional e Imperial:

### ALMOÇO

2º N° 1. Canja de arroz feita com uma onça de arroz, e uma do assucar refinado.

N° 2. Caldos de gallinha, na proporção de uma gallinha para oito caldos.

N° 3. Quatro onças de pão ou bolacha fina, e uma porção de caldo da panella geral quanto baste para molhar bem o pão, ou bolacha.

N° 4. Café em pó meia onça, ou chá duas oitavas, assucar fino uma onça, pão ou bolacha seis onças.

N° 5. O mesmo da dieta nº 4.

### JANTAR

3º N° 1. O mesmo da dieta nº 1.

N° 2. O mesmo da dieta nº 2.

N° 3. Um quarto de gallinha cozida, e uma onça de arroz feito em caldo, quatro onças de pão ou bolacha fina, e caldo da panella geral quanto baste para molhar bem o pão.

N° 4. Oito onças de carne de vacca ou de carneiro, e em falta destas carnes um quarto de gallinha cozida, quatro onças de farinha de mandioca ou seis de bolacha fina, caldo e uma onça de arroz feito em caldo.

N° 5. Oito onças de pão ou bolacha fina, ou cinco de farinha de mandioca, com uma porção de caldo, oito onças de carne salgada, uma onça de toucinho e uma onça de arroz feito em caldo.

## CÊA

4º N° 1. *O mesmo da dieta n° 1*

N° 2. *O mesmo da dieta n° 2.*

N° 3. *O mesmo da dieta n° 3.*

N° 4. Seis onças de carne de vacca fresca, ou de carneiro assada, e, não havendo estas carnes, um quarto de gallinha o duas onças de arroz feito em caldo.

N° 5. Duas onças de aletria, uma onça de manteiga e uma onça de assucar.

5º As gallinhas e carnes (excepto aquellas que devem servir para a cêa da dieta n. 4) devem ir, logo pela manhã, á panella geral, exceptuando-se tambem as gallinhas que devem servir para a dieta n° 2, porquanto os caldos desta dieta serão feitos á parte, para se distribuirem como fôr ordenado pelo Facultativo, segundo o numero marcado nas papeletas. As gallinhas, que servirem para as dietas n° 2, devem ser descontadas das que pertencem ao jantar das dietas nos 3 e 4, *por isso que depois de feitos os caldos, serão distribuidas por aquelles doentes a quem terão descontadas.*

6º O caldo para o almoço da dieta n° 3 será tirado da panella geral, uma hora depois de levantar a fervura e não excederá á quantidade necessaria para molhar bem o pão ou bolacha; e para a cêa da dieta n° 4 se tirará no fim outra porção, e se guardará para fazer com arroz ou para molhar a farinha, como fica determinado.

7º Quando qualquer embarcação estiver ancorada em algum porto e que seja preciso tratar dos doentes a bordo, o Cirurgião abonará uma porção de hortaliça além dos temperos geraes que elle julgar sufficiente para cada doente, de modo que não exceda a 80 réis para cada oito doentes, a qual irá logo pela manhã para a panella geral: tambem poderá abonar alguma fruta do tempo, quando julgue conveniente, e até alguma porção de peixe, descontando a carne que pertencer ao doente a quem fôr permittido este extra, o qual deverá sómente conceder-se (quando assim se julgue util) áquelles doentes que estiverem no caso das dietas nos 3, 4, e 5.

8º Aos almoços das dietas nos 4 e 5 poderá abonar uma onça de manteiga, e bem assim quatro até seis onças de vinho de Lisboa aos doentes que deite precisarem.

9º Emquanto houver carnes verdes a bordo, o Facultativo poupará, quanto possivel fôr as dietas de gallinha, reservando-as para aquelles doentes que possão dellas mais precisar no decurso da viagem; quando se acabarem semelhantes carnes; esperando-se da sua pericia, zelo e patriotismo que tudo se faça sem prejuizo dos doentes e com economia da Fazenda.

10. *Quando por qualquer incidente ou por uma viagem muito demorada faltarem as gallinhas, o Facultativo prescreverá áquelles doentes que não puderem ter a dieta n° 5, caldos de araruta feitos com uma onça e meia desta farinha e uma onça de assucar, caldos de cevadinha do mesmo modo feitos, sopas de bolacha com assucar, variando estas dietas segundo as circumstancias permittirem.*

11. *A somma dos generos que devem haver a bordo para as dietas aqui estabelecidas, será calculada (por approximação segundo o numero dos dias de viagem) para cinco doentes diarios em uma embarcação de 100 praças, em dez para uma de 200 praças; assim por diante.*

O Decreto n° 678, de 6 de Julho de 1850 traz as prescrições expressas para as refeições dos "presos" (*menores, mendigos e vadios*). O espírito da legislação ressalta valores de humanidade no tratamento e de um regramento do convívio. Os comportamentos contrários às estipulações retiravam dos infratores a comensalidade e também as atividades físicas e o regime laborativo. A convivialidade dos funcionários também era incentivada, com regras sobre "comer junto". Caberia ao diretor uma postura de "humanidade" e de "ouvir benignamente". A precisão das prescrições nos leva à dura realidade que as regras tentavam conformar.

Não era porque fossem presos que haveria uma punição, além da pena, com o risco de vida. A obrigatoriedade de três refeições diárias teria a sua sanidade inspecionada por profissional médico.

### **Da alimentação dos presos**

*Art. 65. A alimentação dos presos constará de almoço, jantar e ceia, na fôrma da Tabella N. 2; sendo o almoço ás 8 horas, o jantar ao meio dia, e a ceia á hora designada no Art. 37. O tempo marcado tanto para o almoço como para a ceia será de 15 minutos, e para o jantar de 30.*

Art. 66. O almoço será servido a cada preso em huma caneca de folha com colher; o jantar em marmitas de folha com colher e garfo de dentes curvos, de pão ou chifre; e a ceia em huma marmita com colher. Ao jantar terá tambem cada preso huma caneca para agua.

Art. 67. Quer a comida seja no refeitório, quer nas cellulas, haverá durante ella completo silencio. Se o preso tiver falta de algum objecto, tocará com a colher na mesa, e hum Guarda irá ver o que elle quer, ou lhe falta, e mandará servi-lo ou o acompanhará quando tenha alguma necessidade, e esteja no refeitório. O pedido neste caso será feito ao ouvido do Guarda. Se o preso estiver na cellula, o Guarda servi-lo-ha do corredor interno, por onde o ouvirá.

Art. 68. Finda a comida o refeitoreiro acompanhado de hum Guarda examinará, se os presos deixarão sobre a mesa todos os objectos de que se houverem servido, e se faltar algum, será o preso immediatamente revistado, e responsabilizado pelo seu valor, se o objecto não lhe for achado.

Art. 69. Os presos devem entrar no refeitório de braços cruzados, hum a pós do outro, e assim irão tomando os seus lugares, e começarão a comer, quando se lhe fizer signal para isso, e a outro igual signal tornarão a sahir pelo mesmo modo para os lugares que lhes competirem. Os que comerem nas cellulas, seguirão a mesma disciplina no que a este respeito for alli applicavel.

*Art. 143. Os viveres fornecidos á Casa de Correção serão examinados por hum Medico do Estabelecimento, para o fim de serem acceitos se forem declarados bons, ou rejeitados no caso contrario. O Decreto nº 904, de 23 de Janeiro de 1852 modifica a tabela de rações dos "sentenciados" e assegura um tipo de despesa obrigatória alimentar para os funcionários da Casa de Correção:*

*Art. 1º A cada hum sentenciado se dará, para ceia, huma porção de arroz igual á que se acha estabelecida para o jantar na tabella numero 2, que acompanhou o Regulamento de 6 de Julho de 1850; hum cento cincoentavo de quarta de cangica, em lugar de hum ducentavo designado na dita tabella, e duas onças de assucar, porção igual a que está marcada para almoço, fornecendo-se a cada hum dos sobreditos sentenciados nove onças de pão por dia, em lugar de seis, e huma libra de carne verde em vez de tres quartas.*

O tratamento aos enfermos (indigentes, escravos de senhores, marinheiros de navios mercantes, alienados que possam arcar com o seu sustento) foi o alvo do Decreto nº 1.077, de 4 de Dezembro de 1852. O decreto faz uma distinção social para o acesso aos tipos de dieta, sendo o pão um alimento para todos:

*Art. 6º Os alienados, que tiverem meios de pagar as despesas do seu tratamento e curativo, serão admitidos como pensionista*

Art. 23. A alimentação dos alienados será prescripta diariamente pelos respectivos Facultativos clinicos, que são obrigados a regular-se pelas Tabellas das dietas, juntas á estes Estatutos.

TABELLA Nº 1

### **DIETAS PARA PENSIONISTAS DA 1ª E 2ª CLASSES**

#### **Almoço**

Pão branco: chá ou café, com leite, ou sem elle: assucar e manteiga.

#### **Jantar**

Pão: sopa de pão, *cevadinha*, ou *massas*: carne de vacca: arroz: frango ou gallinha: toucinho: ervas ou salada: vinho: fructa e doce. Cêa Pão: chá ou café, com leite, ou sem elle: assucar e manteiga.

N. B. Esta dieta póde variar, substituindo-se o pão ao jantar, no todo ou em parte, por farinha de mandioca: a carne de vacca e o arroz, por lombo de Minas, ou peixe salgado ou fresco: o frango ou gallinha por carne de porco ou carneiro: as ervas ou salada, por legumes frescos. E o chá ou café, por mate. A> cêa cangica.

TABELLA N° 2

### **DIETAS PARA PENSIONISTAS DA 3ª CLASSE E ALIENADOS INDIGENTES**

#### **Almoço**

Pão branco: chá ou café, com leite, ou sem elle: assucar e manteiga.

#### **Jantar**

Pão: sopa de pão: carne de vacca: toucinho: arroz: fructa. Cêa Pão: chá ou café: assucar e manteiga.

N. B. Esta dieta póde variar, substituindo-se o pão ao jantar por farinha de mandioca: a carne de vacca com arroz por carne secca com feijão e ervas: o chá ou café por mate: e as cêas por cangica.

TABELLA N° 3

### **DIETAS PARA OS ALIENADOS ENFERMOS DE MOLESTIAS ACCIDENTAES, ALÉM DA ALIENAÇÃO MENTAL**

*As mesmas dietas que se achão estabelecidas para os doentes do Hospital Geral da Santa Casa da Misericórdia da Cidade do Rio de Janeiro.*

O Decreto nº 9093, de 22 de dezembro de 1883 criou um aparato técnico para segurança alimentar no Rio de Janeiro. Segundo o decreto, o Laboratório de Higiene da Faculdade de Medicina do Rio de Janeiro atendeu à proposta do então diretor da Faculdade de Medicina que queria um laboratório de ensino, mas também de um tipo de serviço à sociedade:

*Art. 1º O laboratorio de hygiene da Faculdade de Medicina do Rio de Janeiro é destinado não só á instrucção pratica dos alumnos da cadeira de hygiene da mesma Faculdade, como ás analyses e exames de bebidas e substancias alimentares e de quaesquer objectos cujo uso interesse á saude publica.*

Barreto (2016) destaca o aspecto privado da maternidade no século XIX, para a qual concorriam os serviços de parteiras e médicos (a partir da criação da Escola de Cirurgia em 1808, no Rio de Janeiro). Ao documentar o panorama de criação da Maternidade Santa Isabel, em 1877, como instituição de amparo para cativas, imigrantes, segundo os relatórios enviados à Câmara Municipal (1882). Não obstante a proposta estatutária de atendimento livre, ali era o ambiente destinado a 48 mulheres (duas portuguesas e uma italiana), as demais pretas, partas, amas de leite e 46 mães solteiras. Dos dois óbitos, houve uma menção expressa ao falecimento de uma escrava de 20 anos, por anemia profunda.

O Decreto nº 5.154, de 3 de Março de 1904 aprova os estatutos da Maternidade do Rio de Janeiro, organizados pelo respectivo conselho administrativo e distingue a presença das amas de leite para garantirem o suprimento do primeiro alimento. O leite fornecido ao estabelecimento ( e não fica claro se humano ou de outro animal) deveria ser fiscalizado desde a sua preparação, devendo ser esterilizados e distribuídos aos recém nascidos. Chama a atenção o serviço de 'economista" em uma das raríssimas prescrições de gerência dos serviços executados por mulheres em estabelecimentos médicos, com tarefas de limpeza geral , abastecimento, fornecimento alimentares, além de fiscalização do cumprimento de regras de convívio à mesa:

Art. 54. O serviço economico, a cargo da economista, comprehende as seguintes repartições: despensa, almoxarifado, cozinha, rouparia e lavanderia; além destas repartições, ficam a cargo da economista todo o pavimento terreo do edificio principal e todas as dependencias do estabelecimento que não forem occupadas pelo serviço clinico, taes como quartos de empregados, banheiros, gallinheiro, etc

#### *Cozinha e refeitório*

Art. 66. A economista, recebendo de vespera os mappas das dietas necessarias ás *enfermarias e às recolhidas que puderem ir ao refeitório*, organizará outro do pessoal que tem direito ás refeições no estabelecimento, para calcular as rações.

Art. 67. Os mappas serão feitos segundo os quadros de dietas, e as refeições servidas pontualmente, ás horas determinadas nos quadros.

Art. 68. As dietas destinadas ás *enfermarias serão entregues no elevador e distribuidas pelo pessoal das enfermarias*.

Art. 69. No refeitório haverá tres serviços: um para o pessoal superior (medicos, internos, secretario, economista e enfermeira-chefe ), outro para as recolhidas que puderem ir ao refeitório, e o terceiro para o pessoal subalterno.

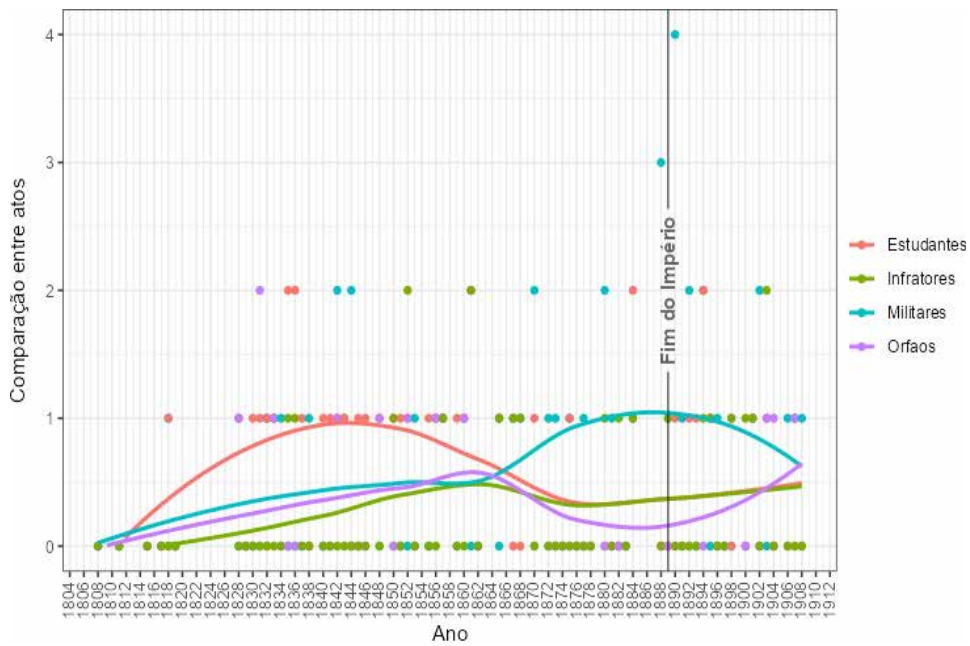
Art. 70. Os mappas das refeições, assim como os pedidos ao almoxarifado, visados e attendidos, devem ser colleccionados pela economista, como documentos comprobativos das saídas de generos da despensa.

Art. 71. A economista presidirá ás *refeições, fiscalizando o serviço e admoestando, delicada e discretamente, ás recolhidas que não souberem proceder convenientemente á mesa*.

A presença do pão é ostensiva no arco da série histórica analisada, porém o Decreto nº 5697 de 22 de julho de 1874 concede a um inventor, Manoel Antonio de Souza, o "privilégio" de vender em todo o Brasil uma máquina de panificação. Outros atos normativos na sequência, relativos à fabricação de pão mostram a necessária uma autorização no mais alto nível governamental para a sua produção. O pão não é um alimento ordinário.

Os gráficos abaixo mostram alguns achados concernentes a aspectos quantitativos da série histórica.

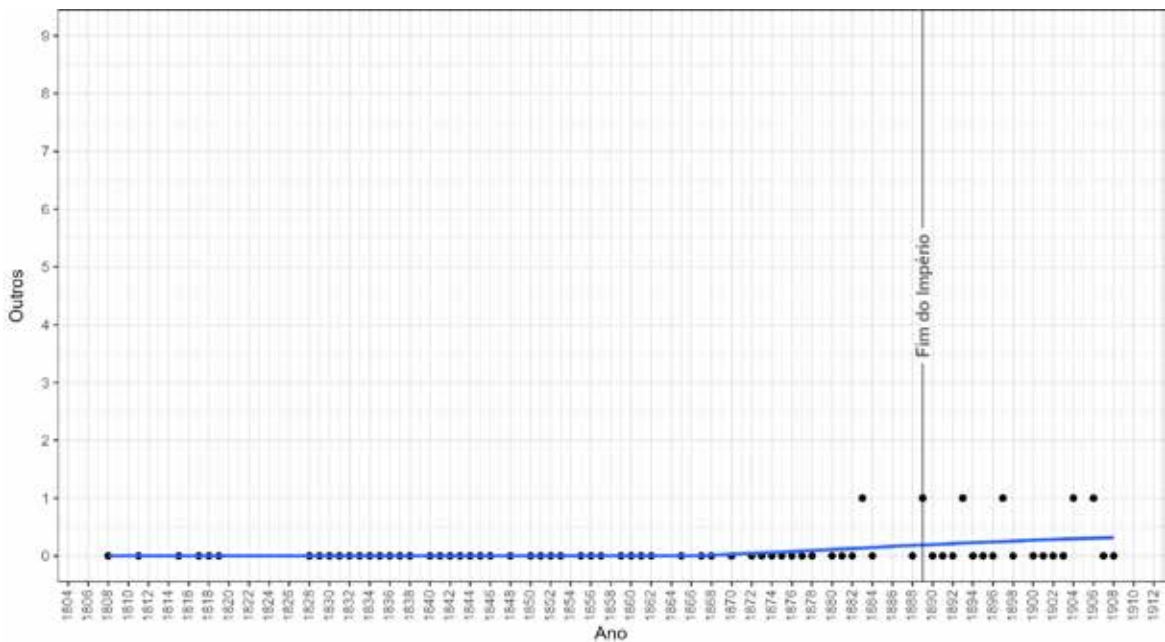
**Gráfico 05 – Disciplina alimentar por categorias de afetados (1808-1908)**



Idealizado pela autora, 2023

O crescimento da garantia de fornecimento de comida para militares ultrapassa as demais categorias em detrimento do amparo às crianças, aos adolescentes desassistidos. Essa tendência atinge o seu ápice com o fim da monarquia e a proclamação da República.

**Gráfico 06 – Alimentação e Saúde (1808-1908)**

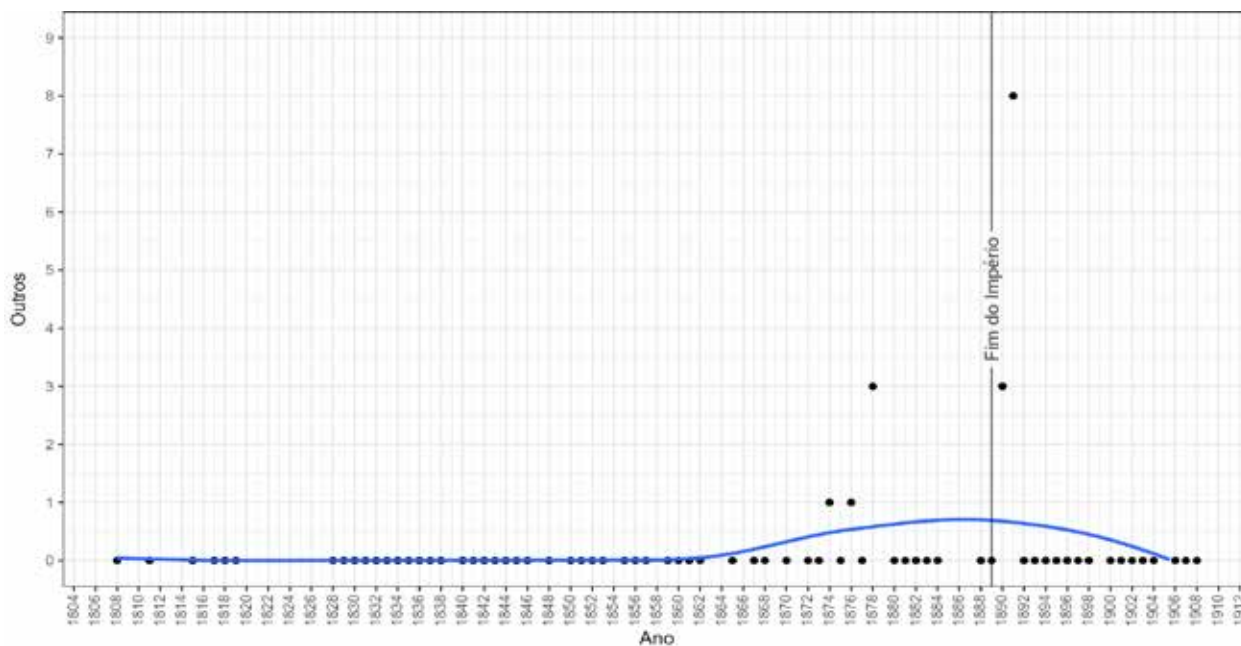


Idealizado pela autora, 2023

A **Alimentação e Saúde** parece indicar que a associação dos dois termos tem mais força nos textos legais quando a dieta passa a integrar, de forma expressa, a sua redação como se o legislador

quisesse assegurar a quantidade de refeições diárias (e com isso dar condições ao processo de cura). A fundação de Escolas de Medicina (1808) e o modo como a dieta passou a ser tratada legalmente permite associá-la a uma ação em saúde pública com caráter preventivo, com um aumento na frequência de edição na segunda metade do império.

**Gráfico 07 – Evolução da autorização para fabricação de pães (1808-1908)**



Idealizado pela autora, 2023

O terceiro gráfico mostra o volume de atos normativos sobre a produção do pão, que tem o início de sua ascensão na segunda metade do século XIX. O segundo reinado e a proclamação da República sinalizam uma maior preocupação em minimizar as insurreições ao mesmo tempo em que categorias passavam a ter maiores garantias alimentares como órfãos, militares, enfermos e sentenciados.

O esforço da guerra, com o Paraguai, pode também ser apontado como um indicador do volume de atos normativos, uma vez que era necessário garantir a oferta de pão e sobretudo criar um incentivo para o alistamento e cotidiano da carreira militar.<sup>72</sup>

72 O Decreto Imperial nº 3371 de 1865 assegura muitas vantagens para aqueles que se alistarem em Corpos para serviço da Guerra- Voluntários da Pátria: Art. 2º Os voluntarios, que não forem Guardas Nacionaes, terão, além do soldo que percebem os voluntarios do Exercito, mais 300 rs. diarios e a gratificação de 300\$000 quando derem baixa, e um prazo de terras de 22.500 braças quadradas nas colonias militares ou agricolas. Art. 3º Os Guardas Nacionaes, praças de pret, que se apresentarem, serão alistados na primeira Linha com as mesmas vantagens do art. 2º, passando nos postos, que tiverem nos corpos da mesma Guarda, a que pertencerem. Art. 4º Os voluntarios comprehendidos nos artigos anteriores terão baixa logo que fôr declarada a paz, dando-se-lhes immediatamente passagem para onde a solicitarem, no caso que tenham de se transportar per mar. Art. 5º As baixas não dependerão de ordem do Governo, ficando os Commandantes dos respectivos Carpos autorizados a dal-as, logo que forem reclamadas pelos individuos que tiverem direito. Art. 6º Os voluntarios terão todas as regalias, direitos e privilegios das praças do Exercito para serem reconhecidos Cadetes ou Particulares, sem que por isso percão as vantagens do art. 2º, e possão ser promovidos a Officiaes quando se distinguirem. Os que tiverem direito a ser reconhecidos Cadetes ou Particulares, poderão usar logo dos respectivos distinctivos até se proceder aos Conselhos de Direcção e Averiguação, quando o Quartel General o faculte; ficando dispensados da apresentação de escriptura de alimentos. Art. 7º Aquelles que desistirem

## 5.5 Normatividade Alimentar nas práticas em Justiça Restaurativa e Conciliação

### 5.5.1 Teria a arte dos doces, tão ligada às mulheres uma função de “princípio social”?

Ainda que a ciência diga para evitar os excessos (ou mesmo banir) o açúcar, por quê sua presença é tão ostensiva na cultura material brasileira?

Gilberto Freyre (2007) na obra “Açúcar – Uma sociologia do Doce”, publicada pela primeira vez em 1939, segue a senda inaugurada por Câmara Cascudo e documenta uma transculturação, uma mestiçagem cozida, assada nos fogões das mulheres brasileiras.

Guardiãs dos modos de fazer, escolhas de gostos, as receitas venceram o tempo e ungeram africanas, indígenas e portuguesas como protagonistas desse tipo particular de ato alimentar.

Não se trata de comida para nutrição, mas da sua forma deleitante e preciosa, inclusa na categoria de elevado escambo, de toda sorte de trocas e agrados.

Essa tradição contada em ingredientes e verbos ainda foi capaz de gravar memórias epifânicas a encher a boca e os olhos, no cotidiano, nas festas, qualificando toda e qualquer interação social que oferta apaziguamento, quiçá, deliciosos desfrutes.

Assim, Gilberto Freyre (por meio de Josué Montello), lembra Machado de Assis ao declarar que o *princípio social* do Rio de Janeiro do século XIX era o doce de côco e a compota de marmelo. Uma forma afetiva de adjetivar um afeto é como “docinho” ou “doce de côco”. Em língua inglesa, “honey”.

Mulheres pretas escravizadas ou forras, naquele mesmo Rio de Janeiro vendiam os mais variados quitutes, exercício do comércio pelo qual muitas compraram sua alforria e a dos seus.

Quem resistiria a essa quitanda tão benfazeja?

Os recursos obtidos com a venda de comidas e doces foram acumulados como reserva monetária sob a forma de joias, ricas em simbolismos do Candomblé.(Cunha e Milz, 2011). Foi assim que mulheres pretas driblaram o espírito de leis santuárias impeditivas do luxo ou outros símbolos facultados aos brancos (Cunha e Milz, 2011).

---

da baixa, depois de feita a paz, e continuarem a servir por mais tres annos, receberão, além das outras vantagens, trezentos mil réis, sendo cem mil réis nesse acto, e o resto no fim dos tres annos. Art. 8º Os voluntarios de que tratão os arts. 2º e 3º ficarão isentos do serviço do Exercito e Marinha, assim como do serviço activo da Guarda Nacional, quando não se queirão prestar voluntariamente. Os do art. 3º, quando se prestem, terão preferencia na promoção aos postos de Officiaes, dada igualdade de circumstancias com outros. Art. 9º Os voluntarios terão direito aos Empregos Publicos, de preferencia, em igualdade de habilitações, a quaesquer outros individuos. Art. 10. As familias dos voluntarios que fallecerem no campo de batalha, ou em consequencia de ferimentos recebidos nella, terão direito á pensão ou meio soldo, conforme se acha estabelecido para os Officiaes e praças do Exercito. Os que ficarem inutilizados por ferimentos recebidos em combate, perceberão, durante sua vida, soldo dobrado de voluntario. Art. 11. Todos os voluntarios de que trata este Decreto trarão no braço esquerdo uma chapa de metal amarello com a Corôa Imperial, tendo por baixo as seguintes palavras - Voluntarios da Patria -, da qual poderão usar mesmo depois da baixa. Art. 12. O Governo concederá, em attenção aos serviços relevantes prestados pelos ditos voluntarios, graduações de Officiaes honorarios do Exercito; e solicitará do Corpo Legislativo autorisação para conceder-lhes vitaliciamente o soldo por inteiro, ou em parte correspondente aos seus postos. Art. 13. As praças dos Corpos Policiaes do Imperio, e os individuos que já tiverem obtido baixa desses Corpos e dos de primeira linha, terão todas as vantagens concedidas aos voluntarios Guardas Nacionaes. Art. 14. Gozarão de todas estas vantagens aquelles que na Côrte e Provincia do Rio de Janeiro se apresentarem dentro do prazo de sessenta dias, nas Provincias mais proximas no de tres, e nas mais remotas de quatro mezes, contados da data da publicação deste Decreto, nas respectivas Capitaes; os Guardas Nacionaes aos Commandantes Superiores, e, onde os não houver, aos Commandantes dos Corpos, e os outros voluntarios ás Autoridades que o Governo designar.



**Figura 29 – Preparo de doce de figo**



Acervo pessoal: Fogão de D. Fiota

### **5.5.2 O alimento como estratégia de restauração: comer e re-conciliar**

A pacificação, o apaziguamento dos ânimos, em interações sociais mediadas pelo alimento já tiveram um espaço privilegiado nas ações em prol da justiça concreta, sobretudo de cunho restaurativo na idade média.

O verbete "Justiça e paz" escrito pela historiadora Claude Gauvard no "Dicionário Temático do Ocidente Medieval" organizado por Jacques Le Goff e Jean-Claude Schmitt traz o uso da alimentação como estratégia de união entre justiça e paz necessárias ao bom governo.

Gauvard (2002) demonstra que nas coleções de costumes compiladas do século XIII aquela ideia prospera no rastro da ampla disseminação do direito romano a partir do século XII que veio a reforçar o papel da lei como dirigente daquela união. Contudo, na vivência social medieval foi marcada pela possibilidade de um conflito ilimitado, já que a vingança era uso praticado para a solução de conflitos, sob pena de *desonra*.

A ausência de um sistema de administração da justiça também contribuiu para a ocorrência de guerras privadas e para a adesão a um conjunto de costumes destinados a regularizar a "paz" que vigorou até o século XVI.

O "apaziguamento" poderia acontecer para diversos tipos de crimes como homicídios, furtos, estupros, violações ao ir e vir ou condutas vindas de acordos de "trégua", assim o ilícito se referiria à violação da palavra empenhada, da promessa descumprida.

Dentre os ritos de restauração da paz, o compartilhamento de comida e bebida é presente independentemente dos delitos. Se os homens notáveis das comunidades eram chamados para o papel da arbitragem, cabia às mulheres assegurarem o êxito da transação, nas cozinhas dos banquetes. (GAUVARD, 2002).

Gauvard relata ainda um crime praticado em *La Rochelle*, no século XIV que resultou na morte de uma mulher golpeada, pelo próprio marido, em razão de *não ter cumprido a palavra* e cozido um ganso, ato alimentar que cumpria parte do *rito de apaziguamento*.

Assim, as habilidades femininas respondiam pelo sucesso das transações. O reconhecimento paulatino do sistema da administração de justiça, do direito oficial culminou por sufocar os "fundamentos femininos da paz".

Para Nicácio (2012) a mediação de conflitos é um instrumento de socialização apto a renovar as concepções da justiça e do direito. Numa sociedade humana em mutação, seu uso para o público infante-juvenil responde às necessidades dessa mesma sociedade, com demandas que ocorrem em muitos espaços.

Esses espaços tão valiosos de compartilhamento de contextos, inclusive os virtuais que ganham especial valência se pensarmos nos jovens da dita geração z, ou os nativos digitais.

Nicácio (2012) ainda chama a atenção para as experiências de mediação do Programa Pólos para a Cidadania/UFMG, onde a atividade em rede reúne e articula diversas entidades além da universidade que compartilham recursos e atuações. O modelo de mediação desenvolvido expressa um tipo de "mestiçagem" ou hibridização do modelos de mediação patrocinados pelo próprio estado ( latino-americanos) e aqueles decorrentes de práticas sociais, comunitárias ( anglo saxão). Essas seriam uma expressão de um tipo de *pluralismo jurídico da administração da justiça* sustentada por Le Roy.

Ao lado das inovações em processos, com repercussões na cultura da administração da justiça, outras dimensões subjacentes, de natureza biológica, evidenciam processos químicos presentes em processos mentais, decisionais.

## a) **O que o açúcar pode fazer com o cérebro quando se busca a justiça?**

Em 2019, um trabalho de mestrado da Universidade Federal de Goiás<sup>73</sup> sobre a conciliação no poder judiciário, modalidade que pretende celeridade e resolução concertada de conflitos foi desenvolvido pela juíza Aline Vieira Tomás, da 2ª Vara de Família e Sucessões da Comarca de Anápolis (GO).

Seria possível criar um ambiente mais favorável às transações para a favorecer uma maior disponibilidade à racionalidade e sem tantos arroubos emocionais?

A alimentação teria um papel na solução de controvérsias, mais favoráveis aos apaziguamentos e acordos?

A palavra "acordo" tem sua origem etimológica nos termos do latim, "cor" (origem, Krad, sânscrito), cordis, coração<sup>74</sup>. "Cordis", ou do coração, são os cordatos, cordiais, aqueles que se conduzem com mais humanidade.

---

73 <https://jornal.ufg.br/n/120212-suco-de-uva-pode-contribuir-para-aumentar-conciliacao-em-varas-de-familia?locale=pt-BR> Acessado em dezembro de 2019.

74 F.R. dos Santos Saraiva. *Novíssimo Dicionário Latino-Português*. Décima Edição. Rio de Janeiro: Livraria Garnier, 1993.

A magistrada decidiu investigar as relações entre Glicobiologia e Direito, a partir de um estudo empírico israelense, datado de 2011 intitulado “*Extraneous factors in judicial decisions*”, de autoria de Danziger, Levav e Avnaim-Pesso<sup>75</sup>.

O objetivo, além de colocar em questão, uma perspectiva do realismo jurídico ao atribuir o resultado de uma dada decisão judicial à qualidade das refeições dos juizes as correlacionou a alterações nos níveis de glicose.

Assim, os níveis de glicose responderiam por uma menor ou maior clemência por parte dos magistrados criminais israelenses. Houve uma maior concessão de liberdade provisória quando os níveis de glicose no sangue do grupo de controle estavam mais elevados: logo após as refeições.

Ainda segundo o estudo, a fadiga e o cansaço poderiam ser restaurados nas seguintes situações:

- a) Ver cenas da natureza.
- b) Um breve descanso.
- c) Com os níveis de glicose no sangue aumentados

A hipótese testada pela magistrada no sentido de verificar se a ingestão de suco de uva (glicose/dextrose) promovia uma maior disponibilidade das partes, à conciliação nas audiências, durante um período de 8 meses, ocorreu em 2018. Portanto o foco ao invés de se destinar aos juizes, se referiu ao comportamento das partes. O experimento dividiu as audiências em dois grupos (controle e experimental).

Nas audiências do grupo de controle, foi disponibilizada somente a água:

#### Quadro 10 – Oferta de açúcar em audiências – (Grupos de Controle e Experimental)

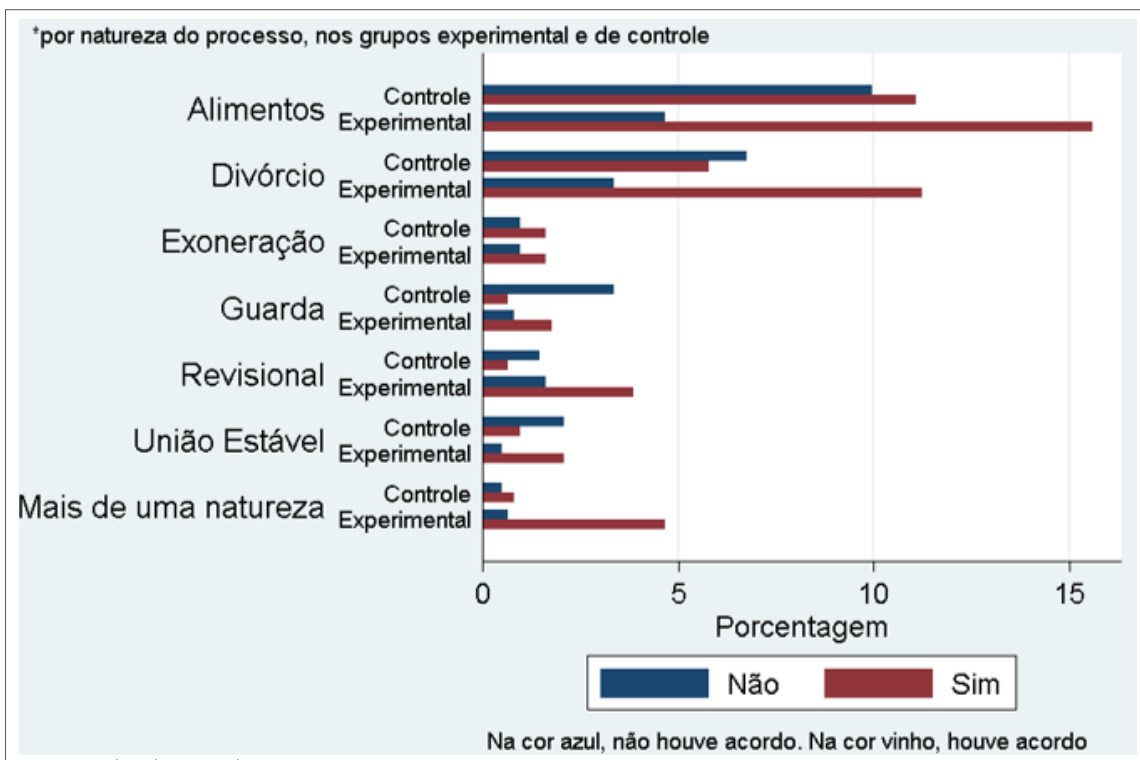
| Oferta alimentar        | Nº de Audiências | Acordos % |
|-------------------------|------------------|-----------|
| Suco de Uva             | 354              | 270 – 76% |
| Água                    | 305              | 138- 45%  |
| <b>Total Audiências</b> | <b>657</b>       |           |

Fonte: Autoria própria conforme dados de pesquisa de Aline Tomás, 2019

O experimento demonstrou que a oferta de suco de uva, em comparação com o grupo de controle propiciou um aumento das conciliações, em quase o dobro.

75 [https://www.researchgate.net/publication/221897896\\_Extraneous\\_Factors\\_in\\_Judicial\\_Decisions](https://www.researchgate.net/publication/221897896_Extraneous_Factors_in_Judicial_Decisions) Acesso em abril de 2020.

**Gráfico 08 – Análise da Proporção de Acordos de Conciliação por natureza da ação**



Fonte: Dados de Pesquisa de Aline Tomás, 2020

O resultado dessa abordagem inusitada ao unir justiça e paz, muito além da água com açúcar conhecido fruto da sabedoria popular foi a instituição do “Projeto Adoço”, em 2019, no estado de Goiás como ação dentro da Política Judiciária Nacional de Conciliação.<sup>76</sup>

Nem todas as pessoas nascem predispostas ou são formadas para o diálogo e a negociação.

A prudência está longe de se apresentar como ocorrência corriqueira de caráter, sobretudo na contemporaneidade que explora emoções e polariza e antagoniza pessoas em diversos níveis, inclusive criminais. Os cursos de Direito carregam consigo a pretensão de formar criaturas prudentes, que saibam ponderar, medir, alternativas, possibilidades, para, então, decidir. Esse estado de espírito, curiosamente, acha-se mais longe do estômago e próximo da cabeça (alguns diriam do coração). Está ligada a uma disposição comportamental, que também pode ser obtida pela *bioquímica*. “*Mangia che ti fa bene*”

## 6. Nutrindo leis: outras evidências sobre a força da normatividade alimentar

A questão da relação entre alimento/comida e humanidade não é explorada na formação do jurista e traz um leque precioso de perspectivas. Para Ritchie (1981), a questão alimentar envolve desde a luta contra grandes infortúnios para o gênero humano (falta de alimento e fome), até a disciplina do consumo alimentar.

As leis santuárias, por exemplo, são um achado sobre o papel conformador de comportamentos e escolhas de consumo, tendo em vista o seu fim de controlar os abusos de extravagância e do

76 <https://www.cnj.jus.br/ojs/index.php/revista-cnj/article/view/170/67>. Acessado em 2020

luxo excessivo, em vários aspectos da vida cotidiana, mas sobretudo da comida. Os efeitos desse tipo de aprendizado na disciplina e ordenação dos apetites, se justifica em nome de um fim definido como socialmente desejável, objetivamente verificável. O comportamento desejável mira o não desperdício no contexto de insegurança alimentar de parte da sociedade.

Costumes alimentam as leis, e com essas também disputam espaço dentre as fontes do direito, todavia, estranhamente, são costumes invisibilizados, uma vez que os materiais da cultura jurídica sequer os mencionam.

A questão agroalimentar não se apresenta como abordagem disciplinar no currículo das Faculdades de Direito (Soares, 2019), seja pela legislação e muito menos na dimensão factual do direito pela história, psicologia, biologia em torno da comida.

A Antropologia, sobretudo a jurídica, nos traz horizontes de análise para observar fatos e atos alimentares, a identificar tipos de juridicidade ( e sua expressão no processo de formação de fontes do direito)

No caso de legislações que tratam de atos e fatos alimentares, sua juridicidade como fenômeno social e universal pode ser investigada através de três séries de manifestações: os discursos (orais e escritos), as práticas (formais ou informais) e as representações via visões de mundo, projetos de sociedade (LE ROY, 2004).

Assim, fatos e atos alimentares que ocorrem na natureza, ou frutos da cultura são identificados e analisados considerando as visões de mundo, teorias das ciências biológicas, além das ciências sociais, em busca das "lógicas" e mentalidades que operam subjacentes aos fenômenos jurídicos, no caso, os costumes alimentares. A visão evolutiva da ciência, entendida como um processo de desenvolvimento, no qual fatores históricos, sociais, culturais alteram os conceitos é fundamentada por Toulmin e se apresenta como adequada a esse tipo de investigação própria de fenômenos observados em cenários de variabilidade conceitual (MASSONI, 2008).

A formação dos fatos e atos alimentares dentre os animais humanos e não humanos nos levou, como espécie, a diversos processos culturais, normativos e a conseqüente criação de padrões para a definição identidade alimentar nas mais diversas comunidades.

Tais padrões, apesar de diversos, guardam uma característica em comum: são normogênicos, potencial criadores de normas, como decorrentes do exercício de faculdades, proibições, deveres.

Além disso, o tipo de norma verificável nos costumes alimentares (que como tais existem porque são eficazes) no que se refere à conformação do comportamento parece também atuar como *metanorma*.

O sentido de *metanorma* aqui adotado é o concebido por Tecla Mazzaresse (1989): o tipo de norma que incide sobre a atividade de produção de outras normas. Todavia, ainda que as regras contidas nos costumes alimentares criem um dever de disciplina do apetite e conforme o arbitrio ( uma vez que a fome é um fato biológico muito além dos juízos do justo/injusto), os costumes alimentares atuam em outros níveis. O primeiro concerne à sua normatividade social, uma vez que os sujeitos experimentam ações de disciplina, o segundo na definição de hierarquias e heterarquias, o terceiro como criação de ambientes imunizados contra a violência por meio do fomento e manutenção do convívio.

Os costumes alimentares condicionam e qualificam atos cujos sentidos que promovem os efeitos/atos benfazejos de interação social não violenta, com convivialidade, sentimento de pertença

social, compensação e restauração. Os resultados passam também pelo incremento da boa-fé, da disposição para o estabelecimento de acordos e ajustes.

A alimentação, como fato, traz o potencial de ocorrência de violência em ambientes de escassez, diante da sua essencialidade própria da auto-preservação. Nada mais contrário ao racionalizado edifício do Direito. As consequências danosas causadas pela fome, o uso seletivo do acesso aos alimentos possui relevância civilizatória, verificada, nas mais variadas formas de sociedade humana, ao longo do tempo.

Sim, podemos comer com as mãos em diversas culturas, mas os outros animais que comem no chão, o fazem, atentos a uma ameaça de violência, uma vez que o acesso ao alimento e o momento de comer é sempre tenso e fonte de disputas no reino animal, bem distante da cultura.

Os ritos traduzidos em etiqueta, boas maneiras, ao lado de uma gama de atos alimentares respondem por muitas regras que promovem o convívio, uma condição factual para a produção de efeitos jurídicos dos mais diversos.

Porém, o costume alimentar benfazejo, tem como princípio social a existência do alimento, a fome, se reincidente, é um fato alimentar negativo e malfazejo, uma gravosa violência existencial, causa de profunda desumanização.

Na observação do comportamento em relação à alimentação, na sua dimensão de fato biológico, emergem algumas pistas.

A evolução dos atos alimentares, mediante a portada de sentidos e significados ao fato alimentar, até então na seara exclusiva da necessidade, formou outros sentidos que ampliam o seu repertório, com as diversas possibilidades de usos e escolhas. Seus usos vão da conformação de comportamentos, às estratégias de apaziguamento; da definição de hierarquias, à solidariedade com vulneráveis; como meio de comunicação oficial, ao incentivo para atividades e funções.

## **6.1 Ciclo alimentar na Lei das Doze Tábuas: legado da normatividade e cultura jurídica**

A mentalidade sobre o que seria “civilizado” passou pelo controle da mesa que significava regras para contenção dos apetites. O alcance desse *habitus* que atua sobre um impulso primordial (comer/nutrir) tornou-se um motor de regras dos mais diversos tipos, gênese de costumes, pois a satisfação desenfreada do impulso da alimentação é causa de diversas camadas de iniquidades e conflitos.

Por outro lado, o modelo de convivialidade causada pelo ato alimentar é um dos fatores de maior agregação, identidade, linguagem e da efetividade de regras que podem incentivar boas práticas anti-conflito, como veremos a seguir.

As regras jurídicas ambicionam a efetividade que condiciona a existência de costumes e à sua previsibilidade no que se refere às expectativas dos envolvidos. Por outro lado, o fato alimentar é universal, arquetípico, mas os impulsos presentes em atos alimentares são individuais. A sua matéria são as necessidades construídas socialmente, culturalmente, influenciadas pelo ambiente, clima, geografia. Outras ordens de regras e princípios, na esfera da crença e da religião, dos usos locais também moldaram o gosto alimentar.

Os usos que retroalimentaram a formação do gosto alimentar tiveram como matéria proibições, permissões. Algumas faculdades incentivaram determinadas condutas e tiveram como fim o controle

dos apetites repercutindo na cultura "jurídica". Mais do que dirigir a conduta de um dado indivíduo, ou definir um dos elementos de identidade de uma dada sociedade, o controle dos apetites, a matéria dos usos e costumes alimentares foi essencial ao processo dito civilizatório.

A compreensão da formação da mentalidade de controle sobre os atos alimentares passa por alguns outros aspectos, tais como as tensões que nos acompanham até os nossos dias e alimentam o impulso do então, estado, sequioso em controlar o impulso alimentar dos indivíduos (sobre o que podem/devam ou não comer), ou mesmo garantir que eles saibam (nem sempre...) o que estejam comendo.

Na documentação jurídica da nossa ancestralidade normativa, a ideia de humanidade ganha um vocábulo próprio pelos romanos. "Humanitas" não encontra uma palavra própria na língua grega com todos os sentidos desenvolvidos a partir de círculo de literatura e língua latina do Cônsul Scipione (por volta do século 147 a.c.) sob influência de Panécio seja aceita (Schulz, 1995).

Para Cançado Trindade (2016), a transição do estoicismo grego para o romano tem o protagonismo de Panécio de Rodes, no século II a.c. autor da obra "Sobre os Deveres" ele incorporou elementos do pensamento platônico e influenciou a formação de Cícero. O sincretismo cultural entre helênicos e romanos seguido pela experiência de diversos povos sob o império romano favoreceram uma ideia de *cosmopolis*, de uma cidadania cultural que culminou por responder pelas raízes do *jus gentium*. Essa percepção nos permite compreender a ética da *humanitas* fundada nas obrigações individuais para com seus semelhantes conforme a obra de Cícero "De Officiis". A contribuição particular de Cícero para o ideal cosmopolita foi a sua ética do homem da *humanitas*: cada indivíduo tinha obrigações inerentes em relação aos seus semelhantes: esse argumento, desenvolvido em sua obra *De Officiis*, influenciaria as raízes do *jus gentium*, ou o direito das gentes.

A presença das palavras clemência e piedade na vida jurídica romana apresentam a influência profunda e compreensiva da ideia de humanidade sobre o direito e sobre a vida jurídica romanas, porque assume uma perspectiva prática e assim se distancia da mera especulação grega. A disciplina normativa dos furtos presente na Lei das XII Tábuas traz um caso de limitação à ideia de humanidade ao permitir a pena de morte para o furto/dano de colheitas e campos (Schulz, 1995).

Sally Falk Moore em 1970 publica "A Lei como processo: uma abordagem antropológica". Na obra, a autora examina o processo consciente e racional de formação das leis e o contrapõe a outras causas do comportamento social que não estão totalmente no controle consciente dos seus atores.

Assim, a diversidade de regulações, deve ser considerada, tanto face os tipos de controle existentes quanto no contexto social das regulações objeto de análise.

Vejamos o que nos dizem as Doze Tábuas, fonte primeira da modelagem decisória construída pela experiência romana (MEIRA, 1972):

#### **Tábua Sétima**

Dos Delitos

3. Aquele que fez encantamento contra a colheita de outrem;
4. Ou a colher furtivamente à noite antes de amadurecer ou a cortou depois de maduras, será sacrificado a Ceres
- (...)
5. Aquele que fez pastar o seu rebanho em terreno alheio;

6. E o que intencionalmente incendiou a casa ou um monte de trigo perto de uma casa, seja fustigado com varas e em seguida jogado ao fogo.

A garantia das condições para produção de alimentos, o grande temor contra a sua escassez, perecimento, condições adversas levaram à definição de sanções e escolha de reparação com a própria vida. O fato alimentar da fome, levou à tutela extrema da sua ameaça e da hipótese de desabastecimento. Assim, os delitos que colocassem em risco a alimentação foram valorados como os mais graves, na medida em que vulnerabilizavam a sobrevivência da própria coletividade.

As regras acima descritas ainda revelam o modo como as condições climáticas ruins (e seus impactos sobre o ciclo alimentar) podiam ser atribuídas a causas sobrenaturais que incluíam a responsabilização humana. Diante da dificuldade em precisar a causa do infortúnio, essa caberia aos indivíduos que proferissem sortilégios contra a colheita de outrem.

A assimetria entre os campos cultivados e o fator aleatório nos incidentes naturais que causassem dano ao plantio parecem ter ensejado uma particular forma de "justiça". Assim era também necessário um ato sacrificial à deidade da agricultura (Ceres) como forma de apaziguamento dos humores do tempo e a restauração dos danos causados por fogo intencional.

#### **Tábua segunda**

Dos furtos e julgamentos

9. Se alguém, sem razão, cortou as árvores de outrem, que seja condenado a indenizar na razão de 25 asses, por árvore cortada.

Embora a valoração não estivesse na mesma posição de delitos graves, o corte de árvores também era um desvalor cuja ocorrência resultava em pena pecuniária no pagamento de 25 asses, medida romana que equivalia a um lingote de bronze do peso de uma libra. Segundo Pedroni (1995) a reforma censitária para adoção de um regime geral de medidas/valores (*asse*) realizado por Sêrvio, lança luzes sobre a relação entre a questão do endividamento, a reforma e a mudança institucional que atingiu a plebe sedenta por melhores condições de vida. A necessidade de calcular, igualmente, riquezas diversas motivou a adoção do *asse*. O censo calculado em base fundiária (Solon) valora a renda por trigo, ou o metro de vinho e azeite. O valor do alimento e suas trocas (compra/venda) além do seu uso influíram, para sempre, nas bases reguladoras da moeda.

As políticas de amparo de crianças e jovens, além da garantia de abastecimento alimentar documentadas no achado da Tábula de Veleia, por exemplo, também propiciaram a criação de modelos jurídicos. Essa experiência permitiu a vivência de operações de crédito atreladas aos aspectos fundiários, mas sobretudo da ideia de um bem afetado a um fim. Um fim público, social que por sua vez reconhecia, materialmente, prestígio por parte do evergeta. A distinção entre o privado, o público e o modo como o governo/estado/autoridade lida com isso é uma dimensão essencial à noção da própria República.

## **6.2 Usos do acesso ao alimento: regulando os privilégios**

O acesso desigual aos produtos alimentares, à água, atua para obstaculizar a convivialidade entre comunidades, povos, nas civilizações.



O caso do acesso à carne, ou certos tipos de carne, esteve presente em costumes definidores de hierarquia social, no conteúdo de legislações antigas, e claro, em fortes tabus alimentares. O acesso ou não acabou por orientar processos produtivos e escolhas de consumo.

O resultado dessa gama de sentidos e de significados atribuídos à comida, provocou o surgimento de variados tipos de normas e de uma normatividade própria que dirige a vontade para a prática de regras e impulsiona interações sociais, ponto de partida, por exemplo para negócios jurídicos. Porém, a associação entre acesso à comida e os privilégios de classe é também uma evidência que demonstra o potencial da normatividade alimentar em fazer exatamente o contrário.

A antiga legislação portuguesa, as Ordenações do Reino ( Portugal) de D Duarte, datadas de 1431 – 1440 revela a história de uma sociedade estratificada, onde aristocratas se sentiam à vontade para furtarem galinhas e outras aves, onde o acesso e consumo de comida eram controlados.

O furto de alimentos era um problema que acarretou uma norma especial quando praticados pelos ricos (SOARES, BORGES, MOTTA, 2019):

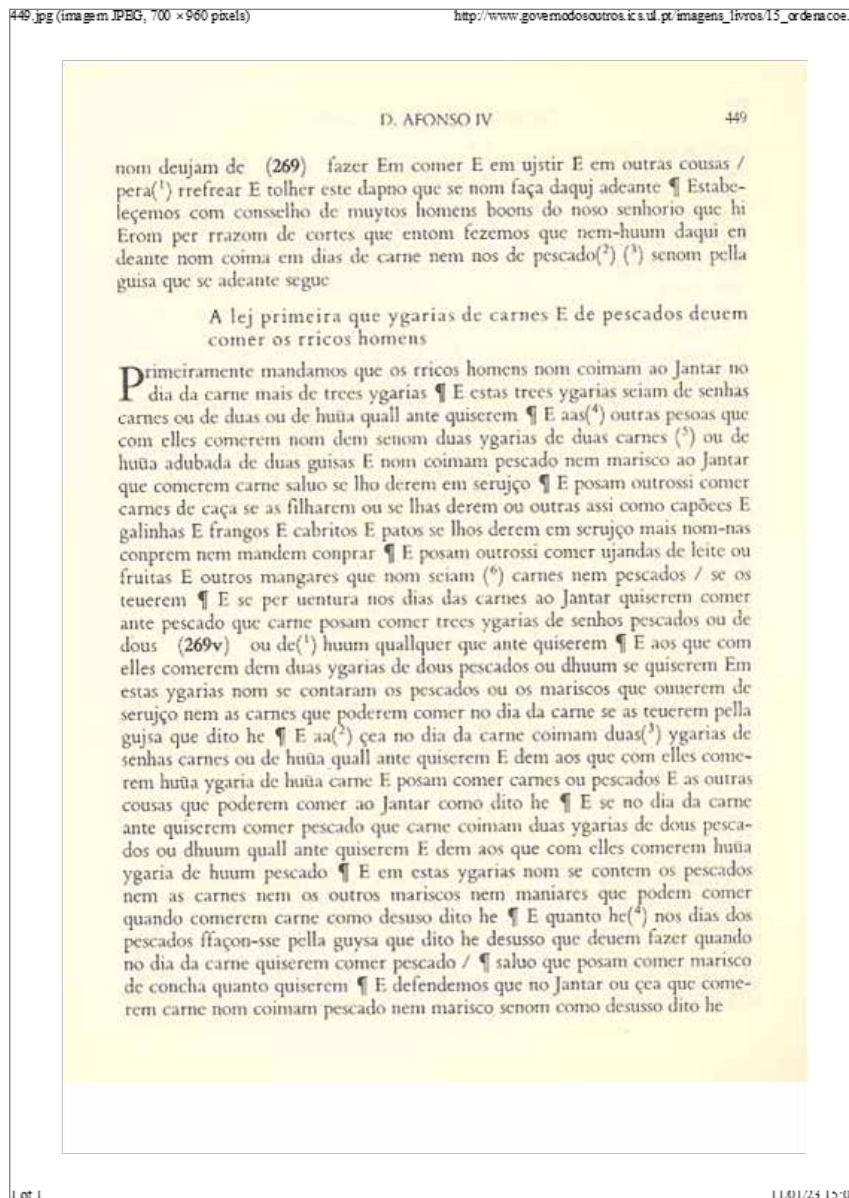
### Quadro 11 – Ordenações do Reino - Acesso e Consumo de comida

| Nº | Natureza   | Data | Matéria  | Autoridade |
|----|------------|------|--|------------|
| 1  | Ordenações | 1440 | ODD, p. 408: Artigo XIX, Dizem que têm seu Foro que os Gados do Vento que os não levam aos lugares que devem e os escondem.    | Coroa      |
| 2  | Ordenações | 1440 | ODD, p. 497: Como El Rei defendeu que nenhum não tome Galinhas nem Capões, mas que as compre à vontade daqueles de quem forem. | Coroa      |
| 3  | Ordenações | 1440 | ODD, p. 449: Que iguarias de carne e de pescados devem comer os Ricos Homens.  | Coroa      |
| 4  | Ordenações | 1440 | ODD, p. 450: Que iguarias de carne e de pescados devem comer os Fidalgos ou Cidadãos ao jantar ou ceia.                        | Coroa      |
| 5  | Ordenações | 1450 | OA 2.36: Da declaração feita acerca da saca de pão e gado, que se levam para fora do Reino.                                    | Coroa      |
| 6  | Ordenações | 1450 | OA 2.61: Que os Fidalgos e Cavaleiros não filem na Corte galinhas nem outras aves contra a vontade de seus donos.              | Coroa      |

A documentação da mais antiga coletânea portuguesa, as ordenações de D Duarte, exibiu não só o poder régio, mas o dito “direito comum” ou a prática reiterada de costumes e usos amplamente internalizados da vida social que se refletiriam no conteúdo das “Ordenações”. Conforme consta da documentação de Herculano, autor da *“Portugalia Monumenta Historica”*, na parte, *“Leges e Consuetudines”*. Os costumes municipais compilados no sec. XIV, na obra com estilo de escrita “latino-bárbara” (e não com uma redação “jurisconsulta”) identificada nos livro de Leis, Posturas e Ordenações, foram recepcionados sob o ponto de vista legal (Albuquerque, 1988).

Essa experiência ("direito comum") contida em compilações e legislação arcaica documentam como a alimentação colaborou para a escolha de bens a serem tutelados, penalmente, e o modo e tipo das sanções imputados à prática dos atos indesejáveis.

### Figura 30 – Fac simile de Ordenações Afonsinas – Iguarias de carne e pescados para ricos homens



Fonte: Projeto Governo dos Outros <http://www.governodosoutros.ics.ul.pt/> Acessado em 11/01/2023

Os ecos das legislações medievais e das ordenações posteriores demonstraram o sentido social da alimentação, como podemos verificar nos casos das denominadas: Leis Extravagantes e Repertório das Ordenações, de D. Duarte (1569).

O Título VI "Dos Gados e dos Passadores" instituiu penas pelo crime de passagem de gado variáveis conforme a classe social do autor. No caso de peão, as penas para a passagem de gado incluíam o açoitamento público com *baraço e pregão*, o *decepamento de um pé* e o *degredo perpétuo* para a Ilha

de São Tomé, com o perdimento da fazenda; se fosse Escudeiro ou cavaleiro, caberia perdimento de bens e degredo; por fim, Fidalgos e Alcaides Mor, perdimento do exercício do cargo e outros direitos.

O crime de furto do gado era considerado de tamanho desvalor que uma sequência de sanções foi detalhada com a devida manutenção dos privilégios de classe. Considerando, tudo, por exemplo, que a propriedade de um boi poderia fornecer para uma economia basicamente agrícola.

A disciplina do acesso, a vigilância e a punição em torno da questão alimentar possui raízes profundas porque traz consigo a essencialidade do seu potencial conflitivo. Precisamos comer ao mesmo tempo em que precisamos interagir. Os exemplos da legislação medieval mostram um tipo de intervenção do estado sobre atos malfazejos potencialmente danosos à ordem social.

Mas não é só isso.

Na história secreta das legislações (as leis querem algo que não está presente) são reveladas as tensões e desvalores presentes na sociedade e que as práticas comunais visavam suprimir.

### **6.3 O reverso da moeda: a solidariedade nos repositórios eletrônicos de outras fontes do direito**

A compreensão da dimensão alimentar no comportamento humano não se esgota em perspectivas lineares, ou mesmo cronológicas, pois ainda estão em curso, por vezes imbricadas aos processos biológico-ambientais, à modo como se espraimam sobre as demais fontes do direito.

"Solidariedade" é um dos termos chave para a compreensão da normatividade alimentar e que permanece nos textos jurídicos até os presentes dias.

A pesquisa dirigida à realidade canadense, na busca pelo termo "solidariedade" (*solidarité* e *solidarity*) nas suas fontes do direito (jurisprudência e legislação) é particularmente curiosa por algumas razões. Primeiramente, trata-se de um país bijurídico onde o diálogo entre duas tradições do direito são presentes: Inglaterra e França. A forte cultura culinária francesa e a diversidade alimentar fomentada pelo império britânico parecem ter informado as suas representações de mundo, ao longo do tempo.

Também favoreceram a incorporação de produtos de outras culturas. Essa diversidade de modos de interação social criou estratégias conviviais ligadas à tolerância e boa fé.

Uma pesquisa em bancos de fontes do direito canadenses (decisões judiciais e legislações canadenses)<sup>77</sup> traz algumas indicações sobre essa valência, nos vínculos sociais recepcionados pelo Direito.

Em 2024, a pesquisa simultânea do termo "*solidarity*" em decisões judiciais e leis revelou 855 decisões judiciais, dessas 475 federais e 380 ocorrências em Quebec. No repositório de legislação, 290 ocorrências (10 federais e 280 de Quebec). A mesma pesquisa com o termo "*solidarité*" no banco de decisões judiciais trouxe 164 ocorrências federais e 54.972 ocorrências de Quebec. Nos repositórios de legislação, ao todo foram extraídos 251 atos normativos, dos quais um (1) federal e 250 de Quebec.

Tanto a jurisprudência, quanto a legislação trazem como sentidos de solidariedade, a disciplina das cooperativas, trabalho e segurança social, direito das obrigações. A "ética de solidariedade" deixa registro na Corte de Direitos Humanos (*Tribunal Canadien de Droit de la Personne* e no "*Canadian Human Rights Tribunal*).

---

77 <https://www.canlii.org/en/info/about.html> Acessado em 21/12/2023

Aqui parece ocorrer um tipo de simbiose entre fontes do direito, onde a legislação convive com outra, no caso, o costume judiciário ( ou em outras palavras, a proeminência do nascimento do direito via conflitos levados ao judiciário). O Canadá, como o Brasil abriga povos originários e foi colonizado por nações europeias. Além disso, é um país oficialmente bilinguista (ainda que também não reconheça idiomas indígenas), o que traz para representação de mundo de falantes ingleses e franceses um certo compromisso de comunhão simbólica

É difícil não cogitar de alguma influência da tradição iluminista francesa (liberdade, fraternidade e igualdade), e toda a carga simbólica dos direitos do homem e do cidadão informando a sobre a presença da solidariedade na legislação e jurisprudência.

A segunda cogitação diz respeito ao fato de que todo o estilo de vida presente na arraigada cultura culinária francesa, somado às repercussões da comensalidade deram uma especial valência para o convívio. Uma obra como a fisiologia do gosto, Savarin<sup>78</sup> elaborada no contexto da alta gastronomia reforça essa percepção.

No caso da pesquisa com o termo "*bona fide*"(boa fé), a pesquisa no repositório em língua inglesa e em língua francesa, remetem a indexação das decisões judiciais para a aba "*human rights*" ou "*droit de la personne*". Foram indexadas 375 decisões federais, 1910 decisões na Columbia Britânica, e nenhuma ocorrência em Quebec. No caso da legislação, as ocorrências foram de 97 atos normativos federais, seguidos por 52 atos normativos da Colúmbia Britânica e 42 em Quebec.

Também em 2023, pesquisa no repositório brasileiro do LexML, a pesquisa com a categoria "Legislação" resultou em 682 documentos que mencionavam o termo "solidariedade" com 26 atos normativos federais, 196 estaduais, 256 municipais e 204 distritais (DF) :

Na pesquisa jurisprudencial, os números somam ao todo 16.612 ocorrências, distribuídas em 26 Súmulas e 16.586 Acórdãos. O período de maior incidência do termo é na série histórica entre 2.000 e 2010: 15.402 ocorrências.

A solidariedade também segue, viva, no direito das obrigações, como princípio no direito de família, como prática de suporte social.

## 6.4 A normatividade alimentar nas ações governamentais: a intergeracionalidade da educação

O sentido da solidariedade, tem um lugar particular nas regras de etiqueta em regras de etiqueta que inibem comportamentos egoístas de não compartilhamento de comida à mesa, o mesmo valendo para o fomento de atos de doação de comida para pessoas vulneráveis.

O cérebro dos mamíferos é bastante sensível (Aguiar, Aguiar e Guedes, 2013) a qualquer mudança qualitativa e quantitativa quanto às necessidades nutricionais. Deficiência alimentares comprometem o funcionamento cerebral sobretudo se essas ocorrem no período gestacional até os três anos de idade. A teoria mais aceita e não imune às críticas defende que o hipotálamo responde pela

---

78 BRILLAT-SAVARIN, Jean-Anthelme. A fisiologia do gosto. São Paulo: Cia. das Letras, 1995. O texto original publicado em 1865; BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme. Physiologie du goût, ou Méditations de gastronomie transcendante ouvrage théorique, historique et à l'ordre du jour dédié aux gastronomes parisiens par Brillat-Savarin, avec une notice sur l'auteur. Charpentier, 1865

sensação de saciedade e outra região do mesmo órgão controla a fome: as lesões no hipotálamo ventromedial fazem com que haja hiperfagia (excesso de ingestão).

Ainda segundo os autores, o comportamento alimentar de busca pelo alimento é ligado aos mecanismos de recompensa (dopamina) que atuam também considerando as sensações produzidas pelos sentidos que atingem outras regiões no cérebro. A serotonina participa do controle do comportamento alimentar. Durante a gestação e a lactação é forjado um aprendizado de hábitos alimentares dos filhotes fortemente influenciado por alimentos consumidos pelas mães.

Impulsos motivacionais ativam comportamentos, por sua vez, fortemente fundados em experiências e potencializados por estímulos de reforço (drogas e alimentos calóricos). Comer, copular, se defender ou se viciar em substâncias psicoativas também são ativados por impulsos motivacionais. Esse "sistema motivacional" (motivação, reforço, auto-regulação) é o campo químico da dopamina que se comprometido contribui para uma resposta comportamental disfuncional como o vício e a alimentação em excesso. (VOLKOW, N., WISE, R. & BALER, 2017).

A investigação de Gontijo de Oliveira (2018) contextualiza as constatações e disputas sobre a influência dos processos biológicos nos comportamentos (ética) que não são novas ou ignoradas por parcela dos juristas. O Neurodireito tem ampliado suas questões e o debate entre a Sociobiologia (Consiliência/Wilson em 1978), Ecologia Comportamental ou Psicologia evolutiva (Laland, Brown em 2002). A autora ainda chama a atenção para a necessidade das instituições competentes ao aplicarem o direito ampliarem os seus insumos informacionais para melhor compreenderem os mecanismos subjacentes ao julgamento humano, *ou seja, às escolhas e sentidos dos atos*.

É durante a gestação e a lactação que se forma o aprendizado de hábitos alimentares dos filhotes fortemente influenciado por alimentos consumidos pelas mães.

E se mães ingerem alimentos contaminados?

E se as mães não tiverem uma política de amparo à segurança alimentar e ao alimento saudável?

Até onde a fome é capaz de destruir boas sensações, experiências e impactar comportamentos?

A agressividade tem sido foco de pesquisas intensas nos últimos 50 anos, o que inclui os séculos XX e XXI. Estudos relativos à "*Hipótese da Serotonina*" desenvolvem o entendimento sobre como atuam os neurotransmissores e o neurocircuito na agressão humana ao investigarem relações entre problemas no funcionamento dos níveis serotoninina (hidoxitriptamina5-HT) e comportamentos agressivos cuja origem é evolutiva. Os indivíduos com transtorno de personalidade, comportamentos agressivos e impulsivos apresentam funcionamento serotoninérgico disfuncional. (COCCARO, E. & FANNING, J. & PHAN, K. Luan & Lee, ROYCE, 2015; NARVAES, R. & ALMEIDA, R., 2014)

Assim políticas públicas, normas, dirigidas ao cuidado com a saúde nutricional de gestantes e nutrízes não só ampliam o sentido da solidariedade, no nosso tempo, mas potencializam a realização de uma maior isonomia de partida: afinal a fome na infância traz consequências por toda a vida.

Experiências alimentares positivas e mais humanizantes podem ter um efeito benéfico sobre comportamentos autodestrutivos marcados pela dificuldade de saciedade e da contenção dos apetites.

Ações governamentais dirigidas a uma política alimentar mesmo em países com alto IDH<sup>79</sup> têm seus desafios a exigirem ações de planejamento que articulem a transversidade que a alimentação tem sobre a educação

Lundborg, Rooth e Alex-Petersen (2022) documentaram e avaliaram por meio de um estudo de longo prazo (1959-1969), o programa de boa alimentação escolar criado já em 1946, no qual o governo social democrata da Suécia concedeu subsídios aos municípios para o desenvolvimento de ações, com o fim de melhorar a nutrição de crianças em idade escolar.

Curiosamente, crianças da zona rural precisavam de longos deslocamentos para chegarem à escola e não ingeriam bem lanches frios, (ainda que tivessem acesso à comida). Além disso, esses lanches eram pobres em vitaminas, proteínas, minerais.

O programa assegurou em cada merenda a satisfação de um terço das necessidades calóricas das crianças. Todos os municípios foram identificados em bases geográficas e estatísticas, inclusive se eram urbanos ou rurais. A análise empírica utilizou dados digitalmente disponibilizados nas seguintes categorias: históricos sobre a evolução do programa, dados censitários (geo-estatísticos de fontes públicas), saúde e cognição, evasão escolar.

A mensuração da renda vitalícia, a longo prazo, como fator de superação, incluiu uma média de renda anual (1968 a 2011) considerando afetados com menos de 65 anos. Outras variáveis incluíram seguro-desemprego e auxílio-doença. Esse estudo de longo prazo sobre nutrição infantil investigou como o impacto de política pública dirigida aos municípios e focadas na boa alimentação escolar na infância (1959-1969), melhorou indicadores de vida e concorreu para superação de desigualdades. Os resultados do estudo demonstraram a melhoria nos indicadores de vida e na decorrente superação de desigualdades, incluída melhoria da saúde ao longo das gerações.

Se existe um direito primevo, ele atende pelo nome de igualdade, como normatizá-lo sem considerar a questão alimentar desde antes do nascimento?

Para Le Roy (2007), a Antropologia do Direito tem como princípio explicativo a complementaridade das diferenças que vem a exigir uma ponderação entre as associações e oposições sempre possível entre os dados, fenômenos e fatores.

Ao pensarmos na característica imperativa das leis que impõe uma adesão forçada ao teor do seu texto, a oposição aos costumes poderia criar uma binaridade e dicotomia. Há costumes contra a lei muito bem sucedidos. No caso dos costumes alimentares, a dicotomia convive com a sua entronização na cultura jurídica. A relação com a comida conformou, por exemplo, o desvalor do furto desde tempos imemoriais. Roubar comida colocava em risco a existência mais imediata. No entanto, no mundo das leis, inclusive sobre desenvolvimento tecnológico, pessoas com fome e subnutridas, *existem*.

Os costumes alimentares operam também na dimensão que atinge *o modo como a vontade é expressa*. Costumes alimentares acontecem em todas as culturas e são veículos de muitas representações de mundo que não explica o modo como costumes alimentares foram consumidos, apropriados, ressignificados por tantas culturas e de diferentes formas. E se os costumes são locais, o costume alimentar possui uma dimensão meta: é também universal (pelo menos no planeta Terra).

---

79 A Suécia ocupa a 14ª posição, com 0,907 empatada com o Reino Unido <https://www.undp.org/pt/brazil/idh-global-2014>. Acessado em 20 de março de 2024

Há comportamentos alimentares para todos animais, humanos ou não e se constituem numa fonte perene de epifania e de disputa, mesmo quando permanece à margem das considerações do Direito.

Os tabus alimentares, as regras para acesso ao alimento cumprem funções estratégicas para tentativa de imunidade contra a insegurança alimentar, enquanto orientam os modos de produção do alimento e as próprias escolhas alimentares.

Novamente, Le Roy (2007) alarga o horizonte de compreensão da gênese das regulações sociais ao chamar atenção para a complexidade dos seus tipos, muito além do etnocentrismo ocidental. Outros modos de regulação precisam ser associados à uma concepção “*transmoderna*” (plural e diversa) do Direito, inclusive as que sejam minoritárias e presentes nas mais diversas sociedades, visto que compartilham um processo original de regulação para assegurar o funcionamento de um sistema complexo. Ai estaria o sentido da juridicidade presente nas regras sociais, inclusive as alimentares que circulam desde as normas religiosas até as primeiras leis e acordos, e nos acompanham, mesmo quando dormimos.

Também para Villas Boas (2014) a proposta de Le Roy traz uma abordagem *zetética* para o dogmatismo e o monismo jurídicos. A perspectiva da pluralidade informa a compreensão da alteridade, na medida em que articula experiências e representações díspares que afastam a ideia de uma evolução social que venha a substituir quadros referenciais da modernidade: é esse ambiente complexo é o lugar da *transmodernidade*.

Assim, o *multijuridismo* rompe com a limitação de articulação entre ordens jurídicas estatais e as ordens extraestatais de coletividades nativas, conforme o léxico de Le Roy. Aquela *transmodernidade* ainda que sujeita às tensões e inconstâncias admite a co-existência, hibridização, mestiçagem de componentes pré-modernos ou pós modernos.

Os costumes alimentares continuam presentes seja no modo como nos relacionamos com a ideia de ordem ( prioridades, hierarquia, autoridade, com-vivência) seja na gênese de legislações antigas, seja nas novas possibilidades de comunhão/comunicação e estilo de vida mediados pela questão alimentar.

## **6.5 A normatividade alimentar: o *convívio* como prática não violenta**

O processo de desenvolvimento da noção de civilidade (que implica, necessariamente, em situações interacionais) exige a experiência da autolimitação e do entendimento das necessidades daqueles com os quais convivemos: constitui experiência rotineira com os costumes à mesa e integra a experiência da alteridade e do uso da liberdade.

Os modos à mesa, como à primeira vista podem parecer, não reúnem somente uma plêiade de usos destinados à disciplina do ato alimentar. Eles vão muito mais, além pois se constituem no modelo de interação social que lida com o controle dos impulsos e do seu uso social com vistas ao cultivo do convívio. Esse modelo de controle de condutas está na raiz da gênese dos costumes. O seu conteúdo e a sua matéria, em tempos de intolerância e violências institucionalizadas, chama a atenção para a pedagogia dos valores benfazejos presentes nos costumes alimentares e situam, em outros termos, outros elementos na discussão do que seriam os “bons costumes”.

Na América Latina de colonização hispânica, conforme trabalho reconhecido em memória e pensamento iberoamericano<sup>80</sup>. Ossa (2006) aponta o papel das “Artes da Mesa” como ponto de convergência nas relações entre variados grupos étnicos e mostra como o comer se transforma em ato alimentar carregado de significados. Nesse particular, salienta como o processo se apresentou na Colômbia, com uma espécie de *transculturização* a envolver os povos originários, os espanhóis, os afrodescendentes escravizados.

Nesse ambiente, o autor menciona a mestiçagem culinária e a denominação de uma nova cozinha “*el fogón de negros*”. Essa cozinha das mulheres escravizadas recriou hierarquias. Essas, se apropriam também da linguagem, da criação de crianças brancas e pretas, da música e dança demarcando um terreno cultural definido, em torno da produção alimentar

Nesse contexto, a oralidade assume singular importância, assim como o registro da tradição expressa, nos modos de fazer a comida, nos tipos de ingredientes, no léxico e gramática das receitas, nos pratos, na etiqueta à mesa.

Mônica Sette Lopes (2010) se refere a uma “amnésia estrutural” suscitada por Brigs e Burke (2006) presente no esquecimento do papel da oralidade para o direito nos processos de letramento antigo e medieval da vida diária que se burocratizava. No seu processo de expressão, o direito escrito não só teria se esquecido dos costumes dos quais se apropriou, mas do seu fim. Ele se destina à integração na vida das pessoas estando presente desde a religião que a preserva e corporifica por meio dos ritos, sermões, procissões, além do próprio ensino nas academias, em toda sorte de eventos culturais e manifestações, pois o direito está além da escrita.

### 6.5.1 Costumes alimentares e as práticas de *civilidade*

Nos estudos sobre a Arqueologia da Comida ( obra organizada por Karen Metheny & Mary Beaudry em 2020), coube a Joanita Wroom a investigação sobre a comida e o jantar como *aparato social*.

Sua análise inicial propõe um diálogo com Georg Simmel e Norbert Elias (cuja obra foi publicada em 1939) “O processo civilizatório: uma história dos costumes”. Ambos sociólogos e o primeiro também filósofo, nascidos no século XIX e pioneiros em estudos que exibiram os condicionamentos aos comportamentos individuais e coletivos à partir das formas/modos em se alimentar.

Primeiramente, Simmel publicou em 1910 um artigo intitulado: “Soziologie der Mahlzeit” ou “A sociologia da Refeição”, no qual propõe uma perspectiva dialética, de distinção entre formas e conteúdos (e a sua interação), nas manifestações do comer, em conjunto e do comer individual. O ato alimentar, em conjunto, com as mãos, em refeições comunais implicava em contato direto com a comida, com uma maior escolha quanto ao tipo do seu acesso. Todavia, a forma individual, com prato próprio, garfo e faca, e uma porção compatível para uma pessoa, seria o símbolo da “ordem” ou “*ordnung*”.

O apetite e os impulsos vitais e comuns a todos os seres vivos e no caso, dos seres humanos foram e são socialmente, condicionados pelos costumes à mesa. Esse fenômeno estranhamente silencioso, íntimo, pode ter ao mesmo tempo sua dimensão ruidosa, artística, comunicacional, coletiva que passa também pela com-formação do corpo (e das emoções)..

---

80 Prêmio André Bello.



A experiência universal, cotidiana em torno da alimentação cria outras normas, prepara e condiciona, continuamente, à sua obediência, à manutenção de sua força vinculante. Quisera a legislação possuir tamanho apelo sobre o comportamento dos indivíduos.

O papel interacional dos atos alimentares, encontra em Simmel uma síntese entre o que é individual, ou egoísta (*minha fome e sede não podem ser compartilhadas*) e o que é coletivo: a necessidade de comer e o sentido dado às escolhas sobre o seu compartilhamento que culmina por ser ritualizado, hierarquizado, ressignificado pelas mais diversas e plurais culturas.

Assim, o pluralismo alimentar é uma fonte diversa de normas, regras e princípios, seja pelo seu conteúdo, seja pelo seu procedimento, sinalizando meta condições para sua aplicação e efetividade. Portanto, as condições garantidoras da produção dos alimentos guardam um fator fundante, socialmente estabilizador, a exigir que a proteção ao meio ambiente, a água, o incentivo ao engenho humano como pedras fundamentais contra a fome, a miséria, a doença e à desumanização.

Symons (1994) além da análise nas múltiplas perspectivas sobre os sentidos dos atos e costumes alimentares, têm no apêndice do seu artigo, a tradução do ensaio de Simmel, "*Soziologie der Mahlzeit. Brücke und Tür: Essays des Philosophen zur Geschichte, Religion, Kunst und Gesellschaft*"<sup>81</sup>, veio à público em 1957 (por Michael Landmann em colaboração com Margarete Susman). Originalmente foi publicado no Jornal *Berliner Tageblatt*, no suplemento "*Der Zeitgeist*," em 19 de outubro de 1910. Ele aponta que a sociologia gastronômica de Simmel traz diversas contribuições sobre o papel social das refeições, mas sobretudo consagra a tensão entre a forma "externa e relativamente estável" (rígida e pouco adaptável) e o conteúdo, constituído por um processo em constante desenvolvimento e mudança, do natural para o cultural. Ele usa a metáfora do casamento como essa forma/modelo estável enquanto os partícipes seguem com seus desenvolvimentos emocionais.

Essas formas externas parecem ser o lugar das convenções e pré convenções alimentares que respondem pela necessidade da normatização, ordem, autoridade, hierarquia, isonomia. O outro aspecto do papel social das refeições, ou seja o seu conteúdo, parece ser o lugar mais adequado aos costumes alimentares na sua dimensão cultural, seus valores, seus usos estratégicos, suas linguagens, os modos e verbos da alteridade, solidariedade, humanidade.

Simmel (1957) também chama a atenção sobre como os ritos religiosos alçaram as refeições como fundamento de interações sociais. Na antiguidade os cultos ocorriam em comunidades pequenas que se fortaleciam seus laços familiares e sociais por meio da participação do rito sacrificial de comida e bebida comunal. No caso das comunidades semíticas, os ritos permitiam o acesso à mesa de Deus e assim a coletividade se irmanava. Assim estranhos e inimigos poderiam ser considerados amigos ao participarem de ritos comunais em torno à mesa. A superação do ato individual de comer considerado egoísta e transitório (o que se ingere, não pode ser compartilhado) encontraria uma exceção em ritos/práticas sociais como na Santa Ceia. No seu rito, esse individualismo material seria aparentemente superado na medida em que os participantes comungam da mesma carne e sangue.

Para Simmel (1957) compartilhar o alimento é a origem da escolha individual.

---

81 Tradução livre: Sociologia da Refeição. Ponte e Porta: Ensaio dos Filósofos sobre História, Religião, Arte e Sociedade.

O direito como técnica de decisão atua sobre vários aspectos da vontade, e claro, sobre a liberdade das escolhas. Decidir sobre o que comer e o não comer, revela o primeiro espaço decisório humano: o próprio corpo.

Elias sustentou em 1939, o papel histórico dos costumes alimentares da mesa. Vroom (2015) aponta que a republicação do texto, em inglês, em 1969 – “*O Processo Civilizador – Uma história dos costumes*” permitiu que as ideias de Elias circulassem, não obstante as críticas sobre a sua percepção de linearidade no desenvolvimento civilizatório.

Sua investigação teve como alvo de que modo a formalização e regulação do consumo social do alimento acham-se vinculadas às regras de etiqueta à mesa. Esse modelo civilizatório ocidental separa as pessoas que outrora dividiam seus pratos e copos (práticas comunais de partilha de alimentos), individualizando o consumo, distinguindo mulheres e homens, criando uma gama de proibições e constrangimentos que limitaram e ordenaram a comensalidade expressa, publicamente, em festas e banquetes.

A obra de Elias (1994) leva em conta a documentação de costumes e usos alimentares expressa em livros, guias que ele resgata e por meio dos quais propõe as bases do papel dos costumes alimentares da mesa no convívio social e na consolidação da ideia de “civilidade”. O processo de civilizatório seria um movimento contra o que Elias chama de antítese fundamental presente na Idade Média por meio de dicotomias como cristianismo x paganismo, que reforça a ideia de civilidade ligada aos povos do ocidente. Nesse contexto, o latim abre espaço para o italiano, e depois para o francês. A cartografia dos modos à mesa, trazida por Elias, expande o conteúdo de um conceito presente em Roma e bem caro, aos juristas, a “*civilitas*” e por sua vez, do seu correlato a “*Humanitas*”.

Elias (1994) traz a síntese dos comportamentos referentes à civilidade que já gozavam de ampla aceitação, pois o conteúdo era já uma matéria socialmente pacificada. No início do século XVI, mais precisamente em 1530, Erasmo de Roterdã publica uma obra dirigida à formação de meninos (ou as meninas, não precisavam ou não tinham o mesmo papel na vida cortesã) “*De Civilitate morum puerillium*” ( Sobre os Costumes de Civilidade das crianças) contou com mais de 130 reedições, tendo aparecido sob a forma de catecismo ( estilo de perguntas e respostas conformando o comportamento de forma restrita) e dois anos após sua publicação surge a primeira tradução para o inglês.

Jagger (1995) ao discutir o papel de Hesíodo e o apreço pela vida no campo reconhece que o ideal da Paidéia grega também vincula a formação do homem ao valor do trabalho, por meio da disciplina da vida no campo. Ele atribui um valor heroico na lavra da terra, sob todas as contingências e envolvendo a comunidade adulta, jovem e infantil. Esses homens livres que vendiam o fruto do seu trabalho nos mercados participavam ativamente da *pólis*. Hesíodo conjugaria a ideia de trabalho com o direito na sua obra *Erga*, na qual prescreve o afastamento da injustiça, as práticas do justo, da isonomia, louvando as deidades do direito, da boa ordem e da paz:

“Lembra-te pois dos meus conselhos, Perses, rebento divino, e trabalha para que a fome te deteste e a casta e bela Deméter te ame e encha de abundância os teus celeiros. Quem vive na pobreza é aborrecido pelos deuses e pelos homens; é comparável ao zangão, que devora o penoso trabalho das abelhas. Procura um prazer justo, dando-lhe ao trabalho uma medida equilibrada. Os teus celeiros se encherão, assim com as provisões, que cada ano te proporcionar. O trabalho não é vergonha; a ociosidade, sim, essa

o é. Se labutares, o ocioso te invejará pelos teus ganhos, aos quais se seguem respeito e consideração. O trabalho é a única coisa justa na tua condição; basta desviáres a atenção da cobiça dos bens alheios e dirigi-la para o teu próprio trabalho, cuidando de o manter, como te aconselho.<sup>82</sup>

Daniela Romagnoli(1996) traz as relações entre Ética e Etiqueta na virada da civilidade sinalizada por Elias, salienta o conteúdo moral subjacente às maneiras à mesa, lugar de sociabilidade que espelha aspectos externos da boa educação, que vai mais além, *ao revelar modelos de escolhas morais para a convivência*. O uso comunitário dos utensílios de mesa foi um dos focos dos primeiros textos normativos destinados ao controle comportamental, dada a ausência de pratos e talheres individuais, com exceção das facas.

Outro ponto destacado pela docente da Universidade de Parma, se refere ao papel da mulher na mesa sob controle. As mesmas regras de cortesia valem para homens e mulheres que recebem um tratamento de deferência por parte dos homens. Seu papel na vida doméstica é da prudente dona de casa em ambiente onde o cultivo de uma *vivência agradável e sorridente* tornaria restaurador o momento da refeição.

Curiosa é a exigência de um comportamento de contentamento destinado à mulher, bem como do efeito desse modelo sobre os demais comensais.

Elias opta por fixar a Idade Média como ponto de partida da sua análise documental de tradições à mesa (e os devidos comportamentos), em franca atividade, nomeando obras que povoaram o imaginário que responderam pelo sucesso da "Civilidade Pueril":

- 1) Autores religiosos  
Século XII: Hugo de São Vítor – *De institutionem novitiarum*; Petrus Alphonsi (judeu espanhol batizado), *Disciplina Clericalis*;  
Século XIII :João de Garland, *Morale Scolarium*
- 2) Autores leigos de nobreza cavalheiresca ("cortesia")  
Século XIII: Thomasin von Zirclaria, *O convidado italiano*, Höflichkeit; Bonvicino da Riva - *50 Courtesies*; *Tannhäuser*, Hofzucht.  
Século XIV: Roman de la Rose (*Poemas cavalheirescos*)  
Século XV: John Nurture, *Book of Nurture*, *The Babees Book*, John Russel.  
Século XVI: Giovanni della Casa, *Galateo*.
- 3) Tradições orais (*Poemas Mnemônicos*)  
Educação para a cortesia por meio da memorização de bons comportamentos sociais, inclusive à mesa considerando a raridade e custo dos livros e também à centralidade da mesa na vida social.

Os tipos das regras contidas naquelas fontes vão desde aquelas que sinalizam comportamentos de generosidade, passando pelo reconhecimento de atos que favoreçam o diálogo e a empatia, a valorização da higiene, o fortalecimento do auto-controle, não desperdício, a temperança ( contra gula e excessos na ingestão alcoólica), mas sobretudo a regra de não violência à mesa.

---

82 JAEGER, 1996, pp. 101-102

No caso do uso da faca à mesa, vários regramentos tentam criar um certo ambiente imunizatório contra a violência à mesa, sobretudo pela carga emocional que o uso da faca, pode trazer. O seu uso original é como instrumento de morte, uma arma branca, vinculado à caça, ataque e defesa.

Elias teve a percepção da importância normativa das regras de etiqueta, ou dos modos à mesa, os costumes alimentares, na medida em que os correlacionou à "transformação" comportamental definidora da civilização. Esses, por sua vez, orientam (e novamente bebem) os/nos costumes alimentares, no sentido de ordenar comportamentos e de se constituírem em fonte de outros tipos de normas.

Talvez a origem judaica de Elias explique a escolha dos costumes alimentares da mesa, e da sua perspectiva conformadora de identidade. Os tabus alimentares muito respondem pela identidade hebraica e quiçá, pela intolerância, já que nesse caso, a comensalidade acha-se condicionada pelo tipo de produto alimentar, ao seu modo de preparo, suas formas de comensalidade, da força vinculante dos seus costumes alimentares.

O judaísmo constrói uma identidade mediada pela alimentação mas está longe de ser a única. O islamismo, religiões de matriz africana como o candomblé, o cristianismo, as práticas religiosas dos povos ameríndios, dos antigos egípcios, mesopotâmicos, romanos, gregos desenvolveram ritos que impulsionaram o papel disciplinador desempenhado pelos costumes alimentares, no convívio humano (e às vezes sobre os outros animais com as regras de abate humanitário). No entanto, as suas leis dietéticas orientaram, escolhas de consumo, modos de preparo, para além de dias festivos e atividades votivas. Os preceitos estão nos livros sagrados de revelação e de tradição, no corpus coletivo daqueles que são observantes e que comem de forma "adequada". A expressão, 'você é o que come' tem especial significado nesse cenário.

## **7. A necessidade da normatividade alimentar: contra o uso da violência alimentar**

### **7.1 Riscos civilizacionais nos conflitos por alimento**

Segundo Elias (1994) ainda na Idade Média, o uso da faca começa a ser modulado, com regras contra o uso próximo à face (tabu de levar a faca à boca, por exemplo), ou de não apontar a faca para outrem ou entregá-la com o cabo virado para quem recebe. Portanto, essa disciplina do uso sinaliza sua conexão com o controle de emoções, com uma arma na mão, ainda que o sentido e o simbolismo sejam outros. Para outros povos, como os chineses, cujos modelos de comportamentos advinham da classe especialmente formada para os serviços públicos (e não guerreiros), a visão desse uso da faca por parte dos ocidentais era considerado não civilizado. A alteração da forma do uso da faca de mesa parece ser um legado do controle exercido pela mesa para desestimular agressões. Mas com os animais ditos humanos, a situação de potencial violência não é diversa da disputa alimentar na natureza.

As sedições e guerras por alimentos (incluindo recursos naturais, como acesso a água, por exemplo) marcam a trajetória da humanidade.

Em 1993, Cynthia Bouton publica um denso estudo sobre economia moral intitulado "*A guerra das farinhas, gênero, classe e comunidade na sociedade francesa do Antigo Regime*".

Antes, Bouton havia apresentado uma prévia do seu trabalho ao participar com o artigo "*Economia Moral e a Guerra das Farinhas de 1775*" na obra coletiva organizada por Gauthier e Kni em 1989, a "*Guerra do Trigo- A crítica popular contra o Liberalismo Econômico no século XVIII*".

Em 1775, o resultado das políticas de Turgot provocaram uma série de rebeliões que contaram com homens, mulheres e menores contra as desigualdades na cadeia de alimentos, o preço da farinha de trigo, a corrupção de próceres e nobres nos vilarejos agrícolas.

Para Bouton, a invocação de um "direito da comunidade à existência" surgiu exatamente pela vulnerabilização do acesso à alimentação. O aumento do preço do trigo e a necessidade de serem assegurados todos os meios de sobrevivência, em oposição ao liberalismo econômico de princípios morais e políticos culminaram no igualitarismo pós Revolução Francesa.

O estudo de 1993 descreve como a rebelião alimentar mostrou um estado de sofrimento social no qual as mulheres tiveram um particular protagonismo.

A situação aflitiva famélica emerge da cartografia de 447 testemunhos judiciais e 548 pessoas detidas. Bouton traça um vívido testemunho do pavor da fome e da solidariedade comunal que o ciclo de produção alimentar é capaz de tecer.

Na América Latina do Sec XXI, os saques ocorridos na Argentina no início dos anos 2000 provocaram uma virada de perspectiva sobre sedições motivadas por falta de comida, carestia e dificuldades governamentais. Segundo Auyero e Moran (2007) a dinâmica das ondas de violência durante saques foi identificada por meio da etnografia de um conjunto de dados composto por 289 episódios e revelou duas dimensões interacionais. A primeira se refere ao papel de gestores públicos na promoção, inibição de danos físicos a objetos e pessoas. A segunda concerne ao impacto que a polícia tem no desenvolvimento da forma e na contenção transgressora.

Portanto, a questão alimentar além das suas dimensões locais e privadas possui outra, originariamente, comunal, de interesse público, régio e mais recentemente, republicano.

Todavia, no ocidente, o histórico de fome desde Roma, passando pela Alta Idade Média, sec. XIV com episódios alternados de abundância mostra seu papel ao fomentar uma gama de desarranjos sócio-políticos e igualmente, uma miríade de estratégias de sobrevivência das pessoas e de suas cidades (Montanari, 1997). Dentre essas estratégias houve legislações focadas na proteção contra fome e excessos.

Se temos hoje rituais (ou etiquetas do ato alimentar), a sua perda, dentre os animais humanos, aponta, por sua vez, os limites entre comportamentos potencialmente violentos que remetem a um estágio anterior aos costumes e aos usos alimentares de desigual competição com risco de roubo do alimento, dentre outros.

## **7.2 A normatividade alimentar e os riscos: plásticos**

Os tipos de ambiente/geografias a favorecer processos humanizatórios foram e são alterados por processos naturais e pela atuação humana em toda nossa existência no planeta Terra. Assim como observamos o passado em busca de chaves para compreensão de processos de normatização mais humanos, precisamos evidenciar que tipo de humanidade pode impulsionar um bem viver.

Em fevereiro de 2022, Nairobi, Quênia sediou a Assembléia da ONU para meio ambiente, com participantes de 175 países<sup>83</sup>, o conclave teve como alvo a poluição plástica cuja lenta degradação vulnerabiliza as águas do planeta e conseqüentemente vários ciclos naturais.

---

83 <https://news.un.org/en/story/2022/02/1112972> acessado em fevereiro de 2022

Uma chocante escultura de 30 metros posicionada do lado de fora da Assembléia, de autoria de um ativista e artista canadense Benjamin Von Wang exibe a dimensão da questão do plástico na contemporaneidade.

### Figura 31 – Escultura “Turn off the plastics tap” ou “Desligue a torneira dos plásticos

O encontro não poderia ser mais simbólico, rica fonte de achados arqueológicos, palenteo-



UNEP/Cyril Villemain - A 30-foot high monument entitled 'Turn off the plastics tap' by Canadian activist and artist Benjamin von Wong stands outside the venue for the UN Environment Assembly taking place in Nairobi, Kenya.

lógicos, o mesmo continente africano é soterrado pelo lixo, inclusive de outros países. Ainda que o Quênia emergja como um exemplo de boas práticas na economia circular ao reciclar 45% de todo lixo plástico cerca de 20% de dois milhões e quatrocentos mil toneladas de lixo diário. Na base da cadeia de reciclo, e mesmo abaixo da linha da pobreza, mulheres empreendedoras (*Mukuru Slums Development Project*) são elos essenciais na cadeia do reuso plástico<sup>84</sup>.

A África convive com o lixo importado de outros países que usam o continente como destino final dos seus resíduos. As regulações insuficientes para ordenar a importação coconsentida de lixo (inclusive a criminosa), e a confluência das correntes marítimas do Oceano Atlântico levam o resultado do descuido com as águas de países de outros continentes.<sup>85</sup> Essa situação diz muito sobre o consumo e suas escolhas e impactos sobre sistemas vitais à produção alimentar.

84 <https://www.worldbank.org/en/news/feature/2021/03/11/battling-kenya-plastic-waste-young-kenyan-woman-transforming-waste-into-sustainable-and-affordable-building-materials> acessado em março de 2022.

85 <https://www.greenpeace.org/international/story/52154/africa-waste-colonialism-plastic-treaty/>; <https://www.dw.com/en/activists-slam-europe-for-dumping-on-africa/a-61315412>; <https://www.oecd.org/industry/oecd-countries-make-partial-progress-updating-rules-on-international-shipping-of-plastic-waste.htm>; Babayemi, Joshua & Nnorom, Innocent & Osibanjo, Oladele & Weber, Roland. (2019). Ensuring sustainability in plastics use in Africa: consumption, waste generation, and projections. *Environmental Sciences Europe*. 31. 10.1186/s12302-019-0254-5.

Porém, a Negociação (Terceira Rodada) no fim de novembro de 2023 não avançou para um Tratado Global de Plásticos. Dentre os documentos informativos apresentados por entidades da ONU e Acordos Ambientais Multilaterais (MEAs) estão as Informações apresentadas pela Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO)<sup>86</sup>.

A FAO reconhece o imenso uso de plásticos em todo o ciclo produtivo alimentar e salienta a necessidade de mais tecnologias para sua substituição, inclusive da mudança de matriz energética. Apresenta ainda estudos com evidências de contaminação plástica em alimentos, no próprio solo e na água, inclusive quanto aos plásticos, ditos, biodegradáveis. Salienta ainda, o papel das embalagens plásticas, em geral, de uso único para manter alimentos e garantir a sua distribuição em grandes distâncias para abastecimento e acesso ao alimento. Mas aponta a presença de plásticos em alimentos (diversos níveis) e até mesmo no intestino de humanos<sup>87</sup>.

A dependência dos plásticos por parte da humanidade é imensa e o fim do seu uso implica em mudanças produtivas e comportamentais severas. O investimento em produtos e processos que o substituam exigem políticas de ciência, tecnologia e inovação, assim como a assunção por parte de governos, sobretudo os locais. Estudos e pesquisas sobre formas degradáveis para embalagens de alimentos, por exemplo, são caminhos que mostram alternativas à poluição desenfreada.

A consolidação de uma economia circular passa pelas práticas de coleta seletiva e reciclagem fomentadas por educação ambiental que considere os impactos transgeracionais, seguidas por leis e ações governamentais que não sejam descontinuadas.

Se na aurora da humanidade a busca pelo alimento alterou o ambiente para trazer maior bem estar aos indivíduos, com a maior segurança no acesso à comida, não se pode dizer o mesmo da manutenção de uma matriz energética com combustíveis fósseis e dos seus produtos e seus resíduos não tratados.

A produção desses artefatos não degradáveis, com efeitos maléficos causam alterações na dinâmica entre indivíduos, estados, empresas que colocam em risco a alimentação e consequentemente a saúde humana. Os costumes de uso e abuso de artefatos plásticos, quebrados em partículas cada vez menores e não processadas por grande parte dos animais complexos do planeta, reclamam outros usos e costumes no trato para com o lixo.

Em que medida práticas e usos nocivos, em relação ao meio ambiente do qual retiramos alimento, atinge a vida de pessoas e o próprio sentido da humanidade?

O estudo sobre cenários futuros para o lixo plástico não reciclado (MPW), de autoria de Lebreton e Andrady (2019) demonstra como os microplásticos marinhos interferem na cadeia alimentar

---

86 UNEP/PP/INC.3/INF/3:Information submitted by the Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO)<<https://wedocs.unep.org/bitstream/handle/20.500.11822/43797/FAO.pdf>> Acessado em 05 de dezembro de 2023.

87 *"The 2022 publication "Microplastics in food commodities: A food safety review on human exposure through dietary sources"13 compiles existing information and knowledge gaps regarding the presence of microplastics and plastic-related substances in food products. It conducts an evaluation of dietary exposure to these materials and offers insights into their potential impacts on human health. The 2023 report "The impact of microplastics on the gut microbiome and health - A food safety perspective"14, examines the impact of microplastics on the gut microbiome and associated health concerns with a food safety focus. It analyzes the microplastics' effects on the gut microbiome composition, diversity, and function; the health implications arising from microplastic-microbiome interactions; and the influence of the gut microbiome on microplastic biodegradation". idem*

através da contaminação das águas. Os autores salientam a situação da produção de plástico com seu início na década de 50 do século XX. Por incrementar benefícios sociais e crescer por ser material de baixo custo, muito maleável, não solúvel em água (hidrofóbicos), bio-inerte. Assim, sua demanda aumentou e a estimativa de produção estimada em 2016 foi de 330 milhões de toneladas subindo para 393 milhões de toneladas pela resina usada em processos têxteis.

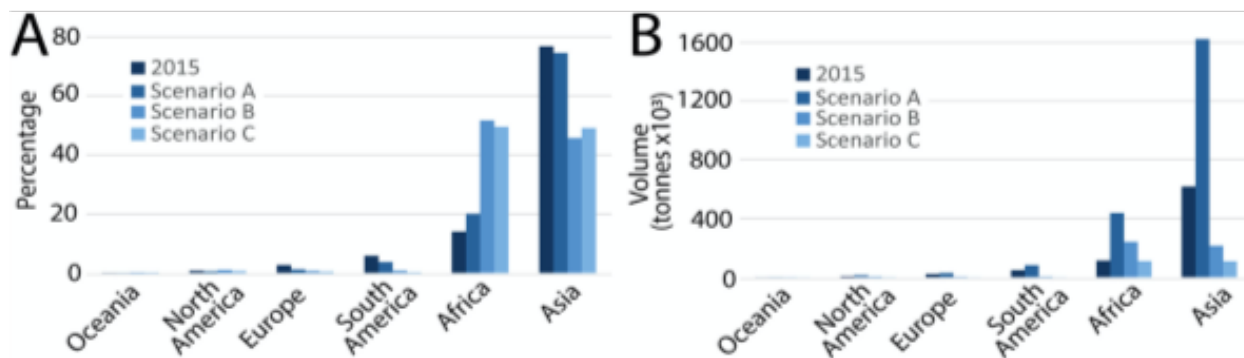
### Mapa 08 – Mapa da Geração global de lixo plástico não reciclado (MPW) em 2015



Fonte: PALGRAVE COMMUNICATIONS | (2019)5:6 | <https://doi.org/10.1057/s41599-018-0212-7> | [www.nature.com/palcomms](http://www.nature.com/palcomms) (Lebreton e Andrady, 2019) A geração de resíduos plásticos é calculada globalmente em uma resolução de 30 por 30 segundos de arco, refletindo a heterogeneidade geográfica com base nas distribuições da população e do PIB. Dados nacionais sobre gestão de resíduos relatados por países (Waste Atlas, 2016) são derivados para estimar a fração mal gerenciada em escala local. Os 10 maiores centros urbanos produtores estão marcados no mapa com Manila, Cairo e Calcutá como as principais aglomerações



**Tabela 01 – Projeções sobre poluição de resíduos plásticos não tratados em cursos d’água - rios (estudo de 2015) até 2060<sup>88</sup>**



Entrada de resíduos plásticos não tratados nos Rios -RP por Continente. (A) mostra a percentagem de entrada de RP nos rios por continente para 2015 e projeções futuras. (B) mostra o volume de entrada de RP nos rios por continente para 2015 e projeções futuras. Os três cenários diferentes de RP em 2060 com base em Lebreton e Andrady (2019) são: Cenário A, uma tendência de negócios habituais, Cenário B, uma tendência de cenário com a gestão de resíduos melhorada e Cenário C, uma tendência de gestão de resíduos melhorada e redução do uso de plástico (NYBERG et al. 2023).

Durante o seu percurso nos rios, os plásticos não tratados chegam aos rios, aos oceanos em dimensões cada vez menores (nano e micro plásticos) esses pedaços minúsculos absorvem e concentram poluentes hidrofóbicos.

Plásticos atingem a base da cadeia alimentar humana ingeridos pelo zooplâncton, peixes, pássaros. Os seus resíduos foram encontrados em diversos tecidos animais, microplásticos em mel, açúcar, sal, água engarrafada, cerveja com possíveis efeitos em nível celular (LEBRETON e ANDRADY, 2019, CONESA, J.A; INIGUEZ, M.E., 2020).

O papel da dieta dos nossos ancestrais, objeto dos estudos sobre evolução humana, sobretudo nos últimos 30 anos ganhou relevo nas especialidades e transdisciplinaridades da paleontologia, biologia evolutiva, arqueologia biológica, antropologia, etnografia, história, linguagem e uma série de ramos derivados e entrelaçados. Todos lidando com um objetivo, documentar, reconhecer, compreender como a nossa relação com todo o clico alimentar impactou o modo como construímos as várias dimensões culturais através dos tempos e em todos os lugares.

Como o ambiente e a sua degradação e contaminação influirão nas nossas vidas e dos nossos descendentes é uma pergunta inconveniente. Mas a resposta sempre passa pelo mesmo lugar: boa alimentação precisa de boa água.

88 NYBERG, Björn et al. Leaving a plastic legacy: Current and future scenarios for mismanaged plastic waste in rivers. *Science of the Total Environment*, v. 869, p. 161821, 2023.

### 7.3 A normatividade alimentar em Constituições & nas legislações nacionais: a questão fundamental

O mapeamento da realidade normativa em torno do direito a alimentação nos países integrantes das Nações Unidas mostra as assimetrias no tratamento do direito à alimentação. O objetivo da FAO ao documentar o cenário normativo global está na difusão pública do comprometimento dos países para com a realizabilidade da alimentação adequada.

A metodologia para construção da plataforma da FAO mirou o reconhecimento constitucional da alimentação adequada. Tendo em vista a pluralidade de modelos jurídicos sobre o tema, e mesmo do modelo de fontes do direito entre os países, cinco foram as dimensões usadas para identificar o cenário de garantia do direito à alimentação:

i. Proteção **explícita** do direito à uma alimentação adequada, ou da proteção contra a fome, tendo destinatários a população em geral ou dirigida a grupos pré determinados como crianças, nutrízes, idosos, indígenas etc.

- ii. Proteção **implícita** do direito à uma alimentação adequada através de outros direitos humanos que poderiam inclui-lo, como direito ao bem estar, direito ao desenvolvimento.
- iii. Atos normativos que estabeleçam, direta ou implicitamente, o direito à alimentação como princípios dirigentes de uma política pública estatal (nacional) para o direito à alimentação e aos padrões nutricionais.
- iv. Estado da recepção de obrigações internacionais pelo ordenamento jurídico nacional que tenham por objeto da alimentação adequada e que sejam constitucionalmente reconhecidas, ou tenham a primazia sobre leis nacionais.
- v. Demais atos normativos relativos à realização do direito à alimentação adequada que a incluam de forma implícita, ou como princípios dirigentes de políticas estatais ( nacionais).

O quadro síntese abaixo traz uma amostra de países representativos de diversas regiões do globo. Seja por sua história alimentar, seja pelo peso econômico, político, sejam pelas ações governamentais de destaque formam o mosaico da questão alimentar nos nossos dias

Tabela 02 – Amostragem Direito à Alimentação Adequada no Mundo

|                | Alimentação | Diversidade Alimentar | Soberania Alimentar | Direito Social | Agricultura | Abastecimento | Política de Saúde | Água |
|----------------|-------------|-----------------------|---------------------|----------------|-------------|---------------|-------------------|------|
| EGITO*         | X           | X                     | X                   | X              | X           | X             | X                 | X    |
| IRAQUE         | X           |                       |                     | X              |             | X             | X                 |      |
| IRÃ            | X           |                       |                     | X              |             | X             | X                 |      |
| ECUADOR*       | X           | X                     | X                   | X              | X           | X             | X                 | X    |
| PERU*          | X           | X                     | X                   | X              | X           | X             | X                 | X    |
| COLOMBIA*      | X           | X                     | X                   | X              | X           | X             | X                 | X    |
| AFRICA DO SUL* | X           | X                     | X                   | X              | X           | X             | X                 | X    |
| ANGOLA         | X           |                       |                     |                |             |               | X                 |      |
| SUDÃO          | X           |                       |                     |                |             |               | X                 |      |
| SUÉCIA         | X           |                       |                     |                |             |               | X                 |      |
| NORUEGA        | X           |                       |                     |                |             |               |                   |      |
| AUSTRÁLIA      | X           |                       |                     |                |             |               | X                 | X    |
| REINO UNIDO    | X           |                       |                     |                |             |               | X                 |      |
| ESPANHA        | X           |                       |                     |                |             |               | X                 |      |
| PORTUGAL       | X           |                       |                     | X              |             |               | X                 |      |
| ARÁBIA SAUDITA | X           |                       |                     | X              |             |               | X                 |      |
| ÍNDIA*         | X           |                       |                     | X              |             | X             | X                 |      |
| JAPÃO          | X           |                       |                     |                |             |               | X                 |      |
| CHINA          | X           |                       |                     |                |             |               | X                 |      |
| NOVA ZELÂNDIA  | X           |                       |                     |                |             |               | X                 |      |
| SUDÃO          | X           |                       |                     |                |             | X             | X                 |      |
| ETIÓPIA        | X           |                       |                     | X              |             |               | X                 |      |
| QUÊNIA*        | X           |                       | X                   | X              |             |               | X                 | X    |
| TURQUIA        | X           |                       |                     |                |             |               | X                 |      |
| ITÁLIA         | X           |                       |                     |                |             |               | X                 |      |
| FRANÇA         | X           |                       |                     |                |             |               | X                 |      |
| ALEMANHA       | X           |                       |                     |                |             |               | X                 |      |
| REP. D. CONGO* | X           |                       |                     | X              |             | X             | X                 |      |
| BUTÃO          | X           |                       |                     | X              |             |               |                   |      |
| GRÉCIA         | X           |                       |                     |                |             |               |                   | X    |
| ISRAEL         | X           |                       |                     |                |             |               |                   | X    |
| CANADA         | X           |                       |                     |                |             |               | X                 |      |

Legenda: \*Nações onde o direito à alimentação tem fonte constitucional.

Países com profundas histórias alimentares que envolveram agricultura e sentidos culturais demarcados, como Egito, Peru, Equador, Colômbia, Grécia, Itália, Espanha, Portugal possuem modelos mais robustos de garantia do direito à alimentação, ainda que os países sulamericanos lidem com índices significativos de indignidade alimentar. Países com história agrícola ou com políticas ambientais, são aqueles que incluem a proteção da água nos seus sistemas normativos. Nações reconhecidas pela sua riqueza culinária, da variedade de produtos comestíveis, ou mesmo de usos da comida com sentidos culturais diversos parecem responder pela presença dos termos "diversidade alimentar", "soberania alimentar", "água", porém não é o que acontece com Itália, França, Portugal, Espanha, Grécia. Políticas alimentares aparecem em previsões legais da China, Arábia Saudita, Peru, África do Sul referentes à proteção aos idosos, crianças, pessoas com deficiência. Há proteções especiais para crianças presentes nos ordenamentos legais dos países da América Latina, África, Ásia.

Por vezes, não é a sua previsão constitucional que interfere na maior realizabilidade da alimentação adequada para as suas populações. É o que ocorre em países emblemáticos com altos índices de segurança alimentar como Butão, Suécia, Noruega, Japão, Reino Unido, Noruega.

O compromisso ambiental com as futuras gerações já aparece em países bem diversos como Suécia, Ecuador, África do Sul, Egito.

É nosso dever realizar, plenamente, em todos os níveis, o direito à alimentação adequada. Afinal, o sentido da alteridade foi o grande legado, dos costumes alimentares.

## 8. Conclusão

A compreensão inicial da contribuição da alimentação para uma peculiar normatividade social se beneficia da própria gênese do gênero Homo, termo de onde deflui uma separação entre o animal dito humano e os demais. A busca pelas raízes da *expressão* da humanidade, solidariedade, isonomia passa pelos costumes alimentares, pela *cultura material jurídica*, uma categoria ainda pouco visível dentre os costumes que podem ser identificados como "bons".

Nessa perspectiva, a disciplina dos apetites, a contenção da violência é uma das pedras angulares que justificam a existência do Direito. Os costumes alimentares têm um papel pouco explorado no aprendizado de adesão às regras, na sua continuidade e também na restauração de interações sociais

O uso do fogo e o decorrente incremento da nutrição foram ganhos evolutivos para o gênero homo. O modo como a relação com a comida se manifesta e a sua forma de obtenção tiveram um relevante papel no processo de humanização e diferenciação dos outros animais, a começar pela ordenação de atividades para esse fim. E se falamos de ordenação de comportamentos, isso interessa ao Direito e está na raiz da constituição das suas fontes.

A questão alimentar é universal e ao mesmo tempo cultural, diversa e localizada. Trata-se de questão com forte vinculação à tradição oral que só subsiste pelo elevado grau de compreensibilidade e efetividade da comunicação de seus símbolos e mesmo na prática não intencional. .

O Direito como experiência social manifesta-se por meio de práticas (usos e costumes). As práticas alimentares tem uma gênese que inclui dimensões biológico-evolutivas, cujo desenvolvimento cultural da normatividade necessita na presença do outro. Esse trânsito da normatividade que é apropriado pelo sistema de fontes do direito torna-se o elo da tradição por onde transitam diversos

tipos de usos e costumes. As pessoas "levam consigo" esse conjunto de práticas sociais alimentares que integram a matéria das fontes do direito.

A tessitura transdisciplinar identificou as raízes do que vem a ser a humanidade mediada pelo alimento. Uma necessidade essencial se resignificou de uma forma muito ampla e modelou diversos apetites, sobretudo quando desenvolve práticas imunizatórias de não violência e de intolerância.

Os impactos da questão agroalimentar carregam uma alta carga de significados que ultrapassam a questão nutricional (e de acesso à comida) e definem um conjunto de comportamentos/conduitas/atos ligados ao ato de comer. Ao mesmo tempo (e estamos a falar de uma questão complexa) se apresenta como "fato": a alimentação como necessidade é uma realidade que se apresenta tanto individualmente quanto socialmente, ao mesmo tempo em que condiciona, em primeiro momento, o direito a vida (sobrevivência), o direito a saúde.

A abordagem transdisciplinar e transversal propiciou achados de áreas diversas em quadro de certa *mestiçagem* de métodos necessários à pluridimensionalidade que a questão alimentar apresenta. Foi a "cooperação" de diversas camadas de análise, sob as lentes de diferentes perspectivas provenientes de variadas áreas de conhecimento que evidenciou como os diferentes tipos de interação social alimentar acontecem. Assim, a formação de usos e costumes permanece documentada na observação e no registro dos comportamentos, mas as suas razões biológicas permaneçam subjacentes.

Se temos hoje rituais (ou etiquetas do ato alimentar), a sua perda, dentre os animais humanos, responde, por sua vez, pela necessidade de limites entre comportamentos potencialmente violentos que remetem a um estágio anterior aos costumes e aos usos alimentares com desigual competição. Os limites primários remetem ao risco de roubo do alimentos (ameaça da fome) e a consequente vulnerabilização da saúde e/ou da vida, dentre outros.

Atos culinários impulsionaram o engenho e a técnica humana, a tecnologia e o planejamento, aperfeiçoaram processos cognitivos, que promoveram, cada vez mais, juízos de escolhas, enquanto ferramentas foram construídas e usadas.

Se falamos em planejamento, atos são necessários para assegurar que certas expectativas ocorram e diminuam comportamentos com chance de conflito. Nesse sentido, a aurora da juridicidade pode ser compreendida com os atos alimentares, uma vez que a manutenção de uma certa expectativa sobre a ocorrência de certos comportamentos é típica dos atos jurídicos.

O que experimentamos nas regras de convivência, o aprendizado de partilha, em lidar com expectativas, ritualizando etapas em processos, na contenção da absoluta satisfação dos apetites, a formação da cultura material também aponta parte do potencial que os costumes alimentares tiveram e têm para gerar outras normas com efeitos socialmente verificáveis (normatividade). Convenções e costumes alimentares catalisaram um sentimento de adesão a dados comportamentais, ou modelos de condutas justos, lícitos, mais equânimes (juridicidade).

As regras alimentares, promoveram a convivência e criam estratégias para o apaziguamento de conflitos. A construção da cultura de um povo exhibe parte do papel que os costumes do tipo alimentar tiveram e têm para gerar outras normas (normatividade). Costumes alimentares também criam um sentimento de adesão, em muitos níveis, seja na linguagem, representação de mundo, na capacidade de projetar o futuro, confiar em expectativas, pois o fim acha-se ligada ao desejo primevo de manutenção

da vida, inclusive a criada pela cultura. Comportamentos verificados e ligados a modelos de condutas formalmente e/ou previamente reconhecidos integram as fontes do direito e modelam a juridicidade.

Se estivermos diante de uma fonte do direito do tipo costume cuja eficácia sinalize comportamentos humanizantes e de não degradação da dignidade dos indivíduos, essa juridicidade verificável cumprirá o desiderato de reunir boas regras e de permitir a expressão de princípios. Nesse caso também, essa categoria de costumes (suas regras e sobretudo princípios) pode integrar o conteúdo de fontes formais do direito como leis e influenciar a sua compreensão. Os bons costumes alimentares repelem a indignidade alimentar (fome, desnutrição, má nutrição) pois se fundamentam na alteridade, solidariedade, tolerância, boa fé.

Os modelos/padrões de conduta ligados ao controle dos apetites estiveram na gênese das primeiras regras escritas que fizeram a transição entre convenções e usos /institucionalizados (costumes).

.Os costumes alimentares orientaram a nossa relação com governos e leis, forneceram conteúdo a uma imensa gama de regras, moldaram valores e princípios que favoreceram o nosso bom convívio, construíram estratégias contra conflitos sangrentos. Eles nos permitiram tomar a consciência da pluralidade da diversidade e sobre como ela poderia ser compartilhada e reconhecida.

Numa escala maior, as preferências alimentares também são relevantes ao condicionamento da vida das nações, daquilo que produzem, do modo como o fazem. Escolhas alimentares não apenas orientam o comportamento de um indivíduo, no plano social, influenciam escolhas econômicas de governos, empresas e grupos sociais.

Porém de nada servirão leis na Terra, com água contaminada e sem saneamento. O conhecimento dessa situação demanda ações locais, para a melhoria de uma questão global. Uma grande quantidade de lixo, diariamente, é despejada nos cursos d'água das nossas cidades. Um volume astronômico de água doce, todos os dias, desagua, nos oceanos do planeta, juntamente com uma colossal quantidade de todo tipo de resíduo.

Os costumes alimentares são inter e transgeracionais, potentes fomentadores de leis, mentalidades, estilos de vida que durante milênios criaram condições para a sociabilidade.

As modificações ecológicas que a humanidade realizou sobre a Terra, desde a sua escolha por sementes e animais garantiu a nossa existência como espécie. Mas a grande questão agora é quanto tempo, nossa geração, com seus hábitos e costumes conseguirá legar para as futuras gerações. A água, o solo, além do clima são grandes questões que não podem ser ignoradas diante do risco de indignidade alimentar. Não se trata de um legado, de um tempo de vida qualquer, mas um bom tempo de vida, uma vida bem vivida, com potencial para uma maior felicidade.

## 9. Referências Bibliográficas

- ABRAHÃO, Eliane Morelli. Os menus como fontes para o estudo das práticas alimentares na República, Brasil (1889-1930). **Revista Latinoamericana de História**, v. 8, n. 22, p. 34-51, 2019.
- ABRAHÃO, Eliane Morelli. Os menus como fontes para o estudo das práticas alimentares na República, Brasil (1889-1930). **Revista Latinoamericana de História**, v. 8, n. 22, p. 34-51, 2019.
- AIELLO, Leslie C.; WHEELER, Peter. The expensive-tissue hypothesis: the brain and the digestive system in human and primate evolution. **Current anthropology**, v. 36, n. 2, p. 199-221, 1995.
- ALGRANTI, L. M. Tabernas e Botequins: Cotidiano e sociabilidades no Rio de Janeiro (1808-1821). **Acervo**, *IS. IJ*, v. 24, n. 2, p. 25-42, 2012. Disponível em: <https://revista.an.gov.br/index.php/revistaacervo/article/view/349>. Acesso em: 10 de maio 2022.
- ALGRANTI, Leila Mezan. Alimentação e cultura material no Rio de Janeiro dos vice-reis: diversidade de fontes e possibilidades de abordagens. **Varia Historia**, v. 32, p. 21-51, 2016.
- ARBEX, Daniela. **Holocausto brasileiro**. Rio de Janeiro: Editora Intrínseca, 2019.
- ARRUDA, Jose Jobson de Andrade, **Uma colônia entre dois impérios: a abertura dos portos, 1800-1808**, Bauru: SP, EDUSC, 2008.
- AUSTIN, Regina. Super Size Me and the Conundrum of Race/Ethnicity, Gender, and Class for the Contemporary Law-Genre Documentary Filmmaker. *Loy. LAL Rev.*, v. 40, p. 687, 2006.
- AGUIAR, C. R. R. A.; AGUIAR, M. J. L.; GUEDES, R. C. A. Bases neurofisiológicas e neuroquímicas do comportamento alimentar. **SS Almeida, S., TMB Costa, MF Laus & G. Straatmann (Org.). Psicobiologia do comportamento alimentar**, p. 01-10, 2013.
- ALLON, Niv. (2021). The Tears of Re: Beekeeping in Ancient Egypt. By Gene Kritsky. **Journal of the American Oriental Society**. 139 (3), September, 2021.
- AMBROSE, Stanley H. Paleolithic technology and human evolution. **Science**, v. 291, n. 5509, p. 1748-1753, 2001.
- ARANHA, M. L. **Filosofia da educação**. 2. ed. São Paulo: Moderna, 1996.
- ARENA, Federico José. Conventionalism Unchained and Sceptical. A Defence of a Quasi-Realist Account of Legal Statements Against Dworkin's Criticisms. **Legal Conventionalism**, p. 147-178, 2019.
- BALDUS, Herbert. O xamanismo na aculturação de uma tribo tupi do Brasil Central. **Revista do Museu Paulista**, v. 15, p. 319-27, 1964.
- BALDUS, Herbert. O xamanismo na aculturação de uma tribo tupi do Brasil Central. **Revista do Museu Paulista**, v. 15, p. 319-27, 1964.
- BARBER, Elizabeth Jane Wayland. **Womens Work: The First 2000 Years Women Cloth And Society In Early Times**. WW Norton & Company, 1994.
- BARGUET, Paul. **El Libro de los muertos de los antiguos egipcios**. Bilbao: Desclée de Brouwer, 2000.
- BARRETO, Maria Renilda Nery. Maternidade para escravas no Rio de Janeiro (1850-1889). **Revista de História Regional**, v. 21, n. 2, 2016.

- BALDWIN, Frances Elizabeth. **Sumptuary legislation and personal regulation in England**. Baltimore: The Johns Hopkins Press, 1926.
- BELLWOOD, P. Les origines des familles de langues. In: **L'Age de pierre. Col. "Les berceaux de l'humanité"**, Paris: Bordas, 1994, p.138-9.
- BELLWOOD, Peter. Early agriculturalist population diasporas? Farming, languages, and genes. **Annual review of anthropology**, v. 30, n. 1, p. 181-207, 2001.
- BELTRAME, Ideraldo Luiz; MORANDO, Marsal. O sagrado na cultura gastronômica do candomblé. **Saúde coletiva**, v. 5, n. 26, p. 242-248, 2008.
- BERANGER, SHA. Pertinax et les alimenta. In: **Bonner Historia-Augusta-Colloquium**, 1978, pp. 1975-86.
- BESSA GONTIJO DE OLIVEIRA, Thais de; MENEZES SOARES, Fabiana de. Será o saneamento básico uma espécie de serviço público de interesse local? Um estudo à luz da teoria das capacidades estatais aplicada aos municípios brasileiros. **Revista Brasileira de Políticas Públicas**, v. 10, n. 3, 2020.
- BELKIN, Samuel. **A Filosofia do Talmud: o caráter sagrado da vida humana na teocracia democrática judaica**. São Paulo: Sêfer, 2003.
- BERAM, H. J. (2006). **Direito e revolução: a formação da tradição jurídica ocidental**. São Leopoldo, RS: Unisinos. (Coleção Díke). ISBN 857431286X.
- BERGER, Lee R. et al. Homo naledi, a new species of the genus Homo from the Dinaledi Chamber, South Africa. **eLife**, v. 4, p. e09560, 2015.
- BINFORD, Lewis R. et al. On arguments for the "butchering" of giant geladas. **Current Anthropology**, v. 23, n. 1, p. 108-111, 1982.
- BORTOLIN, Raffaella et al. **Alimentazione e banchetto: forme e valori della commensalità dalla preistoria alla tarda antichità**. Cartotecnica, 2007.
- BRILLAT-SAVARIN, Jean-Anthelme. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Cia. das Letras, 1995.
- BUCCI, Maria Paula Dallari et alli. **Direitos humanos e políticas públicas**. São Paulo, Polis, 2001. 60p.
- BUCCI, Maria Paula Dallari. **Fundamentos para uma teoria jurídica das políticas públicas**. Saraiva Educação SA, 2021.
- BOLGER, Diane. Figurines, fertility, and the emergence of complex society in prehistoric Cyprus. **Current Anthropology**, v. 37, n. 2, p. 365-373, 1996.
- BOURDIEU, Pierre. 1984. **Distinction: A social critique of the judgement of taste**. Cambridge: Harvard University Press.
- BOURDIEU, Pierre. Remarques provisoires sur la perception sociale du corps. **Actes de la recherche en sciences sociales**, v. 14, n. 1, p. 51-54, 1977.
- BOUTON, Cynthia A. **La guerre des farines: Genre, classe et communauté dans la société française de la fin de l'Ancien Régime**. Pennsylvania State University Press, 1993. p. 307.



BOUTON, Cynthia A. La guerre du blé au XVIIIe siècle: La critique populaire contre le libéralisme économique au XVIIIe siècle. Études rassemblées et présentées par Florence Gauthier et Guy-Robert Ikni. Collection: Histoire. Ed Verdier, 240 páginas, janeiro de 1988.

BLOOMFIELD, Emma Frances; SANGALANG, Angeline. Juxtaposition as visual argument: Health rhetoric in super size me and fat head. **Argumentation and Advocacy**, v. 50, n. 3, p. 141-156, 2014.

BRASIL. RELATÓRIO VIOLÊNCIA CONTRA OS POVOS INDÍGENAS NO BRASIL. CIMI. Conselho Indigenista Missionário. Dados de 2022. <<https://cimi.org.br/wp-content/uploads/2023/07/relatorio-violencia-povos-indigenas-2022-cimi.pdf>> Acessado em 10 de agosto de 2023.

BROWNING H, Veit W. Is Humane Slaughter Possible? *Animals*. 2020; 10(5):799. <https://doi.org/10.3390/ani10050799>.

BRÜHL, Lévy. **Le surnaturel et la nature dans la mentalité primitive**. 1931. Paris: PUF.

BRÜHL, Lévy. **La Mythologie primitive. Le monde mythique des Australiens et des Papous**, Paris: Alcan, 1935.

BUNN, Henry T. Meat made us human: Peter, S. Ungar (Ed.). **Evolution of Human Diet. The Known, Unknown, and the Unknowable**. New York: Oxford University Press, 2007.

CABRÉ Pairet, MONTSERRAT; Salmón MUÑIZ, Fernando. «**Poder académico versus autoridad femenina: la Facultad de Medicina de París contra Jacoba Félicie (1322)**». **Dynamis: Acta Hispanica ad Medicinae Scientiarumque Historiam Illustrandam**, 1999, Vol. 19, p. 55-78, <https://raco.cat/index.php/Dynamis/article/view/106142>.

CALLIA, Isabella Magalhães. **Receitas literárias do Manual de Pellegrino Artusi: entre o método da raccolta e a arte do racconto**. 2023. Tese de Doutorado. Universidade de São Paulo.

CÂMARA CASCUDO, L. **História da Alimentação do Brasil**. 4ª Edição. Global Editora: São Paulo, 2011.

CÂMARA CASCUDO, L. **História da Alimentação do Brasil**. Companhia Editora Nacional: São Paulo. 1967.

CÂMARA CASCUDO, L. **Geografia dos mitos brasileiros**. Global Editora: São Paulo, 2015.

CAMPANINI, Antonella. La table sous contrôle. Les banquets et l'excès alimentaire dans le cadre des lois somptuaires en Italie entre le Moyen Âge et la Renaissance. **Food and History**, v. 4, n. 2, p. 131-150, 2006.

CARBONE, Carmelo. La consuetudine nel diritto costituzionale. Padova: CEDAM, 1948. 119p.

CARNEY, Megan A. "Back There We Had Nothing to Eat": The Case of Transnational Food Insecurity. **International Migration**, v. 55, n. 4, p. 64-77, 2017.

CARNEIRO, Robert L. A Theory of the Origin of the State: Traditional theories of state origins are considered and rejected in favor of a new ecological hypothesis. **Science**, v. 169, n. 3947, p. 733-738, 1970.

CARRIE, J. La mémoire perdue. **Archives Municipales**, p. 271, 1998.

CARRIE, J. Les distributions alimentaires. *Melanges de l'Ecole française de Rome*, v. 87, pp. 905-1001, 1975.

- CASAS-TOST, Helena et al. **Guía de estilo para el uso de palabras de origen chino**. Adeli Ediciones., 2015.
- CASQUERO, Manuel Antonio Marcos. La figura del " Rex Sacrorum" y la primitiva monarquía romana. **Estudios humanísticos. Filología**, n. 10, p. 11-18, 1988.
- CASSOLA, F. Notte sul 'Praefectus alimentorum'. **Studi Volterra III**, pp. 495-504.
- CASTRO, Josué de. **Geografia da fome: o dilema brasileiro: pão ou aço**. 10. ed. Rio de Janeiro: Edições Antares, 1984.
- CELANO, Bruno, « Exploring the Background: puzzles, afterthoughts, and replies », **Revus** [Online], 33 | 2017, Online since , connection on 19 August 2018. URL : <http://journals.openedition.org/revus/3876> ; DOI : 10.4000/revus.3876.
- CELANO, Bruno. Pre-convenzioni: un frammento dello Sfondo. **Ragion pratica**, n. 2, p. 605-632, 2014.
- CELANO, Bruno. Pre-conventions. A Fragment of the Background. **Legal Conventionalism**, p. 9-30, 2019.
- CELANO, Bruno et al. Consuetudine: un'analisi concettuale. **Diritto & questioni pubbliche**, v. 14, p. 597-667, 2014.
- CHIVERS, David J.; HLADIK, Claude Marcel. Morphology of the gastrointestinal tract in primates: comparisons with other mammals in relation to diet. **Journal of morphology**, v. 166, n. 3, p. 337-386, 1980.
- CLOTTE, Jean et al. **La Grotte Chauvet-l'art des origines**. Paris: Editions du Seuil, 2001.
- COCCARO, Emil; FANNING, Jennifer; PHAN, K. Luan; LEE, Royce. Serotonin and impulsive aggression. **CNS Spectrums**, v. 20, pp. 295-302, 2015. DOI: 10.1017/S1092852915000310.
- COELHO-COSTA, Ewerton Reubens. Nos banquetes de candomblé os deuses comem: representatividade mitológica nas comidas de santo. **Ágora**, v. 18, n. 1, p. 78-86, 2016.
- COHEN, M. H. Nonlinearity, disorder, the spread of Neolithic farming, and the origin of the Indo-European languages. In: **Nonlinearity with Disorder: Proceedings of the Tashkent Conference, Tashkent, Uzbekistan**, October 1-7, 1990. Berlin, Heidelberg: Springer Berlin Heidelberg, 1992. p. 161-170.
- COHEN, Anne L. et al. A Holocene marine climate record in mollusc shells from the southwest African coast. **Quaternary Research**, v. 38, n. 3, p. 379-385, 1992.
- CONESA, J.A.; IÑIGUEZ, M.E. Analysis of Microplastics in Food Samples. In: ROCHA-SANTOS, T.; COSTA, M.; MOUNEYRAC, C. (Eds.). **Handbook of Microplastics in the Environment**. Cham: Springer International Publishing, 2020. p. 1-16. DOI: 10.1007/978-3-030-10618-8\_5-1.
- CONTRERAS HERNANDEZ, Jesus; GRACIA ARNAIZ, Mabel. **ALIMENTACION y cultura: perspectivas antropológicas**. Barcelona: Ariel, 2005.
- CRAWLEY, Alfred Ernest; BESTERMAN, Theodore. **Revival: Studies of Savages and Sex (1929)**. New York: Routledge, 2018.
- CRINITI, N. **La Tabula alimentaria di Veleia**. 1991, p. 345.

- CRINITI, Nicola. Tabula alimentaria di Veleia: versione italiana IV. **Ager Veleias**, v. 5, p. 30, 2010.
- CUNHA, Laura; MILZ, Thomas. **Jóias de Crioula – Jewelry of the Brazilian Crioulla**. English Translation – Ive Brunelli. São Paulo: Editora Terceiro Nome, 2011.
- CUNHA, Manuela Carneiro da. Imagens de índios do Brasil: o século XVI. **Estudos avançados**, v. 4, p. 91-110, 1990.
- D'ANDREA, Bruno. Les suidés dans les pratiques alimentaires et rituelles du monde phénico-punique. **Antiquités africaines. L'Afrique du Nord de la protohistoire à la conquête arabe**, n. 55, p. 29-52, 2019.
- DA SILVA FREITAS, Marilene Corrêa. SUSTENTABILIDADE. **Somanlu: Revista de Estudos Amazônicos**, v. 2, n. 2, p. 7-25, 2020.
- DAMEROW, Peter et al. Food production and social status as documented in proto cuneiform texts. **Food and the status quest: An interdisciplinary perspective**, v. 1, p. 149, 1996.
- DANZIGER, Shai; LEVAV, Jonathan; AVNAIM-PESSO, Liora. Extraneous Factors in Judicial Decisions. **Proceedings of the National Academy of Sciences of the United States of America**, v. 108, p. 6889-92, 2011. DOI: 10.1073/pnas.1018033108.
- DAYAN, Ezra Rabino. **Casher na Teoria**. Editora e Livraria Sefer: São Paulo, 2010.
- DE FREITAS, Marcílio; DA SILVA FREITAS, Marilene Corrêa. **A sustentabilidade como paradigma: cultura, ciência e cidadania**. Editora Vozes Limitada, 2016.
- DE MAGALHÃES, Sônia Maria. **A mesa de Mariana: produção e consumo de alimentos em Minas Gerais (1750-1850)**. Annablume, 2004.
- DE MARTINO. Sulla Alimentazione degli Schiavi. **La parola del passato**, v. 48, pp. 401-427, 1993.
- DE MENEZES SOARES, Fabiana. Mulheres substantivas-Olympe de Gouges e Marietta Baderna: o papel subversivo das artes no contexto dos direitos humanos em movimento. **Revista Estudos Legislativos**, 2016.
- DE MENEZES SOARES, Fabiana. **Produção do direito e conhecimento da lei a luz da participação popular e sob o impacto da tecnologia da informação**. Tese de Doutorado. UFMG, Belo Horizonte, 2002.
- DE Saint-Périer R., 1912 Pièges paléolithiques de la grotte des rideaux à Lespugne (Haute-Garonne) **Bulletins et Mémoires de la Société d'anthropologie de Paris**, VI<sup>e</sup> Série, tome 3 fascicule 3-4, 1912. pp. 149-153.
- DE SOUZA, Viviane Alberta Gonçalves; DA SILVA FREITAS, Marilene Corrêa. **O RITUAL BARÉ DA CUNHÃ MUKÚ COMO BASE DA FORÇA FEMININA INDÍGENA (CUNHÃ KIRIMBÁ)**. VII EPPAC – Encontro de Políticas Públicas – PAN Amazônia e Caribe, São Gabriel da Cachoeira, outubro de 2023.
- DÉMARE-LAFONT, Sophie. L'altérité comme passerelle juridique. L'exemple de la cité d'Émar (Syrie XVe-XIIIe s. av. n. è.). **Droit et cultures. Revue internationale interdisciplinaire**, n. 76, p. 107-116, 2018.
- DÉMARE-LAFONT, Sophie. Women at Work in Mesopotamia: An attempt at a legal perspective.

Ed. Brigitte Lion and Cécile Michel, **The Role of Women in Work and Society in the Ancient Near East**, Studies in Ancient Near Eastern Records, v. 13, p. 310-327, 2016.

DELEUZE, Gilles; GUATTARI, Félix. **Mille plateaux**. Paris: Éd. de Minuit, 1980.

DIAMOND, Jared. **Guns, Germs and Steel: The Fates of Human Societies**, Vintage, v. 186, 1997.

DIAMOND, Jared. **Ecological collapses of past civilizations**. Proceedings of the American Philosophical Society, v. 138, n. 3, p. 363-370, 1994.

DIAMOND, Jared. **Collapse: how societies choose to fail or succeed**: revised edition. London: Penguin, 2011.

DIAMOND, Jared. **Armas, germes e aço: Os destinos das sociedades humanas**. Rio de Janeiro: Record, 2017.

DIETLER, Michael. Theorizing the feast: Rituals of consumption, commensal politics, and power in African contexts. **Feasts: Archaeological and ethnographic perspectives on food, politics, and power**. Washington, D.C.: Smithsonian Institution Press, 2001. pp. 65-114. DOI :<https://doi.org/10.3406/dha.1981.1422>.

DOMÍNGUEZ-RODRIGO, Manuel. Cannibalism. **Archaeology of food: An Encyclopedia** Volume 1: A-K. Edited by Karen Bescherer Metheny, Mary C. Beaudry. Rowman and Littlefield: London, 2015.

DOLADER, Miguel Angel Motis. A alimentação judia na Idade Média. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

DOUGLAS, Mary. Deciphering a Meal. **Daedalus**, vol. 101, no. 1, 1972, pp. 61-81. *JSTOR*, <http://www.jstor.org/stable/20024058>. Acessado em 27 de março de 2020.

DOUGLAS, Mary. **Pureza e perigo**. 1976. São Paulo: Perspectiva.

EHRENREICH, Barbara; ENGLISH, Deirdre; MOUNTAIN, GLASS. **Brujas, parteras y enfermeras. Una historia de sanadoras**. Edición Española, Editorial La Sal, Barcelona, 1981.

ELLEDER, Libor et al. Low water stage marks on hunger stones: verification for the Elbe from 1616 to 2015. **Climate of the Past**, v. 16, n. 5, p. 1821-1846, 2020.

ELIADE, Mircea. **Myth and reality**. Blackwell, 1998.

----- **Tratado de historia de las religiones**. Ediciones Era, 1972.

----- **Tratado de História das Religiões**, 4ª edição. São Paulo: Martin Fontes, 2010.

ELIADE, Mircea; **Historia de las creencias y de las ideas religiosas**. Volumen 1. Barcelona: Paidós, 1999.

ELIADE, Mircea; **Historia de las creencias y de las ideas religiosas**. Volumen 2. Barcelona: Paidós, 1999.

ELLIOT, Marina; MAKHUBELA, Tebogo et ali; Expanded Explorations of the Dinaledi Subsystem, Rising Star Cave

System, South Africa. **PaleoAnthropology** 2021:1: 15-22. <https://doi.org/10.48738/2021.iss1.68>.

BROPHY, Julliet; ELLIOT, Marina et ali. Immature Hominin Craniodental Remains From a New

Locality in the Rising Star Cave System, South Africa. **PaleoAnthropology** 2021:1: 1-14. <https://doi.org/10.48738/2021.iss1.64>.

ESPAK, Peeter. Creation of animals in Sumerian mythology. **Animals and their relation to gods, humans and things in the ancient world**. Wiesbaden: Springer Fachmedien Wiesbaden, 2019. p. 303-311.

ÉTIENNE, Robert. Les rations alimentaires des esclaves de la 'familia rustica'd'après Caton. **Index**, v. 10, p. 66-77, 1981.

**FAO, IFAD, UNICEF, WFP and WHO**. 2021. The State of Food Security and Nutrition in the World 2021. Transforming food systems for food security, improved nutrition and affordable healthy diets for all. Rome, FAO. <https://doi.org/10.4060/cb4474en>.

FERNÁNDEZ-ARRESTO, Felipe. **Comida: uma história**. Tradução de Vera Joscelyn. Rio de Janeiro: Record, 2004.

FERRARI, Giuseppe. **Introduzione ad uno studio sul diritto pubblico consuetudinario** Milano: A. Giuffrè, 1950, p. 142.

FERREIRA, Mariah Brochado. FUNDAMENTO DO DIREITO EM GEORGE JELLINEK E JOAQUIM SALGADO: **Do mínimo ético ao maximum ético**. O Fundamento do Direito, p. 128, 2008. < [https://edisciplinas.usp.br/pluginfile.php/4407716/mod\\_folder/content/0/O%20Fundamento%20do%20Direito.pdf#page=142](https://edisciplinas.usp.br/pluginfile.php/4407716/mod_folder/content/0/O%20Fundamento%20do%20Direito.pdf#page=142) > Acessado em 10 de fevereiro de 2020.

FERRIÈRES, Madeleine. **Histoire des peurs alimentaires. Du Moyen Age à l'aube du XXe siècle: Du Moyen Age à l'aube du XXe siècle**. Média Diffusion, 2009.

FISCHER, Johan. The halal frontier. In: **The Halal frontier: Muslim consumers in a globalized market**. New York: Palgrave Macmillan US, 2011. p. 1-30.

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

FLANDRIN, Jean-Louis Flandrin, Massimo Montanari (dir.) **Histoire de l'alimentation**. Paris, Fayard, 1996.

FOUCAULT, M. **Surveiller et punir: Naissance de la prison**. Paris: Éditions Gallimard, 1975.

FRAZER, James George. **Adonis, Attis, Osiris: studies in the history of oriental religion**. London: Macmillan, 1907.

GADOTTI, Moacir. **História das idéias pedagógicas**. 8. ed. São Paulo, SP: Editora Atica, 2008. (Série Educação).

FERRAZ JR, Tércio Sampaio. Introdução ao Estudo do Direito. Técnica, Decisão, Dominação. São Paulo/SP: Ed. **Atlas**, 2013.

FREITAS, Érica Santos Soares de. **O tempo e o mento: história do sufixo latino -mentum e de seu desenvolvimento na língua portuguesa, em contraste com outras línguas românicas**. 2013. Tese (Doutorado em Filologia e Língua Portuguesa) - Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2014. doi:10.11606/T.8.2014.tde-22042014-125405. Acesso em: 2024-03-01.

- FREYRE, Gilberto. Açúcar. **Uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil**. 5ª ed. São Paulo: Global, 2007.
- GATTO, Ludovico. **Le grandi donne del Medioevo**. Prima Edizione. Newton Compton Editori, Roma: 2018.
- GALLO. Alimentazione e classi sociali. **Opus**, v. 2, pp. 449-472.
- GAMBLE, Clive et al. The archaeological and genetic foundations of the European population during the Late Glacial: implications for 'agricultural thinking'. **Cambridge Archaeological Journal**, v. 15, n. 2, p. 193-223, 2005.
- GARNSEY, Peter. As razões da política: aprovisionamento alimentar e consenso político na Antiguidade. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade p. 238-253, 1998.
- GLENN, H.Patrick. **Legal traditions of the world: sustainable diversity in law**. Oxford;New York: Orxford University Press, 2000.
- GOLDIN, Claudia. Understanding the gender gap: An economic history of American women. **National Bureau of Economic Research**, 1990.
- GOLDIN, Claudia. A grand gender convergence: Its last chapter. **American economic review**, v. 104, n. 4, p. 1091-1119, 2014.
- GOODY, Jack. **Cocina, Cuisine, Classe. Estudio de Sociologia Comparada**. 1ª Ed. Barcelona: Gedisa Editorial, 1995.
- GRIECO, Allen J.; HYMAN, Mary; SCHOLLIERS, Peter. Food and Drink Excesses in Europe Admissible and Inadmissible Behaviour from Antiquity to the Twenty-first Century. **Food and History**, v. 4, n. 2, p. 7-15, 2006.
- GRIGNON, Claude. "Commensality and Social Morphology: an Essay of Typology", in Peter Scholliers (ed.), **Food, Drink and Identity** (Oxford, 2001), pp. 23-33.
- GRISA, Catia; SCHNEIDER, Sergio; VASCONCELLOS, Fernanda Castilhos França de (Org.) **Contribuição brasileira à segurança alimentar e nutricional sustentável** [ recurso eletrônico] – Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2020. 275 p.
- GROTANELLI, Cristiano. A carne e seus ritos. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade p. 122-124, 1998.
- GUERREIRO, Antonio. **Quarup: transformações do ritual e da política no alto Xingu**. Mana, v. 21, p. 377-406, 2015.
- HALLIDAY, Michael Alexander Kirkwood. Categories of the theory of grammar. **Word**, v. 17, n. 2, p. 241-292, 1961.
- HESSE, Philippe-Jean. Un droit fondamental vieux de 3 000 ans: l'état de nécessité jalons pour une histoire de la notion. **Droits fondamentaux**, v. 2, 2002, p. 125-149.
- HIMANSHU; SEN, ABHIJIT. Why not a universal food security legislation?. **Economic and Political Weekly**, p. 38-47, 2011.
- HOOPER, Wilfrid. The Tudor sumptuary laws. **English historical review**, p. 433-449, 1915.

IHDE, Don; MALAFOURIS, Lambros. Homo faber revisited: Postphenomenology and material engagement theory. **Philosophy & Technology**, v. 32, p. 195-214, 2019.

ISAAC, Glyn L.I. "The diet of early man: aspects of archaeological evidence from lower and middle Pleistocene sites in Africa." **World Archaeology**, v. 2, n. 3, 1981, p. 278-299.

ISAAC, Glynn L.I. The Harvey Lecture series, 1977-1978. Food sharing and human evolution: archaeological evidence from the Plio-Pleistocene of East Africa. **Journal of Anthropological Research**, v. 34, n. 3, 1978, p. 311-325.

ISAAC, Glynn L.I.; ISAAC, Barbara. Koobi Fora Research Project: Volume 5: **Plio-Pleistocene Archaeology**. Oxford University Press, 1997. ISBN: 9780198575016.

JAGGER, Werner. **Paidéia: A Formação do Homem Grego**. 1ª edição. São Paulo: Martins Fontes, 1995.

JACOB, Heinrich Eduard. **Six thousand years of bread: Its holy and unholy history**. Translated by Richard and Clara Winston. Fore word by Peter Reinhart. New York: Skyhorse Publishing Inc., 2007.

JODELET, Denise. Les représentations sociales, regard sur la connaissance ordinaire, in **Sciences Humaines** n° 27, avril 1993, p. 22.

JØRGENSEN, Lise Bender; WALTON, Penelope. Dyes and fleece types in prehistoric textiles from Scandinavia and Germany. **Journal of Danish Archaeology**, v. 5, n. 1, p. 177-188, 1986.

JUNG, C. G. Os **arquétipos** e o **inconsciente coletivo**. Tradução Maria Luíza Appy, Dora Mariana R. Ferreira da Silva. Petrópolis, RJ: Editora Vozes, 2000.

KARENKA, Maulana. **Maat, the moral ideal in ancient Egypt: A study in classical African ethics**. New York: Routledge, 2003.

KATZ, Esther. Alimentação indígena na América Latina: comida invisível, comida de pobres ou patrimônio culinário? **Espaço Ameríndio**, v. 3, n. 1, p. 25-25, 2009.

KATZ, Naftale. **Inquérito Nacional de Prevalência da Esquistossomose mansoni e Geohelmintoses/Naftale Katz**. – Belo Horizonte: CPqRR, 2018.

KO, Kwang Hyun. Origins of human intelligence: The chain of tool-making and brain evolution. **Anthropological Notebooks**, v. 22, 2016, p. 1.

KOHLER, Timothy A. et al. Greater post-Neolithic wealth disparities in Eurasia than in North America and Mesoamerica. **Nature**, v. 551, n. 7682, p. 619-622, 2017.

KRAEMER, David. Jewish Eating and Identity Through the Ages New York: Routledge, 2007  
LAFER, Celso. O caso Ellwanger: antissemitismo como crime da prática do racismo. **Revista de Informação Legislativa**, Brasília, v. 41, n. 162, p. 53-90, 2004.

LAFONT, Julie. Consommation et proscription du miel en Égypte ancienne. Quand *bj. t* devient *bw. t*. **Bulletin de l'Institut français d'archéologie orientale (BIFAO)**, n. 116, p. 97-121, 2017.

LANDIS, Eve. Hildegard von Bingen. **Ricette per il corpo e per l'anima Collana Parole in pentola**. Milano: Guido Tommasi Editore-Datanova, 2005.

LANDOLFI, Luciano. **Banchetto e società romana: dalle origini al I sec. aC**. Vol. 64. Roma: Edizioni dell'Ateneo, 1990.

LAUGIER, Elise Jakoby; CASANA, Jesse; CABANES, Dan. Phytolith evidence for the pastoral origins of multi-cropping in Mesopotamia (ancient Iraq). **Scientific reports**, v. 12, n. 1, p. 60, 2022.

LEBRETON, L., ANDRADY, A. Future scenarios of global plastic waste generation and disposal. **Palgrave Commun** 5, 6 (2019). <https://doi.org/10.1057/s41599-018-0212-7>.

LEVÊQUE, Pierre. Contribution à une théorie historique de la production de la pensée religieuse dans les sociétés du Paléolithique et du Néolithique. **Dialogues d'histoire ancienne**, vol. 7, 1981, pp. 53-92.

LE ROY, Etienne. L'HORIZON DE LA JURIDICITÉ COMPARER LES DIFFÉRENCES DANS LEURS COMPLÉMENTARITÉ pour repenser les droits dans une perspective globale DE REGULATION DES SOCIÉTÉS CONTEMPORAINES. **Communication au congrès «Les frontières avancées du savoir du juriste»**, **Accademia delle Scienze di Torino**, 25 au 27 avril 2007, placé sous l'égide de l'Istituto subalpino per l'analisi del diritto delle attività transnazionali et de l'Associazione italiana di diritto comparato.

\_\_\_\_\_.L'anthropologue et le Droit Juridisme, ethnocentrisme et reproduction des sociétés. **Communication présentée au séminaire interdisciplinaire du Centre de recherche en droit public de l'Université de Montréal**, le 19 octobre 2004, à paraître dans les actes du séminaire.

LÉVI-STRAUSS, Claude. *Mitológicas I - O cru e o cozido*, tr. Beatriz Perrone-Moisés, Rio de Janeiro: Cosac e Naify, 2004.

LÉVI-STRAUSS, Claude. *Mitológicas II - Do mel às cinzas*, tr. Carlos Eugênio Marcondes de Moura, Rio de Janeiro: Cosac e Naify, 2005.

LÉVI-STRAUSS, Claude. **O Cru e o Cozido. Mitológicas**. São Paulo:Editora Brasiliense, 1964.

LEVÊQUE, Pierre. Contribution à une théorie historique de la production de la pensée religieuse dans les sociétés du Paléolithique et du Néolithique. **Dialogues d'histoire ancienne**, vol. 7, 1981, pp. 53-92.

LÉVY-BRUHL, Lucien. **La Mythologie primitive. Le Monde mythique des Australiens et des Papous. 2e édition**. Paris: des Presses universitaires de France, 1935

LÉVY-BRUHL, L. **Les fonctions mentales dans les sociétés inférieures** (1910). Paris: Les Presses universitaires de France. 1re édition: 1910. 9e édition, 1951

LO CASCIO. Gli alimenta e la politica. **Rivista di Filologia e Istruzione Classica**, v. 108, p. 264-288.

LONDOÑO, Fernando Torres. **A outra família: concubinato, igreja e escândalo na colônia**. Petrópolis:Edições Loyola, 1999.

LOPES, Moñica Sette. A formação do juiz para a oralidade: relato, memória e pedagogia do direito não-escrito. In: **A efetividade do direito e do processo do trabalho**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010. p. 137-177.

LUNDBORG, Petter; ROTH, Dan-Olof; ALEX-PETERSEN, Jesper, Long-Term Effects of Childhood Nutrition: Evidence from a School Lunch Reform, **The Review of Economic Studies**, Volume 89, Issue 2, March 2022, Pages 876–908.

LUPI, João. Lévy-Bruhl: a Pré-Lógica e o Irracional. **Revista Portuguesa De Filosofia**, vol. 50, no. 1/3, 1994, pp. 221-230



MAALOUF, Amin. **Les croisades vues par les Arabes. La barbarie franque en Terre Sainte.** Éditions J'Lu: Paris, 1983.

MAC GREGOR, Neil. **A história do mundo em 100 objetos.** Tradução de Cláudio Figueiredo, Ana Beatriz Rodrigues, Berilo Vargas. 1ª Edição. Intrínseca: Rio de Janeiro, 2013.

MALINOWSKI, Bronislaw. **Crime e costume na sociedade selvagem.** Petrópolis: Editora Vozes Limitada, 2015.

MARTINS, Maria Cristina da Silva; EGGERT, Edla. Hildegarda de Bigen. **Enciclopedia Mulheres na Filosofia.** Verbete indexado em 28 de setembro de 2022. Disponível: <<https://www.blogs.unicamp.br/mulheresnafilosofia/2022/09/28/hildegarda-de-bingen/>>.

MAININO, GIANLUCA CARLO JACOPO et al. La Tabula Alimentaria di Veleia fra politica, diritto ed evergetismo: problemi e prospettive. **Archivio storico per le Province parmensi**, v. 44, p. 345-375, 1993.

MARASCHI, Andrea **Un banchetto per sposarsi. Matrimonio e rituali alimentari nell'Occidente altomedievale,** Spoleto: Cisam, 2014.

MARMOR, Andrei. Conventions, Reasons and the Law. In Josep Vilajosana & Lorena Ramírez-Ludeña (eds.), **Legal Conventionalism.** Cham: Springer Verlag, 2019.

MARMOR, Andrei. **Social conventions: from language to law.** Princeton University Press: Princeton, 2009.

MASSONI, Neusa Teresinha. Ilya Prigogine: uma contribuição à filosofia da ciência. **Revista Brasileira de Ensino de Física**, v. 30, n. 2, 2008, p. 2308.

MATTHEWS, Roger. **The archaeology of Mesopotamia: Theories and approaches.** 1st Edition, London, Routledge, 2013.

MAZOYER, Marcel; ROUDART, Laurence. Pourquoi une théorie des systèmes agraires? **Cahiers agricultures**, v. 6, n. 6, p. 591-595, 1997.

MAZOYER, Marcel; ROUDART, Laurence. **Histórias das agriculturas no mundo. Do neolítico à crise contemporânea.** Universidad Estatal Paulista (UNESP), 2010.

MAZZARESE, Tecla Lucia Pia et al. **Logica deontica e linguaggio giuridico.** Padova: Cedam, 1989.

MCCORRISTON, Joy. Textile extensification, alienation, and social stratification in ancient mesopotamia. **Current anthropology**, v. 38, n. 4, p. 517-535, 1997, <https://doi.org/10.1086/204643>. Acessado em 26 de fevereiro de 2024.

FORTES, M. **Kinship and the Social Order: The Legacy of Lewis Henry Morgan** (1st ed.). London: Routledge, 2013.

MEIRA, Silvio A. B. **A Lei das XII Tábuas: fonte do direito público e privado.** Rio de Janeiro: Forense, 1972.

MENNELL, Stephen. **All Manners of Food.** Urbana: University of Illinois Press, 1996.

MENNELLA, G. **Il quaestor alimentorum.** Decima miscellanea greca e romana, 1986, pp. 317-419.

- MERLLIÉ, Dominique. Durkheim, Lévy-Bruhl et la «pensée primitive»: quel différend?. **L'Année sociologique**, v. 62, n. 2, p. 429-446, 2012.
- METHENY, Karen B.;BEAUDRY, Mary C. **Archeology of Food. Volume 1: A-K**. Lanham, Boulder, New York, London: Rowman & Littlefield, 2015.
- METHENY, Karen B.;BEAUDRY, Mary C. **Archeology of Food. Volume 2: L-Z**. Lanham, Boulder, New York, London: Rowman & Littlefield, 2015.
- MITANI, John C.; WATTS, David P. Why do chimpanzees hunt and share meat?. **Animal Behaviour**, v. 61, n. 5, p. 915-924, 2001.
- MERLIN, Mark D. Archaeological evidence for the tradition of psychoactive plant use in the Old World. **Economic Botany**, v. 57, n. 3, 2003, p. 295-323.
- MERLIN, Mark D. Archaeological evidence for the tradition of psychoactive plant use in the old world. **Economic Botany**, v. 57, n. 3, p. 295-323, 2003.
- MILLER, Melanie J. et al. Chemical evidence for the use of multiple psychotropic plants in a 1,000-year-old ritual bundle from South America. **Proceedings of the National Academy of Sciences**, v. 116, n. 23, p. 11207-11212, 2019.
- MILLER, H. D. Os prazeres do consumo: o nascimento da culinária islâmica medieval. In: FREEDMAN, Paul (Org.). **A história do sabor**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2009.
- MINTZ, Sydney W. **Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History**. New York: Penguin Books, 1985.
- MONACO, Salvatore F. Food Production and the origins of writing in Mesopotamia. **Archaeology of food: An Encyclopedia** Volume 1: A-K. Edited by Karen Bescherer Metheny, Mary C. Beaudry. Rowman and Littlefield: London, 2015.
- MONTANARI, Massimo. **La fame e l'abbondanza—Storia dell'alimentazione in Europa**. Bari: Editori Laterza, 1993.
- MONTANARI, Massimo. **Alimentazione e cultura nel Medioevo**. Bari: Laterza, 1988.
- MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. Trad. Letícia Martins de Andrade. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2103.
- MONTANARI, Massimo. A cozinha, lugar da identidade e das trocas. **O mundo na cozinha: história, identidade, trocas**. São Paulo: Estação Liberdade: Senac, p. 11-17, 2009.
- MONTANARI, Massimo. **O mundo na cozinha: história, identidade, trocas**. São Paulo: Estação Liberdade: Senac, 2009
- MORIN, E. **Introdução ao pensamento complexo**. Lisboa: Instituto Piaget, 1991.
- MORIN, E. **Educação e complexidade: os sete saberes e outros ensaios**. 4. ed. São Paulo: Cortez, 2007.
- MORIN, E. **Os sete saberes necessários à educação do futuro**. 3. ed. São Paulo: Cortez; Brasília, DF: Unesco, 2001.

MOSCOVICI, Serge. **Des représentations collectives aux représentations sociales: éléments pour une histoire.** Ouvrage sous la direction de Denise JODELET, LES REPRÉSENTATIONS SOCIALES, chapitre 2, pp. 62-86. Paris: Les Presses universitaires de France, 1re édition, mars 1989.

MUZZARELLI, Giuseppina. A Cozinheira e o Chef de Cozinha. Trad. Fabiana de Menezes Soares. **Revista da UFMG**, Belo Horizonte, v. 29, n. 3, p. 30-45, set./dez. 2022.

MUZZARELLI, Maria Giuseppina. Il cuoco e la cociniera. **Al Banchetto con gli amici: scritti per Massimo Montanari**, a cura di Tiziana Lazzari e Francesca Pucci Donati. Roma: Viella, 2021.

MUZZARELLI, Maria Giuseppina. **A capo coperto. Storie di donne e di veli.** Bologna: Il Mulino, 2016.

MUZZARELLI, Maria Giuseppina, **Cibo e genere: Ildegarda e il libro delle piante in Genere e storia : percorsi**, a cura di Cesarina Casanova e Vincenzo Lagioia, Bologna: Bononia University Press, 2014, pp. 13-20.

MUZZARELLI, Maria Giuseppina. A norma di legge. La disciplina suntuaria dal XIII al XV secolo. **Gli inganni delle apparenze. Disciplina di vesti e ornamenti alla fine del Medioevo.** Gli alambicchi (9). Torino, Scriptorium, 1996.

MUZZARELLI, Maria Giuseppina. Donne e cibo: storia di una relazione fra medioevo ed età moderna. In: GAROFANI, Barbara; GHERNER, Ugo (Orgs.). **La cucina medievale: tra lontananza e riproducibilità.** Torino: Fondazione Torino Musei, 2006. p. 203-213.

MUZZARELLI, Maria Giuseppina. Le donne e il cibo nella storia: cinque temi. In: CORGNATI, Martina (Org.). **Le immagini affamate: donne e cibo nell'arte: dalla natura morta ai disordini alimentari.** Quart: Musumeci, 2005. p. 29-36.

MUZZARELLI, Maria Giuseppina; RE, Lucia (Orgs.). **Il cibo e le donne nella cultura e nella storia: prospettive interdisciplinari.** Bologna: CLUEB, 2005.

MUZZARELLI, Maria Giuseppina; TAROZZI, Fiorenza. **Donne e cibo: una relazione nella storia.** Milano: B. Mondadori, 2003.

NARVAES, Rodrigo; ALMEIDA, Rosa. Aggressive behavior and three neurotransmitters: Dopamine, GABA, and serotonina - A review of the last 10 years. **Psychology & Neuroscience**, v. 7, p. 601-607, 2014. <https://doi.org/10.3922/j.psns.2014.4.20>.

NASCIMENTO, Roberta Simões. **Teoria da legislação e argumentação legislativa: Brasil e Espanha em perspectiva comparada.** Imprensa: Curitiba, Alteridade, 2019.

NASH, Leanne T. Dietary, behavioral, and morphological aspects of gummivory in primates. **American Journal of Physical Anthropology**, v. 29, n. S7, 1986, p. 113-137.

NISBET, Matthew C.; AUFDERHEIDE, Patricia. Documentary film: Towards a research agenda on forms, functions, and impacts. **Mass Communication and Society**, v. 12, n. 4, p. 450-456, 2009.

NICÁCIO, Camila Silva; DIAS, Maria Tereza Fonseca; DE SOUSA GUSTIN, Miracy Barbosa. **Repensando a Pesquisa Jurídica: teoria e prática.** Almedina Brasil, 2020.

NICÁCIO, Camila Silva. A mediação diante da reconfiguração do ensino e da prática do direito: desafios e impasses à socialização jurídica. **Meritum, Revista de Direito da Universidade FUMEC**, 2012.

- NICOLESCU, B. Fundamentos metodológicos para o estudo transcultural e transreligioso. **Educação e transdisciplinaridade II. São Paulo: Triom**, p. 45-70, 2002.
- NEILA, Juan Francisco Rodríguez. " EPVLA Y CENAE" PÚBLICOS FINANCIADOS POR LAS CIUDADES ROMANAS. **Cahiers du Centre Gustave Glotz**, p. 123-142, 2006.
- NELSON, Kit. Cooking Vessels, Ceramic. **Archeology of Food. Volume 1: A-K**. Eds. Karen Metheny and Mary Beaudry. Lanham, Boulder, New York, London: Rowman & Littlefield, 2015, p. 116-118.
- NOMADE, Sébastien et al. A 36,000-year-old volcanic eruption depicted in the Chauvet-Pont d'Arc Cave (Ardèche, France). **PLoS One**, v. 11, n. 1, p. e0146621, 2016.
- NOGUEIRA JR, Bianor Saraiva. Amazonissínio: por um sistema jurídico pluridimensional da Amazônia. 2023. **Tese de Doutorado**. Universidade Federal de Minas Gerais.
- NOGUEIRA, Sandra. Cultura Material. A emoção e o prazer de criar, sentir e entender os objectos **RBSE**, v.1, n.2, pp.120-131, João Pessoa, GREM, agosto de. 2002.
- OLIVER, Graham John. **War, food, and politics in early Hellenistic Athens**. Oxford University Press, 2007.
- OLIVEIRA, Luís Roberto Cardoso de. Existe violência sem agressão moral?. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, v. 23, p. 135-146, 2008.
- OLIVEIRA, Luis Roberto Cardoso de *et al.* Honra, dignidade e reciprocidade. **Série Antropologia. Brasília, UnB, 2004**, 2004.
- OLIVEIRA, Thaís de Bessa Gontijo de. **Direito e os limites da razão nas decisões jurídicas: a relação entre direito e moral revisitada à luz das novas teorias cognitivas**. Tese de Doutorado. Faculdade de Direito/UFMG. Belo Horizonte:2018.
- OPPENHEIM, A. **Leo. Ancient Mesopotamia: portrait of a dead civilization**. Revised Edition. Completed by Erica Reiner. University of Chicago Press, 2013.
- ORESTANO, Riccardo. **Il problema delle fondazioni in diritto romano**. Appunti dalle lezioni tenute dell'Università di Genova. Giappichelli, 1959.
- OSSIO BUSTILLOS, M.V.Lorena. (Org.) **Derecho social, inclusión y protección social**-Pensamento jurídico-social de Hans F.Zacher, Karl-Peter Sommermann, Luís Ossio Sanjines y Ulrich Becker. Group Leader: Law and Social Welfare in Latin America-Social Protection for Indigenous Peoples"MPsoc-Munich/Universidad Católica Boliviana "San Pablo", La Paz: 2002.
- OLIVEIRA, Ricardo João Faria de. **Origem e desenvolvimento do sinograma Análise descritiva de processos e fenómenos de uma escrita antiga**. 2016. Tese de Doutorado. Universidade do Minho (Portugal).
- PANTEL, Pauline Schmitt. As refeições gregas, um ritual cívico. **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, p. 155-169, 1998.
- PAPA, Giovanni. Note sulla "Tabula Alimentaria" di Veleia. **Labeo – Rassegna di Diritto Romano**. Editore Jovene Napoli. Anno Quarentesimo, p. 59-72, 1994.
- PAPA, Giovanni. Pueri alimentarii e soluzioni normative (secc. II-IV dC). **Teoría e storia del diritto**

privato, n. 12, p. 24, 2019.

PARKER, Robert. Agathos Daimon. In: **Oxford Research Encyclopedia of Classics**. 2015.

PATIÑO OSSA, Germán. **Fogón de negros: cocina y cultura en una región latinoamericana**. Bogotá: Convenio Andrés Bello, 2007.

PEDRONI, Luigi. Censo, moneta e «rivoluzione della plebe». *Mélanges de l'École française de Rome. Antiquité*, v. 107, n. 1, p. 197-223, 1995. DOI: <https://doi.org/10.3406/mefr.1995.1889>. Disponível em: <[www.persee.fr/doc/mefr\\_0223-5102\\_1995\\_num\\_107\\_1\\_1889](http://www.persee.fr/doc/mefr_0223-5102_1995_num_107_1_1889)>.

PEREIRA, Cláudia de Moraes Martins et al. **O ritual da moça nova do povo Tikuna: diálogo intercultural e os direitos dos povos indígenas no Brasil**. Tese de Doutorado. UFMG/UEA. Manaus: 2023.

PERDOMO, Lucía Rojas de. **Cocina prehispánica: Historia de la cocina**. Bogotá: Voluntad, 1994.

PERDOMO, Lucía Rojas de. Comentarios a la cocina pré colombina. De la mesa europea al fogón amerindio. Bogotá: Ministerio de Cultura, 2012.

PERLÈS, Catherine. La technologie lithique, de part et d'autre de l'Atlantique. **Bulletin de la Société préhistorique française**, tome 113, n. 2, 2016, p. 221-240.

PERLÈS, Catherine. Les origines de la cuisine. FISCHLER, Claude (Org.). **La nourriture. Pour une anthropologie bioculturelle de l'alimentation**. Communications, n. 31, 1979, pp. 4-14.

PEIXOTO, Marcus; PINTO, Henrique Salles. Desperdício de alimentos: questões socioambientais, econômicas e regulatórias. 2016. **Boletim Legislativo** nº 41 de 2016. Núcleo de Estudos e Pesquisa. Consultoria Legislativa. Senado Federal <[https://www2.senado.leg.br/bdsf/bitstream/handle/id/517763/boletim\\_41\\_MarcusPeixoto\\_HenriqueSallesPinto.pdf?sequence=1](https://www2.senado.leg.br/bdsf/bitstream/handle/id/517763/boletim_41_MarcusPeixoto_HenriqueSallesPinto.pdf?sequence=1)> Acessado em 30 de novembro de 2018.

PHILIPPE, Michel; FOSSE, Philippe. La faune de la grotte Chauvet (Vallon-Pont-d'Arc, Ardèche): présentation préliminaire paléontologique et taphonomique. **PALEO. Revue d'archéologie pré historique**, n. 15, p. 123-140, 2003.

PIERONI, Geraldo. Malditas núpcias: a bigamia nos regimentos da inquisição e nas Ordenações do Reino. **Fênix-Revista de História e Estudos Culturais**, v. 14, n. 2, 2017.

PINEDA JONGUITUD, Irvin. **Diferencias entre la religión de misterio a Mitras y el cristianismo temprano**. 2020.

POULAIN, J.P. **Sociologies de l'alimentation: Les mangeurs et l'espace social alimentaire**. PUF, Paris, 2002.

POLLAN, Michael. **The omnivore's dilemma: the search for a perfect meal in a fast-food world**. Bloomsbury Publishing, 2009.

POLLOCK, Susan. Feasts, funerals, and fast food in early Mesopotamian states. **The archaeology and politics of food and feasting in early states and empires**. Boston, MA: Springer Us, 2003. p. 17-38.

PRIGOGINE, Ilya. **As Leis do Caos**. São Paulo: Editora UNESP, 2002.

- PRIVITERA, Santo. Case e banchetti a Pseira: la dimensione sociale delle attività simposiali in un insediamento cretese del Tardo Minoico I. **ALIMENTAZIONE E BANCHETTO**, p. 44, 2007.
- PUTT, Shelby S. et al. The functional brain networks that underlie Early Stone Age tool manufacture. **Nature Human Behaviour**, v. 1, n. 6, p. 0102, 2017.
- QUERINO, M. **Costumes africanos no Brasil**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1938.
- QUIROZ, Diana; SOSEF, Marc; VAN ANDEL, Tinde. Why ritual plant use has ethnopharmacological relevance. **Journal of Ethnopharmacology**, v. 188, p. 48-56, 2016.
- RAFFIELD, Paul. Reformation, regulation and the image: Sumptuary legislation and the subject of law. **Law and Critique**, v. 13, p. 127-150, 2002.
- RESCORLA, Michael. "Convention." : ZALTA, Edward N. (ed.). **Stanford Encyclopedia of Philosophy**. Summer 2019 Edition. Disponível em: <https://plato.stanford.edu/archives/sum2019/entries/convention/>. Acesso em: [inserir data de acesso].
- RICHARDSON, Seth. Obedient bellies: Hunger and food security in ancient Mesopotamia. **Journal of the Economic and Social History of the Orient**, v. 59, n. 5, p. 750-792, 2016.
- RITCHIE, C. I. A. **Food in civilization: how history has been affected by human tastes**. New York: Beaufort Books, 1981.
- RIVA, Elena. **Il mito della perfezione: fragilità e bellezza nei disturbi del comportamento alimentare. Il mito della perfezione**. Collana Frontiere della Psiche: Milano: Mimesis, 2014.
- ROCHA, Luana Lara et al. Percepção dos residentes de favelas brasileiras sobre o ambiente alimentar: um estudo qualitativo. **Cadernos de Saúde Pública**, v. 40, n. 3, 2024.
- ROBSON, Shannen L.; WOOD, Bernard. Hominin life history: reconstruction and evolution. **Journal of Anatomy**, v. 212, n. 4, p. 394-425, 2008.
- RODRÍGUEZ-ALEGRÍA, Enrique. Eating like an Indian – Negotiating Social Relations in the Spanish Colonies. **Current Anthropology**, Volume 46, Number 4, August–October 2005.
- RODRIGUEZ-ALEGRÍA, Enrique. Food and Politics. In **The Archaeology of Food**, edited by Karen B. Metheny and Mary Beaudry. London, 2015. Rowman and Littlefield, pp. 193-195.
- ROMAGNOLI, Daniela. Guarda no se viilan: as boas maneira à mesa. FLANDRIN, Jean Louis; MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 2018.
- RUBEL, William. **Bread: A global history**. London: Reaktion Books, 2011.
- SANTOS, Akiko. Complexidade e transdisciplinaridade em educação: cinco princípios para resgatar o elo perdido. **Revista brasileira de educação**, v. 13, n. 37, p. 71-83, 2008.
- SANTOS, Rafael Camaratta. A CIRCULAÇÃO DE AXÉ ATRAVÉS DO MOVIMENTO DA COMIDA: UMA ETNOGRAFIA EM UM TERREIRO DE CANDOMBLÉ DA BAHIA. **(SYN)THESIS**, [S. l.], v. 16, n. 1, p. 82–96, 2023. DOI: 10.12957/synthesis.2023.75905. Disponível em: <https://www.e-publicacoes.uerj.br/synthesis/article/view/75905>. Acesso em: 28 jan. 2024.
- SANTOS, Fabrício R. A grande árvore genealógica humana. **Revista da Universidade Federal de Minas Gerais**, v. 21, n. 1 e 2, p. 88-113, 2014.

SAYIN, H. Umit. The consumption of psychoactive plants during religious rituals: The roots of common symbols and figures in religions and myths. **NeuroQuantology**, v. 12, n. 2, p. 276-296, 2014.

SCOTT, James C.; **Le origini della civiltà – Una controistoria**. Titolo originale : Against the grain. A deep history of the earliest states. 2017 Yale University. Giulio Einaudi Editore, Torino: 2018

SCHICK, Kathy; TOTH, Nicholas. An overview of the Oldowan industrial complex: the sites and the nature of their evidence. **The Oldowan**, p. 3-42, 2006.

SCHULTES, Richard Evans; SMITH, Elmer W. **Hallucinogenic plants**. New York: Golden Press, 1976.

SCHULZ, Fritz. **I principi di diritto romano**. Edição a cargo de V. Arangio Ruiz. Firenze: Casa Editrice Le Lettere, 1995.

SHEA, John J. Lithic Archeology, or, What Stone tools can (and can't). Tell Us about Early Hominin Diets. Ed. Peter, S. Ungar. **Evolution of Human Diet. The Known, Unknown, and the Unknowable**. New York: Oxford University Press, 2007.

SELTZER, Geoffrey O.; HASTORF, Christine A. Climatic change and its effect on prehispanic agriculture in the central Peruvian Andes. **Journal of Field Archaeology**, v. 17, n. 4, p. 397-414, 1990.

SERRANO DELGADO, José Miguel. El ritual de la Apertura de la Boca en la tumba de Djehuty (TT 11).

-----**Textos para la historia Antigua de Egipto**. Editorial Cátedra: Madri, 1993.

SILVA, Francisco Carlos Teixeira da. **A morfologia da escassez: crises de subsistência e política econômica no Brasil Colônia (Salvador e Rio de Janeiro, 1680-1790)**. Tese de Doutorado, UFF, 1990.

SILVA, J. L. da, & Sá, A. J. de. (2009). A FOME NO BRASIL: DO PERÍODO COLONIAL ATÉ 1940. **Revista De Geografia**, 23(3), 43-53, 2006 Recuperado de <https://periodicos.ufpe.br/revistas/index.php/revistageografia/article/view/228669>.

SOARES, Fabiana de Menezes. Legislação intergeracional: pautas essenciais para os legisladores em 2024. Fábrica de Leis, colunistas/ **CONJUR**. Jan/2024 < <https://www.conjur.com.br/colunistas/fabrica-de-leis/> > Acessado em janeiro de 2024.

SOLAZZI, S., La prestazione degli alimenti. **Scritti di diritto romano III**, (1925-1937), Napoli 1960,

SOUZA, Patrícia Rodrigues de. **Religião e comida: como as práticas alimentares no contexto religioso auxiliam na construção do homem**. 2014. 181 f. Dissertação (Mestrado em Ciências da Religião) - Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, São Paulo, 2014.

STALLER, J., TYKOT, R., & BENZ, B. (Eds.). **Histories of Maize in Mesoamerica: Multidisciplinary Approaches** (1st ed.). New York: Routledge, 2010. <https://doi.org/10.4324/9781315427294>.

STANFORD, Craig B. A comparison of social meat-foraging by chimpanzees and human foragers. **Meat-eating and human evolution**, p. 122-40, 2001.

STRAATMANN, Laus, G.; ALMEIDA, T.M. (Org.). **Psicobiologia do comportamento alimentar**. Rio de Janeiro: Rubio, 2013.

STEINSALTZ, Adin. **Talmude Essencial** - Título original inglês: The essencial Talmud (Koogan Editor, 1976). Tradução: Elias Davidovich (1989) e Paulo Geiger (2019). Editora Sefer: São Paulo, 2019.

- STEVENS, Chris J.; FULLER, Dorian Q. The spread of agriculture in Eastern Asia: Archaeological bases for hypothetical farmer/language dispersals. **Language Dynamics and Change**, v. 7, n. 2, p. 152-186, 2017.
- STOUT, Dietrich; CHAMINADE, Thierry. Stone tools, language and the brain in human evolution. **Philosophical Transactions of the Royal Society B. Biological Sciences**, v. 367, n. 1585, 2012, p. 75-87.
- SUNAM, Ramesh; ADHIKARI, Jagannath. How does transnational labour migration shape food security and food sovereignty? Evidence from Nepal. **Anthropological Forum**. Routledge, 2016. p. 248-261.
- SUNAM, R. & ADHIKARI, J (2016) How does Transnational Labour Migration Shape Food Security and Food Sovereignty? Evidence from Nepal, **Anthropological Forum**, 26:3, 248-261, DOI: 10.1080/00664677.2016.1197819.
- SYMONS, Michael. Simmel's gastronomic sociology: An overlooked essay. **Food and Foodways**, v. 5, p. 333-351, 1994.
- TALLET, Pierre. **Historia de la cocina faraónica. Alimentación en el Antiguo Egipto**. Trad.O. Sylvia. Segunda edición. Barcelona Oussedik. Editorial Zendera Zariquiey S.A, 2005.
- TARELLO, G. *Cultura giuridica e politica del diritto*. Bologna: Editore Il Mulino, 1988.
- TAKAGI, Maya; SILVA, José Graziano; DEL GROSSI, Mauro. Pobreza e Fome: em busca de uma metodologia para quantificação do problema no Brasil. **Texto para Discussão. IE/UNICAMP**, Campinas, n. 101, jul. 2001.
- THOMAS, Julian; INSOLL, Timothy. **Ritual and religion in the Neolithic**. Oxford: Oxford University Press.[OM/Ry], 2011.
- TOMÁS, Aline Vieira. Resultados alcançados pelo projeto Adoce: acordos após ingestão de glicose observados em conciliações judiciais (processuais) e extrajudiciais (pré-processuais). **Revista Eletrônica do CNJ**, v. 4, n. 2, 2020.
- TOULMIN, Stephen E. **The uses of argument**. Cambridge: Cambridge University Press, 2003.
- TRINDADE, Antônio Augusto Cançado; TRINDADE, Vinicius Fox Drummond Cançado. A pré-história do princípio de humanidade consagrado no direito das gentes: O legado perene do pensamento estoíco. **Revista da Faculdade de Direito da UFMG**, Belo Horizonte, n. 69, 2016, pp. 69-111.
- TURNER, Rebecca et al. Fire, climate and the origins of agriculture: micro-charcoal records of biomass burning during the last glacial–interglacial transition in Southwest Asia. **Journal of Quaternary Science**: Published for the Quaternary Research Association, v. 25, n. 3, p. 371-386, 2010.
- UNGAR, Peter, S. **Evolution of Human Diet. The Known, Unknown, and the Unknowable**. New York: Oxford University Press, 2007.
- UNGAR, Peter, S. Dental Functional Morphology: The Known, the Unknown, and the Unknowable. Ed. Peter Ungar. **Evolution of Human Diet. The Known, Unknown, and the Unknowable**. New York: Oxford University Press, 2007.
- USZYNSKI, Sarah; SEDLMAYER, Sabrina. "Cadeia sem comida é dinamite com pavio aceso,



doutor": táticas de sobrevivência em Estação Carandiru, de Drauzio Varella. Veredas: **Revista da Associação Internacional de Lusitanistas**, n. 38, p. 102-113, 2022.

**VAINFAS, Ronaldo. Trópico dos pecados: moral, sexualidade e inquisição no Brasil.** Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2010.

VANDERWAKER, Amber M. Food and Conflict. **Archaeology of food: An Encyclopedia** Volume 1: A-K. Edited by Karen Bescherer Metheny, Mary C. Beaudry. Rowman and Littlefield: London, 2015

VERGER, P. F. **Lendas Africanas dos Orixás.** 1ª Ed. Salvador: Corrupio, 1995.

VERHOEVEN, Marc. Ritual and ideology in the Pre-Pottery Neolithic B of the Levant and southeast Anatolia. **Cambridge Archaeological Journal**, v. 12, n. 2, p. 233-258, 2002.

VETTA, Massimo. A cultura do symposion. **História da alimentação.** São Paulo: Estação Liberdade, p. 170-185, 1998.

VEYNE, Paul. **IL pane e il circo. Sociologia Storica e Pluralismo.** Bologna: Il Mulino, 2013.

VEYNE, Paul. **Le pain et le cirque: sociologie historique d'un pluralisme politique.** Paris: Seuil, 1976.

VILLELA, João Baptista. Direito, Coerção e Responsabilidade: por uma ordem social não-violenta. Movimento Editorial da Revista da Faculdade de Direito da UFMG. Vol. IV. **Série Monografias**, n. 3, 1983.

VIOTTI, Ana Carolina de Carvalho. Da obrigação de alimentar os escravos no Brasil colonial. **Estudos Históricos** (Rio de Janeiro), v. 32, p. 5-32, 2019.

VISAK, T.; Garner, R.. **The Ethics of Killing Animals;** Višak, T., Garner, R., Eds.; Oxford University Press: New York, NY, USA, 2016; pp. 1-15.

VOGEL, A.; DA SILVA MELLO; M. A.; DE BARROS; J. F. P. **A galinha d'angola: iniciação e identidade na cultura afro-brasileira.** Rio de Janeiro: Pallas, 2001.

VOLKOW, Nora D et al. The dopamine motive system: implications for drug and food addiction. **Nature reviews. Neuroscience** vol. 18,12 -p741-752, 2017.

VON PETZINGER, Genevieve. **The first signs: Unlocking the mysteries of the world's oldest symbols.** Simon and Schuster, 2017.

VROOM, Joanita. Food and dining as social display. **Archeology of Food. Volume 1: A-K.** Eds. Karen Metheny and Mary Beaudry. Lanham, Boulder, New York, London: Rowman & Littlefield, 2015 p. 184-187.

WAAL, Frans. **Our Inner Ape. A leading primatologist explains why we are, who we are.** London: Penguin Books, 2005.

WALCHER, Dwain N. KRSTCHMER, Norman and BARNETT, Henry L. (Ed.) **Food, Man, and Society.** New York: Plenum Press, c1976.

WHITE, Christine D. White, Bioarchaeological Analysis. **Archaeology of food: An Encyclopedia Volume 1:** A-K. Edited by Karen Bescherer Metheny, Mary C. Beaudry. Rowman and Littlefield: London, 2015.

WINTER, Irene. **Representing abundance: The visual dimension of the agrarian state.** In: **Settlement and society: essays dedicated to Robert McCormick Adams.** 2007, p. 117-138.

WYCISK, F. Alimenta er Victus dans le. **RHD**, v. 50, 1972, pp. 205-228.

WOLKMER, Antonio Carlos. Pluralismo jurídico: um referencial epistêmico e metodológico na insurgência das teorias críticas no direito / Legal Pluralism: an epistemic and methodological referential in the insurgency of the critical legal theories. **Revista Direito e Práxis**, [S. l.], v. 10, n. 4, p. 2711-2735, 2019. Disponível em: <https://www.e-publicacoes.uerj.br/revistaceaju/article/view/45686>. Acesso em: 10 de maio 2022.

WRANGHAM, Richard W. **Catching Fire: How Cooking Made Us Human.** New York, Basic Books, 2009.

WRANGHAM, Richard; PETERSON, Dale. **O macho demoníaco.** Rio de Janeiro: Objetiva, 1998.

WRANGHAM, Richard W. Control of fire in the Paleolithic: evaluating the cooking hypothesis. **Current Anthropology**, v. 58, n. S16, p. S303-S313, 2017.

WRANGHAM, Richard W. The Cooking Enigma. Ed. Peter, S. Ungar. **Evolution of Human Diet. The Known, Unknown, and the Unknowable.** New York: Oxford University Press, 2007.

XU, Jialu. On Classical Culture and Popular Culture of National Culture. **Journal of Beijing Normal University**, n. 4, 2003, pp. 5-15.

ZHAO, Xuebo et al. Population genomics unravels the Holocene history of bread wheat and its relatives. **Nature Plants**, v. 9, n. 3, p. 403-419, 2023.

## **Apêndice 1 – Legislação Brasileira Alimentar – Banco de Dados.**

<https://docs.google.com/spreadsheets/d/18OBHiEoKzIOWbDg2XkUNGq3kw84Pk6N/edit?usp=sharing&oid=114657730983438916338&rtpof=true&sd=true>

## **Apêndice 2 – Tabelas Coordenadas Lixões e Cultivo.**

[https://drive.google.com/file/d/1XNAxeNetvyBmAwNKMVoNMAJYRGQFst2E/view?usp=drive\\_link](https://drive.google.com/file/d/1XNAxeNetvyBmAwNKMVoNMAJYRGQFst2E/view?usp=drive_link)

[https://docs.google.com/document/d/1FiWUliARhl7U4JySZlIFq8udjlG2rkvn/edit?usp=drive\\_link&oid=114657730983438916338&rtpof=true&sd=true](https://docs.google.com/document/d/1FiWUliARhl7U4JySZlIFq8udjlG2rkvn/edit?usp=drive_link&oid=114657730983438916338&rtpof=true&sd=true)

<https://docs.google.com/spreadsheets/d/1EJymFgpFlIgmOKs9QooPAhIMddqPw53v/edit?usp=sharing&oid=114657730983438916338&rtpof=true&sd=true>

