



FACULDADE DE LETRAS
UNIVERSIDADE DE
COIMBRA

Luanda Batista Demarchi dos Santos

**O AZEITE À MESA DE FAMÍLIAS BRASILEIRAS
IMIGRANTES EM PORTUGAL: PATRIMÓNIO E
IDENTIDADE ALIMENTARES**

Dissertação de Mestrado em Alimentação: Fontes, Cultura e Sociedade, orientada pelas Professoras Doutoras Carmen Isabel Leal Soares e Maria Cecília Barreto Amorim Pilla, apresentada ao Conselho Interdepartamental da Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra

Outubro de 2021

FACULDADE DE LETRAS

O AZEITE À MESA DE FAMÍLIAS BRASILEIRAS IMIGRANTES EM PORTUGAL: PATRIMÓNIO E IDENTIDADE ALIMENTARES

Ficha Técnica

Tipo de trabalho	Dissertação
Título	O azeite à mesa de famílias brasileiras imigrantes em Portugal: património e identidade alimentares
Autor/a	Luanda Batista Demarchi dos Santos
Orientador/a(s)	Carmen Isabel Leal Soares e Maria Cecília Barreto Amorim Pilla
Júri	Presidente: Doutora Paula Cristina Barata Dias Vogais: 1. Doutor José Manuel Rodrigues Ferreira Sobral 2. Doutora Camen Isabel Leal Soares
Identificação do Curso	2º Ciclo em Alimentação: Fontes, Cultura e Sociedade
Área científica	História das Culturas
Data da defesa	07-12-2021
Classificação	19 valores

À minha mãe Celia e à minha filha Aurora

Agradecimentos

Sou imensamente grata aos servidores do Instituto Federal de Minas Gerais (IFMG), em especial da área de gastronomia do Campus Ouro Preto, por, além de autorizarem, também estimularem minha participação neste mestrado, num reconhecimento tácito de que educação pública de qualidade só se faz com valorização dos profissionais.

Agradeço à Prof. Doutora Carmen Soares, exemplo de docente e pesquisadora, pelo incentivo ao meu aprofundamento acadêmico, pela empatia e simpatia, por me orientar nesse trabalho.

À Prof. Doutora Maria Cecília Pilla, pela orientação no trabalho, e à Dra. Maria José Araújo, que tantas vezes dispôs de seu tempo para colaborar comigo na pesquisa.

À Prof. Doutora Maria José Azevedo Santos, pela paixão e entusiasmo acerca dos temas do curso e, especialmente, pela empatia expressa durante os tempos difíceis de confinamento e incertezas decorrentes da pandemia do novo Coronavírus.

Aos colegas do mestrado Lara, Nicole, Luís, Rodrigo e David, que muito me ensinaram sobre a vida.

A Portugal, em especial as cidades de Coimbra e Setúbal, onde morei e que foram inspirações para este trabalho e para tudo, para sempre.

A minha mãe Celia Demarchi pelo apoio solidário e, mais que isso, o incentivo na vida, que me trouxe até aqui.

A Everson Silva, que além de cuidar da nossa filha enquanto eu atravessava esta jornada, também enviou do Brasil imagens de centenas de páginas de livros meus com informações relevantes para a pesquisa.

Aos grandes amigos que fiz por aqui, aos que reencontrei, que me fizeram rir e seguir em frente, que deram muito mais de si do que eu poderei algum dia retribuir: Denise, Wanderson e Juliander; Matheus, Gabriel e Diuliver; Carlos e Manoel; as Poczinhas e a República Ninho da Matulônia por me acolher na reta final.

Ao T.E.U, aos Orixás e meus guias, pelo necessário apoio espiritual, e às queridas Manu e Eli, que me estenderam a mão com muita paciência.

E por fim às mulheres que me inspiraram a venerar as azeitonas: minha avó, Dona Júlia Ortiz Demarchi, e a Dona Laura, comerciante do Mercado Municipal de Coimbra, que oferece o melhor tempero de azeitonas macias de quintal que eu já pude provar.

RESUMO

A alimentação é um dos fatores que constituem a identidade humana. Os gêneros alimentícios, em conjunto com as práticas de comensalidade, a culinária e a dietética, formam um aspecto identitário dos povos, que se misturam a expressões culturais diversas, as quais, por sua vez, cunham uma ligação íntima dos indivíduos com os modos do povo ao qual pertencem. No caso de **Portugal** e de todo o Mediterrâneo, o **azeite** é um desses alimentos, que durante milênios prestou-se a usos diversos, além da alimentação, chegando à contemporaneidade quase como um consenso à mesa.

O Brasil é bastante influenciado pela cultura mediterrânea, primeiramente por ter sido colônia de Portugal entre os séculos XVI e XIX, mas também por ter recebido relevante massa de imigrantes dos demais países da região durante os séculos XIX e XX. O país também tem como marca, desde o início de sua formação, uma enorme desigualdade social e racial.

O presente estudo teve como **objetivo** investigar as características de identidade alimentar no consumo de azeite por **brasileiros** que emigraram e vivem atualmente em Portugal, norteado pelas **perguntas**: de que forma esse consumo associa-se às suas raízes étnicas, sociais e locais? Em que medida e em quais contextos esse consumo é ou se torna um **patrimônio alimentar** para esse grupo? Tais temas foram avaliados por meio de um questionário com 22 questões aplicado online a um grupo de 303 brasileiros residentes em diferentes regiões de Portugal, o qual possibilitou coletar dados com abordagem qualitativa e análise exploratória.

Os **resultados** mostraram que a escolha, utilização e quantidade de consumo do azeite relacionam-se a fatores sociais como classe, raça/etnia, região do país em que a pessoa foi criada e disponibilidade do produto. Assim, pode-se **concluir** que a **identidade alimentar** está profundamente enraizada nas dinâmicas sociais, políticas, culturais e econômicas complexas da humanidade, em especial na ligação entre territórios e no intercâmbio entre as sociedades, sendo que alguns alimentos se assentam como elementos centrais na identidade de grupos humanos e de indivíduos.

Palavras-chave: Azeite; Azeite em Portugal; imigrantes brasileiros; identidade alimentar; patrimônio alimentar.

ABSTRACT

Food is one of the factors that differentiate human identity. Foodstuffs, together with commensality, cooking and diet practices, form an identity aspect of people, which are mixed with different cultural expressions, which, in turn, create an intimate connection between individuals and the ways of people to which they belong. In the case of **Portugal** and the whole of the Mediterranean, **olive oil** is one of those foods, which for millennia has been used for different purposes, in addition to food, arriving at the present time almost as a consensus at the table.

Brazil is strongly influenced by Mediterranean culture, mainly because it was a colony of Portugal between the 16th and 19th centuries, but also because it received a significant mass of immigrants from other countries in the region during the 19th and 20th centuries. Since the beginning of its formation, the country was also marked by enormous social and racial inequalities.

This study **aims** were to investigate the characteristics of food identity in the consumption of olive oil by **Brazilians** who emigrated and currently live in Portugal, guided by the **questions**: how is this consumption associated with their ethnic, social and local roots? To what extent and in what contexts is this consumption a food heritage for this group or does it become a **food heritage**? These themes were evaluated through a questionnaire with 22 questions applied online to a group of 303 Brazilians residing in different regions of Portugal, which enabled the collection of data with a qualitative approach and exploratory analysis.

The **results** showed that the choice, use and amount of olive oil consumption are related to social factors such as class, race/ethnicity, region of the country where the person was raised and availability of the product. Thus, it can be **concluded** that **food identity** is deeply rooted in the complex social, political, cultural and economic dynamics of humanity, especially in the connection between territories and in the exchange between societies, with some foods settling as central elements in the identity of human groups and individuals.

Keywords: Olive oil; Olive oil in Portugal; Brazilian immigrants; food identity; food heritage.

ÍNDICE

INTRODUÇÃO.....	1
0.1 Definição do Problema.....	1
0.2 Justificativa.....	2
0.3 Perguntas e objetivos de investigação.....	4
0.4 Conceitos operativos.....	5
0.5 Estado da Arte.....	9
0.6 Metodologia.....	14
0.7 Estrutura da dissertação.....	20
CAPÍTULO I - O AZEITE: PATRIMÓNIO E IDENTIDADE ALIMENTARES.....	21
1.1 A matriz clássica greco-romana: o azeite e o bem-estar físico e espiritual no Mediterrâneo antigo.....	21
1.1.1 A oliveira e a azeitona no Mediterrâneo antigo: apontamentos.....	22
1.1.2 A oliveira e o azeite na mitologia: Atena, a civilizadora.....	24
1.1.3 Evidências literárias, históricas e materiais do uso do azeite na Antiguidade greco-romana.....	25
1.2 História do azeite à mesa dos portugueses.....	32
1.3 História do azeite à mesa dos brasileiros.....	44
CAPÍTULO II - O CONSUMO DE AZEITE POR IMIGRANTES BRASILEIROS EM PORTUGAL.....	55
2.1 Dados demográficos.....	55
2.2 Aspectos sociais da vida no Brasil antes da imigração para Portugal.....	58
2.3 Questões sociodemográficas em Portugal.....	59
2.4 Sobre a vida em Portugal.....	60

2.5 Hábitos de consumo de azeite.....	62
2.6 Análise qualitativa: correlação das respostas entre diferentes perguntas e partes, grupos ou temas.....	66
2.6.1 Questões 14, 21 e 22 (origem étnica com percepção de herança de hábito de consumo).....	66
2.6.2 Questões 13 e 20 (consumo <i>per capita</i>).....	67
2.6.3 Questões 18 e 19 (frequência e tipo de consumo).....	67
2.6.4 Questões 3, 5, 6 com 16 (raça, classe e consumo).....	68
2.6.5 Questão 4, 14 e 16 (região do país; origem étnica e consumo).....	69
CONCLUSÃO.....	70
BIBLIOGRAFIA.....	74
FONTES.....	74
ESTUDOS.....	75
APÊNDICE (Questões do questionário aplicado online).....	83

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1 - Evolução da utilização de lípidos alimentares em Portugal, dos séculos XVI ao XX.	42
Figura 2 - Questão 1 (Idade)	55
Figura 3 - Questão 2 (Gênero)	
Figura 4 - Questão 3 (Cor/Raça segundo IBGE)	56
Figura 5 - Questão 4 (Estado brasileiro onde cresceu)	56
Figura 6 - Questão 5 (Escolaridade)	57
Figura 7- Questão 6 (Renda familiar no Brasil)	58
Figura 8 - Questão 7 (Maior grau de escolaridade no núcleo familiar)	58
Figura 9 - Questão 8 (Região em que reside)	
Figura 10 - Questão 9 (Renda familiar atual)	59
Figura 11 - Questão 10 (Tempo que vive em Portugal)	59
Figura 12 - Questão 11 (Motivação para a imigração)	60
Figura 13 - Questão 12 (Nacionalidades das pessoas com quem partilha as refeições em casa)	60
Figura 14 - Questão 13 (Número de pessoas com quem partilha refeições em casa, contando o respondente)	61
Figura 15 - Questão 14 (Origens étnicas do respondente e de quem partilha refeições em casa)	61
Figura 16 - Questão 15 (Sobre o tipo de azeite consumido)	62
Figura 17 - Questão de 16 (O azeite como gordura alimentar principal na residência)	62
Figura 18 - Questão 16a (Quando o azeite não é gordura principal, qual a gordura que ocupa esse lugar)	63
Figura 19 - Questão 17 (Uso destinado a cada tipo de gordura em casa)	63
Figura 20 - Questão 18 (Frequência de consumo de azeite nas refeições)	64
Figura 21 - Questão 19 (Usos do azeite nas refeições)	64
Figura 22 - Questão 20 (Quantidade em litros de consumo mensal de azeite na casa)	65
Figura 23 - Questão 21 (Motivo principal ou principais para consumir azeite)	65
Figura 24 - Questão 22 (Percepção de herança familiar no consumo de azeite)	66

INTRODUÇÃO

0.1 Definição do problema de Investigação

Colônia de Portugal a partir do século XVI e destino, ao longo dos séculos subsequentes, de grande massa de imigrantes portugueses, o Brasil é expressivamente marcado pela cultura portuguesa. Durante os séculos XIX e XX, recebeu ainda o Brasil relevante fluxo de imigrantes de outros países do Mediterrâneo, que originaram grandes e importantes comunidades no novo solo: Espanha, Itália, Líbano e Síria, que, assim como Portugal, estão entre os maiores produtores e consumidores de azeite do mundo. Tradição mediterrânica estabelecida na Antiguidade, a produção e consumo de azeite para fins diversos se fortaleceu e se sofisticou no mundo no transcorrer dos séculos, chegando o produto à contemporaneidade quase como um consenso à mesa. O intenso intercâmbio e convívio com as culturas tradicionais mediterrânicas, no entanto, mal se refletem no consumo brasileiro de azeite *per capita*, relativamente baixo¹, menor inclusive que o verificado em países menos expostos àquelas tradições, como Japão, Austrália, Estados Unidos e Rússia. O fato de ser o Brasil o sétimo consumidor global em volume bruto e o segundo maior importador de azeite entre países não produtores só se justifica por seu volumoso mercado interno e seus mais de 212 milhões de habitantes. Nesse contexto, busca-se compreender como o azeite foi e tem sido consumido pelos brasileiros que por diversas motivações emigraram e se estabeleceram em Portugal durante as primeiras décadas do século XXI e, além disso, se tal consumo pode ser considerado patrimônio cultural alimentar (à medida que se associa a suas raízes étnicas, sociais e locais) ou se se trata de hábito adquirido somente em terras portuguesas. A análise de questionário construído para essa investigação, aplicado de modo virtual a diversos grupos de imigrantes brasileiros estabelecidos em localidades distintas em Portugal, deverá trazer luz a essas questões.

¹ O consumo de azeite no Brasil em 2020, segundo relatório do COI (Conselho Oleica Internacional), foi de 350 ml por habitante no ano. Disponível em: <https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2021/02/IOC-Import-profiles-Brazil-2019-20-rev0.html>

0.2 Justificativa

Desde a antiguidade, o azeite tem sido a principal gordura usada no Mediterrâneo porque sua fonte, a oliveira, é originária da região e também devido ao domínio bastante antigo das técnicas de cultivo pelas sociedades que a povoaram. Assim, plantadas em terrenos públicos e privados, as oliveiras passaram a compor a paisagem e cultura lusas, que marcam ainda hoje.

Por sua utilidade e versatilidade, o azeite, em suas várias qualidades e tipos, foi consagrado através dos séculos como um dos alimentos mais nobres, firmando-se também como um dos grandes representantes do que se denominou, já no séc. XX, a Dieta Mediterrânica², celebrada e recomendada por médicos e nutricionistas em todo o mundo.

Em Portugal, após um grande impulso econômico durante os séculos XIX e XX (não obstante os períodos de guerra e crise que se viveram), a produção oleícola tornou-se uma das atividades econômicas de relevo do país³. As projeções do Conselho Oleico Internacional (COI) são de que Portugal se torne o terceiro maior produtor de azeite do mundo na próxima década. Em excelência e qualidade, o produto português já é amplamente reconhecido, conforme dados do relatório 2018/2019 do COI, de acordo com os quais mais de metade das importações de azeite do Brasil são de origem portuguesa.

Como país colonizador, Portugal estabeleceu seus hábitos, práticas e valores sociais no território brasileiro do século XVI até a independência do Brasil, em 1822. Mesmo após o rompimento das relações coloniais, nacionais portuguesas continuaram a buscar oportunidades de vida nas terras tropicais da América do Sul. Nos dias atuais, continua grande a comunidade de imigrantes portugueses no Brasil⁴.

² Ancel Keys, fisiologista norte-americano, e uma equipe internacional de especialistas de investigadores estabeleceram, na década de 50 do século XX, o conceito médico-nutricional de Dieta Mediterrânica, que veio a ser reconhecida como Patrimônio Cultural e Imaterial da Humanidade pela UNESCO em 2013. António Silva escreveu sobre a dieta mediterrânica com objetivo de falar sobre as bases históricas que a inspiraram, mas também demonstrar que esta não é fruto somente de uma tradição milenar, expressão de uma “sabedoria popular” perpetuada inalterada até ao momento da sua descoberta científica, mas sim o fruto de uma disciplina alimentar imposta pela necessidade e também nostalgia alimentar (Silva 2016).

³ A área de olival em Portugal é a quarta maior da União Europeia, correspondendo a 7% dos 4,7 milhões de hectares dedicados a esta cultura, sendo responsável por 3,4 % da produção mundial de azeite (2017). E a produção de azeite corresponde a 2,7% da produção de vegetais do país, equivalente a 113,4 milhões de euros. (Dados da Análise Setorial/Azeite 2020 do Gabinete de Planeamento, Políticas e Administração Geral do Governo de Portugal). Disponível em: <https://www.gpp.pt> › organizacao-comum-dos-mercado

⁴ São sugestivas do tamanho da comunidade de portugueses no país as indicações constantes no site da Embaixada Portuguesa no Brasil de centenas de associações, conselhos, Santas Casas e hospitais de iniciativa

O fluxo migratório do Brasil para Portugal, em contrapartida, foi e tem sido bastante significativo ao longo dos séculos pós-colonização, devido à facilidade representada pelo idioma, às semelhanças culturais e aos variados laços que se estabeleceram entre os dois países e povos ao longo dos anos (por meio de políticas públicas, acordos bilaterais ou mesmo laços sanguíneos). Hoje, a comunidade brasileira é a maior comunidade de estrangeiros em Portugal, de acordo com o “Relatório de Imigração, Fronteiras e Asilo 2019”⁵ do Serviço de Estrangeiros e Fronteiras (SEF)⁶. E os números do relatório não representam a totalidade de brasileiros vivendo no país, já que muitos deles ingressam em Portugal como cidadãos da União Europeia por possuírem dupla nacionalidade, oriunda de antepassados de outras nações europeias que emigraram nos séculos anteriores para o Brasil.

Face à diversidade da cultura brasileira contemporânea, enraizada nas culturas indígenas, portuguesa e africanas e enriquecida, ainda, ao longo dos séculos, por diversas outras culturas, compreender o consumo de azeite por brasileiros que emigram para Portugal exige mergulhar em um viés mais familiar e íntimo sobre as complexas construções das identidades alimentares do Brasil, o qual vai para além de sua intensa ligação com Portugal.

portuguesa e para atendimento no país de portugueses e seus descendentes. Em 2019, a secretaria de Estado das Comunidades Portuguesas recenseou 218 mil cidadãos portugueses vivendo no Brasil <https://portaldascomunidades.mne.gov.pt/pt/rede-consular/america/brasil> <https://observador.pt/2019/01/25/numero-de-cidadaos-portugueses-recenseados-no-brasil-salta-de-127-mil-para-218-mil/>).

⁵ Disponível em: <https://sefstat.sef.pt/forms/relatorios.aspx>

⁶ Serviço de Estrangeiros e Fronteiras, teve seu nome alterado para Serviço de Emigrantes e Asilo bem como estrutura de funções reformuladas em 2021

0.3 Perguntas e objetivos de investigação

Esta dissertação tem por **objetivo geral** investigar as características de identidade alimentar no consumo de azeite por brasileiros que emigraram e vivem atualmente em Portugal. Tal objetivo foi traçado a partir das seguintes **perguntas de investigação**: Como o azeite se insere na identidade alimentar de brasileiros que por diversas motivações emigraram e se estabeleceram em Portugal nos últimos vinte anos? De que forma esse consumo associa-se às suas raízes étnicas, sociais e locais? Em que medida e em quais contextos esse consumo é ou se torna um patrimônio alimentar para esses indivíduos?

Para atingirmos o objetivo geral acima enunciado, definimos adicionalmente um conjunto de cinco **objetivos específicos**:

- 1 Analisar as características do consumo do azeite de brasileiros pré- e pós- emigração para Portugal
- 2 Relacionar as influências culturais regionais e origens étnicas familiares de imigrantes brasileiros residentes em Portugal com o consumo de azeite
- 3 Analisar as características socioeconômicas de imigrantes brasileiros residentes em Portugal e sua relação com o consumo de azeite
- 4 Apresentar brevemente a história do azeite à mesa dos brasileiros
- 5 Apresentar síntese da história do uso do azeite em Portugal

0.4 Conceitos Operativos

A alimentação tem profunda relação com a **identidade** dos povos porque se constitui a partir de um amplo universo histórico perpassado por dinâmicas sociais, políticas, culturais e econômicas complexas, que se origina, precisamente, no produto alimento (Montanari, 2008). Apesar da definição básica e genérica de “alimento” se referir a produtos naturais disponibilizados em territórios geograficamente demarcados, só parte deles torna-se, de fato, alimento, a parte selecionada por meio de processos específicos pelos seres humanos tanto nos lugares que habitam, como os que atravessam em seus deslocamentos pelo mundo. Disso nos dão conta Poulain e Proença (2003, p. 252):

“Considerando as múltiplas substâncias naturais - minerais, vegetais e animais, as quais podem, potencialmente, servir de alimento e são colocadas pela natureza à disposição dos homens, observa-se a utilização de um número pequeno delas”.

Ou seja, um organismo natural só se torna comida, é inserido na alimentação humana, por meio de escolha social, e não racional ou lógica, de grupos humanos distintos. Quando esses elementos passam à categoria de ‘comida’ para esses grupos, são então submetidos a variados ritos de consumo, que determinam desde os horários apropriados à ingestão até processos culturais mais rebuscados de preparo, conservação, cocção e forma de servir, que perfazem a culinária, conforme Poulain (2004, p. 24):

“A alimentação tem uma função estruturante da organização social de um grupo humano. Quer se trate de atividades de produção, de distribuição, de preparação, de consumo, ela é um objeto crucial do saber socioantropológico”.

Assim, hábitos alimentares contêm as expressões das tradições, memórias e identidades de grupos humanos e com eles carregam esses elementos.

Analisar a relação entre a natureza e a sociedade é fundamental para compreender a identidade dos povos, como sugere Santos (1997), porque o espaço, esse a que chamamos território, é uma realidade concreta e objetiva e “as características naturais de qualquer espaço têm papel decisivo na determinação da vida do grupo social que nele se instala” (Losso, 2016, p. 46). Já o espaço, quando analisado sob a luz das interações humanas, está, por consequência, em constante transformação, por ser também um produto social, ao passo que a forma como os membros dos grupos humanos estabelecidos se organizam, as dinâmicas sociais para produzir e retirar do espaço

seus meios de sobrevivência, determinam como interagem e modificam a natureza que os cerca (Santos, 1997).

Como resultado das múltiplas possibilidades de combinações entre esses fatores, erguem-se as **identidades alimentares** dos povos, já que “a construção da identidade não é uma ilusão, pois é dotada de eficácia social, produzindo efeitos sociais reais” (Cuche, 1999, p. 182), e porque, ainda, apesar de ser prosaica e cotidiana, como diz Mintz (2008, citado por Sobral, 2016, p. 36), tal construção é trespassada por significados simbólicos, vitais e poderosos índices de diferenciação entre sociedades e identidades.

Para Csergo (1998, p.618), “Ficar conhecendo o território é também reencontrar sua memória”. Deste modo, a culinária, sobretudo aquela que coloca em prática direta os conhecimentos domésticos artesanais enraizados, torna-se terreno de continuidade histórica e da memória em comum.

Memória e identidade são, então, indissociáveis. O núcleo de sentido de qualquer identidade individual ou de grupo, que consiste principalmente numa noção de permanecer imutável no tempo e no espaço, é sustentado pelo recordar, e o recordar define a identidade assumida (Gillis, 1994, p. 3, citado por Sobral, 2003, p. 420). Contudo, a memória, tanto do indivíduo como dos coletivos, está continuamente a ser trabalhada, é um produto do presente (Sobral, 2003, p. 420).

A memória, no contexto de sociedade, seria, assim, um produto coletivo. Segundo Halbwachs (1994, p. 38, citado por SOBRAL, 2003, p. 420):

“qualquer lembrança, por mais pessoal que seja, mesmo a de acontecimentos de que tenhamos sido as únicas testemunhas, mesmo a dos pensamentos e sentimentos que não chegamos a expressar, encontra-se relacionada com todo um conjunto de noções que muitos de nós possuem, com pessoas, lugares, datas, palavras e formas da linguagem, com raciocínios e ideias, quer dizer, com toda a vida material e moral das sociedades de que fazemos ou de que fizemos parte”.

Também é importante destacar os **movimentos transterritoriais** que fizeram e fazem as comidas, dos espaços de produção aos locais de consumo (Gibson, 2007). E, como estão intimamente ligadas aos processos humanos, sociais e culturais que as criam (Santos, 1997), as comidas se deslocam também juntamente com os seres humanos que as comem e esses, por sua vez, se descolam de território em território desde os tempos mais remotos, muitas vezes em busca de novas ou maiores quantidades de comida. Ou seja, como elemento profundamente cultural das várias sociedades ao

longo da história, as comidas não são meramente produtos culturais localizados e estagnados no espaço natural original, mas também e fundamentalmente produtos sociais deslocalizados (Gibson, 2007). A relação sociedade-natureza se estabelece assim como um ciclo, mas sempre com novas *nuances* de identidades.

Os movimentos transterritoriais de grupos humanos são tão marcantes nas construções de identidade que “os mercados alimentares foram os primeiros a tornar-se mundialmente integrados” (Sobral, 2003, p.273). Nem sempre, porém, é possível de identificar determinadas influências entre grupos, pela complexidade e distância temporal que nos separa do momento em que se deram algumas dessas relações, que, sabemos, forjaram tradições muito bem estabelecidas. Para Montanari (2009, p.189) “toda cultura, toda tradição, toda identidade é um produto da história, dinâmico e instável, gerado por complexos fenômenos de troca, de cruzamentos, de contaminação”.

Um exemplo disso são as especiarias sul asiáticas (pimenta-do-reino, canela, cravo-da-Índia, noz-moscada). Essenciais em civilizações milenares em toda Ásia, Europa e Norte da África desde a Antiguidade, as especiarias remontam quase à própria noção de humanidade. Em suma, “Não houve área em que as interações entre a troca global e práticas locais tenham sido tão discerníveis como nas culturas alimentares em mudança” (Sobral, 2003, p. 273).

A partir da Idade Moderna, período de grande expansão europeia para outras partes do mundo, muito impulsionada pela busca justamente dessas especiarias, época que marca uma intensa ressignificação de padrões sociais, também na alimentação, é possível identificar uma verdadeira revolução alimentar, tal a pujança das transmissões e trocas alimentares, quase pontuais em alguns casos. Nesse período, alimentos como milho, tomate, batata, amendoim, pimentões, cacau, entre outros vegetais e animais das Américas, se propagam pelo planeta, enquanto, além das especiarias, cana-de-açúcar, coco e chás asiáticos desembarcam no Novo Mundo, muitas vezes combinando-se entre si e com produtos típicos da Europa mediterrânea, como o trigo e a uva, que acompanharam a colonização (Carneiro, 2003, p. 75), num processo de fusão de modos alimentares e produção de novas identidades.

Marcado por intensas migrações, com enorme deslocamento populacional da Europa e Ásia para o continente Americano, o período histórico entre o fim do século XIX e meados do século XX foi igualmente chave para pontuar a globalização alimentar e a consequente formação de identidades. Conforme Lanza e Lamounier, 2015, p. 92:

“Estima-se que entre 42 e 60 milhões de europeus deixaram o continente nesse período, impulsionados por diversos fatores como a melhoria nos meios de transporte e comunicação no século XIX, à busca por melhores condições de vida, oportunidades de emprego e como alternativa à realidade existente nos países de origem.”

Esses emigrantes eram na sua maior parte italianos, portugueses, alemães, judeus europeus, espanhóis, mas também árabes de diversos países, japoneses e chineses, e seus principais destinos foram E.U.A, Argentina e Brasil. No novo solo, eles se estabeleceram em grupos étnicos ou de nacionalidades que se integraram de variadas formas às sociedades locais, já então constituídas de identidades fruto de combinações diversas, devido ao próprio processo de colonização iniciado séculos antes. Há exemplos de integração parcial, total ou quase nenhuma integração (Campos, 2015). Qualquer que tenha sido a forma como se estabeleceram, esses grupos levaram consigo seus hábitos alimentares, encontraram muitas vezes similaridades identitárias que facilitaram sua adaptação e ainda reforçaram usos de determinados alimentos, como vinho, azeite, pão, queijos, além de simbologias dos modos de fazer e comer, bem como dos ritos e das festividades, ressignificando muitos deles.

Todos esses processos históricos demonstram com exemplos bastante concretos que os alimentos e hábitos alimentares podem tanto ser desterritorializados quanto reterritorializados por grandes projetos globais e também por práticas cotidianas de pequenos grupos imigrantes (Rocha, 2017). Desse modo, enquanto também se ressignifica, a comida se consolida como importante marcador identitário de tradições, conforme esclarece Poulain (2004, p. 35):

“A ideia de que habilidades, técnicas, produtos possam ser objetos passíveis de ser protegidos, conservados, supõe o sentimento de seu desaparecimento próximo, pelo menos o medo de seu desaparecimento. A patrimonialização do alimentar e do gastronômico emerge num contexto de transformação das práticas alimentares vividas no modo da degradação e mais amplamente no do risco da perda da identidade. A história da alimentação mostrou que cada vez que identidades locais são postas em perigo, a cozinha e as maneiras à mesa são os lugares privilegiados de resistência.”

A Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial da UNESCO, de 2003, institucionaliza internacionalmente as diretrizes para o reconhecimento desses patrimônios em que se incluem os hábitos alimentares e práticas culinárias. Mais: “As reflexões em torno do Patrimônio Cultural Imaterial têm como objetivos promover o estudo, a salvaguarda, a valorização e a divulgação da diferença cultural e fomentar o desenvolvimento sustentável, permitindo mostrar diferentes

perspetivas sobre a formação dos nossos hábitos e gostos alimentares alicerçados num território” (Baptista, 2020, p.4).

A comida está sujeita à culinária e é por ela potencializada, ou seja, passa por processos que a tornam mais digestiva e apetitosa, processos culturais desde a escolha dos alimentos e práticas culinárias até os ritos de comensalidade, os quais significam muito mais do que a mera satisfação das necessidades nutricionais e mostram que a comida se assenta como elemento central na identidade de grupos humanos e de indivíduos por suas estreitas ligações com os territórios e intercâmbios alimentares entre sociedades (Fischler, 1988). Essa percepção de uma mobilidade alimentar quase incontrolável passa a se traduzir na preocupação com a salvaguarda das várias identidades que guardam em si a história das sociedades, a história das relações com a natureza, a história das relações entre as comunidades, um pedaço enorme da história da própria humanidade.

0.5 Estado da Arte

Embora não tenhamos notícia de ter sido produzido até o momento nenhum estudo que aborde especificamente o consumo de azeite e sua relação com identidade e patrimónios alimentares de grupos imigrantes de nenhum país, encontram-se trabalhos que dialogam diretamente com a temática “imigração de brasileiros em Portugal”, bem como de “alimentação e imigrantes”. Esses trabalhos prévios e pioneiros foram importantes contributos conceituais e metodológicos e, principalmente, grandes norteadores para esta investigação.

Os trabalhos sobre alimentação no contexto de imigração têm sido abundantes em abordagens e metodologias e analisam desde as grandes imigrações europeias para as Américas nos séculos XIX e XX até as imigrações atuais, que se dão principalmente dos países mais pobres para os mais ricos. Estas últimas têm sido foco de maior produção a partir dos finais da década de 1990.

Também cresce o interesse e produção acadêmica sobre temas relacionados especificamente ao grupo “imigrantes brasileiros” em diversas regiões do planeta, onde se abordam aspectos variados do contexto da imigração, inclusive a alimentação.

Com maior proximidade ao tema deste trabalho, foram relacionados cronologicamente neste tópico as produções científicas mais recentes (num total de 6 trabalhos) que tratam dos fluxos migratórios do século XXI, têm como foco “imigração brasileira” e “alimentação e imigração” e buscam desvendar e apresentar as *nuances* da alimentação nos variados contextos de imigração, com destaque para aqueles que enfatizam assuntos relacionados à identidade e memória das pessoas imigrantes a partir da perspectiva das ciências humanas e sociais, em especial as áreas de Antropologia Social e Sociologia.

Todos eles são estudos que contribuem enormemente para o presente estudo, ao utilizarem abordagens metodológicas com participação direta dos próprios imigrantes, que falam sobre sua alimentação, suas vidas e memórias, enquanto os pesquisadores incluem suas percepções pessoais, no contexto de análises de fenômenos sociais e estruturais, revelando padrões e especificidades próprios da diversidade humana.

Começando pelo estudo mais antigo no grupo selecionado, apresentamos o artigo de Igor José de Renó Machado, Professor da Universidade Federal de São Carlos e pesquisador do CEMI (Centro de Estudos de Migrações Internacionais), publicado em 2007 na Revista Latinoamericana *Nuevo Mundo, Mundos Nuevos*, sob o título “Reflexões sobre a imigração brasileira em Portugal”. O estudo lança um olhar bastante específico para as dimensões sociais acerca de trabalho e identidade dos brasileiros imigrantes. O estudo traz aspectos importantes e pormenorizados das dinâmicas sociais palpáveis, que inclusive refletem o imaginário construído durante séculos entre ex-colônia e ex-colonizador. A grande contribuição do trabalho para o presente objetivo, no entanto, é sua ênfase nas especificidades da imigração brasileira, a qual obviamente se assemelha às de outros grupos imigrantes, mas tem características históricas e sociais próprias, além das relacionadas à dimensão continental do país de origem, o Brasil, que devem sempre ser levadas em consideração.

Na sequência, trazemos a Dissertação de Mestrado em Antropologia e Sociologia Cultural de Juliana dos Santos Pereira, apresentada à Universidade de Lisboa em 2009, e orientada por José Manuel Sobral, Investigador Principal do Instituto de Ciências Sociais da Universidade de Lisboa, sob o título “As Meninas do Pequi fora do Sertão: goianas imigrantes em Lisboa”. Na dissertação, a autora buscou analisar diversas dimensões da experiência das mulheres brasileiras goianas (nascidas em Goiás, estado da região Centro-Oeste do Brasil), que emigraram para a capital lusitana. Para tanto, ela também investigou os processos identitários no contexto migratório e o modo como as mulheres lidam com as fronteiras nacionais e regionais. Embora o foco da dissertação não seja a alimentação, o tema aparece logo no título, que faz referência especial à identidade regional do grupo pesquisado ao citar

o pequi, alimento autóctone do Cerrado brasileiro, como marcador da identidade. O trabalho contribui para o presente estudo por tratar de imigrantes brasileiras, ressaltando a necessidade de análise sociodemográfica e dialogando diretamente com as reflexões propostas no trabalho de Machado (2007), segundo o qual o contexto migratório pode, muitas vezes, esconder uma diversidade significativa de identidades brasileiras, que são cortadas complexamente por questões de classe entre a população imigrante; de temporalidade da imigração; de gênero; de ascendência portuguesa (por sua vez diferenciada por graus de ascendência); de cor/raça; de ocupação no mercado de trabalho; de religião, de origem regional, entre outras possíveis.

Com foco, diretamente, em alimentação e imigração, e já avançando à segunda década do século XXI, nos novos contextos de fluxos migrantes, apresentamos o artigo de Viviane Kraieski de Assunção, que integra sua tese de doutorado em Antropologia Social da Universidade Federal de Santa Catarina e foi publicado na *Revista Ponto Urbe* em 2011, sob o título “Reflexões a partir da mobilidade: o consumo de alimentos e a formação de mercados brasileiros em Boston”. No artigo, a autora se propõe “pensar os imigrantes e a alimentação a partir da perspectiva da mobilidade”, utilizando dados de uma etnografia realizada em 2009 sobre as práticas e saberes alimentares de imigrantes brasileiros na Grande Boston, EUA. Ela entrevistou e conviveu com mulheres e homens de diversas faixas etárias, provenientes de diferentes camadas sociais e estados brasileiros. No estudo, vemos novamente enfatizada a importância de considerar as várias camadas sociais e étnicas dos brasileiros para compreender o fenômeno identitário da alimentação também no contexto de imigração. A Autora traz importante observação antropológica, quase conclusiva, sobre o tema quando escreve que “ser imigrante não implica um rompimento absoluto com os vínculos sociais construídos na sociedade de origem, nem uma ideia de fixidez após a chegada em um novo lugar”. Ou quando questiona: “Mas como pensar na mobilidade da comida?”, para logo responder: “Pode ser pensada inicialmente no movimento migratório: quando migram, os indivíduos levam consigo práticas e saberes alimentares, que podem ser mantidos, adaptados ou modificados nas sociedades de destino” (p. 2). Esse trabalho demonstra com teoria e método prático de coleta de dados o que outros estudiosos já vêm pontuando: “a relação estreita entre comida, identidade e território já fez autores afirmarem que a comida é um dos elementos de uma cultura mais resistentes a transformações e, por esta razão, um dos últimos a se desnacionalizar” (p. 2).

Ainda na segunda década do século, destaca-se a tese de doutoramento em Sociologia de Maria do Céu Antunes Martins, apresentada em 2012 à Universidade de Évora, orientada por Francisco Martins Ramos e intitulada “A alimentação e identidade em contexto migratório: um estudo de caso

no distrito de Castelo Branco”. O objetivo central da tese, e que serve de referência profundamente norteadora para as indagações do presente estudo, foi “compreender até que ponto as práticas alimentares dos imigrantes do distrito de Castelo Branco estão ancoradas nos seus elementos identitários e de pertença ou, pelo contrário se descolam desses elementos, para se encaixarem e interpenetrarem na cultura alimentar do país de acolhimento” (p.26). Além da questão central, essa tese contribui de modo fundamental também na seleção de métodos adequados para atingir os objetivos, quais sejam a abordagem qualitativa, por meio de técnicas de observação, entrevista, diário de campo e documentário fotográfico. Por fim, as conclusões da autora enfatizam que o estudo demonstrou que “o factor identitário como categoria que influencia as práticas alimentares dos imigrantes” (p.278) e que, como fator identitário dos mais relevantes, “a alimentação analisada à luz das suas representações sociais permite perceber o potencial comunicativo e simbólico da alimentação” (p.278).

Sobre, ainda, os estudos realizados na segunda década do século XXI, destacamos com bastante ênfase a dissertação de mestrado da Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra de Camila Bacsfasuli, orientada por Carmen Soares e Maria Helena da Cruz Coelho, intitulada “Fome de quê? A alimentação dos estudantes brasileiros da Universidade de Coimbra (2014-2015)”. A pesquisa ampara-se no fato de a Universidade de Coimbra (UC) ser uma das mais antigas da Europa e também a que mais recebe estudantes brasileiros fora do Brasil. “Considerando a situação atual da Universidade a expressividade da população internacional, particularmente a brasileira, compreendendo, ainda, os significados culturais da alimentação” (p. 27), o objetivo dessa dissertação foi “investigar a relação entre alimentação e identidade cultural dos estudantes brasileiros da UC” (p.30). O destaque especial para esse trabalho justifica-se não apenas pela especificidade do grupo imigrante pesquisado, mas ainda pela metodologia empregada pela pesquisadora na coleta de dados: a aplicação de inquérito de modo tanto presencial quanto eletrônico e com abordagem predominantemente, quantitativa, sendo realizada com base no método de levantamento (survey). A Autora obteve a relevante amostra representativa de 309 respondentes, por meio da qual pode verificar e demonstrar o estilo alimentar dos estudantes no período avaliado, concluindo ser um estilo alimentar dual, ou seja “incorporaram o padrão alimentar do país de acolhimento e ao mesmo tempo mantiveram e reproduziram algumas práticas alimentares da terra natal” (p.192).

Por fim, recorreremos à tese de doutoramento interdisciplinar em Ciências Humanas da Universidade Federal de Santa Catarina de Carla Pires Vieira da Rocha, apresentada em 2017, cujo título é “Comida em uma cidade global: Práticas alimentares de imigrantes transnacionais em

Amsterdã”. No estudo, a pesquisadora analisa a alimentação e imigração a partir da ótica da onda mais recente de globalização, buscando “compreender como os processos relacionados à atual fase da globalização vêm ganhando expressão a partir das práticas relacionadas à alimentação de imigrantes transnacionais no contexto da cidade de Amsterdã (Países Baixos)” (p.19). A metodologia aplicada, de caráter interdisciplinar com foco estabelecido em aspectos socioculturais do fenômeno alimentar, teve como base uma etnografia e um trabalho de campo realizados entre 2015 e 2016 na cidade de Amsterdã. A Autora ressalta que voltou seu olhar para indivíduos de diversas nacionalidades, buscando contemplar o caráter essencialmente transnacional das migrações em vigor. Tomando as dinâmicas sociais como prisma teórico e visando compreender como os fluxos globais vêm ressoando na alimentação desses imigrantes, a análise procurou esclarecer como eles se relacionam com a paisagem alimentar da cidade e o quanto esta possibilita a reprodução cultural e a articulação entre global e local através das práticas alimentares.

O presente estudo se distingue dos demais anteriormente apresentados por dois motivos. O primeiro é o foco em um único alimento, que é também relevante marcador identitário da cultura mediterrânea, o azeite. O segundo refere-se à metodologia utilizada para cumprir os objetivos propostos, que, embora já tenha sido empregada, e aprovada, em outros estudos do gênero, inclui uma análise do consumo do alimento estudado antes e após a imigração, análise que possibilita observar as influências da imigração no consumo e incremento das identidades.

0.6 Metodologia

Sobre os métodos e abordagens metodológicas empregados, é importante ressaltar, de início, que esta investigação parte de uma hipótese de uma particularidade identitária de um grupo humano específico, que por suposto é dinâmico e diverso. Porque procura compreender um universo ainda pouco estudado, a pesquisa tem uma abordagem qualitativa, que, de acordo com Richardson (1999, p. 43), é o tipo próprio de abordagem para tal contexto, por “compreender e classificar processos dinâmicos vividos por grupos sociais e possibilitar, em maior nível de profundidade, o entendimento das particularidades do comportamento dos indivíduos”. Já Dencker (2000) defende que, por meio de pesquisa qualitativa, é possível alcançar um conhecimento aprofundado de casos específicos e compreender de forma mais ampla complexidades de hipóteses e problemas, propiciando, então, apreender a complexidade de determinada hipótese ou problema (Oliveira, 1999).

Partindo dessa abordagem, e visando a continuidade do estudo, consideramos importante realizar revisão bibliográfica descritiva, para fundamentar os temas tratados no Capítulo I. Nesta parte, abordamos os processos históricos pelos quais o azeite passou ao longo do tempo e as dinâmicas de consumo do alimento nos países foco da pesquisa, concretamente Portugal e Brasil, com o objetivo de compreender as trajetórias e materialidade das relações do produto com esses países.

Para a coleta dos dados almejados, planejamos um instrumento de pesquisa estruturada e posteriormente criamos um questionário formatado na plataforma Google Formulários, respondido *online*, após ser disponibilizado em grupos de Facebook de brasileiros imigrantes estabelecidos em várias cidades portuguesas, nomeadamente “Apoio brasileiros em Lisboa”, “Brasileiros no Porto”, “Brasileiros no Algarve oficial”, “Brasileiros em Coimbra oficial” e “Calcinhas em Lisboa”. Inicialmente, criamos uma postagem no grupo “Apoio brasileiros em Lisboa”, que conta com mais de 138 mil membros, na qual sondamos a disponibilidade dos integrantes para responder, em cerca de 15 minutos e de forma anônima, um questionário virtual que colheria dados sociais e de hábitos de consumo de azeite. A partir das mais de cem respostas afirmativas à postagem, passamos à construção do questionário.

Com 22 perguntas, que buscam coletar múltiplos dados dos entrevistados, o questionário divide-se em eixos temáticos, o que é necessário, de acordo com Hill e Hill (1998), para a construção de sondagens desse tipo, ao lado de uma plano inicial, divisões de componentes e secções internas, no caso as seguintes:

1. Questões sociodemográficas básicas e fundamentais para acessar as características e diversidade do grupo pesquisado (idade, gênero, raça/cor da pele, estado de nascimento e escolaridade).
2. Questões sociais de antes da imigração (renda e escolaridade familiar).
3. Questões sociais da situação atual em Portugal (local onde reside, renda, período e motivo da imigração).
4. Questões sobre a vida particular (se o entrevistado divide com alguém residência e refeições, características étnicas da pessoa com quem divide).
5. Questões sobre o perfil de consumo de azeite antes e depois da imigração (tipo de azeite, hierarquia de consumo do azeite, outras gorduras consumidas, modos de uso de azeites e gorduras, quantidades e frequência de consumo de azeite, motivações para consumo e percepção de herança do hábito de consumo).

Antes de disponibilizarmos o questionário nos grupos de respondentes, testamos as questões, formato e dinâmica de tempo/interpretação junto a um grupo de controle bastante reduzido, de 10 imigrantes brasileiros, o que nos possibilitou verificar também as possibilidades de análises que correspondiam aos objetivos da investigação. No grupo de controle foram incluídos respondentes vindos de diferentes regiões e estados do Brasil e estabelecidos em regiões também variadas em Portugal, de idades, escolaridades e classes sociais distintas, além de motivações diversas para a imigração. Após análises das respostas, realizamos adequações nos formatos de algumas questões e adicionamos outras para, somente então, considerarmos o questionário pronto para ser disponibilizado para todos os respondentes.

Ainda antes de disponibilizarmos o questionário, foi necessário determinar o número da amostra, ou seja, a quantidade de respondentes necessários para dar vulto estatístico às análises e resultados. Nessa etapa, consideramos Gil (2002, p. 5), para quem “o princípio da objetividade se aplica precariamente nas ciências sociais”, mas, se os resultados obtidos pelo método estatístico nesta área do conhecimento não devem ser tomados como absolutamente verdadeiros, têm enorme probabilidade de ser verdadeiros, já que possuem elevado grau de precisão, o que assegura tranquilidade de ordem quantitativa aos pesquisadores. Conforme acrescenta, “Os procedimentos estatísticos fornecem considerável reforço às conclusões obtidas, sobretudo mediante a experimentação e a observação” (Gil, 2002, p. 17), desde que não haja separação entre o sujeito e o objeto nas discussões propostas e sejam observados os inúmeros quadros possíveis de fenômenos

sociais e interações sujeito-objeto, que no caso desta dissertação são os brasileiros imigrantes em Portugal (sujeito) e o azeite (objeto).

Entendido este importante ponto, utilizamos dois métodos estatísticos para delimitar a amostra. O primeiro (1) refere-se ao cálculo matemático que nos indicou o número total adequado de respondentes diante do universo pesquisado. O segundo (2) diz respeito a estratificação desse número total em quantidades de respondentes para cada região de Portugal (método das cotas).

1) Cálculo da amostra

Há um cálculo proposto para amostras de universos de pesquisas finitos, com menos de 100 mil indivíduos, e outro cálculo para universos infinitos, que trabalham com populações acima de 100 mil indivíduos (acima desse volume, qualquer que seja o universo, o número da amostra será rigorosamente o mesmo). A população pesquisada nesta dissertação enquadra-se no conceito de universo infinito. De acordo com o “Relatório de Imigração, Fronteiras e Asilo de 2019”, publicado em meados de 2020, a população de imigrantes brasileiros era de 151.304 naquele ano, considerando-se os devidamente registrados pela autoridade de imigração de Portugal, o Serviço de Estrangeiros e Asilo, antigo SEF. A fórmula para cálculo da amostra nesse grupo infinito, segundo Gil (2002, p. 96), é a seguinte:

$$n = \frac{\alpha^2 \cdot p \cdot q}{e^2}$$

Onde:

n = Tamanho da amostra

α^2 = Nível de confiança escolhido, expresso em número de desvios-padrão

p = Percentagem com a qual o fenômeno se verifica

q = Percentagem complementar (100 - p)

e^2 = Erro máximo permitido

Assim, temos que a variável de confiança “ α^2 ” refere-se à percentagem de certeza de que a quantidade de participantes da amostra é suficiente para refletir a realidade, no caso acerca do estilo de consumo de azeite pelos brasileiros imigrantes em Portugal. O “nível de confiança de uma amostra refere-se à área da curva normal definida a partir dos desvios-padrão em relação à sua média” (Gil, 2002, p. 96) e é expresso por números de 0 a 3, onde 3 equivale a 99,7%, ou seja, quanto maior o

número, maior será a percentagem equivalente. Para suporte às análises dos resultados, aplicamos aqui um nível elevado de confiança, mas que também corresponde ao nível de subjetividade da pesquisa, que foi 90%, expresso pelo número 1,64. Consideramos tal nível necessário, diante da natureza complexa da relação sujeito-objeto que se pretende observar, o que tornou também complexas as perguntas do questionário. Estas exigem respostas abrangentes, buscas de dados bastante específicos e com muitas variáveis e, sobretudo, requerem certo nível de reflexão do respondente sobre sua relação com o objeto.

Estimar previamente a percentagem da ocorrência do fenômeno no universo estudado (o valor de “ p ”) é fundamental para definição do tamanho da amostra e requer conhecimento do universo a ser estudado. Para percentagens conhecidas, como por exemplo a de mulheres e homens no mundo ou de religiosos em uma determinada comunidade, basta aplicá-la. Em casos em que não se verifica um número exato ou próximo da taxa real, porque não há registro ou estudo prévio sobre o assunto, estabelece-se o padrão de 50% (Gil, 2002). Adotamos essa percentagem para nosso cálculo.

Por fim, estabelece-se o erro máximo permitido “ e^2 ”, pois “os resultados obtidos numa pesquisa a partir de amostras não são rigorosamente exatos em relação ao universo de onde foram extraídas” (Gil, 2002, p. 96). Este autor nos lembra que “nas pesquisas sociais trabalha-se usualmente com uma estimativa de erro entre 3 e 5%”. Adotamos $e^2 = 5\%$, também por causa da complexidade do fenômeno em análise.

Desse modo, nosso cálculo para determinar a amostra foi o seguinte:

$$n = \frac{1,64^2 \cdot 50 \cdot 50}{25^2} \text{ resultando em } n = 268$$

2) Cálculo da amostra por região

Aplicamos o “Método de cotas”, o que apresenta maior rigor para estratificar a população estudada, para delimitar as percentagens adequadas de respondentes adequadas em cada região de Portugal. Isso porque a população brasileira imigrante se distribui de forma desigual e com objetivos de vida diferentes, conforme a área do país em que se estabelece. “De modo geral [o método de cotas], é desenvolvido em três fases:

a) classificação da população em função de propriedades tidas como relevantes para o fenómeno a ser estudado;

b) determinação da proporção da população a ser colocada em cada classe, com base na constituição conhecida ou presumida da população;

c) fixação de cotas para cada observador ou entrevistador encarregado de seleccionar elementos da população a ser pesquisada, de modo tal que a amostra total seja composta em observância à proporção das classes consideradas” (Gil, 2002, p. 94).

Os dados do antigo SEF referentes a 2019 especificam o Distrito de Portugal em que se localiza o endereço de moradia indicado no Cartão de Autorização de Residência de cada imigrante. De acordo com o SEF, os 151.304 brasileiros registrados em Portugal em 2019 estavam assim distribuídos por Distritos⁷:

Aveiro: 5.789 (3,82%)/ Beja: 897 (0,59%)/ Braga: 9.295 (6,14%)/ Bragança: 957 (0,63%)/ Castelo Branco: 1.472 (0,97%)/ Coimbra: 4.739 (3,13%)/ Évora: 1.285 (0,84%)/ Faro: 13.631 (9%)/ Guarda: 405 (0,26%)/ Leiria: 5.641 (3,72%)/ Lisboa: 60.469 (39,93%)/ Portalegre: 590 (0,38%)/ Porto: 19.761 (13%)/ Santarém: 3.593 (2,37%)/ Setúbal: 16.524 (10,91%)/ Viana do Castelo: 1.609 (1%)/ Vila Real: 914 (0,6%)/ Viseu: 2.252 (1,48%)/ Açores: 717 (0,47%)/ Madeira: 863 (0,57%).

Do total, 86.158 são mulheres (58%) e 65.146 são homens (42%).

Para determinar as regiões em que se encontram os imigrantes, utilizamos a divisão em NUTs⁸, sistema hierárquico de divisão do território. Esta nomenclatura foi criada pelo Eurostat no início dos anos 1970, visando a harmonização das estatísticas dos vários países em termos de recolha, compilação e divulgação de estatísticas regionais. A nomenclatura subdivide-se em 3 níveis (NUTS I, NUTS II, NUTS III), definidos de acordo com critérios populacionais, administrativos e geográficos. Adotamos a NUTS II, constituída de 5 regiões do continente (Região Metropolitana de Lisboa, Norte, Centro, Algarve e Alentejo), mais uma dos Açores e uma da Madeira⁹, que foram também utilizadas como opções de respostas no questionário.

⁷ SEFSTAT <https://sefstat.sef.pt/forms/distritos.aspx/>

⁸ Nomenclatura das Unidades Territoriais para fins estatísticos.

⁹ PORDATA Fundação Francisco Manuel dos Santos <https://www.pordata.pt/O+que+sao+NUTS>

Com os dados disponíveis alocados na NUTS II, almejamos as seguintes percentagens de respondentes por região: Norte: 21,3%/ Centro:13,38%/ Região Metropolitana de Lisboa: 50,84%/ Alentejo: 4,18%/ Algarve: 9%/ Madeira: 0,57%/ Açores: 0,47% .

O questionário foi liberado para respostas nos grupos anteriormente citados, no dia 22 de março de 2021, e ficou disponível até 15 de maio do mesmo ano. Ao todo, obtivemos 303 respostas, quantidade superior à de participantes prevista para a amostra. Embora comprometidos com o anonimato dos participantes, solicitamos de cada um deles, em caráter obrigatório, um email válido, com o objetivo de assegurar que haveria apenas um questionário respondido por pessoa (os endereços eletrônicos seriam apagados antes de se iniciar o processo de análise dos resultados). A primeira questão do formulário só apareceria aos respondentes que assinalassem “sim” no termo de consentimento, assim apresentado: “Este questionário contém 22 questões e leva entre 10 e 15 minutos para ser respondido. Questões que buscam compreender o consumo de azeite de oliva entre os brasileiros que imigraram para Portugal. Para isso também colherá dados demográficos e sociais, mas nenhuma pessoa será identificada individualmente nem pelas pesquisadoras, nem durante a divulgação dos resultados em apresentação pública. Os dados serão tratados e discutidos no conjunto das respostas. A coleta de email é somente para garantir respostas únicas, os emails serão completamente apagados antes de se iniciar a análise de dados e você não será contatado em nenhum momento posterior. Você concorda em responder tais questões e ter seus dados tratados da forma descrita acima?”

A análise dos dados obtidos com a aplicação do questionário destacou primeiramente os números e percentagens referentes a cada resposta, mediante gráficos construídos para as questões. Em seguida, as respostas foram discutidas e comparadas a dados do IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística) e do DataFolha (instituto de pesquisa do diário brasileiro Folha de S. Paulo) sobre a população brasileira, e também levando em conta a história da formação da sociedade brasileira, já que se trata de pesquisa exploratória. O caráter exploratório possibilita familiarização com o problema central, ao torná-lo mais explícito, evidente e, além disso, contribui para desdobramentos de outras hipóteses que eventualmente venham à luz acerca dos mais variados aspectos que possam aflorar ao longo do processo, o que acaba por incrementar o tema investigado (Gil, 2002).

0.7 Estrutura da Dissertação

Esta dissertação foi concebida e estruturada em quatro partes: Introdução, Capítulo I, Capítulo II e Conclusão. Na parte introdutória, procuramos justificar a opção por levar adiante este projeto, ou seja, apresentamos histórico e elementos da sociedade brasileira que fundamentam e que terminam por fomentar as perguntas iniciais e objetivos. Ainda na Introdução, procuramos demonstrar, por meio da apresentação de vários estudos, o estado da arte em alimentação nos contextos de imigração e imigração brasileira. A parte introdutória também descreve, de forma detalhada, a metodologia adotada para a pesquisa exploratória, bem como o formato de questionário construído para a coleta de dados. Também na introdução, apresentamos os conceitos operativos que nortearam a base teórica do estudo, quais sejam de alimentação e imigração, identidades alimentares, memória e patrimónios alimentares,

Já o Capítulo I trata de descrever a trajetória do azeite ao longo da história. Assim, inicia-se abordando os primórdios da cultura do azeite na Europa, ou seja a matriz clássica greco-romana, a simbologia cultural e sua ampla utilização na sociedade, tratando em seguida, de forma necessariamente sucinta, do azeite à mesa dos portugueses desde a dominação romana e, por fim, à mesa dos brasileiros, a partir do século XVI.

No Capítulo II apresentamos e analisamos os dados coletados no questionário aplicado a um grupo de brasileiros imigrantes em Portugal sobre o consumo de azeite.

Na Conclusão fizemos uma síntese das informações, conhecimentos e análises abordados e ainda uma indicação dos possíveis desdobramentos para futuras investigações com o tema do azeite e consumo de brasileiros.

CAPÍTULO I - O AZEITE: PATRIMÓNIO E IDENTIDADE ALIMENTARES

1.1 A matriz clássica greco-romana: o azeite e o bem-estar físico e espiritual

A alimentação, os hábitos sociais e religiosos, as normas de convívio são importantes fatores constitutivos da identidade humana. Os gêneros alimentícios, em conjunto com as práticas de comensalidade, a culinária e a dietética, formam um aspecto identitário dos povos muitas vezes marcado por símbolos do cotidiano, inseridos também na religiosidade, nas artes e em outras expressões culturais que cunham uma ligação íntima dos indivíduos com os modos da sociedade à qual pertencem.

No caso do azeite e da tríade mediterrânea que integra, com o vinho e o pão, o pressuposto identitário¹⁰ está também intimamente ligado à ideia de civilidade do mundo greco-romano. São os alimentos do ser humano que domina a natureza e não somente que dela depende (na forma bruta como ela se apresenta). Azeite, pão e vinho simbolizam o rompimento entre o homem natural/animal e o homem social, cultural, civilizado. Não se trata somente de apanhar o fruto no pé e consumi-lo, de esperar a natureza fornecer a seu modo e a seu tempo a azeitona, o cereal e a uva. Trata-se de cultivar com conhecimento, à espera de uma produção específica e com excedente, de tal modo que o produto continue disponível, ainda que sob outras formas, até a colheita seguinte ou mesmo durante anos. Como se lê em Flandrin-Montanari (1998, p.82):

“De todos os aspectos que definem a cultura alimentar daquele a que chamamos mundo clássico, um dos mais significativos é a vontade de o representar como o domínio da civilização, como uma zona privilegiada e protegida, em oposição ao universo estrangeiro da barbárie. O regime alimentar desempenha papel fundamental neste trabalho de definição de um modelo de vida civilizada.”

São os alimentos que precisaram passar por processos culturais, civilizacionais para tornarem-se dignos do consumo pelos humanos. Primeiramente, a agricultura, por si só emblemática do domínio

¹⁰ Mais sobre essa questão da identidade e da oposição civilizado/bárbaro no estudo de C. Soares: “[Pão e Vinho sobre a mesa](#): um “clássico” da alimentação Portuguesa”, in C. Soares, I. C. Macedo (eds.), *Ensaio sobre o Património Alimentar Luso-brasileiro*. Série DIAITA: Scripta & Realia, Imprensa da Universidade de Coimbra-Annablume, Coimbra-São Paulo, 2014, 17-50

sobre a natureza; posteriormente os demais processos que complexificam o alimento básico, embutem conhecimentos técnicos e impulsionam a produção de saberes que serão transmitidos e aprimorados de geração a geração, distinguindo definitivamente o povo civilizado do povo bárbaro. Nas palavras de Ornellas e Castro (2012, p. 74):

“Os produtos, fruto do trabalho da terra, embora simples, têm em comum o registo civilizacional capaz de distanciar ideologicamente o povo Romano das populações consideradas bárbaras: para se tornarem digeríveis necessitam de ser transformados através de processos culturais como a moagem, a cozedura e, sobretudo, diversos tipos de fermentação”.

Este entendimento dos alimentos da tríade alimentar mediterrânica antiga como símbolos civilizatórios resulta não apenas do olhar isolado para os produtos em si e os processos técnicos ou alimentícios a que são submetidos, mas também para o fato de serem eles exaltados em outros campos do cotidiano e do saber, como no mito da criação da oliveira, na coroação de vencedores de jogos e heróis de guerras com folhas de oliveira e outras atribuições simpáticas e poéticas sobre a aparência das folhas e frutos e às supostas propriedades farmacológicas e medicinais do azeite.

1.1.1 A oliveira e a azeitona no Mediterrâneo antigo: apontamentos

O Mediterrâneo é o mar que une (isto é, que, literalmente, está *no meio* de) três continentes e serve, assim, de ligação, corredor, passagem e caminho entre eles desde tempos imemoriais. Por sua localização e por ser o maior mar interior do planeta “[...] tudo converge em sua direção, confundindo e enriquecendo a sua história [...]” (Braudel, 1987, p.111). Essa percepção evidencia que o Mediterrâneo não se limita ao protagonismo geográfico incontestado na região, influenciando até os eventos climáticos, mas que, justamente por essa predominância, o mar influencia e se confunde com o ambiente cultural que o cerca e dele sobrevive. Civilizações milenares que por ali floresceram deixaram como legado marcas profundas em modos de vida em sociedade, hábitos e patrimônios culturais diversos que estão na matriz de atuais modos de ser mediterrâneos.

A oliveira (*Olea europaea* L.) é uma árvore autóctone do Mediterrâneo, domesticada em sua parte oriental há cerca de 6.000 anos, e que se espalhou para o Mediterrâneo ocidental cerca de 4.000 anos atrás (Nunes, 2012). A cultura da azeitona, fruto da oliveira, tem sido uma das mais importantes da região e integra, com as culturas da vinha e de cereais (como cevada e trigo) para a produção de papas e pães, a tríade alimentar mediterrânea. Abundante na região, a planta, no entanto, representou

desafios significativos para os agricultores antigos em seu propósito de dominar seu cultivo. A oliveira começava a dar frutos só alguns anos após o plantio, às vezes até 20 anos, dependendo dos cuidados empregados, e demandava mais alguns anos para atingir o auge da frutificação e produção, que, além disso, pode somente ocorrer a cada dois anos. A complexidade do cultivo, bem como o fato de a oliveira fornecer excelente madeira de combustão (pois queima mesmo quando molhada), torna a árvore inteira um investimento atraente. Ter a posse de um olival poderia ser forma de distinção social (Nunes, 2012; Columella, 1968, p.71-87).

Além da prensa para o azeite, os frutos também podiam passar por cozimento e salmoura para serem consumidos diretamente como alimento, ainda que encontremos registro de utilização de azeitonas cruas, como na passagem do *Livro de Cozinha* de Apício, de que apresentamos a tradução de Inês de Ornelas e Castro para receita de preparar aves (2013, p. 172):

“231) 7. Outro modo de fazer aves:

Recheie a barriga com azeitonas frescas picadas e, depois de cozida, ponha-a a cozer em água. Em seguida retire as azeitonas cozidas.

As azeitonas frescas picadas são outro dos condimentos passíveis de diminuir o mau cheiro das aves. Quanto mais frescas, mais penetrante o seu cheiro. Como são igualmente um pouco acres, retiravam-se no fim da cozedura e não se comiam.”

Também aparecem registros mais antigos em literatura grega de temática gastronômica de uso de azeitonas cruas, envelhecidas ao natural em um dos fragmentos do poema do poeta Arquétrato (séc. IV a.C.), tradução de Carmen Soares (2016, p. 40): “Frg. 8 Que te sejam servidas azeitonas engelhadas, amadurecidas na árvore. (apud Ath. 2. 56c).”

A oliveira e suas azeitonas, portanto, eram apreciadas e muito procuradas, e o azeite feito das azeitonas verdes era ainda mais valioso, considerado um luxo entre os gregos. Os azeites da mais alta qualidade circularam pelo mundo antigo em enormes quantidades, em ânforas de transporte. A exportação de azeite fino no Mediterrâneo antigo pode ser equiparada ao comércio moderno de vinhos, com ênfase nos locais de origem e variedades (Clark, 2002).

1.1.2 A oliveira e o azeite na mitologia: Atena, a civilizadora

O culto à deusa Atena está presente na civilização grega desde tempos remotos, bem anteriores ao sistema de *polis*. Criadora da oliveira e representante do azeite, Atena foi uma das divindades mais cultuadas e adoradas do mundo grego antigo, tendo sido bastante influente também entre os romanos, que a chamavam Minerva (Deacy, 2008).

No mito primário de Atena, segundo Pinheiro (2007) transmitido por várias fontes, sendo as principais *A Teogonia* de Hesíodo e o *Hino Homérico a Atena*, a deusa tem seu nascimento/surgimento atrelado à cabeça de Zeus, um fenômeno, segundo Deacy (2008) sem precedentes. É retratada como filha preferida e que mais se aproxima das características de seu pai, o deus dos céus, pai dos deuses, senhor dos relâmpagos, a autoridade máxima do Olimpo. Nessa versão mais antiga e propagada do mito, a Titã Métis engravida de Zeus, que a conquistara após muita insistência. O deus do Olimpo então consulta Gaia sobre a gestação de Métis, e lhe é revelado que um dia, em outra gestação, ela daria à luz um filho dele que iria se tornar o novo rei dos deuses. Zeus se viu ameaçado por ter ele próprio destronado seu pai Cronos e este antes disso destronado seu avô, tudo sempre previsto em profecias. Assim, para não ser mais uma vítima do destino profético, Zeus engole Métis, considerada a mais sábia, astuta e prudente entre todos os deuses (Pinheiro, 2007; Deacy, 2008). Algum tempo depois Zeus começa a sentir fortes dores de cabeça e pede a um outro deus, Hefesto, que lhe abra o crânio para verificar o que se passa e eis que de dentro de sua cabeça surge Atena, jovem-adulta e armada com todas as insígnias guerreiras do pai, com a lança empunhada e soltando um feroz grito de guerra, “todo Olimpo estremeceu ao presenciar tão medonho espetáculo, aterrorizado perante a força do olhar da deusa, e a terra a seu redor ressoou com estrépito” (Pinheiro, 2007, p.142)

Atena, portanto, surge com a sua imagem atrelada à sabedoria, astúcia e prudência de sua mãe e é da cabeça do pai, o maioral entre os deuses, que ela vem com toda imponência. Os símbolos desse mito já a colocam como uma deusa a ser temida e respeitada, poderosa de nascença. Para além do fato de que a forma como a deusa surge, resolve de vez dois problemas anteriores, primeiro o da sucessão, onde sempre acaba com a derrota do filho sobre o pai, já que a filha não irá buscar derrubar o pai por mais bélica e guerreira que seja, e segundo, porque acaba com o domínio feminino, é a derrota da mãe (Deacy, 2008, p.30). A partir dos vários mitos em que aparece, Atena vai cada vez mais se consolidando entre os gregos como a deusa da sabedoria, das artes, da filosofia e da guerra. Conforme Pinheiro (2007, p.244):

“Talvez a identificação de Atena como deusa da inteligência seja resultado das actividades que desenvolveu: Posídon agitava as ondas, e Atena inventou as velas dos navios; aquele excitava os cavalos nas corridas, esta inventou as rédeas; face ao tumulto da guerra, que Ares incentivava, ela organizou as táticas de combate; Hermes multiplicava os rebanhos e a deusa ensinou a tecer, a fiar. É, portanto, uma deusa civilizadora.”

Sobre o mito da criação da oliveira, temos que em uma longa disputa entre Atena e Posídon (deus dos mares) sobre o domínio da região da Ática (onde posteriormente viria a formar-se a polis Atenas), Zeus propõe que ambos ofereçam um presente ao lugar no intuito de pôr fim ao conflito. Posídon bate seu tridente no chão e dali faz brotar um mar de água salgada, enquanto Atena finca sua lança ao solo e faz brotar uma oliveira. Atena é declarada vencedora da disputa, pois seu presente é considerado mais valioso, já que a oliveira daria os frutos que produziram o azeite, que seria empregado na cozinha, iluminação, aquecimento, produção de remédios e perfumes (Pinheiro, 2007). Atena representa o carácter civilizado que a sociedade se atribuía e, sendo a criadora da oliveira, associou-se sua imagem de civilizadora a essa planta, seus frutos e ao azeite.

1.1.3 Evidências literárias, históricas e materiais do uso do azeite na Antiguidade greco-romana

Por ser o óleo vegetal mais abundante do mundo greco-romano, ao azeite eram dados diversos usos. Em suas muitas variedades, era um elemento importante na vida dos gregos e romanos antigos e há inúmeras evidências de seu uso ao longo da história antiga. Dessa utilização e circuitos comerciais do azeite no Mediterrâneo antigo nos dá conta Amouretti (1998, p. 124):

“Quanto à oliveira, cuja a extensão acompanha a colonização, desempenha um papel não só na alimentação, mas também na vida cotidiana, especialmente nos banhos e desportos. Os gregos isolados chegam a importar azeite quando a produção não é suficiente. Esse foi o caso da Marselha grega que, durante muito tempo, comprou azeite da Bética.”

Na obra *Da Agricultura*, de Catão, considerada o mais antigo registro em prosa da literatura latina, há indicativos da mudança do sistema de produção agrícola do azeite no período final da república em Roma. O autor, que viveu entre os séculos III e II a.C, escreveu a obra durante vários anos de observação sobre o estilo de vida rural, muito mais valorizado do que o urbano no período. Essa obra deixa bastante evidente que houve, naquela época, expansão do cultivo de vinhas e oliveiras com intuito de acumular e fazer excedentes de produção para fins comerciais (Santos, 2014). Catão

descreve uma série de práticas agrícolas e inclui as oliveiras em seus escritos, conforme bem documenta o trecho seguinte:

“Venda em leilão: venda o azeite, se tem bom preço, o vinho e o trigo foi excedente; os bois velhos, o gado que tem pequeno defeito, as ovelhas, as ferramentas velhas, o escravo velho, o escravo doente, se algo mais for excedente, que venda. É preciso que o senhor seja vendedor, não comprador.” (trad. Trevisan, 2016 p.53)

O período corresponde, segundo Santos (2014), à expansão das propriedades com grandes extensões de terra e redução das pequenas propriedades de cultivo de cereais, com a consequente predominância dos cultivos arbóreos mais rentáveis. O cultivo de vinhas e oliveiras, contudo, demandava técnicas um pouco mais complexas e investimentos durante todo o processo, do plantio ao transporte dos produtos finais, passando pela colheita, beneficiamento, envase. Eram necessários novos incrementos, ferramentas maiores, maior número de escravos, características que dinamizavam e elitizavam a vida rural, com a produção de azeite e vinho conferindo *status* de poder aos agricultores e o aumento da produtividade estimulando e popularizando o consumo de tais produtos em toda a região (Santos, 2014).

A obra de Columela (séc. I d.C.), *De re rustica*, também com ênfase na vida rural e agricultura, posterior aos escritos de Catão, aborda igualmente o cultivo das oliveiras e já aponta alguma hierarquia na escolha de espécies a serem priorizadas pelos latifundiários que dominavam o espaço agrícola no início do Império Romano, ainda que já não vivessem no dia-a-dia no campo. Nesse período as vinhas passaram a ser consideradas mais rentáveis e assim a ter seu plantio priorizado em relação a outras espécies. A oliveira deixou de ser a primeira escolha para o comércio com outras áreas intra-regionais, mantendo, ainda, papel econômico importante ao fornecer madeira, frutos e azeite para consumo mais local, consumo que expressava poder, e também compor a paisagem que lembrava o ambiente rural em jardins de casas urbanas (Garrafonti-Funari, 2012).

Columela indica ainda algumas variedades de oliveiras diferenciando-as das que são mais adequadas para consumo direto do fruto ou para extração do azeite, como o caso das variedades *orchis*, *radius melius* e *posiae*. Dessas, nenhuma adequada para extração de azeite, ele indica o consumo das azeitonas, sendo, no caso da última, melhor consumir os frutos ainda verdes, por possuírem excelente sabor, que se torna ruim depois de um ano. Já a variedade *licinia*, Columela considera que ela produz o melhor azeite, enquanto a *sergia* produz azeite em maior quantidade. Ele

ainda toma como a regra que as azeitonas maiores são mais adequadas para comer, enquanto as menores são melhores para extração de azeite¹¹.

As leis de consumo de alimentos do período também indicam que o azeite era considerado alimento primário e comum, mas podia ser usado como distintivo de poder e riqueza, sendo diferenciado em relação à qualidade e ao ambiente de consumo, como indica Ornellas e Castro (2013, p.78):

“A revolução paulatinamente operada na mesa romana da elite atenuará cada vez mais a distância entre a cozinha cotidiana e festiva. Passará a fornecer produtos exclusivos e, simultaneamente, a demarcar fronteiras. Uma vez mais quantidade e qualidade evocam espaços sociais distintos. Quanto distam as *cenae* da elite das plebeias *cenae* de sobrevivência com alimentos anônios. Os cereais, com distribuições regulares e regulamentados desde 58 a.C. pela demagógica *Lex Clodia*, tornam-se alimento anônimo com o azeite no século II e o vinho e a carne sê-lo-ão no século III.”

As oliveiras não ficavam restritas à paisagem rural ou concentradas nos locais específicos de plantio para grandes produções. Elas faziam parte do cenário cotidiano, eram onipresentes na vida daquelas sociedades, como relata Amouretti (1998, p.106): “As oliveiras são com frequência plantadas na orla dos campos ou dos caminhos ou então disseminadas pelos campos.”

Pausânias, geógrafo viajante do período romano, descreveu em sua obra muitos detalhes da vida cotidiana dos lugares por onde passou e não deixou escapar importantes informações sobre o uso do azeite no dia-a-dia, nas práticas religiosas e como fonte de combustível para lâmpadas públicas e no âmbito privado naquelas sociedades antigas (Pantel, 1998).

Não esquecer que o azeite teve igualmente lugar de destaque nos rituais funerários gregos antigos, usado para ungir os corpos dos falecidos antes de serem enterrados e como última oferenda da família, em conjunto com outros alimentos (Morgan, 2008; Johanson, 2011). Aliás o uso do azeite em contexto religioso foi um traço que atravessou diversas geografias do Mediterrâneo antigo greco-romano.

Em escavações arqueológicas na península itálica foram encontrados vestígios de uso de azeite nos rituais religiosos de sacrifício de animais nos festivais em honra à divindade Anna Perenna. Exemplo disso é um altar muito bem conservado, em que, além de outros objetos usados durante o

¹¹ Veja-se o texto de Columela, consultado pela Autora em Foster-Heffner (1968, p.72-73).

sacrifício, descobriu-se um jarro caprichosamente decorado e cheio de azeite (Egelhaaf-Gaiser, 2007, p. 212,213). Há muitas indicações, embora não tão bem detalhadas, das formas como o azeite era usado nesses rituais, como em pré-preparos dos animais a serem sacrificados, libações antes do sacrifício, incensos e em diversos tipos de oferendas que acompanhavam o animal sacrificado (Sheid, 2007).

Em suma, o azeite era considerado elemento essencial para rituais de purificação diversos, de casas e templos, de pessoas e mortos. O tipo de azeite mais translúcido, o extraído das azeitonas ainda verdes, portanto mais caro, era o designado nesses casos, já que carrega na própria característica visual uma aparente pureza. Outras variedades de azeite menos puras eram, ao invés, empregadas na confecção de incensos (Egelhaaf-Gaiser, 2007; Felton, 2007).

As vísceras dos animais sacrificados eram cremadas antes do restante das carnes e ossos terem seus destinos nos sacrifícios. Vísceras frescas e cheias de sangue não se queimam com facilidade, essas partes eram então banhadas em azeite durante o ritual, de forma muito respeitosa, e assim dava-se início à combustão em honra aos deuses (Sheid, 2007).

Os festivais das Panateneias, realizados em Atenas em homenagem à deusa Atena, patrona da cidade, que aconteciam a cada quatro anos normalmente no ano anterior ao dos jogos olímpicos, tinham como apogeu os jogos desportivos. Os vencedores de cada modalidade eram condecorados com coroas de folhas de oliveiras e premiados com ânforas grandes e bem decoradas com figuras representando o desporto que havia sido disputado ou passagens de mitos, de um dos lados, e imagens da deusa Atena, do outro lado. Essas ânforas eram cheias do melhor e mais caro azeite, feito de azeitonas colhidas das oliveiras sagradas (Deacy, 2007). Esse costume dá uma dimensão do *status* social e econômico do azeite na Grécia antiga: como prêmio, além dos vasos de valor artístico, os vencedores recebiam uma grande quantidade do produto, que geralmente vendiam por valores bastante altos, equivalentes a até 2 anos de ganhos de um artesão comum (Carpenter, 2007, p. 402).

O uso do azeite na medicina é também amplamente difundido no mundo greco-romano, pois a ideia de saúde à época era necessariamente atrelada aos produtos da natureza, alimentos e usos diversos de tais produtos e ao comer propriamente dito, o conceito de *diaita*. A título de exemplo, veja-se o testemunho de Platão, na sua obra *O político* (288e-289a):

“Os cuidados com a alimentação (*trophê*) e tudo quanto, depois de absorvido pelo nosso corpo, tem o poder de cuidar das partes do mesmo, através das suas próprias partes, devemos dizer que constituem o sétimo tipo de bens, designado com o nome geral de

“alimento” (*trophon*) – caso não tenhamos nenhuma designação melhor para propor. Se estabelecermos que esse conjunto de funções pertence às artes do agricultor, do caçador, do mestre de educação física, do médico e do cozinheiro (*mageirikê epistême/techne*), estamos a fazer uma melhor atribuição de competências do que se as atribuíssemos à “arte política”.

(tradução de Carmen Soares 2016: p.126)

Esse pensamento e práticas vigentes à época estão presentes em tratados médicos desde Hipócrates, o pai da medicina, e aparecem nas demais obras farmacológicas com muitos exemplos de usos de alimentos para tratamentos da saúde, além de recomendações de consumo, como as seguintes, encontradas nos escritos destinados aos tratamentos diversos de problemas obstétricos: “Põe, num pedaço de pano gorduroso, resina, azeite morno, cominho, carbonato de sódio e mel; recorre a esta cataplasma durante quatro dias” (Da Superfetação, trad. Sousa, 2013, p.122). Após descrição de um complexo procedimento cirúrgico em fetos, há a indicação da necessidade de tratar a mulher como parturiente e ungi-la com azeite, unção essa que se encontra também em tratamentos de manutenção da temperatura (Sousa, 2013, p.123).

O tratado farmacológico do século I *De materia medica* de Dioscórides foi até o século XVIII a mais completa fonte desse teor no Ocidente. Entre inúmeras plantas e suas formas de aplicação, o autor reserva duas páginas para descrever o uso e as propriedades do azeite, especificamente a frente e o verso da folha 26. São indicações variadas de uso, como em solução contra envenenamentos, se bebido e engolido repetidas vezes, unção para acuidade visual ou ingestão do produto aquecido para expulsar lombrigas e mal estares do trato gastrointestinal de um modo geral.

Além das indicações, o autor faz diferenciação dos tipos de azeite e fornece receitas de preparados distintos para determinados usos: “O melhor azeite com vistas para consumo saudável é o resultante da trituração da azeitona antes de amadurecer, o que também chamam *omphákimon*”¹². Dentre outras formas de uso farmacológico desse azeite, Dioscórides cita que é bom para o estômago, gengivas e dentes, quando comprimido com força na boca, e ainda evita o suor. Em certo momento o autor cita outro tipo de azeite, envelhecido e mais gorduroso, mais útil como composto para medicamentos laxantes e também para diminuir as ações ulcerantes de alguns compostos medicamentosos. Ainda recomenda que, se não houver disponível esse tipo de azeite envelhecido, é

¹² Tradução livre da autora, a partir da tradução feita do grego para espanhol: “El aceite mejor con vistas a su consumición saludable es el resultante de la trituración de la aceituna antes de madurar, al que también llaman *omphákinon*. (DIOSCÓRIDES, *De materia medica*, p. 26 frente e verso USAL)

necessário utilizar o melhor que se tenha, cozido e misturado com mel para obter os mesmos benefícios.

Sobre as características gerais de todos os tipos de azeite, Dioscórides destaca as qualidades emoliente e calorífica, esta para preservar a temperatura corporal e proporcionar mais disposição para as atividades do dia-a-dia. Para a confecção de perfumes, ele indica o azeite extraído das azeitonas não maduras por ser mais puro.

Há ainda referência ao uso medicinal das folhas da oliveira para tratar hipertensão arterial e como diurético e a um amplo espectro da utilidade do azeite - como antisséptico, laxante e emoliente, para tratar febres e úlceras, conjuntivite, arteriosclerose e, externamente, de dermatites, eczemas e queimaduras (DIOSCÓRIDES, *De materia medica*, p.26).

Obras literárias, mosaicos, vasos e afrescos inteiros ou em fragmentos são dos registros mais importantes sobre o modo de representar a vida e de pensar da antiguidade. Como visto, o azeite e as oliveiras estavam presentes em inúmeros momentos cotidianos da vida greco-romana e muitos desses registros encontram-se referenciados nas artes de variados modos

Na *Odisséia*, grande obra literária atribuída a Homero, que narra as aventuras heroicas de Ulisses, o azeite é citado em algumas passagens em contextos diferentes: quando no Canto 24 verso 75 descreve que a urna com os ossos de Aquiles é untada em azeite e vinho, no Canto 6 verso 96 Ulisses surpreende Nausícaa e suas criadas na beira do rio e todas estavam como o corpo coberto por azeite, na unção dos guerreiros, preparo e purificação para participação de festins como aparece no Canto 24 verso 365 e até mesmo como se vê no Canto 7, verso 105 para untar os fios para tecidos de túnicas e outras vestimentas a fim de facilitar o processo de tecelagem (Odisseia, 2009).

Os grandes festivais religiosos, como as Saturnálias, estão entre os momentos celebrados em poemas e outras obras literárias, sendo eles próprios os motivos de tais obras ou servindo de pano de fundo para sátiras, por exemplo. Os epigramas *Xênia* e *Apophoreta* de Marcial (séc. I), poeta romano, revelam aspectos e rituais desse festival e em momentos distintos citam a presença tanto do azeite, quanto das azeitonas, nos ritos, mitos e no cotidiano, como se observa a seguir (Agnolon, 2013; Dolansky, 2011).

Segundo Agnolon (2013, p.14) a “*Xênia* constitui de enorme catálogo de alimentos mais ou menos valiosos, ofertados e consumidos durante as saturnais, como carne de aves, azeite, vinhos, peixes, cereais, molhos etc.” Nela, encontra-se a referência a um tipo de azeite usado para queimas

diversas e que exalava aroma muito forte e persistente, o azeite de Venafro. As azeitonas também são citadas, tipos mais especiais que tinham sua vez na abertura e ao final em todos os festins.

Nas *Géorgicas*, poemas de Virgílio escritos no século I a.C, também são encontradas inúmeras menções às oliveiras e ao azeite, na maioria das vezes referindo-se às árvores como presentes de Atena, mas também aos prazeres em consumir seus frutos e a seu uso como bálsamo para contemplação da paisagem e a conquista de paz de espírito (Castilho, 1938).

1.2 História do azeite à mesa dos portugueses

Marcada por diversas fases, processos e significações, a cultura de produção de azeite em Portugal tem origens tão enraizadas e identitárias que se perdem no tempo, de que apresentámos no ponto anterior a matriz clássica greco-romana. Os modos contemporâneos de consumo e a identidade do azeite português, contudo, têm raízes na expansão significativa da produção e do consumo nacionais, bem como na evolução técnico-científica desencadeados entre meados dos séculos XIX e meados do século XX (Aguilera, 2001).

O cultivo das oliveiras na Península Ibérica desde a antiguidade até o fim do século XIX era relativamente disperso e baseado nas técnicas quase ancestrais descritas nos primeiros tratados agrícolas de Catão e Columela, quais sejam a enxertia de zambujeiros¹³ e a plantação em estacas e tanchões¹⁴. Técnicas mais contemporâneas, que propiciam maior produtividade e facilidade no manejo, passaram a ser desenvolvidas e colocadas em prática com o avanço da compreensão que as questões da produção agrícola deveriam ser estudadas e tratadas a partir de conhecimentos científicos (Reis, 2014).

Os escritos de Plínio e dos autores romanos de agricultura já citados enfatizam a importância da região onde veio a surgir Portugal na produção oleica para o consumo em todo o mundo Romano. A região designada de Hispânia (genericamente, a própria Península Ibérica) compreendia algumas províncias que, consegue-se perceber, integram o atual território português, especificamente as regiões centro-sul, como os casos da Lusitânia e Bética, ainda que falte uma definição precisa das fronteiras (Oliveira, 1992).

Nesses territórios encontram-se sítios arqueológicos com vestígios latentes do cultivo de olivais e da produção de azeite que, aliados aos escritos deixados pelos autores da época, não deixam dúvidas de que aquelas atividades agrícolas eram fundamentais para a economia do Império e fonte dos produtos de base da alimentação (Fabião, 2013).

Quando a Península Ibérica é tomada e dividida por diferentes povos não romanos no século V d.C, mantém-se a proteção aos olivais em todos os territórios, mas não há vestígios de aprimoramento técnico ou aumento da produção oleica (Langhans, 1949).

¹³ Variedade de oliveira conhecida como “oliveira-selvagem”, “oliveira-brava” ou “oliveira-da-rocha”, utilizada como base do enxerto para outras variedades por ser considerada rústica e resistente.

¹⁴ Técnica de estaqueamento de galhos para cultivo.

Durante os séculos VIII a XV, de presença muçulmana, não foi muito diferente. Percebe-se que houve manutenção e até expansão dos olivais e da cultura oleica, principalmente ao sul, mas sem grandes alterações técnicas. Os usos do azeite entre os árabes eram muitos, bálsamo para acnes e seios, hidratante, lâmpadas e inúmeras mezinhas para males diversos (Coelho, 2019).

Nesse período longínquo, porém, a importância da cultura oleícola para o mundo islâmico pode ser avaliada a partir da introdução de vocábulos de origem árabe na língua portuguesa para definir árvores, frutos, óleo e utensílios da produção do olival (Carvalho, 2019, p.36):

“[...] zambujo, zambujeiro, zambujal, estes dois também conhecidos como nomes de lugar, como Azambuja, azeite, Azeitão (o olival), azeitona, safra, almanjarra, fanga (medida de capacidade para azeitona), seira, almotolina (pequena vasilha de metal de boca estreita apenas utilizada para o azeite). [...]”.

O olival se expande de sul até norte a partir do século XII, tendo a mancha de produção das oliveiras chegado definitivamente até Alto Minho e Trás-os-Montes. Já nos séculos XIV e XV documentam-se os primeiros aperfeiçoamentos nas técnicas agrícolas para cultivo, entre cavar e adubar o solo, até possibilidades de associar o plantio com de outras culturas como vinhas e árvores de frutos (Coelho, 2019)

A expansão da cultura de oliveiras transforma locais do território português em grandes centros produtores de azeite sendo estes Coimbra, Santarém, Abrantes, Lisboa, Estremoz, Évora, Elvas, Moura e Beja (Coelho, 2019). Muito embora entre os cristãos da península não fosse a gordura culinária mais utilizada, como esclarece M. José Azevedo Santos (2006, p. 146): “À parte de ser utilizado no tradicional refogado, composto por cebola e azeite, e nas frituras de peixe ou de carne, esta gordura, de uma maneira geral, teve, nas cozinhas, e neste período, uma presença reduzida”.

De forma destacada a partir do século XII, com a expansão do cultivo, foram escritas cartas forais com objetivo de regulamentar a produção de azeite nas várias regiões do território português da época, dispendo sobre normas disciplinadoras das diversas atividades da cadeia, do cultivo de olivais à venda de azeites. Coimbra tornou-se, definitivamente, referência na produção de azeite para o Reino a partir do século XII. O consumo real costumava absorver boa parte da produção alimentícia de azeite, ficando para a população em geral o azeite ácido, amargo e muitas vezes oxidado, mais apropriado para usos em outros âmbitos, como iluminação, farmacologia e religião (Coelho, 2019).

Santos (2006, p.146) relata dados encontrados em documentação de 1474, de acordo com os quais “na corte de D.Afonso V foram gastos, num período de cerca de cinco meses (Março a Julho),

mais de 60 litros de azeite, utilizados a fritar e a condimentar várias espécies de pescado”. Santos (2006, p.147) também lembra que, do total de 61 pratos constantes no receitário do chamado Livro de Cozinha da Infanta D. Maria de Portugal, apenas cinco pratos de diferentes estilos culinários utilizam azeite, e em dois deles o azeite é sugerido como alternativa à manteiga.

O azeite continuou presente em rituais religiosos após a ascensão do cristianismo, ainda no Império Romano, e o predomínio da Igreja Católica durante os séculos medievais subsequentes. Na *Bíblia* são inúmeras as referências a seu uso e simbologia. Por exemplo no *Êxodo* cap. 35 ver. 28 em que é citado para iluminação, unção e incensos, no *Deuteronômio* cap. 18 ver. 4 é associado a fertilidade e prosperidade em oferta a Deus. Em *Cânticos* cap. 1 ver 2-3 é chamado afetivamente de “óleo da alegria” e associado ao perfume. Em vários capítulos do Novo Testamento quando a pecadora unge os pés de Jesus, em outras, tem o corpo crucificado untado com o óleo em ritual fúnebre.

O catolicismo inclui o azeite nos ritos que marcam momentos cruciais da vida humana, do nascimento à morte. São quatro os sacramentos em questão, nomeadamente a unção batismal, a unção dos doentes, a unção crismal e a extrema unção. Para além disso, o emprega na consagração dos altares da eucaristia, guardando as origens e lembrando de algum modo as funções do azeite nas religiões antigas. Ao final da Idade Média e início da Idade Moderna, a luz produzida pela combustão do azeite nas igrejas e capelas era indispensável para iluminar altares devocionais, missas, exéquias¹⁵. Por isso, devotos piedosos costumavam deixar em testamento o valioso óleo para as paróquias¹⁶.

O reino português era, aliás, um grande exportador de azeite para boa parte da Europa cristã no fim do século XIV e durante o século XV.¹⁷ Em 60 anos no século XV, somente para Flandres e países da Hansa, foram enviados 14.162,4 litros de azeite português saídos dos portos do Algarve e da foz do Mondego (Coelho 2019).

Como as filosofias médicas antigas foram seguidas no medievo e modernidade, pode-se encontrar em documentação variada, que inclui cadernos culinários e livros de despesas e receitas,

¹⁵ Conforme Santos (2006, p.147): “o azeite, além de alimentar os corpos, iluminava as almas, permitindo, com a sua luz, que elas alcançassem o caminho da salvação eterna”.

¹⁶ Segundo Santos (2006, p. 147): “Com efeito, hábitos ancestrais, a característica acentuadamente viandeira do homem medieval, o elevado preço do azeite e o seu uso na iluminação sagrada e profana, parecem justificar o predomínio das gorduras animais na gastronomia portuguesa da Idade Média. Aliás será legítimo admitir que mesmo as populações que tinham acesso ao azeite o poupassem e reservassem para o fim útil, e quase vital, da produção de luz”.

¹⁷ Veja-se Langhans, 1949, p.143: “[...] ainda no reinado de D. Fernando I havia tanta abundância no país que Flandres, Alemanha, Castela, Leão e Galiza se abasteciam de azeite de Lisboa, Coimbra, Elvas, Moura e Beja.”

menções a mezinhas e tratamentos de saúde com azeite. Em documentos médicos da Coimbra medieval, por exemplo, consta indicação de azeite na dieta e tratamento dos leprosos (Rocha, 2016, p.62).

A documentação conventual da Era Moderna é fonte importante acerca da alimentação e costumes, especificamente os livros de receitas culinárias, nos quais, além destas, encontram-se também instruções para inúmeras mezinhas e tratamentos de saúde com produtos naturais e alimentos, alguns à base de azeite. Braga (2015, p.82) descreve, entre usos aparentemente óbvios do azeite, uma interessante indicação de licor feito de azeite, vinho branco e folhas de hera para passar na cabeça e pés dos que “Perderão o Juízo como não seja o de nascimento”, ou seja, para distúrbios de ordem psiquiátrica, e não deficiências intelectuais congênitas ou de ordem cognitiva.

Poucos tratados sobre a produção de azeite e cultivo de oliveiras foram escritos em Portugal até o fim do século XIX. Um deles, de 1786 *Memória Sobre a Cultura da Oliveira em Portugal*, por João António Dalla-Bella, professor da Universidade de Coimbra, deixa pistas sobre o universo dos olivais ao fazer importantes observações e propostas de aprimoramento de processos de colheita e cultivo das oliveiras e também quanto à higiene e limpeza dos lagares. Já ao fim do século XIX, mais precisamente em 1879, a obra *Tecnologia Rural*, de Ferreira Lapa, constata a pouca habilidade e ausência de técnicas de cultivo mais modernas, bem como o “péssimo” hábito de manejo nos lagares, razões da qualidade muito ruim do azeite português, até então majoritariamente designado para outros usos que não a alimentação. Assim, a produtividade do olival era sofrível, obviamente com algumas exceções como o premiado Azeite Herculano¹⁸ (Reis, 2014, p.11).

No fim dos anos de 1850 tem início um aprimoramento considerável no manejo dos lagares para melhorar a qualidade do azeite português, com a produção pensada desde a colheita da azeitona até a comercialização do azeite. São inúmeros os intelectuais, acadêmicos e cientistas renomados a se empenharem na realização de estudos e aplicações práticas relativas aos temas dos olivais e do azeite (Paquete, 2013).

A técnica de produção de oliveiras em linhas paralelas, com olivais plantados em áreas destinadas apenas a essa finalidade, um pouco mais distantes das povoações, começa a difundir-se na segunda metade do século XIX (Gouveia, 2002). Muitos desses espaços foram antes destinados ao

¹⁸ O azeite Herculano foi produzido seguindo técnicas revolucionárias na Quinta Vale de Lobos, sob supervisão de Alexandre Herculano, a partir da década de 1850 (Reis, 2014, p.11).

plantio de vinhedos, entretanto arruinados pela filoxera¹⁹. Maduro (2007, p.556) cita como um exemplo, entre muitos outros, uma antiga quinta produtora de vinhos na região de Alcobça, vendida para cultivo de oliveiras. Aos poucos, os olivais ocuparam grandes proporções das serras e também das terras planas por vários motivos. A cultura adequa-se perfeitamente a encostas íngremes, pela característica específica do enraizamento da árvore, e, principalmente, mostrou-se mais rentável em relação às culturas cerealíferas, por exemplo, nas planícies, pois a oliveira demanda investimento mais baixo no plantio e colheita e o produto final alcançava melhores preços (Langhans, 1949).

Anteriormente, e desde tempos remotos, as aldeias e povoados eram rodeadas por olivais plantados de diferentes formas e com técnicas agrícolas variadas. Os lagares costumavam ser instalados junto a rios e riachos. E as principais funções do azeite, como acontecia desde os tempos medievais, relacionavam-se mais ao dia-a-dia prático da vida em geral, ou seja, iluminação, lubrificação de máquinas e produção de sabões e sabonetes, do que propriamente à alimentação (Langhans, 1949), o que de certo modo explica a grande variação da qualidade do produto. Como boa parte ficava rançosa, turva pela quantidade de resíduos físicos ou muito ácida, o que restava como ideal para alimentação custava muito caro e acabava nas mesas apenas das elites (Gouveia- Saldanha, 2002).

A exploração petrolífera, a partir do século XIX, foi decisiva para o fim do uso do azeite na iluminação e manutenção de máquinas, pois a crescente industrialização, dinamização da sociedade e aumento da produção de bens de consumo que marcaram a época exigiam respostas mais rápidas e eficazes dos meios de produção e desenvolvimento urbano. A iluminação pública e das moradias foi substituída por gás natural e derivados do petróleo, como o querosene, que também se prestavam melhor às demandas do maquinário industrial e à dinâmica do pensamento e necessidades da sociedade capitalista que se consolidava (Franco, 2001; Ferreira, 1962).

A indústria saponácea passa a utilizar gorduras animais de forma cada vez mais abundante, devido à expansão contínua do consumo de carnes, mas lança mão, igualmente, de óleos minerais, atendendo uma demanda por higiene pessoal que também crescia, graças à maior produção de conhecimento das ciências biológicas, médicas e farmacêuticas (Franco, 2001).

¹⁹ Doença que colocou em cheque a produção vinífera europeia no século XIX, causada por insetos que se alastravam como pragas na metade do século, consumindo as raízes das vinhas por toda Europa durante anos, destruindo principalmente os vinhedos da França. Até os dias de hoje só há possibilidade de plantio de vinhas com enxerto de variedades americanas que são resistentes às pragas.

Com essas grandes transformações sociais, os olivais e lagares passam a focar sua produção no consumo alimentar e, por consequência, buscam aprimorar a qualidade do azeite em todos os aspectos sensoriais e também suas características organolépticas, priorizando a aparência (coloração e turbidez) e o sabor do produto (redução de acidez e ranço) (Reis, 2014).

No Portugal da década de 1930 a produção geral de azeite, aquela consumida pela maioria dos cidadãos, ainda tinha baixa qualidade, apesar de todas as importantes alterações promovidas nos períodos imediatamente anteriores. Por isso, no mercado interno havia concorrência entre o azeite e outros óleos vegetais mais baratos. O bom azeite era destinado em especial à exportação e tinha um custo mais elevado internamente. No entanto, os mercados externos estiveram extremamente oscilantes naqueles anos, afetados em profundidade pela grande recessão global deflagrada com a crise econômica de 1929 e a quebra da Bolsa de Nova Iorque (Cunha, 1968).

Tal cenário, além de fatores domésticos, teve reflexos no mercado interno português. A expansão do cultivo no campo e o aumento da produção e consumo de azeite em Portugal são extremamente expressivos e perceptíveis em nível econômico entre o começo dos anos 20 e o fim dos anos 50 do século XX. No período, registrou-se aumento de 2% em média por ano da produção, que alcançou 83 mil toneladas de azeite, nível que só seria superado décadas mais tarde. Chegou-se também ao patamar de quase 600 mil hectares de olivais, quase o dobro da área cultivada no início do mesmo século (Matos-Martins, 2013). A produção de azeite e o cultivo de oliveiras mais profissionalizados extrapolaram as áreas tradicionais de maior produção estabelecidas até meados do século XIX, especificamente Alentejo, centro e sul, espalhando-se por todo o território português e tomando mais da metade das áreas de produção agrícola do país (Paquete, 2013).

O fator afetivo e identitário da população portuguesa com o azeite é um ponto interessante de reflexão sobre seu consumo em território nacional. Como visto anteriormente, questões ligadas a qualidade e preço, predomínio de gordura de origem animal na cozinha, bem como o uso não alimentar, distanciaram o azeite da mesa do português por diversos períodos. Em certos momentos, as organizações governamentais portuguesas chegaram mesmo a temer, talvez sem tantos fundamentos, que o produto perdesse protagonismo na alimentação da população (Santos, 2011).

No Estado Novo (1933 a 1974), governo autoritário com ideologia de extrema-direita, nacionalista, que valorizava ser Portugal um país agrícola e de sociedades rurais, que mantinha o lema “tudo pela nação e nada contra a nação”, jamais deixaria de enfatizar a preponderância cultural do azeite para a população e economia portuguesas. A propaganda da produção agrícola e industrial nacionais era política de Estado que visava criar uma “maquiagem” para supervalorizar o país, vendido

como perfeitamente organizado, próspero e pacífico, tradicionalista, mas sempre ligado ao presente e suas inovações, enquanto tentava esconder suas mazelas políticos-sociais (Marcelo, 2010).

No período ocorreram inúmeras intervenções do governo para estimular a produção industrial nacional, inclusive a do azeite, tais como incentivos fiscais, decretos estabelecendo parâmetros de produção, medidas protecionistas restringindo o consumo e importação de produtos estrangeiros, apoios financeiros aos produtores e até mesmo a compra de excedentes da produção (Reis, 2014). Mas papel decisivo também tiveram as propagandas do governo em torno da simbologia e qualidade do azeite português, que visavam glorificar e fortalecer a identidade nacional, como se espera de um governo fascista, e enfatizavam também outros produtos alimentícios (Marcelo, 2010).

Pelo vulto e relevância da produção, e a necessidade de estabelecer regras, controle e representatividade dos produtores, foi traçada uma política pública com a criação de dezenas de cooperativas de produtores rurais e de azeite durante a primeira metade do século XX, que culminou na criação, em 1937, da Junta Nacional do Azeite (JNA), como necessária institucionalização das práticas, onde se designava via decreto suas funções (Decreto Lei nº28.153 de 1937):

- “- fiscalizar a produção e comércio do azeite e dos óleos;
- coordenar a acção dos organismos corporativos da produção e comércio de azeites e, bem assim, a das actividades que se dedicam à produção e comércio dos óleos, com o fim de assegurar a defesa da olivicultura e da riqueza oleícola nacional;
- exercer a acção reguladora de preços, pelos meios postos à sua disposição e pela disciplina corporativa, de modo a assegurar, na medida do possível, a justa valorização do produto na origem, evitando oscilações injustificadas ou prejudiciais à economia nacional.”

Com a disseminação mais pulverizada da produção em escala comercial e industrial de azeite pelo país, cria-se a Marca Nacional do Azeite para os vários tipos de azeites portugueses, levando-se em consideração, além da região produtora, também os tipos de azeitonas, características organolépticas distintivas de cada azeite e processos de fabrico. Mais tarde, após a criação da União Europeia adota-se o selo de certificação DOP (Denominação de Origem Protegida). Essa certificação garantiria a entrada do azeite português nos mercados externos e cunharia a qualidade e características regionais, muito valorizadas pelo mercado interno português.

Na atualidade, os azeites DOP portugueses são, nomeadamente segundo Santos (2011, p.9-10):

“- Azeites de Trás-os-Montes: caracterizados pela baixa ou muito baixa acidez, têm cor amarela esverdeada, cheiro e sabor a frutos frescos, por vezes amendoados, com a sensação notável de doce, verde, amargo e picante. As variedades de azeitonas utilizadas no seu fabrico são Verdeal, Transmontana, Madural, Cobrançosa e Cordovil.

- Azeites da Beira Interior: caracterizados pela baixa ou muito baixa acidez, têm cor amarela levemente esverdeada a amarela, aroma *sui generis* e sabor a fruto.

- Azeites do Ribatejo: de baixa e muito baixa acidez, são ligeiramente espessos, frutados e de cor amarelo ouro, por vezes ligeiramente esverdeados. Obtidos a partir de azeitonas com elevada percentagem das variedades Galega e Lentisca, de acordo com as sub-regiões de produção, em área geográfica de solo calcário e clima mediterrânico.

- Azeites do Norte Alentejano: de baixa e muito baixa acidez, são ligeiramente espessos, frutados, de cor amarelo ouro, por vezes ligeiramente esverdeado, leve perfume e gosto suave, bem característico e agradável ao paladar. São obtidos por processos mecânicos, a partir de azeitonas com elevada percentagem das variedades Galega, Blanqueta e Cobrançosa, dominando a Galega.

- Azeite do interior Alentejano: Azeite virgem extra e azeite virgem produzido mecanicamente a partir das variedades de azeitona Galega Vulgar (60%), Cordovil de Serpa e/ou Cobrançosa, presentes no máximo de 40%. São toleradas outras variedades, num máximo de 5%, com exceção das variedades Picual e Maçanilha.

- Azeite de Moura: Os Azeites de Moura são de baixa, ou muito baixa acidez, de cor amarela esverdeada, com perfume e sabor frutados, amargo e picante nos meses seguintes à sua extracção. São azeites muito ricos em ácidos monoinsaturados, provenientes da variedade Cordovil. A variedade de azeitona Verdeal entra na sua composição entre 15% e 20 % no máximo, a Cordovil entre 35% a 40% e a Galega na restante. O aroma e sabor que lhe são próprios são devidos às variedades Galega e Verdeal.”

A forma de apresentação no mercado também foi aprimorada nas últimas décadas. Tradicionalmente armazenado e embalado em talhas cerâmicas ou de outros materiais naturais mais pesados e frágeis, o azeite português passa a ganhar nova “pele”, agora de metal, a partir do início do século XX. A lata feita de aço era fabricada em diferentes escalas e padrões, de latões de 50L com

válvulas para bombear o produto para fora a pequenas latas de meio litro que iam diretamente para a mesa do consumidor. O material também apresentou desafios relativos aos processos físico-químicos, pois oxidava, causando alterações de sabor e Ph, o que foi resolvido com as inovações tecnológicas do período, como aplicação de alumínio, sedação e revestimentos internos (Duarte, 1997; Cruz, 2015).

Os diferentes padrões contribuíram para a maior difusão do comércio de azeite no mercado interno, estimulando ofícios como o do azeiteiro²⁰, pessoas que circulavam pelas ruas com grandes latas de azeite, que vendiam a granel de porta em porta (Nunes, 2012). A venda em domicílio, hábito havia séculos, tinha aspectos positivos e negativos: de um lado, aproximava os consumidores dos produtos e personificava o produtor/indústria na figura do vendedor; de outro, não transmitia a sensação de garantia das qualidades do produto de forma tão veemente. As latas menores, vendidas nos grandes mercados, em que se empregava o artifício dos rótulos e do design como ferramenta de marketing, muitas vezes passavam mais credibilidade sobre a pureza e qualidade do azeite que continham (Marcelo, 2010). Em tempos de fraudes alimentares e enorme quantidade de pequenas e grandes indústrias, os consumidores passam a se preocupar e valorizar a garantia da qualidade do produto (Franco, 2001).

O vidro inicialmente não atendeu às necessidades impostas pela comercialização do azeite. Além de possuir as mesmas desvantagens de fragilidade e peso das talhas cerâmicas, o material ainda perdia por ser transparente, o que permite a interação de luz e calor com o produto. O costume, então, era o consumidor ter garrafas de vidro em casa e as ir completando com os produtos comprados a granel. Apenas de meados para o final do século XX as garrafas menores passam a ter mais relevância no comércio de azeite. Feitas principalmente de vidros escuros, receberam adjetivos ligados a elegância, beleza e tradição para ganhar definitivamente o espaço anteriormente conquistado pelas latas (Marcelo, 2010).

Com o desenvolvimento do mercado global, a produção mundial de azeite tornou-se uma das atividades econômicas mais relevantes e rentáveis da atualidade. Segundo dados do COI²¹ de 2018, o consumo mundial cresceu 49% nos últimos 25 anos e registra aumentos expressivos a cada safra. De

²⁰ A palavra azeiteiro em Portugal também é usada, para além de designar o comerciante de azeite, com cunho pejorativo e negativo.

²¹ Conselho Oleícola Internacional.

acordo com a mesma fonte, Portugal é o décimo maior consumidor e o oitavo maior produtor no ranking mundial e a cada ano bate novos recordes de produção e exportação de seus azeites.

A elevada produção e exportação do azeite português, no entanto, tem trazido ao debate público questões como a necessidade de aproveitamento sustentável do solo e recursos hídricos e a queda na qualidade do produto. Portugal tem estabelecido como política econômica incentivos fiscais e verbas de fundos europeus para incremento do cultivo de olivais e produção de azeite desde sua entrada na União Europeia em 1986 (Roxo-Ventura, 2011).

O Alentejo, tradicional produtor desde os tempos romanos, continua ainda hoje a ser onde a produção mais se desenvolve (Neves-Pires-Roxo, 2013, p. 45):

“O Alentejo é hoje a região que mais azeite produz e onde se localiza mais de 51% (173.392ha em 2011) da área de produção nacional. Desde 1986, ano de adesão à UE, a região registou um crescimento de 175% na produção de azeitona para azeite, tendo passado de 117.960t para 324.809t em 2011”.

A região é também uma das mais secas e quentes do país e tem hidrografia limitada. Grandes investimentos em infraestrutura, como a construção da barragem de Alqueva, possibilitaram a modernização nos olivais que já existiam e implantação de novos na região. Verifica-se a venda de grandes extensões de terra na região, principalmente para estrangeiros, incluindo terras protegidas pela biodiversidade. E, ainda, os processos produtivos, que têm adquirido parâmetros industriais similares aos da vizinha Espanha: colheita mecânica e olivais que produzem muito em pouco tempo e são rapidamente colocados abaixo e replantados (Roxo-Ventura, 2011).

Este modo de produção causa grandes impactos ambientais, como desgaste para o solo, perda da biodiversidade, mudança na paisagem, prevalecendo a monocultura extensiva, além de consumo de outros recursos naturais e poluição da água e é responsável por processo de desertificação. São métodos de produção, enfim, que contrastam com os anteriormente e tradicionalmente praticados no país (Neves-Pires-Roxo, 2013).

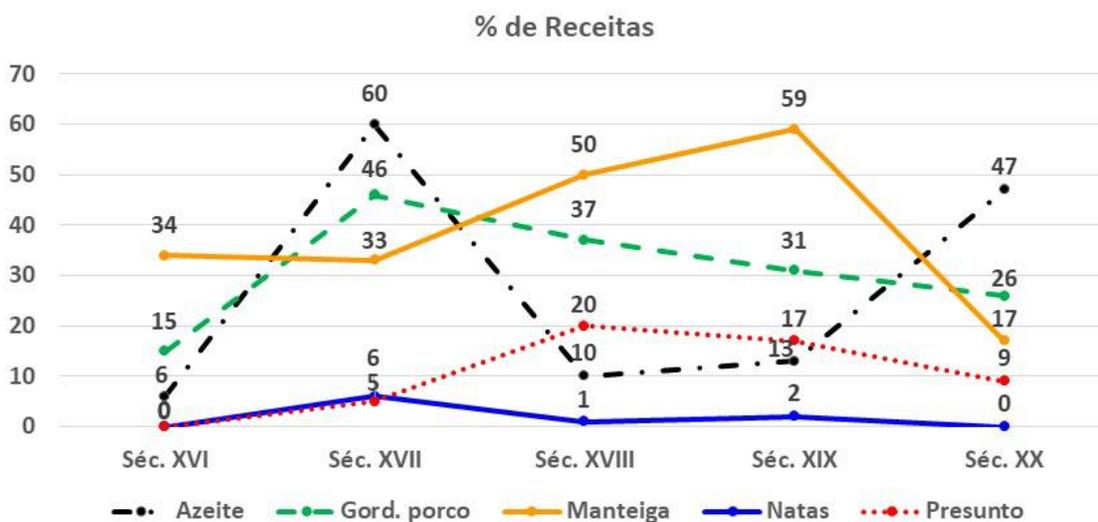
O uso alimentar do azeite em Portugal no século XXI é completamente difundido em todo território nacional, mas também de formas particulares em cada região. Na área costeira como um todo, na cozinha portuguesa do mar, efusivamente associada à dieta mediterrânica, o azeite é a gordura mais utilizada para todos os métodos de cocção, de grelhar e assar, passando por refogar e fritar, até a finalização dos pratos, como tempero de saladas, azeitonas, sopas ou ao estilo “lagareiro” (Modesto, 2015, p.14, 16, 20, 51, 51, passim).

O bacalhau, peixe que se consome no litoral e nos interiores, é preparado e servido majoritariamente com azeite, seja para fritar, assar ou regar, quando servido com batatas em lascas ou desfiado, feito à “Gomes de Sá” ou mesmo no “Bacalhau com à Brás”, no refogado inicial, vê-se a preferência pelo azeite (Modesto, 2015, p.14,15,16, 18, 188, passim).

Na culinária portuense, como nos mostra Baptista (2020), o azeite é a gordura culinária mais utilizada, ocupando 53% das receitas analisadas, sendo todas salgadas. O destaque se observa no uso com bacalhau, sendo enfatizado em inúmeras receitas uso de “bastante azeite” ou ressaltam a importância de utilizar essa gordura em grande quantidade para regar e não deixar a textura do peixe seca. Em preparações como as “Tripas à moda do Porto”, onde há preferência por gorduras animais no preparo, ainda assim o uso do azeite foi observado em 18% das receitas desse prato. Mas, além do azeite, nota-se um grande número de receitas variadas em que é claramente indicado o uso de azeitonas no empratamento e decoração ao servir (Baptista, 2020, p.169; 181;185;189;196;217;218)

Em estudo de livros de cozinha portuguesa do século XVI ao XX, desenvolvido a partir da análise do livro “Cozinha tradicional portuguesa” de Maria de Lourdes Modesto, publicado na década de 80 e considerado até os dias de hoje um dos livros mais importantes do receituário nacional, Abreu (2018, p.66) faz uma análise pormenorizada referente ao uso de gorduras por épocas, onde figura o azeite, e apresenta os seguintes dados:

Figura 1 - Evolução da utilização de lípidos alimentares em Portugal, dos séculos XVI ao XX.



Fonte de dados: Manupella, 1986; Viana, 2015; Mata, 1993; MLM, 1982 (ABREU, 2018, p. 66)

No gráfico acima nota-se que o azeite foi a gordura que mais sofreu variações em quantidade de citações em receitas em Portugal nos períodos destacados, mas sempre esteve presente.

Quanto ao uso em tipos de preparação, a Autora afirma (Abreu, 2018, p. 67):

“No que respeita à utilização de lípidos na sopa, existe um predomínio do azeite, seguido das gorduras de origem suína. As natas não aparecem nesta categoria e a manteiga e a margarina são pouco usadas. Nos pratos de bacalhau, o azeite tem uma posição dominante e todas as outras gorduras e óleos não têm grande expressão. Quanto aos doces, a situação é contrastante e o lípido mais utilizado é a manteiga.”

Mas, ainda assim, há ao menos 48 receitas de doces em que se nota o uso do azeite.

Das receitas que utilizam azeite nos pratos regionais constantes especificamente no livro de Maria de Lourdes Modesto (regiões divididas concretamente em: Entre Douro e Minho, Beira Alta, Beira Baixa, Beira Litoral, Trás-os-Montes e Alto Douro, Ribatejo, Estremadura, Alentejo, Algarve, Madeira e Açores), as análises mostram que o azeite é a gordura predominante e mais utilizada em todas as regiões, à exceção de Açores e Madeira, que utilizam mais a manteiga e o Alentejo, que tem muitas receitas com gordura de porco (Abreu, 2018, p.67).

O Alentejo é um caso interessante, porque, apesar de figurar um número grande de gordura de porco em receitas, possui número igualmente grande de receitas com azeite e é também a região onde se verifica, ainda nos dias atuais, a maior versatilidade no uso alimentar do azeite em Portugal, ou seja, este aparece em receitas mais diversas e de tipos diferentes que em outras regiões (Abreu, 2018, p.67). São exemplos disso as broas de azeite, migas e açordas, a doçaria, o gaspacho e as diversas sopas quentes alentejanas, como a de beldroega. Já as cozinhas mais ao norte usam azeite especialmente e de forma abundante nas preparações salgadas, como sopas quentes, para regar pratos e nas entradas (Modesto, 2015, p.13, 20, 22, 55, 89, 190, passim).

1.3 História do azeite à mesa dos brasileiros

O azeite de oliva²² não teve presença tão expressiva na alimentação do brasileiro ao longo da história do Brasil e mesmo hoje o produto está longe de ser uma gordura alimentar amplamente utilizada no país, sendo o hoje o consumo médio per capita de 350ml por ano²³. A milenar tradição oleica do colonizador português encontrou algumas barreiras no país tropical, como solo e clima, de modo geral impróprios ao cultivo da oliveira (Percussi, 2008).

Detalhes sobre os vários tipos e usos de gorduras alimentares, vegetais e animais, de norte a sul do Brasil colônia são abundantes nos interessantes relatos dos jesuítas do século XVI e XVII, de outros colonos portugueses e dos viajantes estrangeiros dos séculos XVII, XVIII e XIX, os quais ilustram a sociedade brasileira, seus costumes e formas de alimentação de modo quase minucioso, como se demonstra a seguir.

O jesuíta português Fernão Cardim fez observações principalmente quanto ao uso de gorduras para iluminação provenientes de óleos extraídos de frutos, peixes e mamíferos aquáticos. Durante a década de 1580 ele observa o uso da copaíba, que tem lugar ainda hoje na região norte do país em usos diversos. Conforme refere (Cardim, 1939, p. 55):

“Copaíba - É uma figueira comumente muito alta, direita e grossa; tem dentro dela muito óleo; para se tirar a cortam pelo meio, aonde tem o vento e aí tem este óleo em tanta abundância que algumas dão um quarto, e mais de óleo; é muito claro, de cor d’azeite [...] serve para as candeias e arde bem [...] há grande abundância[...]”.

A copaíba também é citada por Gabriel Soares de Sousa, senhor de engenho, que viveu no país na mesma época. Ao descrever a árvore, também refere o mesmo uso do seu óleo: “[...] não dá fruto que se coma, mas óleo santíssimo em virtude, o qual é da cor e clareza de azeite sem sal; e antes de se saber de sua virtude servia de noite nas candeias” (Sousa, 1971, p. 202). Também são mencionados nesses escritos do século XVI, como fonte oleica, diversos frutos, como os da ambaitinga (espécie de figueira), mamoneira, abatiputá, dendezeiro (palmeira originária da África) e açazeiro: “[...] há muitas

²² Neste ítem do Capítulo I o azeite será referenciado como azeite de oliva, designação corrente no português do Brasil. De um modo geral serão utilizadas as palavras gordura ou óleo para os demais óleos, exceto apenas nos relatos dos jesuítas e viajantes, citados diretamente, em que se emprega a palavra “azeite” genericamente para diferentes gorduras (no contexto das citações será possível entender a quais gorduras os autores se referem).

²³ Em termos de comparação, a Grécia que é o país que mais consome azeite registra um consumo anual *per capita* de 16,6L. Em Portugal, que é o 10º no ranking, esse consumo é de 7,1L. O grande volume de azeite que o Brasil importa se justifica pela enorme população, não pelo consumo *per capita*.

castas de palmeiras, de que se comem os palmitos e o fruto, que são uns cachos de cocos, e se faz deles azeite para comer e para candeia” (Salvador, 1954, p. 54).

Pelos inúmeros relatos históricos, é notável que, em seus primórdios, a sociedade brasileira, que então apenas se iniciava, encontrava meios de substituir o azeite de oliva na farta biodiversidade local, sociedade bastante preocupada, inclusive, em obter combustível para iluminação, um dos principais usos do azeite de oliva naquela época na Europa. Como observou Gândavo (1930, p.190), no século XVII em Diálogos das Grandezas do Brasil, “[...] quero mostrar a muita quantidade de azeites, que se dão pelos campos sem cultura nenhuma [...]” comumente empregados em candeias e candeieiros. Acerca de fonte oleica com esse mesmo fim, iluminação, os relatos referem-se à grande ocorrência de tubarões nos rios e costa oceânicos de todo território, e de botos e peixes-bois na região norte. Também as baleias são muito citadas. Segundo Cardim (1939, p.73), “por esta costa ser cheia de muitas baías, enseadas e esteiros acodem grande multidão de baleias a estes recôncavos [...] dão muitas à costa e delas se faz muito azeite”. Esses óleos tiveram papel importantíssimo na iluminação no Brasil até fins do século XIX, quando passaram a ser substituídos por gás e querosene.

O cultivo de oliveiras no Brasil é marcado ora por nenhuma produção, ora por tentativas de produção, sem destaques para grandes volumes. Embora se tenham notícias de que algumas mudas de oliveiras foram transportadas e plantadas em território brasileiro ainda nos séculos coloniais, o primeiro registro de plantio perene é de 1950 e refere-se à ornamentação de ruas na cidade de Maria da Fé, sul de Minas Gerais (Percussi, 2008).

O maior volume de azeite de oliva provinha de embarques diretamente da metrópole. Ainda assim, tratava-se de pequenas quantidades, nem sempre da melhor qualidade, que eram reservadas às famílias mais abastadas, que podiam arcar com os custos finais, inflados em função de dificuldades como o longo tempo da viagem e problemas logísticos (Percussi, 2007).

O jesuíta italiano André João Antonil, que viveu em Salvador da Bahia no início do século XVIII, cita que o preço de um “barrilote de azeite” de oliva custava em Minas Gerais 3 vezes mais que um queijo do Alentejo, 8 vezes mais que 4 bolos de farinha de milho e era dez vezes mais caro que uma porção de confeitos de açúcar. Em Salvador no século XVIII, Vilhena (1922, p.175-6) comenta os preços dos gêneros alimentícios nos seguintes termos:

“[...] impunemente se tem aqui vendido a libra de manteiga por 1200 réis e por 1600 réis, a do queijo por 800 réis, uma cebola do tamanho de um ovo por 60 réis, uma pipa de azeite por 250\$000 e por 300\$000. Estes gêneros porém são de fora; falemos nos do país como seja açúcar,

que [...] se está vendendo pelo miúdo, o melhor para refinar, ou arear, por 5\$320 réis cada uma arroba [...]”.

Não é de se estranhar, portanto, a ausência do azeite de oliva nas mesas da maioria da população, como define em estudo mais recente sobre a dinâmica social brasileira Campos (2015, p. 18):

“O Brasil era uma sociedade rural, escravocrata e sem instituições estatais essenciais – como bancos, universidades, parlamento etc., há muito existentes nos países colonizadores e em alguns outros países colonizados –, formada por uma elite político clerical claramente apartada da maior parte da população.”

Verificava-se, portanto, o uso de azeite de oliva na alimentação nas camadas sociais mais altas em várias regiões do país, ainda que de modo limitado e moderado. Nos “Autos da Devassa” da inconfidência mineira nos finais do século XVIII, constam menções ao azeite de oliva nos vários inventários dos envolvidos, como nos de José Ayres Gomes, proprietário de terras, Cláudio Manoel da Costa, advogado e poeta, e também no inventário do Cônego Luís Vieira da Silva. São citados canadas, barris e talheres de azeite de oliva, mas também lamparinas para óleos entre outras menções, como esta: “4 e meio frascos de vinho tinto. 6 frascos de aguardente do Reino. 4 frascos de azeite doce. 2 frascos de vinagre” (Autos, 1936, p.436-458).

Até a chegada da família real portuguesa para estabelecer a corte no Rio de Janeiro em 1808, a alimentação da grande maioria da população carioca era, segundo estudos do século XXI de El-Kared (2008), simples e composta ao longo do dia por três refeições, sendo o jantar, que ocorria ao meio dia, a mais importante. Era nessa refeição que a família média, aquela que não pertencia à elite dominante, nem à camada escravizada, reunia-se para compartilhar alimentos. Normalmente, o faziam sobre esteiras no chão da sala e serviam-se com as mãos. O feijão preto com toucinho e carne seca era diariamente consumido acompanhado de farinha de mandioca para dar consistência (El-Kared, 2008).

Os hábitos de consumo alimentar foram mudando a partir desse momento na corte, desde os horários das refeições, como o jantar, que por causa da influência real passa a ser servido às 17h. Dom João VI inclusive levou para o Brasil, junto com sua corte, dois cozinheiros portugueses de sua confiança, porque não pôde se abster das galinhas do modo como eles as preparavam (Belluzzo, 2010).

A gordura alimentar mais usada durante todo o período da colonização, conforme pode-se deduzir das observações dos viajantes, era, sem qualquer dúvida, o toucinho de porco. Como enfatiza Dória (2014, p. 35) em suas pesquisas atuais sobre a alimentação brasileira: “A culinária da península

ibérica, com suas carnes de porco, borregos e carneiros em geral, cabritos e galinhas, cozidos, refogados, assados ou empanados em pastelões [...] foi a nossa herança primordial”.

Para a maior parte da população, o consumo de alimentos restringia-se a produtos básicos e nem sempre disponíveis. Ao passar, por volta de 1820, por Santa Catarina, especificamente São Francisco do Sul, importante porto desde aquele período, Saint-Hilaire constatou a simplicidade nos costumes e a pouca variedade de gêneros à mesa das camadas populares locais: “mandei procurar toucinho em toda a região, não tendo sido possível obtê-lo [...], apesar de ser a única substância que no Brasil substitue (sic) a manteiga e o azeite” (Saint-Hilaire, 1936, p.96).

Embora o toucinho tivesse notavelmente a preferência nacional, os relatos assinalam o uso regional de outras gorduras tanto animais quanto vegetais, de acordo com sua disponibilidade local. Nos sertões do nordeste, por exemplo, era comum a chamada “manteiga do sertão” ou manteiga de garrafa, cozida e armazenada em garrafas, além da manteiga fresca (Koster, 1820). No norte do Brasil observou-se mais o uso de óleos vegetais de diferentes proveniências, porém com pouca ênfase, já que as culinárias indígenas da região, muito influentes até os dias de hoje, não fazem uso de gorduras para cocção (Casculo, 1983).

Na Bahia, nordeste brasileiro, Debret, que esteve no Brasil no século XIX, registra o que ele chamou de indústria de azeite de dendê engarrafado, utilizado tanto na alimentação, quanto na iluminação (Debret, 1940). Já sobre azeite de oliva, os relatos dos viajantes nessa época dão conta de seu uso, principalmente nos litorais, com peixes e frutos-do-mar ou molhos de pimenta, sempre incluindo vinagre, como observaram Spix e Martins (1938) acerca de Ilhéus, François Biard (1945) sobre o Pará e também Maria Graham (1956) referindo-se ao litoral de Pernambuco.

Desde os tempos da colônia o azeite de oliva consumido no país é importado sobretudo de Portugal. Mawe (1978, p. 221) registra, no início do século XIX, quando o Brasil estabelece comércio de alguns gêneros com a Inglaterra, que “[...] tem-se vendido em grandes quantidades [...] queijo de Cheshire, manteiga, garrafas de cerveja [...]. Deve-se notar que a mãe-pátria (Portugal) continua a mandar azeite, vinho, aguardente [...]”

Graham (1956, p.132) fez observações sobre o estilo francês e português nos serviços e pratos, ao participar como convidada em refeições de famílias abastadas pelo país. O uso do azeite de oliva à mesa dessas famílias foi sempre mencionado, fossem elas dos interiores, litorais ou capitais, como se lê no relato a seguir sobre um jantar em casa de um comandante militar em Olinda, estado de

Pernambuco: “[...] Dois pratos principais ocupavam o centro da mesa. Um deles, uma terrina contendo farinha de mandioca crua. O outro, uma pilha de peixes preparados com azeite, alho e pimenta [...]”.

Também começam a se notar por volta de meados do século XIX tendências de maior refinamento às refeições, principalmente em relação à etiqueta, serviço, louças e gêneros alimentícios, que seguiram padrão mais europeu, mais precisamente francês, que influenciava quase todas as casas reais europeias na época (Franco, 2001). A partir desse período, as diferenças entre as camadas sociais à mesa tornam-se ainda mais evidentes.

As classes intermediárias, influenciadas também pelos muitos estrangeiros que aportaram na cidade em todo o século XIX, passaram a consumir novos gêneros alimentícios, como cervejas, vinhos, aves e queijos de Minas Gerais e São Paulo, embora no dia-a-dia de trabalho consumissem as comidas já tradicionais de rua, iguarias mais pesadas de origem animal, nas quais o azeite de oliva pouco aparecia e em que prevaleciam gorduras como banha, toucinho e até mesmo azeite de dendê, que era mais comum em Salvador do que na corte carioca (El-Kared, 2008), como se vê nesse relato de Debret, viajante no período:

“É ainda na classe das negras livres que se encontram as cozinheiras vendedoras de angu [...]. O angu, iguaria de consumo generalizado no Brasil, e cujo nome se dá também à farinha de mandioca misturada com água, compõe-se, no seu mais alto grau de requinte, de diversos pedaços de carne, coração, fígado, bofe, língua, amídalas e outras partes da cabeça à exceção do miolo, cortados miúdos e aos quais se ajuntam água, banha de porco, azeite dendê, cor de ouro e com gosto de manteiga fresca, quiabos, legume mucilaginoso e ligeiramente ácido, folhas de nabo, pimentão verde ou amarelo, salsa, cebola, louro, salsa e tomates; o conjunto é cozido até adquirir a consistência necessária.” (Debret, 1940, p.310)

Os mais pobres e os escravizados continuavam com a dieta básica de feijão, farinha e carne seca com toucinho, angu e frutas, porque segundo Dória (2009, p.46) o que marca o cenário alimentar colonial é fome e o negro na América, reduzido à condição de coisa será alimentado seguindo o custo de sua alimentação para os donos e a ideia sobre sua força e longevidade

Os mais abastados, normalmente os que tinham cargos na corte ou exército, os proprietários de terras e comerciantes transatlânticos influenciaram socialmente as elites brasileiras, inclusive à mesa. Essas camadas tinham acesso a uma variedade maior de gêneros vindos da Europa, principalmente vinhos, farinha, queijos holandeses e ingleses, enchidos portugueses e italianos, também azeite e azeitonas, embora de qualidade inferior (El-Kared, 2008).

Entre essas famílias, as refeições eram generosas, segundo observações de Debret (1940), compostas por inúmeros serviços de caldos e cozidos gordos repletos de variedades de carnes de vaca e porco, enchidos, sopas com vegetais diversos (como nabos, couves, hortelã, tomates, rabanetes), arroz com galinha, camarões, pimentas malagueta, laranjas e sobremesas (como arroz doce e compotas de frutas com queijo e inúmeras frutas frescas). Quanto ao fruto e óleo da oliveira:

“Finalmente, o jantar se completa com uma salada inteiramente recoberta de enormes fatias de cebola crua e de azeitonas escuras e rançosas (tão apreciadas em Portugal de onde vêm, assim como o azeite de tempero que tem o mesmo gosto detestável)”. (Debret, 1940, p.196)

Fora da corte, porém, os hábitos pouco se alteraram, enquanto se acentuavam as diferenças de consumo alimentar regional. Minas Gerais e São Paulo eram os mercados abastecedores e produtivos para o consumo do Rio de Janeiro, para onde enviavam boa variedade de vegetais e frutas, aves, carnes de vaca e de porco e o ultra consumido toucinho (El-Kared, 2008). Davatz, outro viajante no século XIX, relata sobre o tema:

“A criação de porcos é largamente praticada no Brasil [...]. O toucinho que se tira dos porcos assim engordados têm geralmente muita banha e um gosto pouco agradável. Quando porém são criados em chiqueiros e com alimentos cozidos, seu toucinho torna-se mais apreciável [...]. A criação de suínos é, no Brasil, tanto mais importante quanto os alimentos são cozidos ali somente como banha e toucinho de porco, uso a que os europeus têm de se habituar mal chegam à terra, visto como não se emprega [...] nenhuma outra espécie de gordura ou azeite com esse fim”. (Davatz, 1972, p.33)

No ano de 1839 é publicado pela primeira vez o *Cozinheiro Imperial*, de autoria anônima, considerado o primeiro livro de cozinha do Brasil. Na apresentação, o autor deixa claro que a obra seria o manual que faltava para a arte culinária no país, que em sua visão, até aquele momento, carecia de ciência e técnica. Pela variedade de ingredientes e gêneros indicados no preparo dos pratos, que não frequentavam as mesas dos mais pobres (como o azeite de oliva), pelas receitas sofisticadas, que demandavam certos equipamentos e estruturas de manuseio, deduz-se que o manual destinava-se a satisfazer tão somente os gostos da corte e das elites.

O azeite de oliva aparece como ingrediente em 152 receitas do livro, das quais 4 são de doces, e quase sempre como única indicação de gordura, embora algumas vezes seja proposta a substituição por manteiga ou outra gordura animal. Na edição de 1887, quando já haviam sido incorporadas

preparações mais brasileiras, há indicação do uso de azeite de oliva em conjunto com azeite-de-dendê. Para diferenciar o azeite de oliva dos demais óleos vegetais utilizados no país, o autor escreve quase sempre “azeite doce”, “azeite fino” ou “azeite bom”.

A edição de 1887 do Cozinheiro Imperial inclui, no capítulo final, o chamado “Guia do criado de servir”, que, entre as instruções para colocação de mesa e tratamento de louças, indica o azeite de oliva para polir prata e também como componente no galheteiro.

Somente a partir dos anos finais do século XIX, após o fluxo imigratório de outros europeus, a proclamação da república e a intensificação da urbanização das capitais dos estados é que se nota alguma tendência à consolidação no restante do país dos hábitos que se iniciaram na corte em 1808 (Fernandes, 2008). E isso relatam outros dois viajantes no período:

“Entre os moradores de São Paulo, o gosto pelo luxo europeu ainda não se desenvolveu tanto como entre os ricos baianos, pernambucanos e maranhenses [...]. Em vez das grandes lâmpadas de vidro ou castiçais com velas de cera, campeia no meio da mesa um lampião de latão, no qual se queima azeite de mamona [...]” (Spix-Martius, 1938, p.209).

A despeito disso, é certo que as elites paulistas já se serviam de alguns ingredientes europeus, como vinho e azeite de oliva. Uma pista de tal hábito foi deixada no inventário do Capitão Mor Pedro Vicente de Azevedo, em que se contabiliza, entre os itens pessoais deixados por ele, uma garrafa de azeite de oliva (Queiroz, 1969). Já nos “Cadernos de assentos do Coronel Francisco Xavier da Costa Aguiar” (natural de Santos), presentes no acervo do Museu Paulista, consta a seguinte relação:

“Talher de vidro cristalino adiamantado, Talher de estanho, para azeite e vinagre 2, talheres pequenos de estanho, para azeite e vinagre, Par de galhetas douradas com seu prato, Par de galhetas de vidro Talher para azeite e vinagre, de Lisboa”.

A diferenciação do consumo entre as classes sociais altas e populares no Brasil já era evidente no início da colonização, época em que ter à mesa alguns ingredientes europeus supostamente nobres era forma de distinguir-se na hierarquia social. Já os ingredientes da terra eram tidos como ordinários e menos valorosos, visão que emana inclusive dos relatos dos viajantes europeus (Dória, 2009, p. 17).

“Nos países de passado colonial raramente se deu esse processo de construção de símbolos culinários com a capacidade de unificar toda a população em torno de uma ementa. A razão disso é que nem sempre as respectivas burguesias conseguiram construir um terreno cultural comum com os demais estratos e classes da população. Na verdade, não quiseram se confundir com as populações nativas, mantendo como referencial de identidade a origem

européia. Através do acesso controlado à cultura letrada, criaram uma verdadeira dualidade cultural. Assim, índios, negros e europeus raramente foram reunidos sob os mesmos signos. Religião “de negro”, cozinha “de bugre”, eram modos de falar que expressavam a exclusão.”

Com as leis que vão gradativamente abolindo o trabalho escravo a partir de 1850, quando foi proibido o tráfico transatlântico, e que culminam na abolição oficial da escravatura em 1888, estabelece-se uma forte política eugenista de Estado. Com objetivo explícito de “branquear” a população, buscou-se atrair trabalhadores estrangeiros, principalmente europeus, para substituir os negros africanos e afrodescendentes libertos. Naqueles fins do século XIX, em que se estabelecia a hierarquia social brasileira com base em parâmetros raciais, o imigrante europeu branco recém-chegado já desembarcava com alguma relevância em termos do que se esperava dele de contribuição social (Campos, 2015).

Dória (2009, p.45) pontua o que Josué de Castro dirá na sua Geografia da Fome²⁴:

“com a abolição da escravatura, os negros e os mestiços saídos das senzalas, ficando com a alimentação a cargo dos seus salários miseráveis, começaram por diminuir as quantidades de alimentos de sua dieta, e já não dispunham nem de combustível suficiente para produzir o trabalho que antes realizavam” (Castro, 1980, p.75).

O Estado brasileiro e, individualmente, alguns estados da federação, investiram em propagandas no exterior para atrair trabalhadores estrangeiros aos quais ofereceram incentivos diversos, negados aos negros libertos, como subsídios agrícolas e sanitários, doação de terras, serviços educacionais e religiosos. Não aportaram somente europeus. Ao todo desembarcaram 5 milhões de imigrantes entre 1850 e 1950 nos portos brasileiros, entre europeus, levantinos e asiáticos, o que representou um crescimento de forma direta de 10% da população do país no período e de 19%, considerando-se seus descendentes (Campos, 2015).

Os europeus, porém, eram a vasta maioria: 80% dos imigrantes durante o período, ou 2,9 milhões de trabalhadores, dos quais 35% eram italianos, 28% portugueses, 14% espanhóis e 4% alemães. Os imigrantes concentraram-se principalmente nos estados do sul e sudeste. Nesta última região, majoritariamente no Rio de Janeiro e em São Paulo (Campos, 2015).

A influência dos hábitos mediterrânicos nesses estados refletiu-se diretamente na alimentação. Embora, inicialmente, parte dos imigrantes se fechasse em colônias, uma enorme massa de trabalhadores rurais e também urbanos convivia intensamente com as comunidades em que se

²⁴ Livro publicado a primeira vez em 1946.

estabeleceram, mantendo, contudo, intactos os seus costumes (Campos, 2015). Tal convívio influencia aquelas comunidades e torna mais conhecido os alimentos da tríade mediterrânica e seus vários usos em território brasileiro, como se vê em Fernandes (2020), dessa vez refletindo fortemente a etnia e, por causa disso, também a classe social. “Essa dinâmica não só contribuiu para a preservação destas identidades – que por vezes se mantiveram tão “intactas” que passaram a existir apenas no Brasil -, como promoveu uma transformação identitária tanto dos brasileiros quanto dos imigrantes” (Campos, 2015, p.26).

A partir da chegada desses imigrantes, entre fins do século XIX e metade do século XX, alimentos como azeite de oliva e vinho, azeitonas, alguns enchidos e queijos italianos e portugueses, bem como pratos espanhóis, ganham destaque no dia-a-dia e passam a ser incorporados gradativamente ao cotidiano das famílias sem essas origens étnicas que já vinham estabelecidas em terras brasileiras em tempos anteriores.

O restaurante de um dos primeiros cozinheiros italianos no Rio de Janeiro, encantava os portugueses que chegaram com a corte, que ali reencontravam “uma parcela dos prazeres de que haviam gozado em Lisboa” e ali podiam contratar “banquetes e serviços particulares delicadamente executados”. O seu êxito foi tal, que encorajou alguns italianos a abrir casas de comestíveis “bem abastecidas de massas delicadas, azeites superfinos, frios bem conservados e frutas secas de primeira qualidade” (EL-Kared, 2008, p.11).

A influência portuguesa no hábito das sopas e os fartos cozidos que já vinham desde o início da colonização se mantém e se reforça, após as migrações dos fins do século XIX, nos pratos salgados, especialmente pelo uso do azeite de oliva e consumo de bacalhau, que vinham diretamente de Portugal e eram distribuídos pelos principais centros urbanos (Demerteco, 2003), estes consumidos pelas elites e classes médias recém-formadas (Dória, 2009).

A demanda por gorduras alimentícias nas capitais começa a aumentar com o crescimento populacional e o impulso da industrialização, especialmente no estado de São Paulo, a partir do começo do século XX. Os reflexos nos hábitos de consumo seriam expressivos. Passa-se a substituir banha e toucinho de porco por óleos vegetais, como os de milho e soja, muitas vezes usados também como substitutos do azeite por serem mais baratos e mais disponíveis (Belluzzo, 2008).

Em 1951 Antônio de Oliveira Pires, imigrante português de Leiria, decide plantar mudas de oliveira e iniciar o processamento de azeite, assim como fazia em sua terra natal. A partir do conhecimento de enxertia de oliveiras, que aplica em árvores brasileiras, e a produção na serra da

Mantiqueira, entre os Estados do Rio de Janeiro, Minas Gerais e São Paulo, onde o clima é mais parecido com o europeu, ele inaugura, em 1959, um lagar na cidade de Pousada da Serra. Em seis anos, Pires já produzia azeite para consumo próprio, consumo de amigos e também para comercialização, cerca de 1.500kg de azeite por ano. Após seu falecimento, em 1966, o lagar foi fechado e o olival, abandonado, acabou por desaparecer (Percussi, 2007).

Já o uso do azeite nas cozinhas pelo país pode ser avaliado pelos livros de receitas, que passam a ser publicados com frequência cada vez maior. Em *Comer bem, por Dona Benta*, uma das obras do gênero mais famosas e emblemáticas da sociedade brasileira do século XX, editada pela primeira vez em 1940, observa-se que o azeite de oliva desponta como estrela da alimentação saudável (Simões, 2009).

A concepção elitista e “profissional” do uso de azeite, no entanto, persiste, como fica claro na coleção de livros de gastronomia “Cozinha Regional Brasileira”, lançada nacionalmente pela Editora Abril em 2009. Acompanhando as edições dos jornais de domingo de cada Estado, a coleção, que dedica um exemplar bem detalhado para cada estado do país, traz dados sobre a história da formação dos estados e sua culinária, e, ainda, inúmeras receitas tradicionais e emblemáticas de cada lugar, além de releituras de receitas regionais propostas por chefs de cozinha renomados. Nessa obra abrangente, a indicação do uso do azeite nos pratos tradicionais restringe-se a saladas e entradas, além de peixes, especialmente bacalhau, quase nunca para assados e refogados. O azeite aparece, porém, como gordura preferencial ao lado da manteiga, ambos indicados nas receitas propostas pelos chefs, o que demonstra que o produto ainda se destinava ao consumo de uma elite.

De todo modo, o consumo de azeite vem aumentando no país desde o início da década de 1990, o que coincide com a abertura do mercado doméstico a uma ampla pauta de produtos estrangeiros e com a estabilidade da inflação, esta obtida com o Plano Real, que instituiu a moeda de mesmo nome. Ao final da década de 2000, segundo Santos (2011, p.31 e 32), o consumo de azeite é notoriamente maior e atendido basicamente por importações, já que a produção doméstica é quase inexpressiva:

“[...] o crescimento económico do Brasil ajudou as marcas portuguesas a reforçarem o seu peso neste mercado por duas razões: a população tem maior capacidade financeira para adquirir os azeites portugueses de elevada qualidade e para suportar os preços elevados devidos aos impostos alfandegários. Também é importante referir que o crescimento económico no Brasil tem permitido à população uma maior preocupação com a alimentação e qualidade de vida, pelo que a qualidade dos produtos exportados para o Brasil tem aumentado”.

Em 2020, o Brasil importou 101,6 mil toneladas de azeite, 16,5% mais que em 2019, segundo dados do Conselho Oleícola Internacional. A maior parte dos embarques procede da União Europeia (81,3%), principalmente de Portugal (58,8%), Espanha (16,1%) e Itália (5,5%). As importações brasileiras de azeite equivalem hoje a 59% da exportação portuguesa do produto e a 22% da exportação espanhola (Santos, 2011).

Enquanto isso, a indústria brasileira, com capacidade produtiva muito aquém da demanda nacional, especializa-se em azeites de qualidades especiais e superiores, que chegam às prateleiras do comércio a preços ainda mais elevados do que os produtos importados. Boa parte das mudas de oliveira e da tecnologia produtiva é fornecida pela fazenda experimental da EPAMIG (Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais), na cidade de Maria da Fé, sul do estado. Já as fazendas produtoras de azeite para comercialização concentram-se na região da Serra da Mantiqueira e no sul do Brasil, nas serras gaúchas e catarinenses (Percussi, 2007).

CAPÍTULO II

O CONSUMO DE AZEITE POR IMIGRANTES BRASILEIROS EM PORTUGAL

Neste capítulo, apresentamos os dados e respostas acerca dos hábitos de consumo de azeite obtidos por meio de questionário aplicado online a imigrantes brasileiros em Portugal respondido por um total de 303 pessoas. São apresentados primeiro os gráficos de cada resposta e a seguir estas são expostas, primeiramente, por grupo, segundo as categorias de informação definidas, e discutidas individualmente ou em conjunto conforme o tema. Em seguida, apresenta-se uma análise mais aprofundada, que procura relacionar os hábitos de consumo dos respondentes a seu perfil demográfico, socioeconômico e cultural.

2.1 Parte 1 - Dados demográficos

Figura 2 - Questão 1 (Idade)

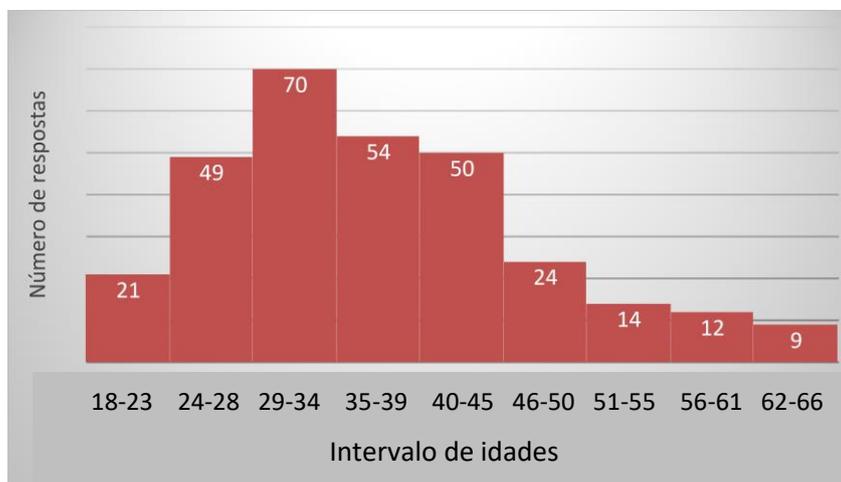


Figura 3 - Questão 2 (Gênero)

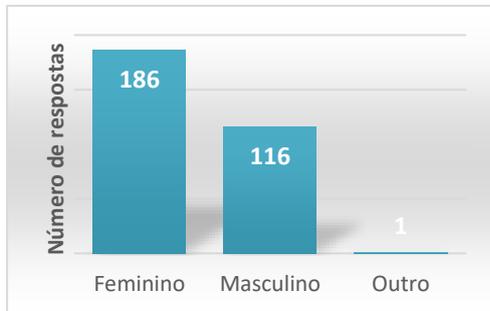


Figura 4 - Questão 3 (Cor/Raça segundo IBGE)

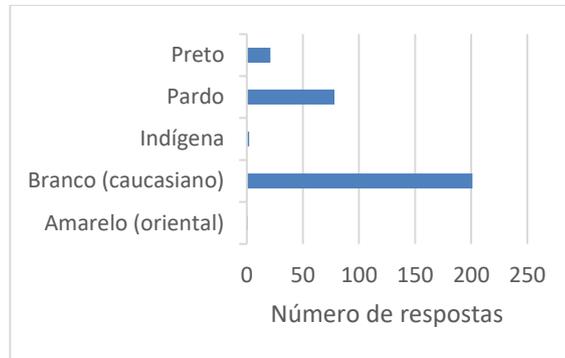


Figura 5 - Questão 4 (Estado brasileiro onde cresceu)

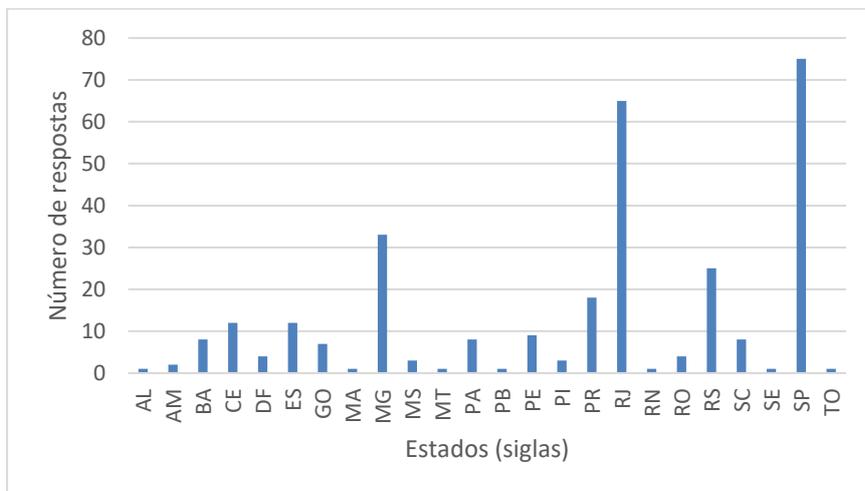
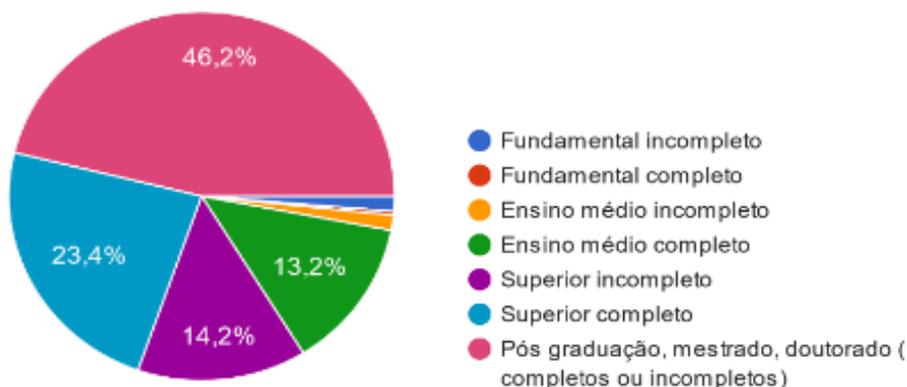


Figura 6 - Questão 5 (Escolaridade)



Em relação à idade, 70% dos respondentes estão entre 22 e 42 anos, ficando a média em 37 anos, com predominância de pessoas de 28 e 42 anos. A maioria é do sexo feminino e se autodeclara branca (61,4% e 66,3%, respectivamente), para apenas 25% autodeclarados pardos. São também a maioria, 61,2%, os procedentes de um dos estados da região sudeste do Brasil (Rio de Janeiro, São Paulo, Minas Gerais e Espírito Santo) e os que têm ao menos o ensino superior completo (69%).

O segmento da população imigrante que respondeu ao questionário sobre o consumo de azeite mostrou características demográficas diferentes do perfil da população do Brasil espelhada no último censo do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), de 2010. Naquele senso, acerca da cor da pele, 56% dos brasileiros se autodeclararam pretos ou pardos, e sobre o nível de escolaridade a pesquisa apurou que apenas 17% da população adulta com mais de 25 anos havia concluído um curso superior e que a taxa de analfabetismo estava em 6,6%.

2.2 Parte 2 - Aspectos sociais da vida no Brasil antes da emigração para Portugal

Figura 7- Questão 6 (Renda familiar no Brasil)

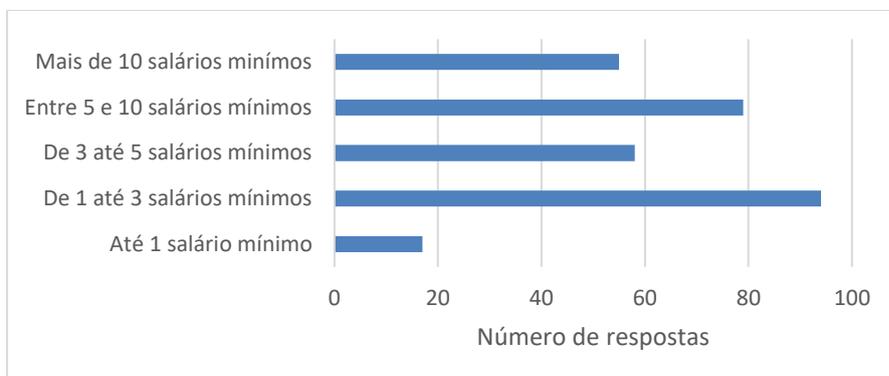
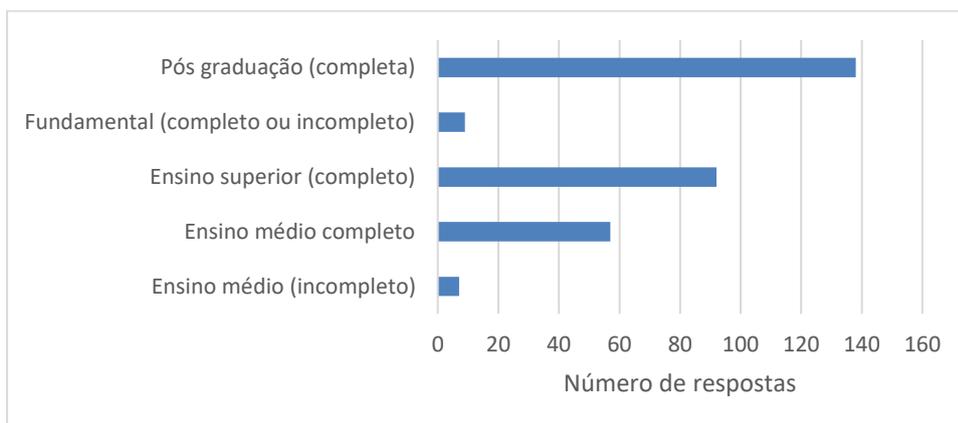


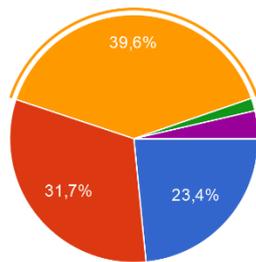
Figura 8 - Questão 7 (Maior grau de escolaridade no núcleo familiar)



Quanto à renda familiar, 31% dos respondentes obtinham de 1 a 3 salários mínimos no Brasil, e 63% mais que 3 salários mínimos. Estes últimos, além disso, conviviam em famílias em que a escolaridade máxima alcançava o superior completo ou era ainda mais elevada. Já na população brasileira como um todo, segundo dados de 2013 do DataFolha, instituto de pesquisa do diário paulista Folha de S. Paulo, apenas 15% dos brasileiros tinham renda familiar acima de 3 salários mínimos naquele ano, e 66% viviam com até 2 salários mínimos. Estes dados, aliados aos apresentados anteriormente, corroboram a realidade da população brasileira, em que o segmento autodeclarado branco tem escolaridade mais alta e maior poder aquisitivo em relação aos autodeclarados pretos e pardos.

2.3 Parte 3 - Questões sociodemográficas em Portugal

Figura 9 - Questão 8 (Região em que reside)



- Norte
- Centro
- Área Metropolitana de Lisboa
- Alentejo
- Algarve
- Região Autónoma dos Açores
- Região Autónoma da Madeira

Figura 10 - Questão 9 (Renda familiar atual)

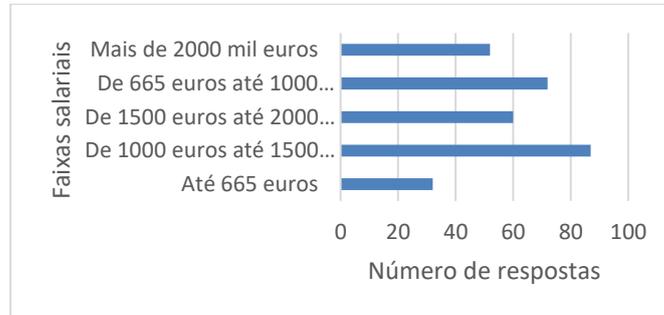
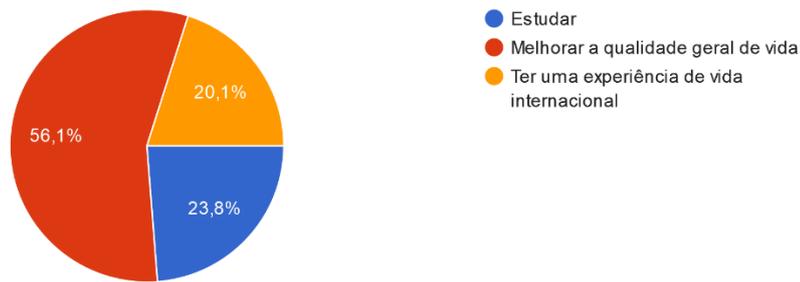


Figura 11 - Questão 10 (Tempo que vive em Portugal)



Figura 12 - Questão 11 (Motivação para a imigração)



Em Portugal, 51% dos respondentes têm renda familiar entre 665 e 1500 euros, 72% vivem no país há 1 a 5 anos e 56% emigraram em busca de melhor qualidade geral de vida. Interessante observar o grande número de respondentes que visavam melhorar a qualidade de vida em face de serem eles, em sua maioria, oriundos das classes médias e até alta, que portanto, tinham situação relativamente privilegiada no Brasil.

2.4 Parte 4 - Sobre a vida em Portugal

Figura 13 - Questão 12 – Nacionalidades das pessoas com quem compartilha as refeições em casa

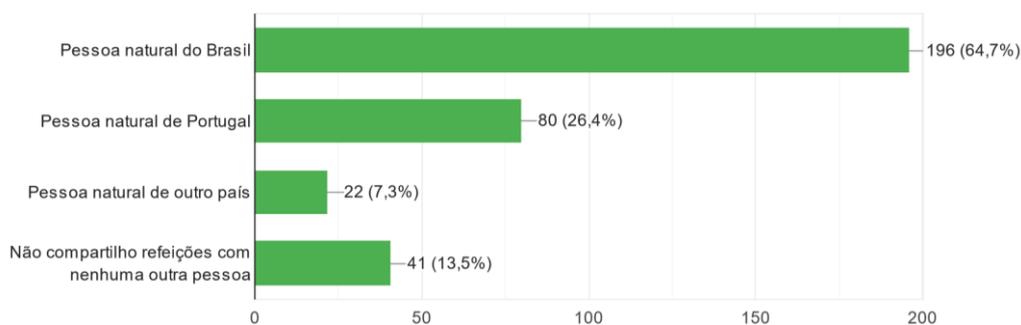


Figura 14 - Questão 13 (Número de pessoas com quem compartilha refeições em casa contando o respondente)

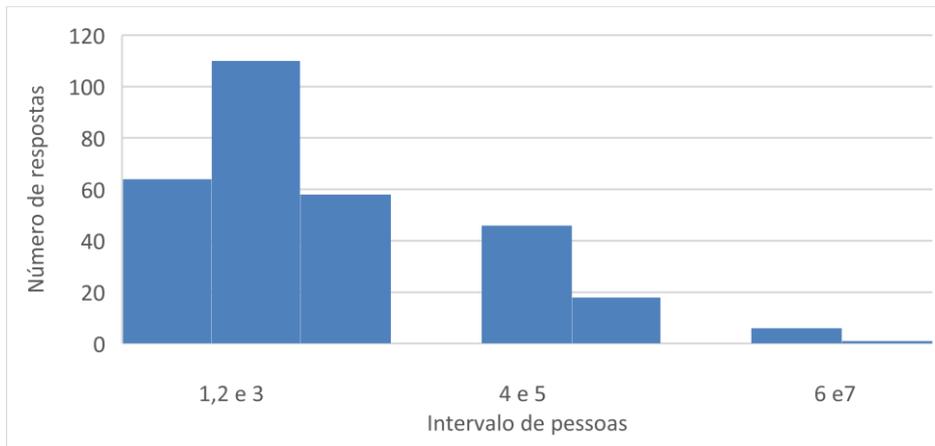
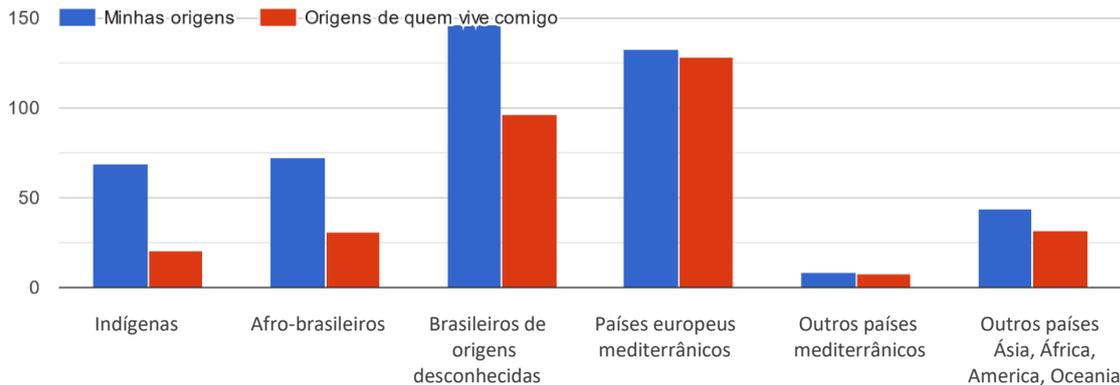


Figura 15 - Questão 14 (Origens étnicas do respondente e de quem compartilha refeições em casa)



Em relação às refeições, 72% as compartilham com mais pessoas, sendo 56% entre brasileiros e 9% com portugueses. A maioria, ainda, 60%, compartilha as refeições com 2 a 4 pessoas. Por estes números pode-se perceber que boa parte dos brasileiros convive na comunidade imigrante brasileira ou vive com suas próprias famílias.

Quanto à origem étnica, 47% dos respondentes têm antepassados nascidos em algum país do mediterrâneo e 43% vivem com alguém dessa origem étnica, principalmente de Portugal, Espanha, Itália, Síria e Líbano.

2.5 Parte 5 - Hábitos de consumo de azeite

Figura 16 - Questão 15 (Sobre o tipo de azeite que consumido)

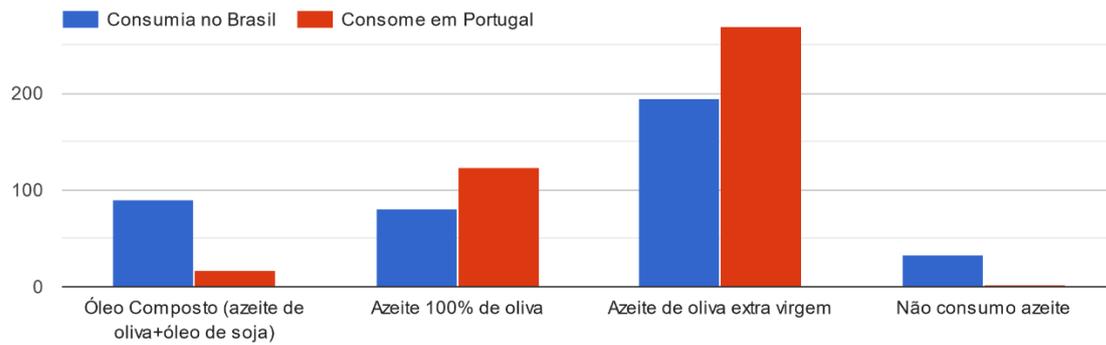


Figura 17 - Questão de 16 (O azeite como gordura alimentar principal na residência)

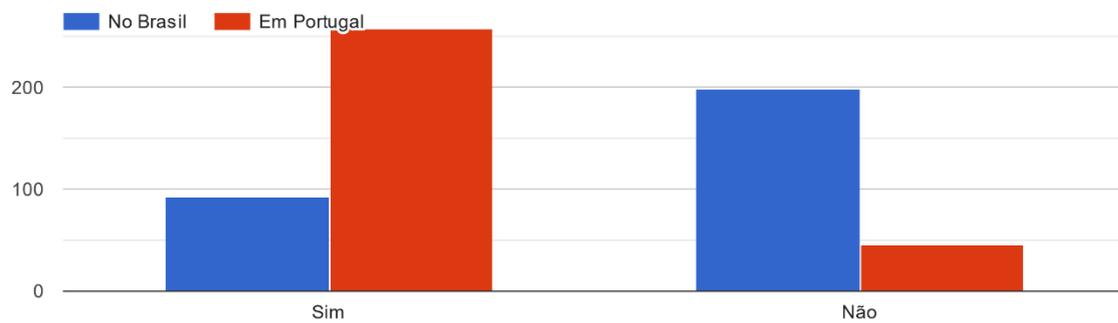


Figura 18 - Questão 16a (Quando ao azeite não é gordura principal, qual a gordura que ocupa esse lugar)

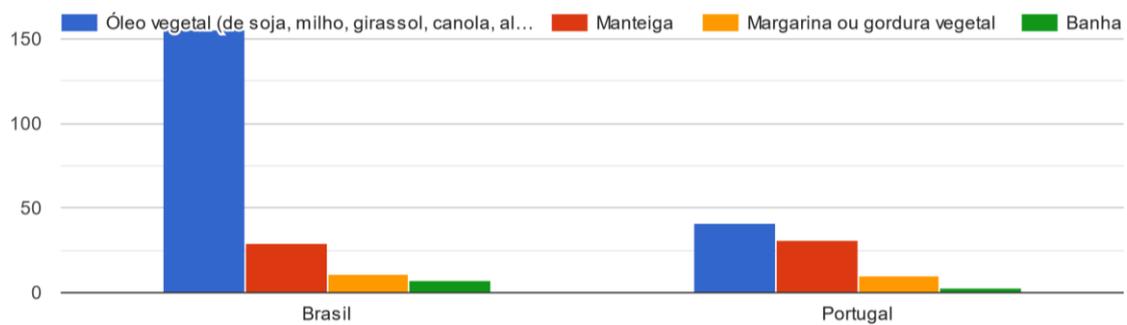


Figura 19 - Questão 17 (Uso destinado a cada tipo de gordura em casa)

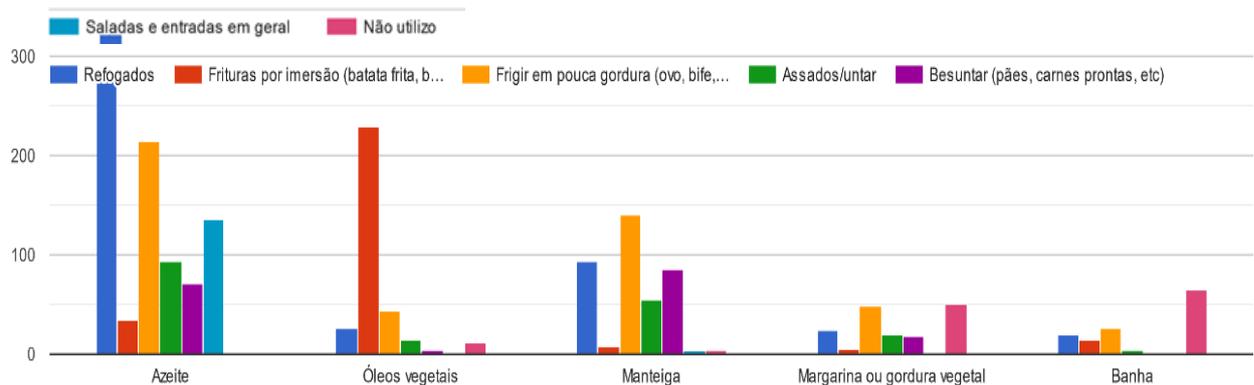


Figura 20 - Questão 18 (Frequência de consumo de azeite nas refeições)

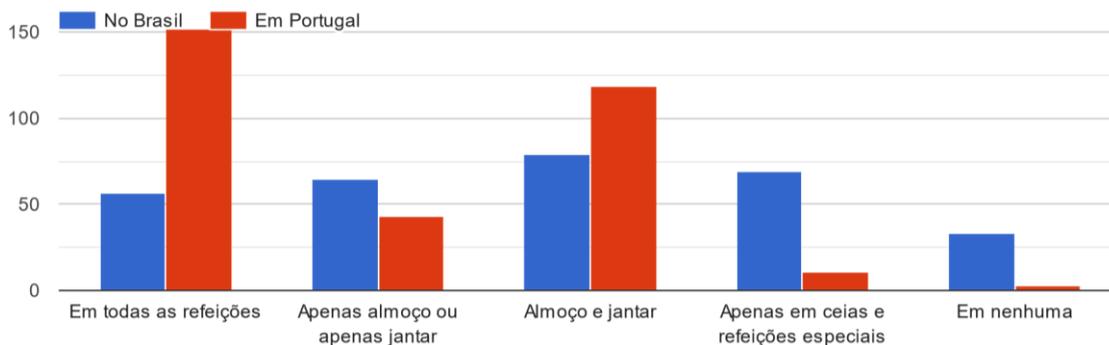
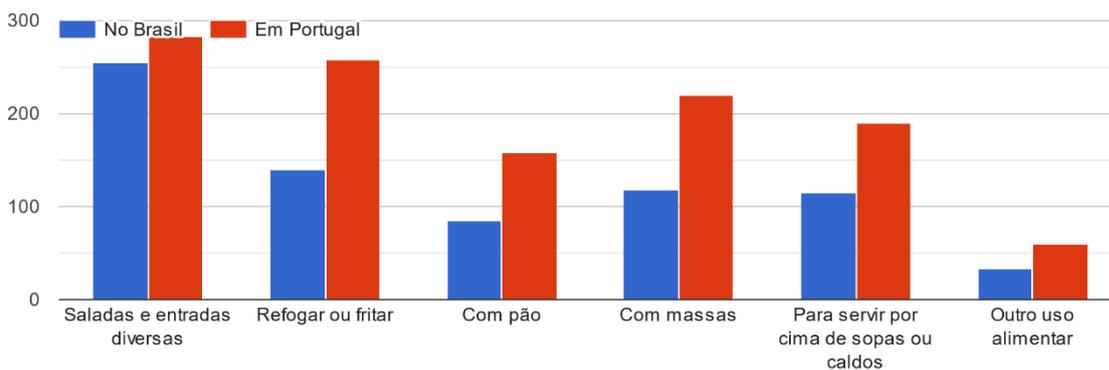


Figura 21 - Questão 19 (Usos do azeite nas refeições)



Dos respondentes, apenas 12% não consumiam azeite no Brasil e 75% consumiam azeite extravirgem, o mais nobre. No entanto, somente 30% (92) tinham o azeite como gordura principal no Brasil.

Já quando se observa o consumo em Portugal, 83% dos respondentes o utilizam como gordura alimentar principal, enquanto no Brasil 51% preferiam outros óleos vegetais.

Nos gráficos das questões 17, 18 e 19, observa-se que os usos de azeite na alimentação passam por todos os métodos de cocção, mas a preferência de consumo para frituras por imersão é de outros óleos vegetais.

Observa-se que o azeite era usado em todas as refeições no Brasil por apenas 15% dos respondentes, já em Portugal 49% dos respondentes têm esse hábito. No Brasil, ainda, 33% usavam

azeite apenas em refeições especiais ou em nenhuma refeição. A maioria dos respondentes, 83%, usavam azeite no Brasil principalmente em saladas e entradas diversas, mas em Portugal o uso é mais generalizado

Figura 22 - Questão 20 (Quantidade em litros de consumo mensal de azeite na casa)

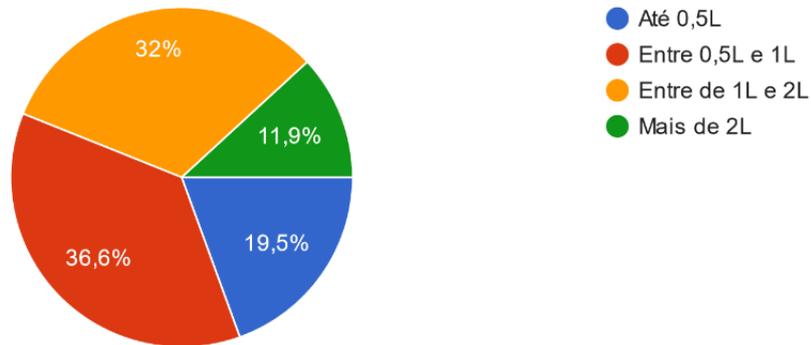


Figura 23 - Questão 21 (Motivo principal ou principais para consumir azeite)

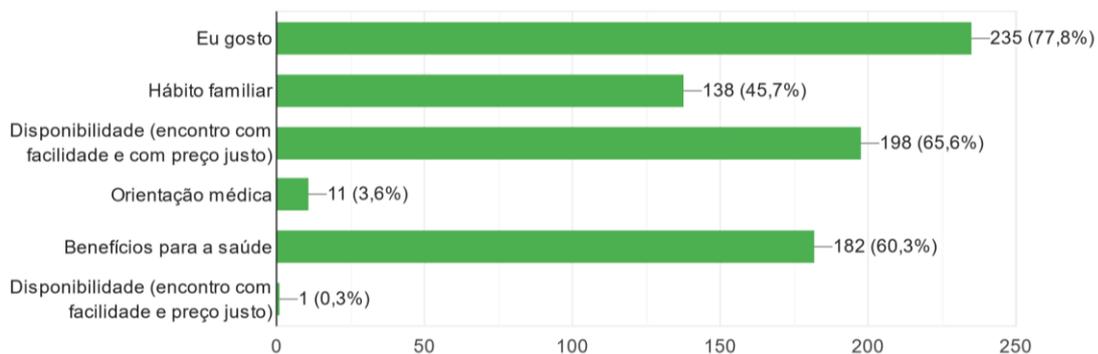
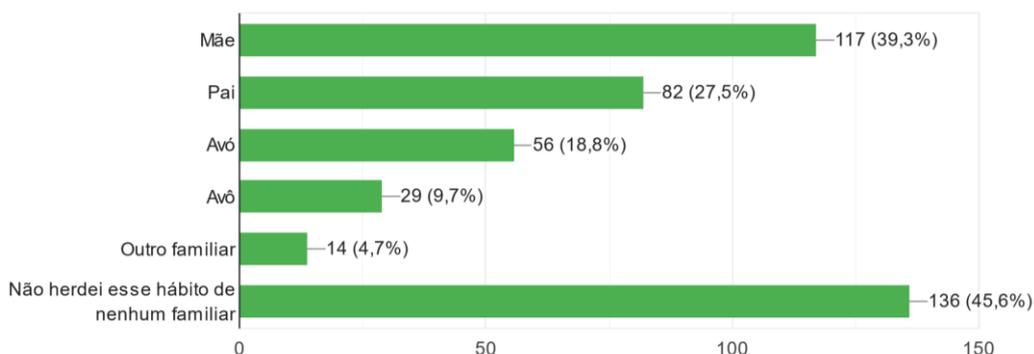


Figura 24 - Questão 22 (Percepção de herança familiar no consumo de azeite)



Nas respostas às questões 20, 21 e 22, sintetizadas nos gráficos, tem-se que 43,9% dos respondentes consomem mais de 1L de azeite no mês e 36% pelo menos 0,5L.

Entre as motivações para consumir azeite, 46% consideram que o hábito vem da família, enquanto 77% consomem por gosto pessoal e 65% pela disponibilidade. Outros 60% também consideram as qualidades do azeite para a promoção da saúde.

Sobre a percepção de herança familiar do consumo, 44,8% responderam que não herdaram o hábito de nenhum familiar, ao passo que o familiar mais citado como influente para o hábito foi a mãe.

2.6 Análise qualitativa: correlação das respostas entre diferentes perguntas e partes, grupos ou temas

2.6.1 Questões 14, 21 e 22 (origem étnica com percepção de herança de hábito de consumo)

Quando analisamos as respostas a perguntas que relacionam usos e identidade, é possível inferir que a origem étnica familiar influencia de modo consistente o consumo, quer pela relação afetiva com o produto, quer pela quantidade consumida e as formas de consumo.

Os respondentes com origens étnicas familiares em países do mediterrâneo também são os que mais consumiam azeite no Brasil, onde já faziam uso variado do produto, para além das saladas e ocasiões especiais, como o empregam os respondentes de outras origens étnicas.

Dos 168 (55,4%), que afirmaram reconhecer a herança do hábito de algum familiar, 70% são brancos e 69% oriundos de estados do Brasil que receberam grande fluxo imigratório de países do mediterrâneo nos séculos XIX e XX, nomeadamente os estados do sul (Rio Grande do Sul, Santa Catarina e Paraná), além de São Paulo e do Rio de Janeiro.

2.6.2 Questões 13 e 20 (consumo per capita)

Quando se compara o número de pessoas que compartilha refeições em casa com a quantidade de azeite consumida por mês, levando-se em consideração que 68,6% consomem entre 0,5L e 2L e 70% estão ou se alimentando sozinhos ou compartilhando as refeições com até mais duas pessoas, observa-se, em estimativa média, o consumo de 0,5L de azeite por pessoa por mês, quase 20 vezes o volume médio de consumo verificado no Brasil.

Dos 43,9% que afirmaram consumir em casa mais de 1L de azeite por mês (98 respondentes consomem entre 1L e 2L e 35 mais de 2L), 9% não compartilham refeições e 63% são de origem étnica mediterrânica ou compartilham refeições com alguém dessa origem.

No grupo oposto de consumo, no qual 19%, ou 60 respondentes, afirmaram que consomem até 0,5L de azeite por mês, decidiu-se verificar mais detalhadamente o perfil dos integrantes. Constatou-se que 53% deles não têm origem étnica mediterrânica nem compartilham refeições com alguém com essas origens. Além disso, 50% afirmaram que não reconhecem herança do hábito de consumo de azeite de nenhum parente e, destes, 25% afirmaram que não compartilham as refeições.

2.6.3 Questões 18 e 19 (frequência e tipo de consumo)

Quando se compara a frequência de consumo com os tipos de consumo do azeite, obtém-se que 55% dos respondentes consumiam azeite no Brasil apenas em uma das refeições do dia, em nenhuma refeição ou apenas em refeições especiais, tendo a imensa maioria, 282 pessoas, assinalado o consumo principalmente em saladas e entradas diversas.

Os dados possibilitam afirmar que os brasileiros e brasileiras consomem azeite de forma bem mais restrita no Brasil em comparação ao seu consumo do produto em Portugal, onde o empregam em formas mais diversas e em maior número de refeições.

*Tipo de consumo especificado

Os respondentes que quiseram descrever outras formas de consumo de azeite fora das opções disponíveis na questão 19 (15% do total) deixaram pistas acerca do consumo identitário do produto. Eles citaram, por exemplo, o uso no preparo de bacalhau e outros peixes, para regar pizzas e no tempero de azeitonas.

E, apesar de não ter sido o foco da pergunta e também não ser o foco desta investigação, alguns respondentes citaram usos não alimentícios para o azeite, como hidratação capilar, curar dor de ouvido, cosmético e, ainda, remover seiva do pinheiro de roupas.

Não fica claro se esses usos diversos eram feitos também no Brasil ou se são feitos somente em Portugal, mas, de qualquer maneira, demonstram que o passado de utilização versátil do azeite não foi perdido por completo, bem como se pode dizer que há ainda, de algum modo, uma ligação mais íntima com o alimento.

2.6.4 Questões 3, 5, 6 com 16 (raça; classe e consumo)

Das 9 pessoas (2,97%) que assinalaram terem até o ensino médio incompleto, apenas 2 se autodeclararam brancas, 7 tinham renda familiar no Brasil de até 1 salário mínimo e nenhuma consumia azeite como gordura principal, sendo que 2 nunca consumiam azeite. Mas todas afirmaram que em Portugal empregam azeite em pelo menos 2 refeições e consomem até 1L por mês do produto em casa.

Todos esses respondentes também afirmaram que não herdaram o hábito de consumo de nenhum familiar e atualmente consomem azeite porque gostam, pela disponibilidade do produto e por ver em seu consumo benefícios para a saúde.

Do lado oposto, daqueles 142 (46%) que afirmaram ter pós-graduação, 99 se autodeclararam brancos, para apenas 7 pretos e 2 indígenas. Destes, ainda, 52 tinham o azeite como gordura principal

no Brasil e o mantiveram com esse *status* em Portugal. Nenhum recebia até 1 salário mínimo no Brasil. Desses respondentes, 61 declaram não terem percebido se herdaram o hábito de consumo de azeite de familiares e 52 consomem mais de 1L por mês.

2.6.5 Questão 4, 14 e 16 (região do país; origem étnica e consumo)

Dos 142 respondentes que assinalaram ter parente de até 3º grau proveniente de algum país do mediterrâneo, 56 faziam do azeite a gordura principal no Brasil. Se analisarmos que 93 (30%) pessoas do total da pesquisa assinalaram que faziam uso do azeite como gordura principal no Brasil, então temos que 60% delas possui alguma origem étnica do mediterrâneo. Também 82 dessas pessoas são dos estados que receberam grande quantidade de imigrantes de países mediterrânicos.

Essas respostas permitem interpretar que a origem étnica é fator preponderante na escolha e consumo do alimento.

CONCLUSÃO

A relação simbólica entre o azeite de oliva e outros aspectos da cultura mediterrânea desde a antiguidade revela-se na variedade de usos a que o produto se destina e nas diversas menções a ele em contextos não alimentares, como na mitologia, fármacos, perfumaria e medicina curativa, iluminação pública, rituais religiosos, sociais e fúnebres e nas artes em geral. O alimento que representa identidade não aparece somente nas receitas culinárias, não figura no cotidiano apenas como forma ou imagem únicas, sem metáforas, sem citações e sem outros símbolos que o unem a uma cultura. Esse alimento está por toda parte, aparece em vários contextos, com significados diversos, porque afinal é parte fundante dessa cultura.

As grandes transformações políticas, sociais e econômicas ao longo da Idade Contemporânea tiveram impacto profundo e forçaram adaptações em todos os setores das sociedades. Com a ciência pautando o desenvolvimento da vida cotidiana e as políticas de produção e consumo, a máquina a vapor, gás, petróleo, eletricidade, exploração mineral avançada, automatização revolucionaram os modos de vida.

Nesse contexto, também a produção e consumo de azeite em Portugal são impactados e acabam por serem beneficiados. O azeite, as azeitonas e os olivais, que figuravam de forma constante e íntima no imaginário e cotidiano do povo português havia séculos, ganham reforço tecnológico e científico. Enquanto cultivo e produção aprimoram-se, entra em cena o marketing estatal, que os fundem, em especial o azeite, direta e definitivamente ao espírito português, às terras, à engenhosidade, ao passado, consolidando sua proeminência social e econômica.

Do lado oposto do Atlântico, o Brasil se construía, como as demais nações originadas do processo de colonização europeia, à base de muita opressão e hierarquização cultural e étnica. O azeite de oliva ganhou ares de produto superior (não só por ser marcador da cultura do colonizador, mas também pelo elevado preço de mercado) para a imensa maioria dos brasileiros da colônia e do Império, pois a produção local se mostrou inviável de início (a oliveira não se adaptou às terras tropicais). Assim, a banha/toucinho de porco, mais disponível e economicamente acessível e também elas integrantes do padrão cultural alimentar desses mesmos colonizadores europeus, se estabeleceu como gordura alimentar de base no país, em conjunto com as manteigas e azeite-de-dendê em algumas regiões e, posteriormente, a partir da intensa urbanização, com óleos vegetais de soja ou milho, jamais com o azeite.

No Brasil, os recursos naturais e sua diversidade, a religiosidade e as técnicas de cozinha, fatores que constroem a culinária de um povo, emergem da interação nem sempre harmônica entre culturas muito distintas, originárias de três continentes distantes entre si também geograficamente. Ou seja, a base da culinária brasileira, é primeiramente demarcada pela natureza étnica. E, apesar dos elementos de todas essas culturas estarem presentes, apesar dos regionalismos, as influências de cada um dos povos fundadores do país — indígenas nativos, africanos escravizados e portugueses colonizadores — não foram equivalentes na culinária do Brasil, já que a sociedade se construía a partir do olhar dominante do colonizador.

Embora tenha se tornado mais conhecido da população a partir das imigrações europeias pós-abolição da escravatura, o azeite de oliva continuou pouco presente na mesa do brasileiro. Somente aparecia, e assim mesmo de forma apenas pontual, nas refeições das elites econômicas e, um pouco mais tarde, também à mesa dos descendentes dos imigrantes do Mediterrâneo. Estes, apesar da escassez da oferta, não abandonaram completamente o consumo de azeite de oliva, pois os imigrantes conservam numa larga medida os hábitos alimentares predominantes em suas culturas, em termos culinários e de simbologia dos ingredientes. Vale lembrar que os hábitos alimentares tendem a ser a última característica cultural a desaparecer, depois, inclusive, dos idiomas, já que a alimentação é tomada como forte elemento, tanto para construir, quanto para reconstruir identidades.

Ao fim da investigação com apoio das informações históricas acerca da trajetória do azeite de oliva desde a matriz mediterrânica e também análise das informações colhidas das respostas do questionário aplicado aos imigrantes brasileiros estabelecidos em Portugal nas últimas duas décadas, pudemos responder às perguntas norteadoras deste estudo: “Como o azeite se insere na identidade alimentar de brasileiros que por diversas motivações migraram e se estabeleceram em Portugal nos últimos vinte anos? “De que forma esse consumo associa-se às suas raízes étnicas, sociais e locais?”.

A análise das respostas ao questionário suscita um leque de constatações. Uma delas é que o azeite de oliva é um elemento de identidade alimentar para a maior parte dos integrantes do grupo entrevistado, que associa o hábito do consumo ao gosto pessoal e tem a percepção de herança familiar de que esse consumo veio da mãe. A mãe é o elemento primeiro em quem, em geral, o indivíduo se apoia para construção do eu, sua identidade pessoal e em quem confia para reproduzir os padrões da comunidade à qual pertence, a identidade cultural. Essa maioria desse grupo se constitui de pessoas de classe média a alta, com elevado grau de escolaridade, se autodeclara branca e é predominantemente do sexo feminino.

Esses dados e demais respostas do questionário também nos levam a concluir que a relação de desigualdade social e étnica, marca da sociedade brasileira desde seus primórdios, se reflete nitidamente no consumo do azeite. Verificamos que a maioria dos imigrantes brasileiros que consumia azeites de qualidade no Brasil ou fazia uso mais variado do produto, para além de saladas e entradas, eram aqueles com renda muito acima da média nacional e escolaridade elevada. Além disso, viviam em estados que receberam grande número de emigrantes europeus e do Mediterrâneo e/ou se autodeclararam brancos e com essas origens étnicas.

Constatamos ainda que, independentemente da origem étnica, região do Brasil em que nasceu ou classe social do respondente, o consumo de azeite no país natal era mais baixo e mais restrito do que em Portugal, onde a média é no mínimo o dobro e o uso culinário mais diversificado. Além disso, enquanto apenas a minoria tinha o azeite de oliva como gordura principal no Brasil, em Portugal o produto passou a ser a principal gordura alimentar para a imensa maioria. Esse panorama, podemos afirmar sem temores, deve-se à enorme disponibilidade, variedade e preço do produto em Portugal, graças ao longo e rico histórico do alimento no país. Verifica-se, em consequência, que num contexto económico que torna o azeite acessível, o seu consumo é transversal a indivíduos com perfis socioeconômicos e culturais bem distintos e não decorre desses perfis.

Ou seja, podemos articular uma relação muito profunda entre os alimentos e os demais aspectos da cultura de um povo desde tempos bastante longínquos, a partir do olhar sobre o simbólico, sobre o cotidiano do uso de produtos de base das sociedades, como o azeite. No caso deste em especial, e certamente dos demais alimentos da tríade mediterrânica, o que se revela é um importante traço da própria identidade europeia e um conceito de civilidade e modo de vida que se espalhou pelo mundo juntamente com os europeus nos períodos de colonização, já nas idades moderna e contemporânea. Como resultado da alternância na região, ao longo do tempo, de impérios vastos e duradouros, cujas culturas de mesclaram, se integraram e se espalharam no entorno do mar Mediterrâneo, cristalizou-se uma memória coletiva civilizacional poderosa, que, mesmo distante no tempo, jamais se perdeu por completo. Ao contrário, reinventou-se em tradições e ritos, estabeleceu as bases científicas, filosóficas e culturais das primeiras nações modernas da Europa e se mantém presente no cotidiano e imaginário identitário do Mediterrâneo e de grande parte do mundo.

Para futuras investigações sobre azeite, pode ser muito relevante aprofundar as preferências dos brasileiros por azeites segundo as diferentes procedências e o tipo de uso para cada variedade. Também é possível entrar ainda mais no âmbito doméstico e analisar receitas familiares específicas

com azeite, soluções criadas a partir do produto ou para substituí-lo em contextos de baixa oferta, como a enfrentada pelos imigrantes mediterrânicos ao se estabelecerem no Brasil nos séculos XIX e XX.

BIBLIOGRAFIA

FONTES

AUTOS. (1936). *Autos da Devassa da Inconfidência Mineira (1789-1791)*. vol. V. Rio de Janeiro, Ministério da Educação/ Biblioteca Nacional.

BIARD, F. (1945). *Dois Anos no Brasil (1858-1859)*. Rio de Janeiro, Imprensa Nacional.

CARDIM, F. (1939). *Tratados da Terra e Gente do Brasil (1583-1593)*. 2ª edição. São Paulo, Biblioteca Pedagógica Brasileira/ Companhia Editora Brasileira.

CATÃO. (2016). *Catão, Da Agricultura*. Tradução de Matheus Trevisan. Campinas, Editora Unicamp.

COLEÇÃO COZINHA REGIONAL BRASILEIRA (2009). Abril Coleções, São Paulo. Editora Abril.

COLUMELLA II (1968). *De re rustica*. Tradução E.S. Foster e Edward H. Heffner. *On Agriculture books 5-9*. Cambridge, Harvard University Press.

COZINHEIRO IMPERIAL (1887). Rio de Janeiro, Laemert&C.

DAVATZ, T. (1972). *Memórias de um Colono no Brasil (1850)*. São Paulo, EDUSP/ Biblioteca Histórica Brasileira/ Martins Editora.

DEBRET, J. B. (1949). *Viagem Pitoresca e Histórica ao Brasil (1816-1831)*. t. I, vol. I e II. São Paulo, Martins Editora.

DIOSCÓRIDES, *De matéria medica*. Dioscorides interactivo, USAL. [sub verbum *ACEITES*. Disponível em: <http://dioscorides.usal.es/p2.php?numero=33>]

GÂNDAVO, P. M. (1930). *Diálogos das Grandezas do Brasil (1618)*. Introdução de Capistrano de Abreu, Notas de Rodolpho Garcia. Rio de Janeiro, Oficina Industrial.

GRAHAM, M. (1956). *Diário de uma Viagem ao Brasil e de uma Estada nesse País Durante Parte dos Anos de 1821, 1822, 1823*. São Paulo, Companhia Editora Nacional.

IBGE, Censos populacionais. <https://sidra.ibge.gov.br/pesquisa/censo-demografico/demografico-2010/inicial>.

KOSTER, H. (1793-1820). *Refeições no Nordeste*. Em: Cascudo, L, C. Antologia da Alimentação no Brasil. p. 199-202. São Paulo, Editora Global, 1998, 2ª edição.

MAWE, J. (1978). *Viagens ao Interior do Brasil (1807-1810)*. São Paulo, Belo Horizonte, EDUSP/ Itatiaia Editora.

MODESTO, M. L. (2015). *Cozinha Tradicional Portuguesa*. Lisboa, Editorial Verbo, 24ª edição.

HOMERO. ODISSÉIA. (2009). Em Verso Português tradução Manoel Odorico Mendes. São Paulo, Atena Editora.

PORDATA Fundação Francisco Manuel dos Santos. <https://www.pordata.pt/O+que+sao+NUTS>

SALVADOR, F. V. (1954). *História do Brasil (1590-1627)*. São Paulo, Edições Melhoramentos.

SAINT-HILAIRE, A. (1936). *Viagem à Província de Santa Catarina (1820)*. São Paulo, Companhia Editorial Nacional.

SEF. *Relatórios estatísticos anuais*. <https://sefstat.sef.pt/forms/relatorios.aspx>

SPIX, J. B. e MARTIUS, C. F. P. (1938). *Viagem pelo Brasil (1817-1818)*. vol. I. Rio de Janeiro, Imprensa Nacional.

SOUSA, G. S. (1971). *Tratado Descritivo do Brasil (1587)*. São Paulo, EDUSP/ Companhia Editorial Nacional.

VILHENA, L. S. (1922). *Cartas de Vilhena. Notícias Soteropolitanas e Brasíliaicas (1802)*. vol. I. Salvador, Imprensa Oficial da Bahia.

ESTUDOS

ABREU, M. M. S. G. M. P (2018). *Cozinha Tradicional Portuguesa de Maria de Lourdes Modesto: Contributos para a construção das identidades e do património culinário português*. Dissertação de mestrado em Ciências Gastronómicas. Universidade Nova de Lisboa.

AGUILERA, C. (2001). *História da alimentação mediterrânica*. Lisboa, Terramar.

BAPTISTA, C, M, L, S. (2020). *Receituário da culinária portuense. Contributos para o estudo da identidade e do património culinário da cidade do Porto*. Dissertação de mestrado em Alimentação: Fontes, Cultura e Sociedade. Universidade de Coimbra.

BACSFASULI, C. (2015). *Fome de quê? A alimentação dos estudantes brasileiros da Universidade de Coimbra (2014-2015)*. Dissertação de mestrado em Alimentação: Fonte, Cultura e Sociedade. Universidade de Coimbra.

- BELLUZZO, R. (2008). *São Paulo: Memória e Sabor*. São Paulo, Editora UNESP.
- BELLUZZO, R. (2010). *Machado de Assis: Relíquias Culinárias*. São Paulo, Editora UNESP.
- CARVALHO, P. et al (2019). *O azeite e a oliveira ao longo do tempo: o Museu do Azeite (Bobadela, Oliveira do Hospital)*. Lisboa, Arqueohoje.
- COELHO, M. H. C. (2019). *O azeite na Idade Média*. Em: Carvalho, P. et al. *O azeite e a oliveira ao longo do tempo: o Museu do Azeite (Bobadela, Oliveira do Hospital)*. Lisboa, Arqueohoje. (pp.39-44).
- BRAGA, I. D. (2015). *Sabores e segredos: receituários conventuais portugueses da Época Moderna*. Imprensa da Universidade de Coimbra. Annablume. Série DIAITA, Escritos Monográficos. Disponível em: <https://digitalis-dsp.uc.pt/bitstream/10316.2/37357/1/Sabores%20e%20segredos.pdf>
- BRAUDEL, F. (1987). *"O Mediterrâneo o Espaço e a História"*. Lisboa, Editorial Teorema.
- CAMPOS, G. B. (2015). *Dois séculos de imigração no Brasil. A construção da imagem e o papel social dos estrangeiros pela imprensa entre 1808 e 2015*. Tese de doutorado em comunicação social. Universidade Federal do Rio de Janeiro. http://www.pos.eco.ufrj.br/site/teses_dissertacoes_interna.php?tease=16
- CARNEIRO, H. (2003). *Comida e sociedade: uma história da alimentação*, 7 ed. Rio de Janeiro, Elsevier.
- CASCUDO, L. C. (1983). *História da alimentação no Brasil*. Belo Horizonte, Itatiaia.
- CASTILHO, A. F. (1938). *As Georgicas de Virgílio*. Rio de Janeiro, Companhia Editora Nacional.
- CLARK, A. (2002). *Understanding Greek Vases, A Guide to Terms, Styles, and Techniques*. Los Angeles, The J. Paul Getty Museum.
- CRUZ, R. J. (2015). *Estudo de vida útil de um azeite*. Dissertação de Mestrado Integrado em Engenharia Biológica, Ramo Tecnologia Química e Alimentar. Universidade do Minho. Disponível em: repositorium.sdum.uminho.pt
- CSERGO, J. (1998). *A emergência das cozinhas regionais*. Em Flandrin, J.-L. & Montanari, M. (dir.). *História da Alimentação*. Trad. Luciano Vieira Machado, Guilherme J. F. Teixeira. 6ªed, São Paulo, Estação Liberdade. (pp.383-398).
- CUCHE, D. (1999). *A noção de cultura nas ciências sociais*. Trad. Viviane Ribeiro. Bauru, EDUSC.
- CUNHA, M. (1968). *O Azeite e a Expansão de outros Óleos*. Boletim da Junta nacional do Azeite, nº78 Lisboa, JNA.

- DEACY, S. (2007). *Famous Athens, Divine Polis: The religious system at Athens*. Em: Ogden, D. (eds.), *A companion to Greek Religion*. Malden, Blackwell Publishing. (pp.222-235)
- DEACY, S. (2008). *Athena*. Oxfordshire, Routledge Taylor & Francis Group.
- DENCKER, A. F. M. (2000). *Métodos e Técnicas em Turismo*. São Paulo, Futura.
- DEMERTECO, S. M. S. (2003). Sabor e saber: livros de cozinha, arte culinária e hábitos alimentares. Curitiba: 1902-1950. Tese de doutorado em História. Universidade Federal do Paraná. <https://acervodigital.ufpr.br/handle/1884/28997>
- DÓRIA, C. A. (2009). *A formação da culinária Brasileira*. São Paulo: Publifolha.
- DUARTE, M. (1997). *O livro das invenções*. São Paulo: Companhia das letras.
- DOLANSKY, F. (2011). *Celebrating the Saturnalia: Religious Ritual and Roman Domestic Life*. Em: Rawson, B. (eds.). *A companion to Families in the greek and roman worlds*. Malden, Blackwell Publishing. (pp. 488-503).
- EGELHAAF-GAISER, U. (2007). *Roman Cult sites*. Em: Rupke, J. (eds.). *A companion to Roman religion*. Malden, Blackwell Publishing. (pp. 205-221)
- EL-KARED, A. C. (2008). *A vitória da feijoada ou a culinária como afirmação da identidade brasileira (1808-1840)*. IV Encontro Nacional de Estudos do Consumo: Novos Rumos da Sociedade de Consumo. Rio de Janeiro.
- FABIÃO, C. (2013). *O azeite no ocidente da Península Ibérica*. Em: *O grande livro da oliveira e do azeite: Portugal oleícola*. Lisboa, Dinalivro Ed. (pp. 60-67).
- FERREIRA, J. A. (1962). *A Cidade na Época em que a Iluminação Pública de Azeite foi substituída pela de Gás (Apontamentos para a História da Urbanização do Porto nos séculos XVIII e XIX)*. Em: *Separata do Boletim da C. M. do Porto*, vol. 25. Porto, CMP.
- FISCHLER, C. (1988). *Food, self and identity in Social Science Information*. *Anthropology of Food*. vol. 27, nº 2. (pp.275-292).
- FLANDRIN, J.L; MONTANARI, M. (1998). *O mundo clássico: Sistemas alimentares e modelos de civilização*. Em Flandrin, J.-L. & Montanari, M. (dir.). *História da Alimentação*. Trad. Luciano Vieira Machado, Guilherme J. F. Teixeira. 6ªed, São Paulo, Estação Liberdade. (pp. 108-118).
- FRANCO, A. (2001). *De caçador a gourmet – uma história da gastronomia*. 5ª edição. São Paulo, Senac.

GARRAFONI, R. S; FUNARI, P. P. (2012) *Alimentação, história e Arqueologia: Breve análise acerca do consumo de Azeite no início do Principado romano*. Em: Cândido, M. R. (eds.), *Práticas Alimentares no Mediterrâneo Antigo*. Rio de Janeiro, NEA/UERJ. (pp. 46-58).

GIBSON, S. (2007) *Food Mobilities: Traveling, Dwelling, and Eating Cultures*. *Space and Culture*, 10; 4. 14-4-21. Disponível em: <https://doi.org/10.1177/1206331206296756>

GIL, A. C. (2002). *Como elaborar projetos de pesquisa*. São Paulo: Atlas.

GOUVEIA, J. M. (2002). *História da cultura olivícola e oleícola em Portugal*. Em: Gouveia, J. M. et al. *O azeite em Portugal*. Lisboa, Edições Inapa. (pp 81-131).

GOUVEIA, J. M.; SALDANHA, J. L. (2002). *Os processos de extração do azeite e a sua evolução*. Em: GOUVEIA, J. M. et al. *O Azeite em Portugal*. Lisboa, Edições Inapa. (pp.132-146).

HILL, M. M e HILL, A. (1998). *A construção de um questionário*. Dinâmica - Centro de Estudos Sócio Econômicos, FCT.

JOHANSON, C. (2011). *A walk with the Dead: A Funerary Cityscape of Ancient Rome*. Em: Rawson, B. (eds.), *A companion to Families in the greek and roman worlds*. Malden, Blackwell Publishing. (pp. 408-430)

KRAIESK, V. (2011). *Reflexões a partir da mobilidade: O consumo de alimentos e a formação de mercados brasileiros em Boston*. *Revista Ponto Urbe*, 8. São Paulo, USP. <https://journals.openedition.org/pontourbe/1756>

LANGHANS, F.P. (1949). *Apontamentos Para a História do Azeite em Portugal*. Separata do Boletim da Junta Nacional do Azeite. Lisboa, JNA. (pp. 1-201)

LANZA, A. L; LAMOUNIER, M. L. (2015). *A América latina como destino dos imigrantes: Brasil e Argentina (1870-1930)*. Em. *Prolam*. USP. DOI: 10.11606/issn1676-6288.prolam.2015.10228390

LOSSO, F. B. (2016). *A vitivinicultura de altitude em Santa Catarina: desafios para o desenvolvimento do enoturismo*. Tese de doutorado Centro de Filosofia e Ciência Humanas. Universidade de Santa Catarina.

MACHADO, J. N. (2007). *Reflexões sobre a imigração brasileira em Portugal*. Em Schpun, M. R (org) *Dossiê Migrações Migraciones*. *Revista Nuevo Mundo, Mundos Nuevos*. <https://doi.org/10.4000/nuevomundo.5889>

- MADURO, A. E. V.V. (2007). *Tecnologia e Economia Agrícola no Território Alcobacense (séculos XVIII-XX)*. Dissertação de Doutoramento em Letras, área de História, especialidade de História Contemporânea. Universidade de Coimbra.
- MARCELO, P. J. L. (2010). *Design de embalagens em Portugal: anos 30 e 40*. Dissertação de mestrado em Arquitectura, área Design. Universidade Técnica de Lisboa. Disponível em: repository.utl.pt
- MARÇAL, R. L. (1906). *Conservação da Azeitona: entulhamento e sua influência na qualidade dos azeites comestíveis*". Em: Congresso de Leitaria, Olivicultura e Indústria do Azeite em 1905, Vol. II.
- MARTINS, M. C. R. (2012). *A alimentação e identidade em contexto migratório: um estudo de caso no distrito de Castelo Branco*. Tese de doutorado em Sociologia. Universidade de Évora. <https://repositorio.ipcb.pt/handle/10400.11/1743>
- MATOS, M.V.; MARTINS, V.C., (2013). *Caracterização e evolução do sector do azeite em Portugal*. Em: Böhm, J., (coord), O grande livro da oliveira e do azeite. Lisboa, Dinalivro.
- MINTZ, S. (2008). *Food, culture and energy*. Em: A. Nützenadel e F. Trentman (eds.), Food and Globalization: consumption, markets and politics in the modern world. Oxford, Berg. (p.p. 21-35).
- MONTANARI, M. (2009). *A cozinha, lugar da identidade e das trocas*. Em: MONTANARI, M. (org.). O mundo na cozinha: história, identidade, trocas. São Paulo, Estação Liberdade. (pp. 8-30)
- MORGAN, J. E. (2011). *Families and Religion in Classical Greece*. Em: Rawson, B. (eds.), A companion to Families in the greek and roman worlds. Malden, Blackwell Publishing. (pp.447-464).
- NEVES, B; PIRES, I. M; ROXO, M. J. (2013). *Culturas intensivas e superintensivas e a susceptibilidade à Desertificação: o caso do olival no Alentejo*. IX Congresso de Geografia Portuguesa. Geografia: espaço, natureza, sociedade e ciência. (pp.44-51).
- NUNES, A. C. (2012). *Os caminhos do azeite*. Cascais, Edição Sopa de letras.
- OLIVEIRA, F. (1992). *Lusitânia rural em Plínio, o Antigo*. Studia historica. Historia antigua. Coimbra, Imprensa da Universidade de Coimbra. (pp. 31-44)
- OLIVEIRA, S. L. (1999). *Tratado de metodologia científica*. São Paulo, Pioneira.
- ORNELLAS E CASTRO, I. (2012). *Discursos e Rituais na Mesa Romana: luxo, moralismo e equívocos*. Em: Soares, C; Dias, P. B. Contributos para história da alimentação na antiguidade. Universidade de Coimbra. (pp. 69-79).

- ORNELLAS e CASTRO, I. (2015). *O Livro de cozinha de Apício: Um breviário do gosto imperial*. Lisboa, Relógio D'água.
- PANTEL, P. S. (1998). *As refeições gregas, um ritual cívico*. Em Flandrin, J.-L. & Montanari, M. (dir.). *História da Alimentação*. Trad. Luciano Vieira Machado, Guilherme J. F. Teixeira. 6ªed, São Paulo, Estação Liberdade. (pp. 155-161).
- PERCUSSI, L. (2007). *Azeite: história, produtores e receitas*. São Paulo, 3ªed, Editora Senac.
- PEREIRA, J. S. (2009). *As Meninas do Pequi fora do Sertão: goianas imigrantes em Lisboa*. Dissertação de mestrado em Antropologia Social e Cultural. Universidade de Lisboa.
- PINHEIRO, M. (2007). *Mitos e Lendas da Grécia Antiga*. Lisboa, vol 1, Livros e Livros.
- POULAIN, J. P; PROENÇA, R. P. C. (2003). *O espaço social alimentar: um instrumento para o estudo dos modelos alimentares*. Em: *Revista de Nutrição* nº16, Unicamp. (pp. 245-256).
- POULAIN, J. P. (2004). *Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar*. Tradução de Rossana Pacheco da Costa Proença. Carmen Sílvia Riai. Jaimir Conte. Florianópolis, Ed. da UFSC.
- QUEIROZ, C. P. (1969). *Inventário de Pedro Vicente de Azevedo. Vida e Morte de um Capitão-Mor*. São Paulo, Conselho Estadual de Cultura.
- REIS, P. (2014). *O olival em Portugal Dinâmicas, tecnologias e relação com o desenvolvimento rural*. Edição Animar, ISA, INIAV. Disponível em: http://www.iniaiv.pt/fotos/editor2/caderno_olivalemportugal.pdf.
- RICHARSON, R. J. (1999). *Pesquisa Social: métodos e técnicas*. 3 ed. São Paulo, Editora Atlas.
- ROCHA, A. R. (2017). *A dieta dos leprosos numa gafaria medieval: o caso de Coimbra*. *Revista de História da Sociedade e da Cultura*, Vol.16. (pp. 55-73).
- ROCHA, C.P.V. (2017). *Comida em uma cidade global: práticas alimentares de imigrantes transnacionais em Amsterdã*. Tese de doutorado Interdisciplinar em Ciências Humanas. Universidade Federal de Santa Catarina. Disponível em: <https://repositorio.ufsc.br>
- RODRIGUES, M; ROCHA, M; FERREIRA, A; & PADRÃO, P. (2012). *Azeite e Saúde*. *Revista Nutricias*, nº15, (pp.14-18). Disponível em: http://www.scielo.mec.pt/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2182-72302012000400004&lng=pt&tlng=pt.

- ROXO, M. J; VENTURA, J. E. (2011). *A mudança do uso do solo após Alqueva e novos desafios ambientais: o caso do Olival*. Em: Gil, A; Cachimbo, H. O processo de Bologna e as reformas curriculares de geografia em Portugal. Coimbra, Imprensa da Universidade de Coimbra (pp. 853-860).
- SANTOS, G. J. (2014). *Literatura agrária latina: tradução e estudo do De Re Rustica (livro IX) de Columela, e Geórgicas(canto IV), de Virgílio*. Dissertação de Mestrado em Estudos Literários: Estudos Clássicos e Medievais. Universidade Federal de Minas Gerais.
- SANTOS, G. M. M. (2011). *Análise do mercado de exportação de azeite português*. Dissertação de mestrado em Engenharia Agrônômica. Universidade Técnica de Lisboa. <https://www.repository.utl.pt/bitstream/TESE>
- SANTOS, M. (1997). *A natureza do espaço: técnica e tempo, razão e emoção*. 2. ed. São Paulo: Hucitec.
- SANTOS, M.J.A. *O Azeite e a vida do homem medieval*. Em: Estudos em homenagem ao Prof. Doutor José Amadeu Coelho Dias. Vol. II, Faculdade de Letras da Universidade do Porto. (pp. 139-157)
- SCHEID, J. (2007). *Sacrificies for Gods and Ancestors*. Em: Rupke, J. (eds.), *A companion to Roman religion*. Malden, Blackwell Publishing. (pp.174-189).
- SILVA, A. (2016). *Uma tradição intemporal convertida em tradição alimentar ou inverso? Acerca da "descoberta científica" da dieta mediterrânica*. Em: Soares, C; Pinheiro, J. (eds), *Patrimónios Alimentares de Aquém e Além-Mar*. Coimbra-São Paulo, Imprensa da Universidade de Coimbra-Annalube. (pp. 23-45).
- SIMÕES, R. S. (2009). *Dona Benta - Comer Bem: uma fonte para a história da alimentação (1940-2003)*. Dissertação de mestrado em História Social. Universidade de São Paulo.
- SOBRAL, J. M. (2016). *Globalização alimentar, identidades e culinária*. Em: Curto, D. R. org. *Estudos sobre a globalização - (História & sociedade)*. Lisboa, Edições 70. (pp. 371-395).
- SOBRAL, J. M. (2003). *(DES)Encontros das memórias. Breve comentário ao encontro "O Descobrimento do Brasil, Quinhentos Anos Depois: Memória Social e Representações de Portugueses e Brasileiros"*. Em: PSICOLOGIA, Vol. XV (2). (pp. 419-427).
- SOARES, C. (2016). *Arquéstrato, Iguarias do Mundo Grego, Guia gastronómico do Mediterrâneo Antigo*. Coimbra- São Paulo. Imprensa da Universidade de Coimbra-Annablume.
- SOARES, C; PINHEIRO, J. (eds). (2016). *Patrimónios Alimentares de Aquém e Além-Mar*. Coimbra-São Paulo, Imprensa da Universidade de Coimbra-Annalube.

SOUSA, A. A. A. (2013). *Hipócrates. Juramento Dos fetos de oito meses. Das mulheres inférteis. Das doenças das jovens. Da superfetação. Da fetotomia.* Coimbra, Imprensa da Universidade de Coimbra.

TREVISAN, M. (2013). *O Terceiro livro das Geórgicas e a estrutura do poema.* Em: Phoênix, vol 19, nº1. Rio de Janeiro, Redib. (pp. 91-107).

APÊNDICE

(Questões do questionário aplicado online)

Perguntas Respostas 303 Configurações

Seção 1 de 6

"O azeite à mesa de famílias brasileiras imigrantes em Portugal: património e identidade alimentares"

Questionário para coleta de dados para dissertação de mestrado em Alimentação: Fontes, Cultura e Sociedade da Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra

Este questionário contém 22 questões e leva entre 10 e 15 minutos para ser respondido. Questões que buscam compreender o consumo de azeite de oliva entre os brasileiros que migraram para Portugal. Para isso também colherá dados demográficos e sociais, mas nenhuma pessoa será identificada individualmente nem pelas pesquisadoras, nem durante a divulgação dos resultados em apresentação pública. Os dados serão tratados e discutidos no conjunto das respostas. A coleta de email é somente para garantir respostas únicas, os emails serão completamente apagados antes de se iniciar a análise de dados e você não será contatado em nenhum momento posterior. Você concorda em responder tais questões e ter seus dados tratados da forma como descrito acima? *

Sim

Perguntas Respostas 303 Configurações

Seção 2 de 6

Dados sociodemográficos

5 questões

1 - Idade: (em anos, coloque apenas números) *

Texto de resposta curta

2 - Género

Múltipla escolha

- Feminino
- Masculino
- Outro
- Prefiro não dizer

Perguntas Respostas 303 Configurações

3 - Cor/ raça (de acordo com o censo do IBGE): (marque apenas uma opção) *

- Preto
- Pardo
- Branco (caucasiano)
- Amarelo (oriental)
- Indígena

4- Estado brasileiro onde cresceu *

- AC
- AL
- AP
- AM
- BA
- CE

Perguntas Respostas 303 Configurações

- DF
- ES
- GO
- MA
- MT
- MS
- MG
- PA
- PB
- PE
- PI
- PR
- RJ
- RN

[Perguntas](#)[Respostas](#)

303

[Configurações](#) RR SC SE SP TO

5- Escolaridade: (marque apenas uma opção)

 Fundamental incompleto Fundamental completo Ensino médio incompleto Ensino médio completo Superior incompleto Superior completo Pós graduação, mestrado, doutorado (completos ou incompletos)

Perguntas Respostas 303 Configurações

Seção 3 de 6

Responda sobre aspectos sociais da sua vida no Brasil antes de imigrar para Portugal:



2 questões

6- Qual era a renda familiar? (marque apenas uma opção) *

- Até 1 salário mínimo
- De 1 até 3 salários mínimos
- De 3 até 5 salários mínimos
- Entre 5 e 10 salários mínimos
- Mais de 10 salários mínimos



Todas as alterações foram salvas no Google Drive



Perguntas

Respostas

303

Configurações

Entre 5 e 10 salários mínimos

Mais de 10 salários mínimos

7- Qual era o grau de escolaridade mais elevado dentro do núcleo familiar (apenas de quem residia junto)? *
(marque apenas uma opção)

Fundamental (completo ou incompleto)

Ensino médio (incompleto)

Ensino médio completo

Ensino superior (completo)

Pós graduação (completa)

Após a seção 3 Continuar para a próxima seção

Perguntas Respostas 303 Configurações

Seção 4 de 6

Questões sociodemográficas em Portugal:



4 questões

8- Qual região de Portugal você mora? *

- Norte
- Centro
- Área Metropolitana de Lisboa
- Alentejo
- Algarve
- Região Autónoma dos Açores
- Região Autónoma da Madeira

Perguntas Respostas 303 Configurações

9- Qual a renda familiar média? (marque apenas uma opção) *

- Até 665 euros
- De 665 euros até 1000 euros
- De 1000 euros até 1500 euros
- De 1500 euros até 2000 euros
- Mais de 2000 mil euros

10- Há quanto tempo vive em Portugal? *

- Entre 6 meses e 1 ano
- Entre 1 e 2 anos
- Entre 2 e 5 anos
- Entre 5 e 10 anos
- Entre 10 e 20 anos
- Há mais de 20 anos

Perguntas Respostas 303 Configurações

11- Qual foi o fator motivador principal para a imigração? (marque apenas uma opção) *

- Estudar
- Melhorar a qualidade geral de vida
- Ter uma experiência de vida internacional

Após a seção 4 Continuar para a próxima seção

Seção 5 de 6

Agora responda sobre sua vida em Portugal

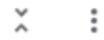
3 questões

12- Você compartilha refeições e alimentos em casa com pessoa adulta: (marque quantas opções forem necessárias) *

- Pessoa natural do Brasil
- Pessoa natural de Portugal

Seção 5 de 6

Agora responda sobre sua vida em Portugal



3 questões

12- Você compartilha refeições e alimentos em casa com pessoa adulta: (marque quantas opções forem necessárias) *

- Pessoa natural do Brasil
- Pessoa natural de Portugal
- Pessoa natural de outro país
- Não compartilho refeições com nenhuma outra pessoa

12a- Para resposta em "pessoa natural de outro país", por favor, especifique qual ou quais países.

Texto de resposta curta

.....

Perguntas Respostas 303 Configurações

13- Quantas pessoas compartilham refeições em sua residência incluindo você? (responda apenas com número) *

Texto de resposta curta

14- Origens étnicas familiares em sua residência atual até 3º grau (bisavós): (marque quantas opções forem necessárias)

	Minhas origens	Origens de quem vive comigo
Indígenas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Afro brasileiros	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Brasileiros nativos de várias orige...	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Países europeus mediterrânicos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Outros países mediterrânicos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Outros países (europeus, africano...	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Perguntas Respostas 303 Configurações

Outros países mediterrânicos

Outros países (europeus, africano...

14a- Se respondeu na questão anterior familiar de algum outro país, por favor especifique qual ou quais países

Texto de resposta longa

Após a seção 5 Continuar para a próxima seção

Perguntas Respostas 303 Configurações

Seção 6 de 6

Responda sobre os hábitos de consumo de azeite: × ⋮

8 questões

15- Sobre o tipo de azeite: (marque quantas opções forem necessárias)

	Consumia no Brasil	Consome em Portugal
Óleo Composto (azeite de oliva+ó...	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Azeite 100% de oliva	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Azeite de oliva extra virgem	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Não consumo azeite	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

16- O azeite foi ou é a principal gordura alimentar usada em sua residência? (marque apenas uma opção em cada país)

No Brasil

Em Portugal

Perguntas

Respostas 303

Configurações

Não consumo azeite

16- O azeite foi ou é a principal gordura alimentar usada em sua residência? (marque apenas uma opção em cada país)

No Brasil

Em Portugal

Sim

Não

16a- Se não foi ou não é a gordura culinária principal, por favor especifique qual é/foi? (marque apenas UMA opção em cada país)

Óleo vegetal (de so...

Manteiga

Margarina ou gord...

Banha

Brasil

Portugal

Perguntas

Respostas 303

Configurações

17- Qual uso destinado para cada das gorduras culinárias utilizadas? (marque quantas julgar necessárias)

Refogados

Frituras po...

Frigir em p...

Assados/u...

Besuntar (...)

Saladas e ...

Não utilizo

Azeite

Óleos vege...

Manteiga

Margarina ...

Banha

Perguntas Respostas 303 Configurações

18- Frequência de consumo de azeite nas refeições:(marque apenas UMA opção em cada país)

	No Brasil	Em Portugal
Em todas as refeições	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Apenas almoço ou apenas jantar	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Almoço e jantar	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Apenas em ceias e refeições espe...	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Em nenhuma	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Perguntas Respostas 303 Configurações

19- Tipos de usos do azeite de oliva nas refeições: (marque quantas opções forem necessárias)

	No Brasil	Em Portugal
Saladas e entradas diversas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Refogar ou fritar	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Com pão	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Com massas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Para servir por cima de sopas ou ...	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Outro uso alimentar	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

19a- Se há outro uso alimentar para o azeite, por favor especifique

Texto de resposta curta
.....

Perguntas

Respostas

303

Configurações

20- Em Portugal, quantos litros de azeite em média são consumidos em sua residência por mês? *

- Até 0,5L
- Entre 0,5L e 1L
- Entre de 1L e 2L
- Mais de 2L

21- Motivação principal para o consumo de azeite em Portugal: (marque quantas opções forem necessárias)

- Eu gosto
- Hábito familiar
- Disponibilidade (encontro com facilidade e com preço justo)
- Orientação médica
- Benefícios para a saúde

Perguntas

Respostas 303

Configurações

- Hábito familiar
- Disponibilidade (encontro com facilidade e com preço justo)
- Orientação médica
- Benefícios para a saúde

22- Considera que "herdou" de familiar(es) o hábito de consumir azeite? Identifique o grau de parentesco da pessoa a quem atribui o legado desse gosto.(marque quantas respostas achar necessárias).

- Mãe
- Pai
- Avó
- Avô
- Outro familiar
- Não herdei esse hábito de nenhum familiar