

DIÁLOGO ABERTO

Alimentação e identidade



Gabriela Carrara/Shutterstock.com

FIQUE SABENDO →

“Tempo de viver” indígena convida a repensar o modo de vida ocidental

Artigo apresenta a pesquisa etnográfica que mostra como, para povos indígenas, alimentar-se é antes de tudo uma relação entre vidas, tempos e territórios.

O joio e o trigo

Site que traz artigos e conteúdos de jornalismo investigativo sobre alimentação, saúde e poder.

Prato Cheio

Podcast voltado a investigações sobre alimentação.

Alimento e identidade

Você já refletiu sobre quem é você no plano social? Já precisou descrever a alguém o seu dia a dia? Imagine que alguém lhe faça as perguntas, comuns em disciplinas como Antropologia, História, Sociologia e mesmo Biologia: “Como você vive?”; “Como vive o grupo social do qual você faz parte?”. Diante da necessidade de responder a elas, quais aspectos você consideraria relevantes na elaboração de sua descrição para torná-las o mais completas possível? Algumas possibilidades seriam: citar o local em que vive ou as características demográficas dele; citar sua forma de se relacionar com os semelhantes ou descrever sua estrutura familiar; ou, ainda, descrever as práticas alimentares comuns em seu meio social. Este último aspecto, em particular, leva a uma questão fundamental e interessante: o que você come?

Para iniciar a conversa, algumas das hipóteses de resposta citadas constituem características culturais de uma dada sociedade. Ao fazer parte de determinado

grupo, considerando a região em que vivemos; ao exercermos nossos diferentes papéis nessa sociedade, em casa, no trabalho, na escola; ao estabelecermos relações cotidianas; e, finalmente, ao nos alimentarmos, estamos configurando e reconfigurando formas de atuação nessa coletividade. Estamos, portanto, criando e modificando uma cultura, uma forma de estar e de agir construída por determinado grupo.

Ao repetir, criar ou modificar determinados costumes, demonstramos nosso pertencimento a certos grupos e, ao mesmo tempo, reafirmamos nossa identidade.



JLoo Julia Amaral/Shutterstock.com

Voltando à hipótese do início do texto, ao tentar responder a outrem o que você come, certamente, para ser mais completa, essa descrição passaria por detalhar como você come, o que poderia desembocar em outra descrição: quando você come. E uma nova questão surgiria, não menos interessante: com quem você come? Só com essas perguntas é possível descrever os alimentos utilizados, como são ingeridos e compartilhados e quando são utilizados. Ao buscar outros desdobramentos a esse conjunto de questões, desenha-se uma prática alimentar, que ocorre em meio a certo tecido social e que é eleita por um conjunto de pessoas que constroem juntas uma maneira de se alimentar. Assim, pessoas que compartilham uma forma de se alimentar comungam traços identitários.

Cultura alimentar e identidade cultural

Podemos dizer que existem culturas alimentares e que a alimentação é um ato que expressa identidades culturais. Quando, a todo momento, ouvimos expressões como “comida mineira”, “comida baiana”, “comida chinesa”, estamos, a princípio, percebendo um dado identitário regional. Mas há muito mais a ser descoberto

do que a atribuição de região. A comida pode descrever formas de resistir socialmente. Em nosso país, por exemplo, essa percepção é possível ao observar a história da influência africana em nossos hábitos alimentares. Para os africanos e africanas que aqui chegaram por meio do tráfico humano a serviço da sociedade escravagista, a comida significava um pouco da terra natal na diáspora.

A comida consistiu em uma ferramenta para o exercício da criatividade afetiva daqueles que foram retirados à força de seus lares, mas que, mesmo com ingredientes diferentes, procuravam vivenciar, em terras brasileiras, um mundo afetivo e simbólico que remetia à terra natal. Um exemplo disso é o acarajé. O que é o acarajé? Uma resposta rápida pode assinalar: “é um prato típico da Bahia”. Mas, se analisarmos o acarajé sob o olhar da tradição africana que o trouxe ao Brasil, veremos o manancial de traços culturais e simbólicos que enriquecem em muito a definição “comida típica”.

A feitura do acarajé consiste em uma prática tradicional de longa duração, com forte expressão na cidade de Salvador, iniciada há séculos por mulheres africanas escravizadas, oriundas da região do Golfo do Benin. A feitura do bolinho de feijão origina-se no contexto religioso do Candomblé nagô. O acarajé é também uma iguaria relacionada à orixá Iansã e ofertada a seu marido Xangô. Por tratar-se da feitura de uma iguaria em contexto religioso, sua tradição foi passada entre as devotas, com cuidado e oralmente, e permaneceu por muito tempo restrita aos filhos de santo.



Gabriela Carrara/Shutterstock.com

Os ingredientes primordiais na composição do acarajé — o feijão, a cebola e o azeite de dendê — têm significado especial no contexto do Candomblé. O azeite de dendê, por exemplo, está associado à força espiritual essencial, à magia, ao encanto e aos atributos místicos do fogo. Está presente em diversas histórias litúrgicas que fundamentam a crença candomblecista; é iguaria adorada por

determinados orixás e vedada a outros, como Oxalá, que, segundo as histórias tradicionais, não “pode” com o dendê. Essa restrição é conhecida como Quizila de Oxalá, em tradição oral transmitida por ialorixás e babalorixás, que são os chefes espirituais no Candomblé.

Com o tempo, mesmo antes da abolição formal da escravidão, algumas escravas de ganho — aquelas que eram capturadas como espólio em batalhas e realizavam atividades remuneradas — passaram a comercializar em tabuleiro o acarajé e outras iguarias. Esse processo estava ligado às obrigações devidas aos orixás ou à obtenção de ganhos para a libertação de companheiros e companheiras de cárcere. Os séculos passaram, e a presença feminina nas ruas de Salvador, comercializando iguarias como o acarajé, a cocada, o abará, os mingaus, o bolinho de estudante, entre outras, consistiu em característica fundamental da paisagem cultural e humana de Salvador.

Assim, reconhecido como Patrimônio Cultural Imaterial da Bahia e do Brasil, o ofício da feitura do acarajé, pelas baianas de Salvador, foi inscrito em 2004 no Livro de Saberes do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan). Isso significa que o acarajé é entendido pelos habitantes da Bahia e do Brasil como patrimônio imaterial que caracteriza sua identidade cultural: remete ao jeito de viver e alimentar-se, a uma essência oriunda do continente africano e às crenças religiosas dos ancestrais desses povos. Por meio da relação com o acarajé, uma pessoa pode entender-se “baiana”. E as categorias descritas, relacionadas à iguaria acarajé, expõem e qualificam traços que podem compor essa baianidade.

Com base nesse reconhecimento, pactuado cotidianamente entre as pessoas, um determinado grupo, que representa esse clamor popular, solicita ao poder público o reconhecimento desse patrimônio pelos órgãos responsáveis por identificar, reconhecer e registrar esses bens culturais. O Iphan promoveu outros registros que revelam as relações entre identidade cultural e alimentação em outros grupos culturais que compõem o que podemos entender como “povo brasileiro”, inventariando também os processos identitários relativos ao queijo mineiro das serras da Canastra e do Salitre, à feitura de bonecas Karajás e a outras práticas que compõem nosso mosaico cultural. Todos esses processos de reconhecimento geram documentação que está à disposição de todos os cidadãos no *site* da instituição.

Sobre o(a) autor(a)



Jakeline Lins é arte-educadora e desenvolve trabalhos e projetos educativos e culturais nas áreas de comunicação e educação.

Acervo pessoal

Competências gerais da BNCC

1, 5, 6, 7, 10

Orientações

Existem muitas maneiras de nos constituirmos como sujeitos e isso pode ser demonstrado principalmente por meio de nossos hábitos e costumes. A comida é um elemento simbólico que carrega memórias, tradições e valores.

Levar uma discussão sobre alimentação e identidade à sala de aula é uma forma de aproximar os estudantes de suas próprias histórias e culturas. Essa temática viabiliza o reconhecimento da diversidade cultural presente entre os estudantes, promovendo respeito — bem como valorização — pelas diferentes formas de viver e de relacionar-se com o alimento.

Além disso, refletir sobre alimentação e identidade contribui para ampliar a compreensão dos estudantes sobre questões sociais e históricas ligadas ao que comemos. Esse diálogo ajuda a desenvolver senso crítico sobre escolhas alimentares, consumo e pertencimento cultural. Desse modo, esse tema também serve como ferramenta para estimular reflexões sobre identidade, diversidade e cidadania, fortalecendo vínculos entre os conteúdos escolares e a realidade dos estudantes.

Discutir esse tema, portanto, é pensar sobre a maneira como habitamos o mundo. Não de modo simples e superficial, mas crítico diante dos dispositivos que formam nossas subjetividades. O que significa pensar nossa alimentação como forma de ser e estar no mundo em uma sociedade na qual todas as ações são cada vez mais automatizadas e feitas para poupar nosso tempo e vender uma ideia de maior produtividade? Como educar nossa alimentação para que ela reflita quem somos e nos proporcione bem-estar e saúde? Essas são algumas questões que podem direcionar os debates sobre o tema durante as aulas.

Material complementar

AGANI, Lébini Bossêdé Honorine; ALMEIDA, Sílvia Sousa Almeida. Acarajé como símbolo de resistência cultural: narrativas sobre o modo de saber fazer e servir. **RELACult** – Revista Latino-Americana de Estudos em Cultura e Sociedade. v. 11, n. 1, jan.-jun., 2025. Disponível em: <https://periodicos.claec.org/index.php/relacult/article/download/2737/1878>. Acesso em: 18 mar. 2026.

Radio Novelo Apresenta. Disponível em: <https://radionovelo.com.br/originais/apresenta/tao-perto-e-tao-longe/>. Acesso em: 25 mar. 2026.

Prato Cheio. Disponível em: <https://ojoioeotrigo.com.br/>. Acesso em: 25 mar. 2026.

Referências

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. 4ª edição. São Paulo: Global, 2011.

CULTURA alimentar como patrimônio imaterial da humanidade: desafios e oportunidades para a gastronomia brasileira. Brasília: Senado Federal, 2016. Disponível em: www2.senado.leg.br/bdsf/item/id/519160. Acesso em: 18 mar. 2026.

HÁBITOS alimentares deram nova identidade a japoneses na Amazônia. **Jornal da USP**, São Paulo, 7 fev. 2018. Ciências Humanas. Disponível em: <http://jornal.usp.br/ciencias/ciencias-humanas/habitos-alimentares-deram-nova-identidade-japoneses-na-amazonia>. Acesso em: 18 mar. 2026.

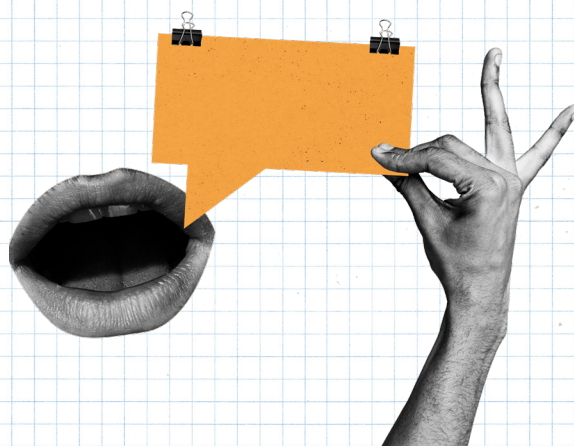
SILVA, Luis Pereira. **“Puxar pela memória”**: Comida e cozinha na trama de vidas negras em São Paulo. São Paulo, 2025.

OFÍCIO das Baianas de Acarajé. Livros de Registro. Livro dos Saberes. Coleções. Bens Culturais Imateriais Registrados. *Online*. Distrito Federal. Disponível em: http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Dossie_oficio_baianas_acaraje.pdf Acesso em: 18 mar. 2026.

REFLEXÃO NA PRÁTICA

Conteúdo desta edição

- Alimentação
- Identidade
- Identidade cultural



Organizando as ideias

- 1 Faça uma lista com os três alimentos/pratos que você mais gosta de comer.
- 2 Sistematize em um parágrafo de onde vêm esses alimentos (origem cultural, regional ou familiar).
- 3 Descreva brevemente o que cada um desses pratos representa para você (memória, rotina, celebração, tradição).

Debate e reflexão

Crie uma *thread* com até cinco postagens sobre um alimento que você gosta de comer. Na thread, procure:

- Apresentar o alimento que você selecionou.
- Descrever a origem desse alimento.
- Contar por que você gosta desse alimento.
- Apresentar alguma memória que remeta ao consumo desse alimento.
- Encerrar com uma frase que desperte o interesse de quem for ler sua thread para consumir o alimento em questão.

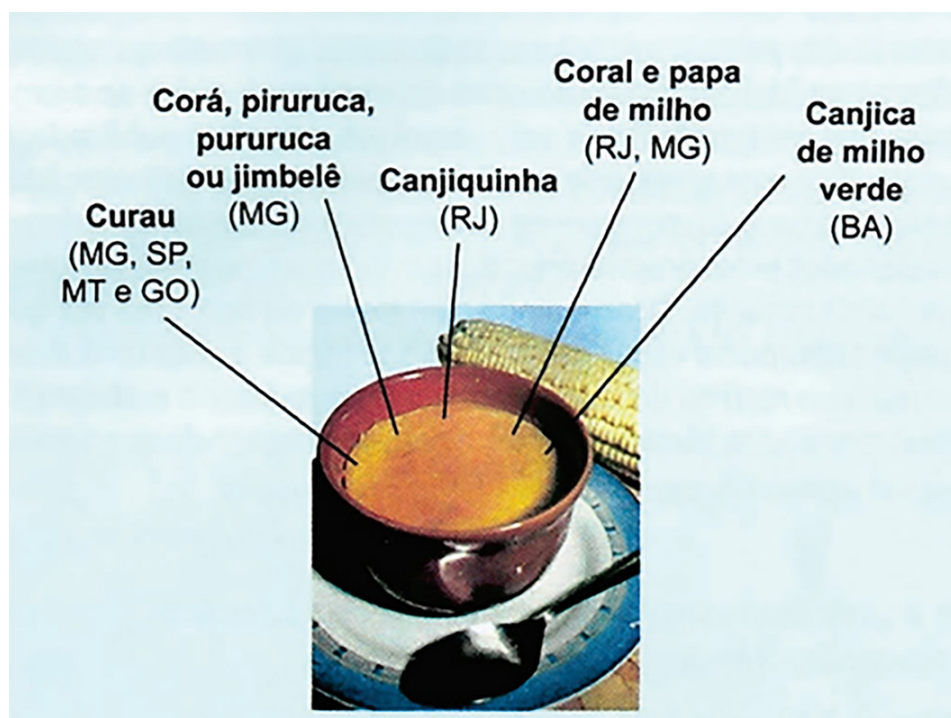
Depois, compartilhe sua *thread* com colegas e, em conjunto, escolham algumas sobre as quais comentar em grupo. Existem pratos que se repetem? Existem pratos diferentes, mas que têm ingredientes parecidos nas receitas?

No vestibular

(Enem/MEC)

Doce Mistura

A canjica — creme amarelo à base de milho — é prova da diversidade do Brasil, pelas variações em seu nome de batismo. Servido polvilhado com canela, o doce confunde: o que lá no norte é “canjica”, lá no sul é “curau”. Os nomes se invertem quando o doce muda. O creme branco com os grãos inteiros de milho, no sul, é “canjica”, e, no norte, “curau”.



Revista Língua Portuguesa, n. 31, maio 2008 (adaptado).

Esse texto, que apresenta um prato da culinária brasileira, evidencia

- A. valor afetivo nas nomenclaturas.
- B. variedade linguística entre regiões.
- C. disputa regional pelo melhor prato.
- D. modos de preparo de um mesmo alimento.
- E. paladares diversificados entre diferentes estados.

Na hora da redação

A alimentação como prática cotidiana pode aparecer nas redações dos vestibulares como reflexão sobre identidade cultural e social. O estudante seria incentivado a discutir a maneira como os hábitos alimentares ultrapassam a dimensão biológica e se tornam símbolos de pertencimento, memória e tradição. Nesse sentido, a comida funciona como uma ferramenta capaz de narrar histórias de migração, colonização e resistência, mas também como espaço de disputa diante da homogeneização dos costumes cada vez mais presente na sociedade atual.

Ao abordar esse tema, o estudante teria a oportunidade de articular argumentos sobre a importância da preservação das tradições culinárias, a valorização da diversidade cultural e os desafios impostos pela indústria alimentícia e pela mídia. Esse tema poderia, portanto, exigir uma análise crítica que conecte alimentação e identidade, mostrando como o ato de comer é também um ato de afirmar quem somos.

 Dica para o professor **Organizando as ideias**

As atividades propostas visam permitir aos estudantes localizar e descrever práticas alimentares ligadas à identidade pessoal e cultural. As respostas são pessoais.

 Debate e reflexão

Resposta pessoal.

 No vestibular

A alternativa correta é a **B**. O texto apresenta o uso dos termos “canjica” e “curau” em sua variação regional, ou seja, em diferentes lugares do Brasil. O mesmo doce recebe nomes distintos, de acordo com a região do país.