

ALIMENTAÇÃO & CULTURA



PROCESSOS SOCIAIS:

SISTEMAS CULINÁRIOS EM CONTEXTO DE DESLOCAMENTOS,
CONSTRUÇÕES DE IDENTIDADES, MEMÓRIAS E PATRIMÔNIOS

ORGANIZADORES:

MARIA AMÁLIA SILVA ALVES DE OLIVEIRA • ELÍDIO VANZELLA • ADRIANA BRAMBILLA

CCTA OPEN ACCESS



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE COMUNICAÇÃO, TURISMO E ARTES

REITORA
MARGARETH DE FÁTIMA FORMIGA DINIZ
VICE-REITOR
BERNARDINA MARIA JUVENAL FREIRE DE OLIVEIRA



DIRETOR DO CCTA
JOSÉ DAVID CAMPOS FERNANDES
VICE-DIRETOR
ULISSES CARVALHO SILVA



CONSELHO EDITORIAL
CARLOS JOSÉ CARTAXO
GABRIEL BECHARA FILHO
HILDEBERTO BARBOSA DE ARAÚJO
JOSÉ DAVID CAMPOS FERNANDES
MARCÍLIO FAGNER ONOFRE
EDITOR
JOSÉ DAVID CAMPOS FERNANDES
SECRETÁRIO DO CONSELHO EDITORIAL
PAULO VIEIRA

LABORATÓRIO DE JORNALISMO E EDITORAÇÃO
COORDENADOR
PEDRO NUNES FILHO

A & C

ALIMENTAÇÃO & CULTURA

PROCESSOS SOCIAIS: sistemas culinários em contexto de deslocamentos, construções de identidades, memórias e patrimônios

**Maria Amália Silva Alves de Oliveira
Elídio Vanzella
Adriana Brambilla**

Organização

Editora do CCTA

João Pessoa

2018

© Copyright by GCET, 2018

Produção Gráfica

ELÍDIO VANZELLA

Capa

FELICIANO DE MEDEIROS BARBOSA NETO

GRUPO DE CULTURA E ESTUDOS EM TURISMO



FICHA CATALOGRÁFICA

Ficha catalográfica elaborada na Biblioteca Setorial do CCTA da Universidade Federal da Paraíba

P963 Processos sociais: sistemas culinários em contexto de deslocamentos, construções de identidades, memórias e patrimônios [recurso eletrônico] / Organizadores: Maria Amália Silva Alves de Oliveira, Elídio Vanzella, Adriana Brambilla. - João Pessoa: Editora do CCTA, 2019. - (Série Alimentação & Cultura)

Recurso digital (4.145KB)

Formato: ePDF

Requisito do Sistema: Adobe Acrobat

Reader ISBN: 978-85-9559-156-1

1. Alimentos – Aspectos culturais. 2. Gastronomia e Turismo. 3. Culinária e Memória. I. Oliveira, Maria Amália Silva Alves de. II. Vanzella, Elídio. III. Brambilla, Adriana.

UFPB/BS-CCTA

CDU: 641:008

Direitos desta edição reservados à: GELINS/UFS

Impresso no Brasil

Printed in Brazil

Depósito legal na Biblioteca Nacional, conforme decreto n° 1.825, de 20 de dezembro de 1907.



ALIMENTAÇÃO & CULTURA

PROCESSOS SOCIAIS: sistemas culinários em contexto de deslocamentos, construções de identidades, memórias e patrimônios

**Comissão Científica e Organizadora
da Série Alimentação e Cultura**

ADRIANA BRAMBILLA
(UFPB/CCTA/DTH/GCET)

ELÍDIO VANZELLA
(UFPB-GCET/ UNIFUTURO)

MARIA AMÁLIA SILVA ALVES DE OLIVEIRA
(PPGMS/UNIRIO)

JOICE LAVANDOSKI
(DETUR/UNIRIO)

RODRIGO MACHADO VILANI
(DETUR/PPGEC/UNIRIO)

SUMÁRIO

SEÇÃO I

“Migração e circulação de sistemas culinários”

- SIGNIFICADOS, RITUAIS E *SAVOIR-FAIRE*: a cozinha dos açorianos nas festas da Vila Carrão em São Paulo21
ANGELO, Elis Regina Barbosa; MATOS, Maria Izilda Santos de
- SENTADOS À MESA? a representação de identidades em alimentação regional Angolana (1965) ...55
RAMOS, Karina Helena
- HANA UME: apropriação do *Hibiscus sabdariffa* L. na alimentação nipo-brasileira79
YSHIDA, Kelly; AMARAL, Fabiana Mortimer
- DEGUSTAR DE CULTURAS: a importância da gastronomia para o refugiado 115
MEDEIROS, Mirna de Lima

SEÇÃO II

“Processos identitários e memoriais”

- UMA REFLEXÃO SOBRE A PAELLA COMO ELEMENTO DE IDENTIDADE CULTURAL NO CENTRO ESPANHOL DO PARANÁ 147
RODRIGUEZ, Maria Beatriz Barco; CARELLI, Mariluci Neis
- MEMÓRIAS FAMILIARES E A ESCOLHA PROFISSIONAL PELO BACHARELADO EM GASTRONOMIA 179
CARDOSO, Yasmin dos Santos; SILVA, Gabriela Brito de Lima; MACHADO, Virgínia Campos
- EL CHIPÁ Y SU DINÁMICA SOCIAL EN EL PARAGUAY: un alimento con sabor a identidad211
GODOY, Zulma Inés Masi
- ¿ALIMENTOS CON IDENTIDAD? el dulce de leche como producto argentino..... 235
CASTRO, Hortensia; PEREZ WINTER, Cecilia

SEÇÃO III

“A patrimonialização de sistemas culinários”

- VINHO COMO CULTURA E IDENTIDADE: reflexões sobre as rotas turísticas de Pinto Bandeira e Vale dos Vinhedos, Rio Grande do Sul.263
DOLCI, Tissiane Schmidt; COELHO, Luzia Bucco; MEDEIROS, Rosa Maria Vieira; SOUZA, Marcelino de

PATRIMONIALIZAÇÃO DA COMIDA: memórias e construções de narrativas sobre a “comida típica” 299

FERREIRA, Helena Catão Henriques

ANÁLISE DO PATRIMÔNIO E DA VOCAÇÃO DE PARMA PARA A PRODUÇÃO DE ALIMENTOS
TÍPICOS DA REGIÃO ITALIANA 341

SCHMITZ, Paula Tarrasconi; ASHTON, Mary Sandra Guerra; BESSI, Vânia Gisele

PREFÁCIO

Caro Leitor,

Quando recebi o convite para prefaciar essa obra, o tema me provocou um misto de curiosidade e desafio, em virtude de se tratar da alimentação e seus aspectos culturais, sendo que os autores e compiladores, educadores, de altíssimo nível, conseguiram ver em brilhantes trabalhos acadêmicos um conteúdo relevante para sociabilizar.

Para mim o conteúdo tem um forte componente de familiaridade, posto que minha origem tem influências culinárias de diversos países por ter ascendência e cultura italiana, ter cidadania Americana, mas tendo nascido na Argentina e também por ter morado e conhecido o Brasil do Oiapoque ao Chuí. Assim, tive o privilégio de poder viver e saborear essas diferentes culturas na alimentação, isso sem contar meus apaixonantes tours gastronômicos nos 5 continentes, o que me faz entender a alimentação de um ponto de vista global .

Quando se pensa em alimentação, a maioria pensa que é só o ato de comer e não imaginam que alimentação também é cultura, pois quando transformamos os alimentos para o consumo, usamos nossa criatividade para deixá-los mais saborosos através de influências que sofremos nos campos econômico, social ou nutricional. Através desses parâmetros a alimentação apresenta elementos de identidade cultural de diversos povos.

O livro “Alimentação & Cultura”, que hora estamos compartilhando e tenho a honra de resenhar, é uma compilação de trabalhos que de forma muito graciosa, os organizadores demonstram com a obra, que alimentação envolve uma série de valores e significados em decorrência da influência cultural nos diferentes processos desde a colheita, passando pela preparação e até a degustação.

Essa obra ensina que alimentação não é apenas a comida, mas também um modo, um jeito, um estilo de vida, que define não só o alimento, mas também quem se alimenta. Além disso, descreve as diversas maneiras de interação social em torno da cadeia alimentar.

Enfim, ao ler essa obra, você viajará por diferentes formas de contextos e leituras sobre a alimentação que caracteriza cada uma das diversas culturas de uma forma muito saborosa podendo entender a simbologia e o valor que cada cultura dar ao ato de alimentar-se. Espero que deguste dessa saborosa experiência.

Boa leitura!

Prof. Anthony Portigliatti, PhD.

Presidente do Conselho Superior

Florida Christian University



APRESENTAÇÃO

Por: *Maria Amália Silva Alves de Oliveira*

DESVENDANDO PROCESSOS E ESTRUTURAS SOCIAIS ATRAVÉS DE SISTEMAS CULINÁRIOS

A obra que ora estamos apresentando ao público no formato da série Alimentação e Cultura nasceu do interesse de um grupo de pesquisadores acerca de questões relativas ao que é considerado alimento e conseqüentemente a alimentação, pois tais questões desdobram-se em campos de estudos cujos interesses se inserem nos objetos de pesquisas dos aqui envolvidos. Na condição de estudiosos do fenômeno turismo, da sustentabilidade e cultura não foi difícil perceber que em todos esses campos, a questão do alimento e alimentação tem ganhado cada vez mais espaço no que tange a discussões que perpassam distintos processos e revelam o quanto a reflexão acerca do que é classificado como alimento e a alimentação são capazes de explicar uma série de processos sociais. Não por acaso, o que inicialmente foi pensado em termos de um único volume, se transformou em uma série com três livros e mesmo assim, diante da abrangência dos temas, foi reorganizado em cinco livros.

Considerando que a reflexão acerca do alimento e alimentação incidem, tal como expresso na chamada para a presente Série, envolve o entendimento de que



“as formas de preparação e consumo dos alimentos estão intimamente relacionadas ao sistema de relações sociais e simbólicas. De acordo com o Gonçalves (2004) todas as sociedades ou culturas humanas elaboram formas de distinção entre a fome e o paladar; sendo as regras culturais e não as necessidades biológicas, responsáveis pela elaboração de sistemas alimentares. A fome, enquanto necessidade natural é satisfeita com qualquer tipo de alimento e o paladar estaria associado a formas específicas de preparação, apresentação e consumo dos alimentos e, neste contexto, os grupos sociais se distinguem entre si. Na fronteira entre natureza e cultura, a alimentação ao ser percebida como um ato cultural; envolve uma série de valores e significados, em decorrência de processos de escolhas, classificações, representações sociais acerca de tal processo.”

E ainda que

“Pelo exposto, é possível pensar a alimentação como um sistema simbólico, pois como afirma DaMatta (1986, pág 56): “comida não é apenas uma substância alimentar mas é também um modo, um estilo e um jeito de alimentar-se. “E o jeito de comer define não só aquilo que é ingerido, como também aquele que o ingere” e assim, na perspectiva de sistema simbólico é possível apreender os significados de um conjunto de técnicas, hábitos, objetos materiais, produtos, comportamentos inerentes a tal sistema que transforma o alimento e o ato de se alimentar em comida inserida em um sistema culinário””.

Apresentamos o penúltimo livro da Série Alimentação e Cultura, livro esse dedicado a coletânea de capítulos nos quais são descritos processos sociais organizados em torno do alimento e da alimentação. Processo pode ser definido como a contínua mudança de alguma coisa

numa direção e, quando se trata de processo social, indica interação, movimento, mudança. Os processos sociais são as diversas maneiras pelas quais os indivíduos e os grupos atuam uns com os outros, a forma como interagem e estabelecem relações sociais. Qualquer mudança proveniente dos contatos e da interação social entre os membros de uma sociedade constitui, portanto, um processo social. A gênese do conceito de processo social está relacionada à história do aparecimento da Sociologia como uma ciência autônoma. No centro da teoria do processo social está a noção de movimento, mudança, fluxo e a noção de sociedade como um contínuo “vir-a-ser”. Mudanças, transformações e inovações contribuem para renovação social, pois a cultura, que o produto da interação dos homens em sociedade, é algo dinâmico. (OLIVEIRA, 2011)

Sendo processo social entendido como a forma de interação e estabelecimento de relações sociais em um contínuo e, considerando-se que indivíduos e grupos sociais relacionam-se nos mais variados contextos, o conjunto dos processos sociais, configuram uma estrutura social. Radcliffe-Brown (1973) contribuiu para o debate acerca do conceito de estrutura social que considerava como sendo “todas as relações sociais de pessoa a pessoa”. O referido autor defendia que as interações e as ações executadas pelos indivíduos formam uma estrutura de relações cuja continuidade é mantida através do funcionamento de elementos estruturais particulares. Nesta linha de raciocínio, a descrição das relações sociais revela a estrutura social do grupo, captada a partir

dos padrões de comportamento que conformam os indivíduos e grupos nas suas inter-relações. (OLIVEIRA, 2011)

Composta por processos sociais, a estrutura social não é estática e sim dinâmica, pois os grupos e as pessoas reorganizam suas relações. Assim sendo, os processos sociais revelam e evidenciam continuidades e mudanças na estrutura social de um grupo. A atualização das relações sociais configuram processos sociais onde é possível captar constantemente novos arranjos; entretanto, a estrutura social, que é a mais ampla e geral permanece relativamente estável por determinado período de tempo, sendo alterada gradativamente e na medida em que os processos sociais se estabelecem como definitivamente ressignificados até a produção de novos sentidos e valores. (OLIVEIRA, 2011)

Estrutura social e organização social são conceitos distintos na teoria de Radcliffe-Brown. Enquanto a estrutura seria a combinação em grupos, a organização social consiste na combinação das atividades especializadas dos indivíduos; assim, numa organização, cada pessoa teria um papel. Portanto, quando analisamos um sistema estrutural, referimo-nos ao sistema de posições sociais, e ao analisarmos uma organização, fazemos referência a um sistema de papéis. (OLIVEIRA, 2011)

Sistema é um conceito que indica a organização dos fenômenos que se queira observar em partes interdependentes e ordenadas. Em relação aos grupos sociais, o conceito sistema estrutural pressupõe também uma integração, uma ordenação dos acontecimentos e uma interdependência das suas características, formando uma totalidade. Do ponto de vista empírico, o sistema é perceptível na sociedade por

intermédio das relações constantes e repetitivas passíveis de observação. Essas relações, porém, não se apresentam concretamente sob a forma de sistema: é a interpretação do cientista, desvendando e interpretando as interdependências, que as organiza sob essa forma.

Pelo exposto, depreende-se que sistema distingue-se de estrutura e podemos, grosso modo, considerar que estrutura corresponde ao arcabouço das relações básicas evidenciadas nos processos sociais (interação social) a partir das quais uma sociedade se define como tal e se organiza. A partir da estrutura as relações sociais se organizam e se tornam inteligíveis. Já o sistema é composto da inter-relação das diversas relações sociais formando um todo coerente e organizado, em que essas relações adquirem complementariedade e reciprocidade. Existe, portanto, correspondência entre estrutura e sistema, mas um conceito não se reduz ao outro. Por exemplo, a uma determinada estrutura alimentar corresponde determinado sistema de rituais, comensalidade, classificações acerca do que é ou não considerado comida, obrigações, formas de produção, entre outros.

Na presente obra, estivemos interessados em reunir processos sociais que revelam sistemas culinários, envolvendo aí alimentos e bebidas, no intuito de refletir acerca das permanências e rupturas nos padrões estruturais de distintos grupos sociais. Considerando que a necessidade biológica da saciedade da fome é um excelente elemento para o entendimento da sociedade, pois todos os grupos sociais organizam tal processo em torno de sistemas particulares que iluminam as estruturas sociais que singularizam culturas, atraindo e/ou gerando

repulsão, promovendo disputas e conflitos, evidenciando posições e status sociais, entre outras chaves de compreensão da vida social, espera-se que os livros ora em apresentação promovam revisões e aprofundamento no olhar acerca deste rico campo cujas elaborações denotam o dinamismo e transformações sociais.

Assim sendo, apresentamos o livro “Processos Sociais: Sistemas culinários em contexto de deslocamentos, construções de identidades, memórias e patrimônios”, onde foram reunidos capítulos alocados em sessões que nos permitem conhecer a partir dos sistemas culinários abordados, aspectos de processos sociais em curso. Na Sessão 1 denominada “Migração e circulação de sistemas culinários”, temos os capítulos “*Degustar de culturas: a importância da gastronomia para o refugiado*” de autoria de **Mirna de Lima Medeiros**; “*Hana ume: apropriação do hibiscus sabdariffa na alimentação nipo-brasileira*” escrito por **Kelly Yshida e Fabiana Mortimer Amaral**; um terceiro capítulo trazido por **Karina Helena Ramos**, intitulado “*Sentados à mesa? a representação de identidades em alimentação regional angolana (1965)*” e, fechando a sessão, o capítulo “*Significados, rituais e savoir-faire: a cozinha dos açorianos nas festas da Vila Carrão em São Paulo*” de autoria de **Elis Regina Barbosa Angelo e Maria Izilda Santos de Matos**.

A questão da migração envolve novas socializações que implicam em um estabelecimento abrupto de relações com uma cultura geralmente bastante diversa. Neste sentido, os capítulos desta sessão apresentam o que está sendo incorporado e o que está sendo mantido pelos grupos em tela quando se está em jogo o sistema culinário em espaços que muitas

vezes toda uma estrutura social se coloca como barreira para a manutenção de valores caros aos grupos.

A Seção 2, cujo título é “Processos identitários e memoriais” agrupa quatro capítulos onde o tema identidade confere visibilidade ao processo de construção de identidades. Entendido na presente obra como processo de identificações que fornece sentido a um grupo social, identidade cultural ao ser historicamente construída implica em um sentimento de pertença a determinado grupo ao evidenciar semelhanças e diferenças entre si. Ao ancorar-se em tais aspectos, as identidades culturais iluminam o ‘nós’ e os ‘outros’ presentes em processos interativos. No caso dos sistemas culinários, justamente por este ser baseado em uma necessidade biológica que é conjugada com elementos que passam por lógicas construídas a partir da oferta natural de recursos que se distinguem geograficamente, é esse um valioso processo de entendimento da sociedade, pois o processo de construção de identidades ao apoiar-se na delimitação entre o ‘nós e os outros’ destaca fronteiras entre pertencimento e não pertencimentos.

Aos processos sociais de construção de identidades agregam-se outras questões tão relevantes e explicadoras, como a memória, objeto do quarto capítulo da Seção 2. A memória está na base da construção de identidades reforçando o sentimento de pertencimento, ampliando a coesão do grupo e fornecendo sentido a experiências e vivências do passado. Assim sendo, na seção 2, a memória e a identidade é o processo social em tela, descritos através de sistemas culinários que compõem a referida seção, que é composta pelo trabalho de **Hortensia Castro** e

Cecilia Pérez Winter intitulado “*¿Alimentos con identidad? el dulce de leche como producto argentino*”, seguido por “*Uma reflexão sobre a paella como elemento de identidade cultural no centro espanhol do Paraná*” de autoria de **Maria Beatriz Barco Rodriguez** e **Mariluci Neis Carelli**; “*El chipá y su dinámica social en el paraguay: un alimento con sabor a identidade*” trazido por **Zulma Inés Mais** e por fim, “*Memórias familiares e a escolha profissional pelo bacharelado em gastronomia*” escrito por **Yasmin dos Santos Cardoso**, **Gabriela Brito de Lima Silva** e **Virgínia Campos Machado** fecha a seção 2 sobre o tema identidades e memória.

A discussão sobre patrimônio, no que tange aos sistemas culinários, ganha destaque na Seção 3. Sendo um dos elementos constantes nos estudos e reflexões sobre identidade e memória, justamente por expressar material e simbolicamente a identidade e a memória do grupo; na presente obra, os textos que iluminaram em suas análises a questão do patrimônio foram reunidos em uma seção específica por considerar que embora seja o patrimônio uma herança cultural do passado, ele é atualizado no presente com vistas ao legado para o futuro. Ao ser atualizado no presente, captam-se nesses processos sociais, relações de poder e sua distribuição social, forças que estão atuando no momento presente configurando este ou aquele arranjo social que é consequentemente político. Tais arranjos são o objeto dos capítulos da seção 3 denominada “A patrimonialização de sistemas culinários” que reúne o capítulo “*Patrimonialização da comida: memórias e construções de narrativas sobre a ‘comida típica’*” de autoria de **Helena Catão Henriques Ferreira**; o capítulo “*Análise do patrimônio e da vocação de Parma*”

para a produção de alimentos típicos da região italiana” apresentado por **Paula Tarrasconi Schmitz, Mary Sandra Guerra Ashton e Vânia Gisele Bessi** e o capítulo “*Vinho como cultura e identidade: reflexões sobre as rotas turísticas de Pinto Bandeira e Vale dos Vinhedos, Rio Grande do Sul*” assinado por **Tissiane Schmidt Dolci, Luzia Bucco Coelho, Rosa Maria Vieira Medeiros e Marcelino de Souza**.

O livro “Processos Sociais: sistemas culinários em contexto de deslocamentos, construções de identidades, memórias e patrimônios” consolida um esforço de mapeamento de pesquisas cujo objetivo foi o de captar análises sobre a sociedade em que vivemos e ao ser entregue ao leitor, demonstra as inúmeras possibilidades que a reflexão sobre sistemas culinários faculta quando analisados pelo prisma de processos sociais inseridos na dimensão cultural que os abriga. Desta forma, enquanto expressão da própria cultura, os sistemas culinários conferem à produção de conhecimento o que pode ser resumido na afirmativa de Mintz (2001) “... o comportamento relativo à comida liga-se diretamente ao sentido de nós... e isso parece valer para todos os seres humanos...” (p 31).

Referências

DAMATTA, Roberto. **O que faz o Brasil, Brasil?**. Rio de Janeiro, Rocco. 1986.

GONÇALVES, José Reginaldo. **A fome e o paladar: a antropologia nativa de Luís da Câmara Cascudo**. In: Revista Estudos Históricos, Rio de Janeiro, nº 33, 2004.

MINTZ, Sidney. **Comida e Antropologia: uma breve revisão**. In: Revista Brasileira de Ciências Sociais, Brasília, nº 47, 2001.

OLIVEIRA, Maria Amália Silva Alves de. **Estrutura Social**. In: Maria Amália Silva Alves de Oliveira; Andreia Pereira de Macedo. (Org.). Turismo e Sociedade. Rio de Janeiro: Fundação Cecierj, 2011, v. 1, p. 191-212.

RADCLIFFE-BROWN, Alfred Reginald. **Estrutura e Função na Sociedade Primitiva**. Petrópolis: Editora Vozes. 1973.



SEÇÃO I

“ Migração e circulação de sistemas culinários ”



SIGNIFICADOS, RITUAIS E SAVOIR-FAIRE: a cozinha dos açorianos nas festas da Vila Carrão em São Paulo

ANGELO, ELIS REGINA BARBOSA
MATOS, MARIA IZILDA SANTOS DE

INTRODUÇÃO

“[...] a cozinha contém e expressa a cultura de quem a pratica, é depositária das tradições e das identidades de grupo.” (MONTANARI, 2009).

Conforme aponta Poulain (2004, p.250), “comer é mais que ingerir um alimento, significa também as relações pessoais, sociais e culturais que estão envolvidas no ato. A cultura alimentar está diretamente ligada com a existência da pessoa na sociedade”. A cozinha forma-se por um conjunto de ações técnicas, de operações simbólicas e de rituais que participam da construção da identidade alimentar de um produto natural e o transformam em consumível (POULAIN, PROENÇA, 2003).

Para Jesús Contreras (2007), “as comidas rituais – próprias de festas, comemorações, ritos de passagem – implicam uma cristalização. Essas comidas estão associadas a pratos-totem, portadores de grande valor simbólico e, desse modo, marcadores da identidade do grupo”. Dessa forma, os valores, hábitos e costumes caminham com os sujeitos e



os grupos que se deslocam, assim, a transmissão dos fazeres e saberes da alimentação faz parte do imaginário e mesmo do concreto nas trajetórias femininas que acompanharam os imigrantes e suas novas formas de viver o cotidiano.

Diferentemente desse cotidiano, nas festas, celebrações e demais atividades de cunho social emerge um verdadeiro ritual do “fazer culinário”, momento em que as mulheres se reúnem para produzir na cozinha, entre panelas e fogões, a partilha dos saberes. (LODY, 2004)

Ao passo que se incorporam traços e expressões culturais dos grupos na cidade, novas formas de interação renovam os sentidos e significados do alimento, das relações e da própria valorização dos objetos, instrumentos e espaços. Na contemporaneidade, com o crescimento das cidades e mesmo a globalização, há também uma renovação de significados nas relações sociais, em que se incorporam valores midiáticos aos tradicionais, muitas vezes colaborando para que, nesse contexto híbrido, entrelaçados os rituais tradicionais às novas atividades, estabeleçam-se nas festas populares outras percepções e identificações. Nelas o novo e o velho se entrecruzam, vão sendo renovadas as versões da herança cultural, pois é “com os outros de fora dos seus territórios que vão constituindo as identidades e os estatutos de convivência e conveniência cultural do local com a cultura global” (TRIGUEIRO, 2007, p.109).

Os usos, saberes e tradições dos povos têm suas singularidades e expressões interiores, ou seja, interiorizadas seguindo uma lógica própria, criada e disseminada entre ingredientes e saberes. Para Friedman (1999, p.330), “cada região tem para si um modo de fazer e saber fazer”. Nessa



perspectiva, as festas e comemorações populares são ativadoras das relações sociais, nas quais as interações dos sujeitos e suas ações vão sendo fortalecidas na coletividade e transformadas na sua diversidade.

Na concepção de sentidos da comida de festa e do *savoir-faire* que a compõe sob a perspectiva da história cultural¹, apreende-se o universo dos gostos, hábitos, práticas e tradições alimentares dos açorianos emigrados para São Paulo/Brasil, especialmente sobre a presença feminina e suas funções em torno da manutenção das tradições. Dessa forma, ao analisar a comida, a culinária e sua sistematização ritualística, nota-se que as memórias das mulheres² e/ímigrantes e suas sucessoras salientam as formas e (re)criações inventadas e mantidas ao longo das gerações, especialmente considerando os pratos, os ingredientes, as formas de preparo e apresentação, incluindo os valores atribuídos pelo grupo em relação ao sagrado e à tradição.

Assim, por meio da História Oral³, como metodologia, prática e diálogo, busca-se nos sabores, imagens e aromas da memória sua (re)construção ritualisticamente elaborada nos dias de festa pela comunidade açoriana e seus descendentes, além de outros sujeitos envolvidos na reinvenção e reinterpretção dos saberes. No diálogo com os aspectos culturais, tenta-se apreender a diversidade de concepção do gosto⁴, que, apreendido por meio das

¹ Os estudos culturais nascem da necessidade de dar voz e valorizar aqueles que, à margem dos modelos dominantes, foram esquecidos, silenciados ou mesmo desprivilegiados.

² Ver a perspectiva de memória concebida por Ricoeur (2007).

³ Para o uso dessa metodologia, utiliza-se dos aportes teórico-metodológicos de Alberti (2005), Amado e Ferreira (2005), Bosi (1987), Pollack (1992) e Portelli (1997).

⁴ As palavras gosto, paladar e sabor apresentam diferenças sutis em seus significados e às vezes se confundem, podendo ser consideradas, sinônimos, conforme o contexto em que são empregadas. O "gosto" seria o sentido pelo qual se percebe o sabor das coisas; enquanto o termo "sabor" designa a impressão que as substâncias produzem na língua ou propriedade que tem tais substâncias de impressionar o paladar. Já o termo "paladar" tem o sentido anatômico de palato, a região do céu da boca, sensível ao sabor. O gosto define para um grupo social suas escolhas, impõe-se enquanto hábito às demais manifestações culturais.



experiências adquiridas ao longo do tempo e transmitidas pelos deslocamentos, possa ser uma das mais características expressões dos açorianos na cidade.

OS AÇORIANOS E SUAS RELAÇÕES COM O TERRITÓRIO CULTURAL DE FESTAS, CELEBRAÇÕES E IDENTIDADES

Os açorianos que vieram a São Paulo na década de 1950 formaram uma comunidade que vive na Vila Carrão, zona leste da cidade. Em busca de trabalho, qualidade de vida e melhores condições, a história desses açorianos é permeada de experiências sobre essa horizontalização da região, estabelecidas a partir das oportunidades de trabalho, em particular as oferecidas pelo Cotonifício Guilherme Giorgi, no qual ocuparam a maior parte dos postos.⁵

Com a ampliação das fábricas e indústrias no bairro e em suas adjacências, a mão de obra imigrante era necessária para a ideia de desenvolvimento da metrópole. Ao se analisar a construção dinâmica da metrópole, especialmente dessa área da Zona Leste onde as vilas cresceram no entorno das fábricas e onde se estabeleceram vínculos com o trabalho, evidencia-se a relação dialética entre essa construção e os integrantes desse processo social. (ANGELO, 2013, p.04)

Esse processo de vinda das famílias funcionava através de redes⁶ – os recém-chegados indicavam amigos e parentes para novas vindas e

⁵ "Primeiro veio meu tio, minha tia e duas primas e depois nós viemos. Ah... o meu pai e minhas duas irmãs, depois a minha mãe e quatro filhas e depois ainda mais um tio que morou na nossa casa... O meu pai e as minhas duas irmãs, quando chegaram aqui, o meu tio já tinha arrumado um serviço na tecelagem de Guilherme Giorgi, que geralmente onde todos trabalhavam... Meu pai trabalhou sempre em indústria e nessa tecelagem na Cotonifício Guilherme Giorgi." Dona Maria de Lurdes nasceu em São Miguel, Bretanha, Açores, em 16 de março de 1945 e chegou ao Brasil em 12 de dezembro de 1956. Escolheu a Vila Carrão para viver e reconstruir sua vida por conta do trabalho na fábrica. Depoimento de Maria de Lurdes Arruda Paz, em entrevista concedida em 02 nov. 2006 à Profa. Dra. Maria Aparecida Pascal e cedida a esta pesquisa.

⁶ Sobre a categoria rede, ver: RAMELLA, 1995; TRUZZI, 2008.



inserções nas “indústrias Giorgi”. Além desse trabalho, os açorianos dedicavam-se a ocupações em setores técnicos especializados, fazendo-se presentes em padarias, armazéns, floriculturas, feiras livres e açougues, participando de forma ativa e garantindo a visibilidade na comunidade do bairro.

Nas décadas de 1950 e 1960, esse grupo de açorianos que criaram a Casa dos Açores de São Paulo e se instalaram na região Leste fortaleceram vínculos por meio da união de esforços, criando o território cultural das ruas Dentista Barreto, Água Funda e Luzia da Conceição Moraes, que ainda hoje apresentam um número elevado de ilhéus e seus descendentes (ANGELO, 2015).

A partir da sua chegada num país estrangeiro, algumas estratégias de convivência e interação foram sendo corroboradas por meio de reencontros com conterrâneos, que, entre ações constituídas em espaços religiosos, culturais, de lazer e desportivos, formaram uma nova “família”, essa coletivamente mantida no espaço social. Em algumas situações, conduzem a organização de associações, nas quais os e/imigrantes e seus descendentes se unem em torno de um conjunto de interesses, objetivos e sentimentos coletivos que reforçam a sensação de pertencimento. (ROCHA-TRINDADE, 2010)

As associações, na sua grande maioria efetivadas por meio de reuniões e atitudes coletivas, foram se tornando locus de reunião e convivência, também de manutenção e afirmação identitária, ao objetivar congregar e manter/reviver/inventar tradições, assumindo o papel de “lugares de memória” (NORA, 1993, p.17-18). Na busca por manter a coesão social, também propiciam oportunidades para a realização de eventos de conagração, festas de cunho social, atendendo a



expectativas culturais e recreativas (eventos de poesia, teatro, música/dança e gastronomia, incluindo os grupos folclóricos). Dessa forma, a prática associativa tornou-se instrumento importante na reconstituição de identidades, manutenção de laços, estabelecimento de redes e até resistência cultural.

Nesse contexto, na década de 1980, na Vila Carrão, foi fundada a Casa dos Açores⁷, configurando uma forma de territorialização⁸ definida por múltiplas relações e visando manter elos com as origens, cultivar as tradições açorianas, organizar eventos, festas religiosas e demais atividades culturais.

As celebrações festivas dos imigrantes se inserem num conjunto de elementos e rituais contendo memórias de fatos históricos, religiosos e culturais, informações que são lembradas tanto pelos açorianos como pelos descendentes da diáspora açoriana. Uma das expressões mais significativas dessa comunidade é a tradicional Festa do Divino Espírito Santo⁹, recriada como marco identitário¹⁰.

⁷ Senhor Manuel nasceu em Ponta Delgada, Ilha de São Miguel em 1947, chegou ao Brasil em 13 de junho de 1956. Depoimento de Manuel de Medeiros, em entrevista concedida em 03 jun. 2008 à Profa. Elis Regina Barbosa Angelo na Casa dos Açores de São Paulo.

⁸ O território constitui-se num espaço restrito e delimitado, no interior do qual se desenrola a vida de um grupo. É uma categoria que entrecruza o cotidiano e a relação dos indivíduos com o espaço e sua produção, considerando nuances como o âmbito social, cultural e econômico. Além das relações sociais vividas e sua contribuição para análise do espaço urbano, nasce das relações formadas a partir do produto social e político, das lutas e dos enfrentamentos. A concepção do espaço social da sociedade, produzido e transformado por ela em sua temporalidade, observando os atores que circulam, residem e relacionam-se em determinados lugares: o reconhecimento de que o território expressa, ao mesmo tempo, produção e reprodução das relações socioeconômicas, políticas e culturais, presentes na sociedade que ele abriga. (LEFEBVRE, 1986; ROLNIK, 1995; ORTIZ, 1996)

⁹ Nas Ilhas dos Açores encontram-se pequenas capelas nominadas Impérios do Divino, na ocasião das Festas ao Divino ocorrem touradas a corda, sopas do Divino, "função", bodos, as procissões com tapetes de flores nas ruas, mesas organizadas em ruas inteiras, e mesmo as filarmônicas e leilões no final do dia de Pentecostes. Essas práticas não ocorrem na cidade de São Paulo. Apesar de que "A fartura dos comes e bebes existente nas festas de antigamente, não acontece com a mesma intensidade, nos dias atuais. As causas são várias, entre elas, o aumento da população, a diminuição das doações. A maior delas, entretanto, seriam os gastos ocasionados pela riqueza do Império, da procissão, o gasto com o transporte, dos animais da zona rural, auxílio aos grupos de danças e outros. O próprio sentido da festa que é a fartura está presente apenas no inconsciente coletivo. A cidade desenvolvendo-se foi perdendo suas características rurais e, com isso, a festa, que estava relacionada ao ciclo agrícola e à fartura da colheita, adaptou-se às condições urbanas e às suas necessidades na comunidade atual" (ARALJO, 2005, p.100).

¹⁰ A Festa do Divino da Vila Carrão consta do Calendário Turístico Oficial da cidade de São Paulo (assim como as celebrações de outras comunidades de imigrantes). (ANGELO, 2017)



A Festa do Divino, a gente sempre divide assim, né, pelo menos aqui na minha cabeça, eu a divido na parte que a gente chama religiosa, aí eu chamo uma parte que ela é folclórica, e tem aquela outra parte que a gente a chama de comercial. Daí o comercial, o que pra nós é o comercial? É a nossa Quermesse. Daí, pra nossa Quermesse a gente tem um tratamento. A parte religiosa, a gente coloca na religiosa. A religiosa é o dia da Festa, a Procissão, a Missa em si e os Terços. E a nossa parte que a gente chama Folclórica é a Folia do Divino, são as Entregas, são os Bodos, né, a entrega que a gente faz. Doações que a gente faz. Então essa parte que a gente chama ela mais de Folclórica.¹¹

Muitas atribuições giram em torno da produção da festa, que é considerada a celebração mais importante para a comunidade açoriana.

No dia de Pentecostes¹² celebra-se o ápice das atividades. E, embora os preparativos se iniciem com um ano de antecedência, com a escolha do “mordomo da festa” – casal responsável pela mordomia –, por meio de sorteio durante a festividade de cada ano, muitas ações participativas ocorrem também no decorrer da festa anualmente. Durante os rituais de escolha, o “mordomo” atual, com uma equipe, convida o próximo “mordomo”, e “normalmente a gente procura que seja uma pessoa que participa da Comunidade, que esteja presente aqui, que conheça as nossas tradições”¹³.

¹¹ Em depoimento, dona Leonilda fala um pouco da construção e logística da festa. Nasceu em 30 de agosto de 1964 na Vila Carrão e representa a primeira geração nascida no Brasil. É conhecida na Casa dos Açores de São Paulo como uma pessoa atuante e colaboradora da Casa. Depoimento de Leonilda dos Reis Jacob, em entrevista concedida em 27 jun. 2009 à Profa. Elis Regina Barbosa Angelo na Casa dos Açores de São Paulo.

¹² “Pentecostes é festividade do mês de maio, justamente o mês da fartura em que os pagãos festejam Ceres e Afrodite, cultuando o ‘reflorescimento da terra’, o que aconteceu desde a remota Antiguidade. A Igreja Católica, reagindo ao costume dos primitivos portugueses de festejar o mês de maio, fez dele o mês de Maria como é até hoje.” (ETZEL, 1995, p.57)

¹³ Depoimento de Leonilda dos Reis Jacob, em entrevista concedida em 27 jun. 2009 à Profa. Elis Regina Barbosa Angelo na Casa dos Açores de São Paulo.



Durante todo o ano a comunidade se faz presente, algumas pessoas se mantêm atuantes, já que adquiriram experiência organizativa, incluindo reuniões como as rezas, terços cantados, jantares e almoços para arrecadação de fundos, as “domingas do Divino” e as Folias do Divino, feitas de improviso por repentistas que recolhem doações e cantam em agradecimento à comunidade.

No dia de Pentecostes, intitulado dia do Divino, às 9h30 da manhã inicia-se a procissão, saindo da Casa dos Açores em direção à Igreja de Santa Marina¹⁴, por onde passa o cortejo a caminho do espaço sagrado. Essas ruas vão sendo palco de simbolização, seja do profano, seja do preparo ao sagrado, e a comunidade segue à Igreja de Santa Marina, onde, durante a missa de Pentecostes, celebra-se o ato religioso e ritualístico da coroação. Nesse espaço sagrado, da Igreja, são preparadas ações que selarão o ato de união entre o sujeito e o divino, por meio da coroação de sete crianças, símbolo dos sete dons do espírito santo, efetivando-se a relação do homem com Deus (ANGELO, 2015).

As festividades continuam com a apresentação de grupos folclóricos que alegam os visitantes com antigas cantigas portuguesas e açorianas, quermesse com barraquinhas e venda de comidas típicas da gastronomia açoriana, com destaque para linguças, alheiras, massas sovadas, malassadas e morcelas, além do vinho dos Açores. A festa se renova e se reinventa, aspectos religiosos comportam preceitos e

¹⁴ A Paróquia Coração Eucarístico de Jesus e Santa Marina, fundada em 08/12/1946, faz parte da história da Vila Carrão e dos açorianos que vivem no bairro, as atividades religiosas propostas pelos açorianos em sua maior parte contam com o apoio do pároco e/ou são realizadas nessa igreja. Essa procissão também tem andores com as imagens de Nossa Senhora de Fátima (devoção portuguesa) e do Senhor Santo Cristo dos Milagres (de grande devoção na ilha de São Miguel).



elementos do sagrado, também presentes em práticas de alimentação. (CONTRERAS, 1993) Nesse dia festivo e de celebração os sabores revelam tradições do grupo, os pratos são especialmente arranjados, criteriosamente através da escolha de ingredientes, produção, preparo, condimentação e apresentação.

Assim, dados os elementos de configuração da festa e do vínculo à terra natal, pode-se dizer que o território das tradições açorianas foi sendo composto pela Rua Dentista Barreto, pela Casa dos Açores e pela Igreja Santa Marina.

AS MEMÓRIAS DA COZINHA AÇORIANA DE FESTA: PRATOS, GOSTOS E SABORES

O alimento e seus sentidos estão presentes em diversas dimensões da vida cotidiana e da história dos sujeitos nas sociedades mais diversas. Seja por meio do universo social, biológico, cultural e econômico, seja pela interação dos indivíduos nos múltiplos lugares por onde caminham, parte-se da premissa de que se alimentar não é somente uma necessidade de sobrevivência, mas um sistema de hábitos, costumes e tradições geracionalmente compreendidos pelos grupos e comunidades em torno do mundo.

A partir desse entendimento, o alimento e seu preparo fazem parte da produção cultural do homem na sociedade. Os sentidos de sua produção material e imaterial, suas relações de prazer, os hábitos adquiridos, as tradições que envolvem construções simbólicas e heranças culturais e até mesmo as relações de sociabilidade à mesa ou à festa, que



trazem um apanhado de atitudes desde o ato de alimentar-se, com todo o sistema a ele atrelado, conversar, festejar, compartilhar valores, sentidos e sentimentos, entre outras tantas sensações.

As mulheres da Casa dos Açores de São Paulo e suas relações com a culinária exemplificam essa reflexão dos sentidos com o alimento, pois favorecem a compreensão de suas ações nas práticas da gastronomia que elaboram durante o ano. Além delas, os homens também participam de atividades ligadas à produção dos pratos, sabores e sentidos – como na escolha das carnes para as alheiras e demais ingredientes – e do universo de criação e execução junto à comunidade.

Percebe-se mediante as memórias do grupo que essa construção cultural e histórica resulta dos meios da passagem educativa, como uma forma de educação culinária, inscrita na educação geral, mas especificamente associada ao modo de fazer e saber feminino na formação do gosto e na transmissão dos hábitos. Também não se pode esquecer seu sentido cultural, movido por estímulos gustativos, visuais, olfativos e também afetivos, sendo os sabores e a formação do paladar introduzidos na infância, em geral pela mãe, ou por quem prepara os alimentos, partindo do que Bergson chama de “memória que repete”, ao compreender tanto a repetição como a atualização do saber-fazer e da sua manutenção ao longo do tempo. (BERGSON, 1999)

Embora as mulheres estejam “invisibilizadas” na história dos açorianos de São Paulo, pode-se dizer que são referências na concepção e constituição das festas, do bairro e da própria Casa dos Açores, em toda a sua amplitude e dimensionamento de atividades e participações.



Sua relação com a afirmação identitária revela a preocupação de manter, além do elo com a herança luso-açoriana, a ideia de coletividade para as futuras gerações.

Para Butler (2015), escolhe-se buscar, dentro de uma representação de identidade, os sentidos construídos em torno da figura da mulher. Assim, cientes de que as fontes priorizadas pela historiografia¹⁵ envolvem discursos universais que silenciam as mulheres, enfrentamos o desafio de realizar uma pesquisa utilizando a documentação oral, pois

[...] no campo e nas cidades, nas fábricas e nos domicílios, nas ruas, mercados e pequenos negócios; como amas, lavadeiras e serviçais, as mulheres portuguesas se fizeram atuantes. Traziam a experiência do trabalho árduo reproduzindo-o em outro contexto, presentes nos relatos de memória (MATOS, 2013, p.94).

Assim sendo, sobre as corresponsáveis pela manutenção da Casa dos Açores, cabe notar que na maioria das vezes são as mais atuantes na logística dos eventos religiosos e culturais, seja pelo montante de atividades, seja pela responsabilidade em introduzir e manter os filhos e futuras gerações no caminho das tradições, encorajando-os na associação ou trazendo-os à fé, à participação nas atividades e/ou na sua organização. A partir das suas experiências, os registros de memórias, práticas e receitas permitem recuperar essas ações, também gostos, costumes alimentares, observando permanências e mudanças incorporadas ao longo dos anos.

¹⁵ A prática historiográfica deixa claro o favorecimento do masculino nos discursos e a excludente análise ou uso de documentos sobre o feminino. (SCOTT, 1992, p.75)



Por meio desse processo percebe-se que, durante as festividades que ocorrem na Casa dos Açores de São Paulo, as mulheres executam a maior parte do trabalho, atuando tanto na organização dos eventos como na elaboração dos alimentos. Elas doam seu tempo, um “tempo de generosidade”, para a preparação da maior parte dos alimentos compartilhados nas comemorações. (CAVALCANTI, GONÇALVES, 2009, p.26) Desde o preparo dos alimentos, que é função presente no cotidiano feminino, até a apropriação de novos elementos na vida cotidiana do grupo, elas dividem as tarefas, organizam-se e preocupam-se com a manutenção das relações de sociabilidade.

No entanto, cabe diferenciar as práticas e os alimentos do cotidiano daqueles preparados nos dias festivos ou de celebração – a cozinha das festas. Os dias festivos configuram momentos especiais de se lembrar como era a celebração no lugar de origem, buscando reproduzir suas práticas com a preparação dos pratos mais elaborados, receitas especiais, mais longas e trabalhosas, muitas vezes utilizando-se de formas e utensílios específicos. (REVEL, 1996)

A Casa dos Açores organiza vários eventos festivos em diferentes momentos, nessas ocasiões pratos da tradição açoriana são preparados. Entre os sabores tradicionalmente reconhecidos e mais apreciados estão “alcatra à moda da Terceira”, “cozido açoriano”, pratos muito representativos e apreciados, porém pouco reproduzidos fora dos Açores, somados a bacalhoadá¹⁶, bolinhos de bacalhau, feijão branco.

¹⁶ O bacalhau, como outros peixes, era considerado um alimento popular, podia ser adquirido por preço acessível no mercado, ainda mais facilitado pela conservação (salgamento). As aventuras marítimas portuguesas geraram o abandono da agricultura e a difusão do hábito alimentar do peixe seco, em particular o bacalhau, em uso desde o século XIV. Esse pescado também foi levado nas viagens transcontinentais e mantido por gerações, chegou ao Brasil no período colonial e seu uso se difundiu. O bacalhau consumido pelos populares era diferente do que fazia parte da mesa das elites, cabendo destacar que, com o tempo, ele se tornou um prato representativo da gastronomia lusitana.



Merecem destaque a “massa sovada”, bolos, pães, malassadas, embutidos (linguiças, morcelas, alheiras), também o arroz-doce, alguns vendidos nas quermesses do Divino.

A comida popular açoriana, independentemente das Ilhas de onde os pratos vieram, tem um entoar simples, mas com condimentos e temperos fortes.

[...] o alho, cebola, pimenta do reino, malagueta, o cravo, a canela, orégano, a hortelã, o louro, a salsa, a cebolinha, a açafor ou açafora dentre outros. Nos Açores, os molhos mais frequentes são aqueles que acompanham os pratos de peixe. Como é o caso do molho de vilão, cujo principal ingrediente é o alho. O molho de escabeche que é composto por cebola, alho, vinagre e pimenta e etc. Os molhos de laranja azeda e de limão são também muito utilizados em pratos de peixe. O molho Afonso, serve para acompanhar pratos à base de lapas (um tipo de ariscos). O molho pardo acompanha pratos à base de aves e de caça e o molho branco acompanha pratos à base de peixes cozidos e de legumes. O molho de unha, são conhecidos como todos aqueles em que ao se molhar o pão neles as próprias unhas ficam sujas. Assim, tem-se o molho das favas guisadas, o molho Afonso, o molho do polvo guisado, o molho da caldeirada de peixe, o molho da alcatra do Divino Espírito Santo, etc. (FARIAS, 1998, p.361)

Dessa escolha dos temperos vem o sabor do prato¹⁷, além das diferenças nos ingredientes e mesmo nos modos de fazer. Dos pães e outras massas, como sovada, de milho ou trigo, aos pratos típicos de celebrações

¹⁷ Alguns autores trouxeram contribuições sobre os sabores dos Açores, entre eles Muller (2003), Modesto (1993), Gomes (1986) Cordeiro (1981) e Farias (2000), entre outros que também trataram desse tema que envolve alimentação, sabores e pratos.



na Festa do Divino Espírito Santo¹⁸, alguns se destacam, como as malassadas, o bacalhau e as alheiras.

Os produtos comercializados ou compartilhados durante a Festa do Divino são preparados na própria Casa dos Açores, e as mulheres ficam intensivamente envolvidas durante o ano todo. Dona Leonilda, filha de açorianos, ao rememorar como sua mãe se dedicava à festa, assim como várias outras imigrantes, relata como hoje se encontra organizado esse trabalho:

[...] o nosso trabalho começa realmente, por volta de Janeiro. O trabalho forte que eu falo, o trabalho que é: em Janeiro, eu sento com elas e a gente ali determina o cronograma das atividades, o que nós temos para fazer até a Festa. Então, ali a gente marca o dia que nós vamos fazer a alheira, o dia que nós vamos fazer a linguça, o dia que nós vamos fazer a morcela, que são produtos que tem que estar muito antes prontos pra Quermesse, tá? Então a gente acaba se juntando: o dia que nós vamos desfiar o bacalhau, o dia que nós vamos ver a carne que vai nos lanches lá pra Quermesse. Então nós temos um cronograma, depois se você quiser eu te passo até o modelinho. O dia que a gente vai lavar as tripas, o dia que a gente vai amarrar as tripas... Então, isso em Janeiro, a gente senta... a partir dali, praticamente, a gente não tem final de semana livre. A gente trabalha quase todos os finais de semana. Mas as senhoras foram ficando velhinhas, outras foram morrendo e começou a ficar meia dúzia, e elas não davam conta. Então, pra que a gente possa ajudar, como todos nós... nossa geração trabalha fora, minha geração trabalha fora, então a gente fica livre de sábado e domingo, então no sábado e domingo a gente vem, e é onde a gente faz o nosso trabalho. ¹⁹

¹⁸ Embora a sopa do Divino seja servida ainda nas Ilhas dos Açores, na Vila Carrão não faz parte dos pratos servidos durante as festividades de forma coletiva.

¹⁹ Depoimento de Leonilda dos Reis Jacob, em entrevista concedida em 27 jun. 2009 à Profa. Elis Regina Barbosa Angelo na Casa dos Açores de São Paulo.



Embora as práticas sejam mantidas através das gerações, ocorreram também adaptações, como a organização dos tempos, o estabelecimento de um cronograma e de equipes de trabalho, além de outras regras e sentidos adaptados ao cotidiano de uma cidade cosmopolita como São Paulo.

Alguns dos traços de memória contidos nos sabores da infância se mantêm presentes por toda a vida, trazendo os aromas e gostos dos tempos de criança, segundo elas, inesquecíveis, “maravilhoso tesouro dos sabores da infância, sabores da felicidade perdida, doces sabores do passado”. (CERTEAU, 1998) Entre os diferentes tipos de memória (específica, étnica e artificial), o gosto constitui um dos elementos da memória étnica, a dita “cozinha da memória” (HERVÉ, 2002).

No caso das imigrantes, percebe-se que foram transferidos para o novo país gostos e hábitos enraizados, como os sabores das festas e da fé, nas relações com o divino, o sagrado e o sublime. Na experiência de deslocamento, a alimentação é o último costume abandonado, podendo ser considerado até um fator de resistência, pois o paladar seria o último a se desnacionalizar, ou seja, a perder a referência da cultura original. A culinária atua como um dos referenciais do sentimento de identidade, como característica portátil que pode se tornar referencial de identidade em outras terras. (DUTRA, 1991)



O cozinhar, além de ser um ato cultural, abrange sistemas de valores com escolhas e gostos, alimentos apreciados, rejeitados e preferidos, envolvendo procedimentos, códigos e regulamentos, práticas e preceitos; tradição, mas, também, inovações, apropriações e descobertas. Cozinhar constitui-se em *habitus*²⁰ e se mantém como elementos da memória, representações simbólicas do passado, traduzindo o sentimento de pertença, integração, reconhecimento e escolha, já que o que uns comem se diferencia do que os outros apreciam. As práticas gastronômicas, por si, seguem padrões e comportamentos apreendidos e mantidos ao longo das gerações.

A composição do que será servido, seu preparo e até mesmo a escolha do alimento subentende um processo complexo que abarca várias etapas: eleição dos produtos (códigos de aceitação, rejeição e tabus), classificação, acesso aos ingredientes, técnicas e processos de preparo (grelhar, assar, fritar ou cozinhar), condimentação e conservação, também as formas de servir e a apresentação à mesa, considerando que o ato de cozinhar implica fazê-lo para alguém, para os outros membros da família, amigos e conterrâneos²¹, estando a permanência da receita atrelada à sua capacidade de agradar.

Pelas suas percepções, compreende-se que, mesmo frente ao distanciamento do ambiente familiar, a cozinha é depositária e transmissora de hábitos, que dificilmente se apagam, tornando-se, além de reveladora do grupo que emigra, um elo entre o imigrante e as suas origens, tão importante quanto o idioma falado porque identifica e

²⁰ Uma forma de capital cultural que se incorporou à pessoa, que faz parte dela, assimilado temporalmente. (BOURDIEU, 1988)

²¹ "A cozinha de um grupo é muito mais do que um somatório de pratos considerados característicos ou emblemáticos. É um conjunto de elementos referenciados na tradição e articulados no sentido de constituir-la como algo particular, singular, reconhecível ante outras cozinhas." (CANESQUI, GARCIA, 2005, p.50)



propicia o reconhecimento das pessoas do mesmo grupo, sendo portátil no processo de deslocamento.

No entanto, quando ocorre o deslocamento, arca-se com todo um processo de estranhamento, com mudanças e apropriações, desconstrução e reconstrução, tendo de enfrentar as dificuldades do cotidiano, como de acesso aos ingredientes.²² Nas trajetórias de vida, novas experiências, hábitos e sabores são apropriados, pois as heranças, apesar de uma matriz semelhante, podem resultar em diferentes apreensões, pois são constituídas por meio de experiências pessoais. (ELIAS, 1997)

Uma das depoentes da Casa, D. Ilda Maria, observa as diferenças e adaptações na forma do preparo, rememorando as práticas nos Açores:

Na cozinha faço bacalhau, bacalhoadada, feijão branco assado e o cozido açoriano, cozido dos Açores. Só que não é feito como lá, porque a gente não tem buraco aqui, lá eles fazem um buraco no chão e põe na panela de barro. Graças a Deus não temos nenhum vulcão aqui, então não tem como lá, eles cozinham no vulcão, põe legumes, assados, tudo na panela e põe a panela no buraco. A gente põe bem fechado, muito bem tampado. Fica muitas horas ali.²³

²² "À cette variabilité culturelle s'ajoute une variabilité historique. Dans un même espace culturel, les prises alimentaires changent dans le temps. Ces transformations sont le résultat d'évolutions climatiques, agronomiques et technologiques qui jouent sur les disponibilités alimentaires, mais aussi des modifications des systèmes de valeurs et des jeux de concurrence et de différenciation entre groupes sociaux. À l'intérieur de la culture française, les formes de repas, leur composition, mais aussi leur nombre varient dans le temps et en fonction des différents groupes qui composent la société." (POULAIN, 2002, p.28)

²³ Depoimento de Ilda Maria Salvador, em entrevista concedida em 03 jun. 2008 à Profa. Dra. Maria Aparecida Pascal e cedida a esta pesquisa.



Esse saber-fazer ou *savoir-faire*²⁴ da cozinha se transmite geracionalmente, num processo de aprendizado por meio da transmissão de mãe para filha, e também na experiência coletiva nesses momentos de encontro, muito costumeiros entre as açorianas e suas descendentes. Entretanto, da tradição escrita pouco restou, a exemplo da elaboração dos pratos majoritariamente automática – fazem parte dos costumes e são elementos da memória, com práticas e hábitos recebidos e transmitidos oral e empiricamente.

As receitas enraizadas são elos entre as mulheres que se organizam em torno da cozinha, e a ideia de cozinhar “bem” se associa à vida doméstica e às tradições. Os códigos econômicos (produção e consumo), a recorrência de ingredientes (vinculada à produção local ou às ações de importação e exportação), o favorecimento de certos produtos, mudança e permanência de hábitos familiares, diferentes paladares, hábito de comer frio ou quente, mais ou menos salgado, apimentado, pastoso ou sólido, também os sentimentos estéticos, com suas diferentes maneiras de apresentar e servir, são maneiras de manter a tradição.

Apesar de serem numerosos os livros de receitas, entre os imigrantes portugueses os registros em cadernos de receitas ou manuscritos são raros, verdadeira lacuna documental. A falta de hábito de registro talvez se deva à baixa escolaridade, principalmente entre as mulheres, inviabilizando a manutenção de cadernos, ou se existiram

²⁴ O *savoir faire* vem de uma relação diacronicamente construída, em que o aprendiz carrega traços culturais do seu antecessor, numa tentativa de reconstrução dos sentidos da cultura material e imaterial.



alguns, foram perdidos nos tempos e nos deslocamentos. (MATOS, 2014)

As receitas são constantemente modificadas, tanto os ingredientes como os procedimentos sofrem alteração, não somente pela ausência de registros, também pela criatividade/inação/possibilidades de quem cozinha. As novas gerações, por exemplo, buscam registrar saberes e segredos da preparação das malassadas, uma das mais cobiçadas entre as açorianas. Dessa receita percebe-se que, como texto, prima pela economia de palavras e precisão, apesar de que requer um saber prévio e capacidade de decifrar os códigos. Convencionalmente, inicia-se pela enunciação dos ingredientes, seguida das etapas de execução – estabelece-se a forma da mistura (bata rapidamente ou lentamente, com vigor ou vagorosamente, mexa com cuidado, os gestos e utensílios, ponto do doce, uniformidade da mistura), seguem-se os tempos e formas de cozimento e, finalmente, a apresentação.

Fotografia 1: Malassadas Açorianas



Fonte: Casa dos Açores de São Paulo, 2017



Nesses encontros, para além das conversas, dos ensinamentos e das atividades desenvolvidas, somam-se trocas de informações e transmissão das tradições (rezas, histórias, receitas, saber-fazer), introduzindo as mais jovens nas práticas. Pode-se observar que nessas reuniões os sentimentos são agregados ao preparo, criando oportunidades de rememorar e repassar histórias, o que dá significados diferenciados aos pratos.

A maioria das atividades consiste em encontros para preparo, ambientação dos alimentos e mesmo aprovação das receitas, pois o grupo troca informações e revela os segredos da culinária durante os processos.

Fotografia 2: Preparação das alheiras



Fonte: Casa dos Açores de São Paulo, 2017



Entre os pratos preparados para a festa, alguns se sobressaem, pois, apesar da adaptação sofrida, mantêm sua essência.²⁵ As alheiras estão entre os pratos apreciados e incorporados à festividade, podendo-se dizer que fazem parte da “invenção identitária” da cozinha portuguesa. (MATOS, 2007)

Tem dia que a gente faz alheira, são quarenta pessoas que estão ajudando a gente. Começa... a gente tá aqui 6h da manhã, vamos até 5h da tarde sem parar. É trabalho o tempo todo. Então você tem várias atividades... Ah, pra fazer a alheira, você tem que ter o dia de cortar o pão duro, sabe, então são todos os preparativos que você tem que pensar pra fazer aquele produto. Não é você chegar aqui e tá tudo... Não, tem que encomendar a cabeça, tem que limpar a cabeça do porco... Então tudo isso a gente tem: o dia de limpar a cabeça do porco, o dia de cortar o pão, então, tenho isso muito bem detalhado, pra gente definir a data. Em paralelo com tudo isso, várias coisas estão acontecendo: você tem a parte dos Terços, que começa no Domingo de Páscoa...²⁶

Durante a elaboração, são recriados laços comunitários, sendo esses preparativos momentos de união do grupo, atrelando várias “mãos” na retomada das tradições do “sistema culinário” desenvolvido e recriado na prática do fazer, possibilitando relações de sociabilidade e

²⁵ A cozinha é dinâmica, vai se transformando, se desconstruindo e se reconstruindo, dependendo dos ingredientes disponíveis para produção ou compra. As mulheres também se incumbiam da compra dos ingredientes, a existência de um comércio com presença dos portugueses garantia o abastecimento do mercado de azeites, vinhos, bacalhau, sardinhas, presuntos, entre outros produtos, também os açougues e frigoríficos, setor no qual os açorianos se destacam. Possibilitaram a manutenção de costumes alimentares, além da produção nas hortas doméstica. D. Ilda Maria lembra-se de que, na região da Vila Carrão, havia muitas chácaras que vendiam verduras. “Nós tínhamos um pedacinho de terra no quintal e fazíamos uma horta.” A própria horta era um território para a reprodução das tradições, dos produtos apreciados, que eram depois postos à mesa. Frente às dificuldades do dia a dia, muitas vezes essa produção doméstica complementava de forma estratégica o cardápio cotidiano e até possibilitava um ganho extra com a venda dos excedentes. Para os imigrantes de origem rural, era a oportunidade de lidar com a terra, um momento de escapar de um cotidiano envolto no trabalho repetitivo e confinado nas fábricas. (MATOS, MENEZES, 2017)

²⁶ Depoimento de Leonilda dos Reis Jacob, em entrevista concedida em 27 jun. 2009 à Profa. Elis Regina Barbosa Angelo na Casa dos Açores de São Paulo.



afetivas, concretizadas não apenas no ato de comer, também no preparo visto como celebração. (PINTO, 2006)

Para as mulheres, os tempos da festa são divididos entre os dias de preparo e o dia da celebração, sempre envoltos em muito trabalho. A Casa tornou-se o lócus de referência para as festas, ganhando uma conotação emocionalmente construída, como se fosse um pedacinho dos Açores, onde apreciam estar e rememorar as histórias contadas pelas mães e avós como uma forma de voltar às raízes dos ancestrais.

Tem gente que tá aqui fazendo linguiça, tá aqui fazendo a alheira, tá aqui trabalhando o dia inteiro, então também são doadores. São doadores do trabalho. Aí esse número de duzentos passou pra trezentos. Então a gente faz o Coquetel, que é uma maneira de a gente tá com todo mundo, não são só os doadores que estão com a gente, são os colaboradores. Então a gente não faz essa parte da Sopa aqui. Tá? O que a gente faz de culinária, assim, na festa, por exemplo: o dia que a gente faz a morcela, no dia que a minha mãe faz a morcela, que a gente se reúne pra fazer a morcela aqui, aí elas fazem o pão de milho, elas fazem o debulho, fazem... Deixa eu ver mais o quê... Fazem o arroz-doce... Então, nesses outros trabalhos, elas acabam colocando assim pra nós em termos de comunidade. Durante o ano na Casa, o que a gente faz? A gente faz é muito feijão assado, que é à moda de lá, faz o cabrito guisado... Hoje em dia, a gente faz poucos eventos dentro da Casa. Por que faz poucos eventos dentro da Casa? Em decorrência realmente do quê? Era muito trabalho que a gente tem, e as pessoas começaram a ter dificuldades financeiras. Todas as outras Casas Portuguesas, a mesma coisa, o pessoal já não enche mais as Casas nos eventos. Então a gente tava gastando toda uma energia pra tá fazendo um almoço e você não tinha um lucro. O que você tinha não conseguia manter a Casa²⁷.

²⁷ Depoimento de Leonilda dos Reis Jacob, em entrevista concedida em 27 jun. 2009 à Profa. Elis Regina Barbosa Angelo na Casa dos Açores de São Paulo.



Outro prato que caracteriza um elo de sabor dos Açores e expressivo das festividades do Divino é a massa sovada, denominada em São Paulo como “Bolo de massa sovada”, um dos carros-chefes da Casa, muito apreciada pelos visitantes e mesmo pela comunidade açoriana.

Os sabores são recriados e lembrados pelos vínculos com a devoção – o dia santo, as festividades despertam as memórias da infância (vivas nos Açores ou na casa materna na cidade de acolhimento), especialmente por se tornarem testemunhos que, apesar dos anos, não se perdem, sobrevivem e até resistem. Emergem como “campainhas da memória”, revivendo os sentidos mais marcantes, a percepção dos ingredientes, dos aromas acentuados que impregnam os corredores das reminiscências, constituindo memórias afetivas que levam à busca de tempos perdidos, de momentos de afeição ou da espera ansiosa pelas datas festivas.

Nesse sentido, nas conversas com os senhores Henrique de Arruda Soares e Antonio Arruda²⁸, algumas histórias se mostraram significativas. Eles destacaram que, ao fazer a massa sovada na Páscoa, as mães colocavam no meio da massa um ovo inteiro, com casca e tudo, e aquele que o encontrasse teria sorte. Todos queriam achar o ovo, causando uma disputa e uma sensação de felicidade ao vencedor.

²⁸ Depoimento dos Senhores Henrique de Arruda Soares e Antonio Arruda, em entrevista concedida em 22 jul. 2017 à Profa. Elis Regina Barbosa Angelo na Casa dos Açores de São Paulo.



Fotografia 3: Bolos de massa sovada



Fonte: Casa dos Açores de São Paulo, 2017

Quanto à doçaria, a arte de preparar doces atrela-se à criatividade feminina, encontrando-se vínculos do doce com carinho, ternura e amor. Assim, preparam-se docinhos para o doente, para oferecer de presente, para receber uma visita e para as festas. O arroz-doce é outro prato de festa usado como sobremesa que sobressai em todos os recantos de Portugal, mas em especial nas festas do Divino das Ilhas. Nas receitas reproduzidas nas festas da Casa dos Açores, o arroz-doce tem cor amarelada porque a preparação, além de arroz, leite e canela, incorpora ovos.

Entre as especialidades do cardápio das festividades açorianas está também o bolo lêvedo – gastronomia típica do Vale das Furnas,



freguesia do Concelho da Povoação, Ilha de São Miguel/ Açores –, por ser considerado a base da alimentação dos primeiros colonos chegados à ilha, além de se fazer presente na gastronomia local. Identificada como patrimônio material, a iguaria é apreciada pelos moradores e pelos turistas. Na Casa dos Açores passou a ser feito também para eventos, celebrações e para venda.

Investigando essa organização feminina em torno dos fazeres e saberes culinários, percebe-se que os processos de deslocamento foram marcantes para as mulheres, tanto as que partiram como as que ficaram. Na sociedade de acolhimento, as açorianas tiveram seu cotidiano marcado pelo trabalho. Cercadas de invisibilidades, elas emergem, inevitavelmente, sempre que a névoa que as encobre é dissipada, revelando toda a sua capacidade de reinvenção, essencial para o sucesso da empreitada de e/imigração. Mães e avós buscaram transmitir para as novas gerações valores e práticas, como o comprometimento com a religião e as tradições, o que pode ser percebido nas atividades da Casa dos Açores.

CONSIDERAÇÕES

As mulheres açorianas desempenharam papel ativo no processo de deslocamento estudado, foram fundamentais para o sucesso do projeto familiar de imigração, contribuindo para que as famílias tivessem maiores possibilidades, prosperassem e conseguissem melhor qualidade de vida e de saúde.



O sentimento de pertença a um lugar através dos princípios de identificação e semelhança se viabilizaram na institucionalização da Casa dos Açores, na Vila Carrão, que objetiva ser um ponto de acolhimento para os açorianos e seus descendentes, também tornar-se locus de manutenção de laços afetivos com o país de origem, suas tradições e sabores. Essa associação busca a construção de elos com o passado e com os Açores, nesse sentido, valoriza e difunde as tradições açorianas por meio de celebrações e busca conscientizar as novas gerações da importância delas. (BOURDIEU, 1988) Às mulheres presentes nessa associação coube a manutenção e recriação das festas e tradições, percebe-se seu esforço para conservar vínculos com as origens – sem elas não seria possível manter e recriar devoções, celebrações e sabores ao longo das gerações.

Essas devoções e celebrações trazidas das Ilhas foram transmitidas pelas mulheres sob a forma de ensinamentos e legitimação tanto da fé como das tradições açorianas, agregando a comunidade e recriando formas de pertencimento que contribuem para um reencontro com as origens. Desse modo, os sabores e as práticas gastronômicas particularizam as expressões dessa comunidade, constituindo-se como um “sistema culinário” que estabelece relações sociais e simbólicas, valores atribuídos e permite observar como foram (re)construídos e reelaborados nesse dia de festa.

Durante a preparação da Festa do Divino se estabelecem ligações emocionais, não apenas por ser a maior celebração da Casa dos Açores, mas também por mobilizar as mulheres da comunidade nos eventos,



rituais, procissão, músicas e comidas. Quando as depoentes rememoram a saída, as dificuldades enfrentadas na nova terra, os pais já falecidos, devoções, músicas e a comida materna, emocionam-se, já que rememorar implica uma reconstrução do passado irreversível, com a reelaboração e ressignificação de trajetórias e de si mesmo.

A alimentação (gosto e cozinhar) vincula-se às tradições transmitidas, no caso das imigrantes açorianas os sabores da memória foram reconstruídos no território de deslocamento (Casa dos Açores). Contudo, nesse processo histórico ocorrem interações com a sociedade de acolhimento, gerando experiências fronteiriças e híbridas, sensação de inconclusividade e duplo pertencimento, numa trama de ligações afetivas com a cultura da sociedade de origem e a de acolhimento, constituindo-se “identidades recriadas”.



REFERÊNCIAS

ALBERTI, Verena. Histórias dentro da história. In: PINSKY, Carla Bassanezi (Org.). Fontes históricas. São Paulo: Contexto, 2005.

AMADO, J.; FERREIRA, M. Usos & Abusos da história oral. 7ª. ed. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2005.

ANGELO, Elis Regina Barbosa. Histórias e Memórias em São Paulo: A Vila Carrão enquanto território cultural e de múltiplas identidades. Anais do XXVII Simpósio Nacional de História. Conhecimento Histórico e diálogo social. Natal - RN, ANPUH, 22 a 26 de julho de 2013. Disponível em: <http://www.snh2013.anpuh.org/resources/anais/27/1364949719_ARQUIVO_TURISMO.pdf>. Acesso em: 12/08/2016.

_____. Trajetórias dos imigrantes açorianos em São Paulo. Jundiaí: Paco Editorial, 2015.

_____. As celebrações do Divino Espírito Santo: Um elo entre Brasil e Açores nas relações de tradição e (res)significação da cultura. In: MEDEIROS, Lená Menezes de; SOUSA, Fernando (Orgs.). Brasil-Portugal: pontes sobre o Atlântico - Múltiplos olhares sobre a e/imigração. Rio de Janeiro: EdUERJ, 2017.

ARAÚJO, Ana Maria R. Camara. Festa do Divino e suas transformações na comunicação e na cultura. São Paulo: Andross, 2005.

BERGSON, Henri. Matéria e memória. Tradução de Paulo Neves. 2ª. ed. São Paulo: Martins Fontes, 1999.

BOSI, Ecléa. Memória e Sociedade: Lembrança de Velhos. São Paulo: T. A. Queiroz-Edusp, 1987.

BOURDIEU, Pierre. La distinción. Criterios y bases sociales del gusto. Madrid: Taurus, 1988.

_____. O poder simbólico. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil; São Paulo: Difel, 1989.

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

BUTLER, Judith. Problemas de gênero: feminismo e subversão da identidade. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2015.

CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. D. (Orgs.). Antropologia e nutrição: um diálogo possível. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2005.



CAVALCANTI, Maria Laura Viveiros de Castro; GONÇALVES, José Reginaldo Santos. *As Festas e os Dias: Ritos de Sociabilidades Festivas*. Rio de Janeiro: Contra Capa, 2009.

CERTEAU, Michel de. *A invenção do Cotidiano: 2. Morar, Cozinhar*. Petrópolis: Vozes, 1998.

_____.; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. *A invenção do Cotidiano: 2. Morar, Cozinhar*. Tradução de Ephraim F. Alves e Lúcia Endlich Orth. 8ª. ed. Petrópolis - RJ: Vozes, 2008.

CONTRERAS, Jesús. *Tierra, Cocina e Identidad*. In: GARRIDO-ARANDA, Antonio (Comp.). *Cultura Alimentaria de España y América*. Huesca: La Val de Onsera, 1993.

_____. *Antropología de la Alimentación*. Madrid: Eudema, 1995.

_____. *Alimentación y religión*. Humanitas: Humanidades Médicas. Madrid, n°. 16, p.1-22, 2007. Disponível em: <http://www.fundacionmhm.org/www_humanitas_-_numero16/articulo.pdf>.

CORDEIRO, António. *História Insulana das Ilhas a Portugal Sujeytas no Oceano Occidental*. Angra do Heroísmo, São Miguel, Portugal: Ed. Secretaria Regional de Educação e Cultura de Angra do Heroísmo, 1981.

DUTRA, Rogéria. *A boa mesa mineira, um estudo de cozinha e identidade*. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social), URFJ/Museu Nacional, Rio de Janeiro, 1991.

ELIAS, Norbert. *Os Alemães: a luta pelo poder e a evolução do habitus nos séculos XIX e XX*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 1997.

ETZEL, Eduardo. *O Divino: Simbolismo no Folclore e na Arte Popular*. São Paulo: Giordano, 1995.

FARIAS, V. F. *Dos Açores ao Brasil Meridional. Uma Viagem no Tempo*. Vol. I. Florianópolis: Editora da UFSC, 1998.

_____. *Dos Açores ao Brasil Meridional. Uma Viagem no Tempo*. Vol. II. Florianópolis: Editora da UFSC, 2000.

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Máximo. *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1996.

FRIEDMAN, Jonathan. *Ser no mundo: Globalização e localização*. In: FEATHERSTONE, M. (Org.) *Cultura Global*. 3 ed. Petrópolis: Vozes, 1999.

GAGNEBIN, Jeanne. *Lembrar Escrever Esquecer*. São Paulo: Editora 34, 2006.



GOMES, A. Cozinha tradicional da ilha Terceira. 3ª. ed. Açores: Secretaria Regional de Educação e Cultura, 1986.

GONÇALVES, Andréa Lisly. História & Gênero. Belo Horizonte: Autêntica, 2006.

GOODY, J. Cozinha, Culinária e Classes: Um estudo de Sociologia Comparativa. Oeiras: Celta, 1998.

HALBWACHS, M. La mémoire collective. Paris: PUF, 1968.

HENYEI NETO, Gyorgy. Identidade e ressignificação simbólica do açoriano dentro do movimento migratório para o Brasil: o caso da Vila Carrão. 2009. Disponível em: <http://ufscar.academia.edu/Gyorgy_HenyeiNeto/Papers/304809/Identidade_e_resignificacao_simbolica_do_acoriano_dentro_do_movimento_migratorio_para_o_Brasil_o_caso_da_Vila_Carrao>. Acesso em: 23 jun. 2016.

HERNÁNDEZ, J. C. Antropología de la Alimentación. Madrid: Eudema, 1993.

HERVÉ, This. Traité élémentaire de cuisine. Paris: Éditions Belin, 2002.

HIRSCH, Marianne. Family Frames: photography, narrative and postmemory. Cambridge: Harvard University Press, 1997.

_____. The generation of postmemory. Poetics Today. Durham, v. 29, n°1, p.28-103, 2008.

HOBSBAWN, E. J.; RANGER, T. (Orgs.). A invenção da tradição. Tradução de C. Cavalcante. 6ª. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1998.

KOGA, Dirce. Aproximações sobre o conceito de território e sua relação com a universalidade das políticas sociais. Serviço Social em Revista. Londrina, v. 16, n°1, p.30-42, jul./dez. 2013.

LEAL, J. “Tradição e tradução: festa e etnicidade entre os imigrantes açorianos nos E.U.A.” A Festa. Revista da Faculdade de Ciências Sociais e Humanas. Lisboa, n°16, p.87-108, 2005.

_____. Cultura e Identidade Açoriana: O movimento açorianista em Santa Catarina. Florianópolis: Insular, 2007.

LEFEBVRE, Henri. A produção do espaço. Paris: Anthropos, 1986.

LODY, Raul. Eparrei, Bárbara: fé e festas de largo do São Salvador. Rio de Janeiro: IPHAN, CNFCP, 2004.



MACIEL, Maria Eunice. Olhares antropológicos sobre a alimentação - Identidade cultural e alimentação. In: CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. D. (Orgs.). Antropologia e nutrição: um diálogo possível. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2005.

MATOS, M. Izilda S. de. A cidade, a noite e o cronista: São Paulo e Adoniran Barbosa. Bauru: EDUSC, 2007.

_____. Portugueses: Deslocamentos, Experiências e Cotidiano – São Paulo séculos XIX e XX. Bauru: EDUSC, 2013.

_____. Cotidiano e cultura. 2ª. ed. Bauru: EDUSC, 2015.

_____. Alimentando o coração: Memória e Tradição das mulheres imigrantes portuguesas - São Paulo (1900-1950). In: SOUSA, Fernando de (et al.). Portugal e as migrações da Europa do Sul para a América do Sul. Porto: CEPESE, p.105-123, 2014.

_____; MENEZES, Lená Medeiros de. Portugueses, Gênero e Imigração: mulheres portuguesas em foco (São Paulo e Rio de Janeiro, séculos XIX e XX). São Paulo: e-Manuscrito, 2017.

MCLAREN, Peter. Rituais na escola: em direção a uma economia política de símbolos e gestos na educação. Petrópolis: Vozes, 1992.

MINTZ, S. W. Comida e Antropologia: uma breve revisão. Revista Brasileira de Ciências Sociais. São Paulo, v. 16, n°. 47, out. 2001.

_____; DU BOIS, C. M. The Anthropology of food and eating. Annual Review Anthropology. Washington, v. 31, p.99-119, 2002.

MODESTO, Maria de Lourdes. Traditional Portuguese cooking. Lisboa: Verbo Edition, 1993.

MODIANO, Patrick. Uma rua de Roma. Rio de Janeiro: Rocco, 1986.

MONTANARI, M. (Org.). O mundo na cozinha: história, identidade, trocas. Tradução de Valéria Pereira da Silva. São Paulo: Estação Liberdade, SENAC, 2009.

MULLER, S. G. Avaliação de não-conformidades no preparo e no receituário de pratos da gastronomia de base açoriana servidos em restaurantes de comidas típicas de Florianópolis. Dissertação (Mestrado em Engenharia de Produção), Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2003.

NORA, Pierre. Entre memória e história: a problemática dos lugares. Projeto História. São Paulo, v. 1, n°. 10, 1993.



- ORTIZ, Renato. Um outro território: ensaios sobre a mundialização. São Paulo: Olho d'Água, 1996.
- PASCAL, M. Aparecida. Portugueses em São Paulo. São Paulo: Expressão e Arte, 2005.
- PEREIRA, B. Cozinha Regional dos Açores. Portugal: Publicações Europa-América, 2004.
- PINTO, Maria Dina Nogueira. Sabores e Saberes da Casa de Maní: a mandioca nos sistemas culinários. Revista do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. Rio de Janeiro, n.º. 32, v. 1, p.281-301, 2006.
- POLLACK, Michael. Memória, esquecimento, silêncio. Estudos Históricos. Rio de Janeiro, v. 2, n.º. 3, p.3-15, 1989.
- _____. Memória e identidade social. Estudos Históricos. Rio de Janeiro, v. 5, n.º. 10, p.200-212, 1992.
- PORTELLI, Alessandro. Tentando aprender um pouquinho. Algumas reflexões sobre a ética na História Oral. Projeto História. São Paulo, n.º. 15, p.13-49, abr. 1997.
- POULAIN, Jean-Pierre. Manger aujourd'hui. Attitudes, normes et pratiques. Paris: Editions Privat, 2002.
- _____; PROENÇA, R. P. da C. "O espaço social alimentar: um instrumento para o estudo dos modelos alimentares". Revista de Nutrição. Campinas, v. 16, n.º.3, p.245-256, jul./set 2003.
- _____. Sociologia da Alimentação. Tradução de Rossana Pacheco da Costa, Carmen Sílvia Rial e Jaimir Conte. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2004.
- RAFFESTIN, C. Repères pour une théorie de la territorialité humaine. Cahier. Groupe Réseaux. Paris, n.º.7, p.263-279, 1987.
- RAMELLA, Franco. "Por un uso fuerte del concepto de red en los estudios migratorios". In: BJERG, María; OTERO, Hernán (Comp.). Inmigración y redes sociales en la Argentina moderna. Tandil: CEMLA-IEHS, p.9-21, 1995.
- REVEL, Jean-François. Um banquete de palavras: uma história da sensibilidade gastronômica. São Paulo: Companhia das Letras, 1996.
- RICOEUR, Paul. A memória, a história, o esquecimento. Campinas: Editora da UNICAMP, 2007.



ROCHA-TRINDADE, M. Beatriz. Recriação de identidade em contexto de migração. In: LUCENA, Célia Toledo; GUSMÃO, Neusa Maria (Orgs.). *Discutindo Identidades*. São Paulo: Associação Editorial Humanitas, 2006.

_____. Associativismo em contexto migratório. *Revista Migrações*. Lisboa, n.º. 6, p.39-58, abr. 2010.

ROLNIK, R. O que é a cidade. São Paulo: Brasiliense, 1995.

SANTOS, Carlos R. A. Alimentação e seu lugar na História. *História: Questões & Debates*. História da Alimentação. Florianópolis, Ano 22, n.º. 42, 2005.

SCOTT, Joan. História das Mulheres. In: BURKE, Peter (Org.). *A Escrita da História: novas perspectivas*. 4.ª. ed. São Paulo: Editora UNESP, 1992.

SEYFERTH, Giralda. Estudo sobre reelaboração e segmentação da identidade étnica. *Cadernos CERU*. São Paulo, USP, série 2, n.º. 13, 2002.

TILLY, Charles. “Transplanted Networks”. In: YANS-MCLAUGHLIN, Virginia (Ed.). *Immigration Reconsidered. History, Sociology and Politics*. Oxford: Oxford Univ. Press, p.79-95, 1990.

TRIGUEIRO, Osvaldo Meira. Festas Populares. In: GADINI, Sérgio Luiz; WOLTOWICZ, Karina Janz (Orgs.). *Noções Básicas de Folkcomunicação*. Ponta Grossa: UEPG, 2007.

TRUZZI, Oswaldo. “Redes em processos migratórios”. *Tempo Social*. São Paulo, v. 20, p.199-218, 2008.

WOORTMANN, E. F. A lógica e a simbólica dos sabores tradicionais. In: ARAÚJO, W. M. C.; TENSER, C. M. R. (Orgs.). *Gastronomia: Cortes & Recortes*. Vol.1. Brasília: Senac, p.56-68, 2006.

Depoimentos orais

Antonio Tavares Arruda (60 anos). Entrevista concedida a Elis Regina Barbosa Angelo. São Paulo, 21 jan. 2018.

Henrique de Arruda Soares (68 anos). Entrevista concedida a Elis Regina Barbosa Angelo. São Paulo, 07 jul. 2008 e 22 jul. 2017.

Ilda Maria Salvador dos Reis (69 anos). Entrevista concedida a Maria Aparecida Pascal. São Paulo, 03 jun. 2008.

Leonilda dos Reis Jacob. Entrevista concedida a Elis Regina Barbosa Angelo. São Paulo, 27 jun. 2009.



Manuel de Medeiros (61 anos). Entrevista concedida a Elis Regina Barbosa Angelo. São Paulo, 03 jun. 2008.

Maria de Lurdes de Arruda Paz (63 anos). Entrevista concedida a Maria Aparecida Pascal. São Paulo, 02 out. 2006.

Maria Joana Rezende Rodrigues (78 anos). Entrevista concedida a Maria Aparecida Pascal. São Paulo, 02 out. 2006.

SENTADOS À MESA? a representação de identidades em alimentação regional Angolana (1965)

RAMOS, KARINA HELENA

Óscar Ribas e sua literatura de depósito

Nascido em 1909, Óscar Ribas deu início aos seus escritos literários de modo ainda muito pueril no final da década de 1920, expressando-se através de uma literatura tipicamente de romance, formato corrente àquela época.²⁹ No entanto, mais expressivamente a partir da década de 1960³⁰, sua literatura sofre alterações, passando a ser compreendida como um produto de pesquisa etnográfica. Nessa fase de sua trajetória intelectual, na medida em que aplica sobre seus objetos uma metodologia de recolhimento e registro, Ribas as enquadra como "documentos etnográficos" em prol da conservação das tradições, crenças, provérbios e costumes de diferentes expressões rituais do "povo"³¹ em Angola. Para além da obra que nos servirá de esteio, se encontram nessa categoria *Missosso* (3 volumes respectivamente em 1961, 1962 e 1964); *Izomba - Associativismo e recreio* (1965), *Sunguilando - Contos tradicionais angolanos* (1967), entre outras

²⁹ Para mais sobre o campo literário angolano e o itinerário de Óscar Ribas, ver CHAVES, Rita. *Angola e Moçambique: experiência colonial e territórios literários*. São Paulo: Ateliê Editorial, 2005; NEVES, Alexandre. *Câmara Cascuo e Óscar Ribas: diálogos no Atlântico*, 2008. 145 folhas. Dissertação (Mestrado em Letras). Universidade de São Paulo, São Paulo, 2008.

³⁰ No início da década de 1950, Ribas produz duas obras que são rotuladas como etnográficas - *Uanga* (1950) e *Ecos da minha terra natal* (1952) que, diferentemente das obras a partir da década de 1960, se apresentam ainda entre a ficção e a pesquisa.

³¹ Ao longo da obra a ideia de "povo" é polissêmica. Algumas vezes remete à uma ideia de coletividade que compreenderia todo o território, noutras à uma camada específica da pirâmide social e noutras, simplesmente, aos habitantes de uma determinada região.



A produção de uma literatura em formato de "repositório etnográfico"³² é singular posto que não há nela nenhuma relação com uma educação formal. Essa autoridade etnográfica talvez tenha sido um oportunismo incitado pela condição de ter tido uma vivência enquanto "homem viajante". Filho de pai português e de mãe angolana, Ribas passou a maior parte de sua juventude literalmente tráfegando entre esses dois territórios. Mas não só por isso: tanto em função do trabalho desempenhado por seu pai quanto por ele próprio ter estado a serviço da Direção dos Serviços de Fazenda e Contabilidade de Angola, pôde desde muito cedo circular por províncias angolanas como Kwanza Sul, Kwanza Norte, Bié, Huambo e Benguela. Ou não. Talvez, justamente em função das inúmeras deficiências tipográficas de Luanda, o método etnográfico de coleta e registro tivesse sido a possibilidade mais cabível de assegurar que os aspectos culturais por ele observados ao longo de sua empreita fossem devidamente documentados, sem o risco de se perderem no tempo e na memória.

Há ainda que se considerar as redes de sociabilidades de Ribas e que, possivelmente, colaboraram com a transformação de sua literatura.³³ Entre os periódicos nos quais atuou, aproximadamente a partir de 1950, Ribas foi assíduo colaborador das separatas do Mensário Administrativo de Angola, um periódico com interesse em assuntos coloniais e que

³² RIBAS, Óscar. *Uanga (Feitiço)*. Lisboa: UEA, 4ª edição, 1985, p.20.

³³ Este conceito pressupõe a ideia das conexões formadas dentro de um grupo heterogêneo. As redes de sociabilidade permitem perceber as prováveis afinidades ideológicas do conjunto intelectual. Para mais, ver SIRINELLI, Jean-François. Os intelectuais. In: RÉMOND, René (Org.). *Por uma história política*. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2ª edição, 2003.



publicava, entre outros, artigos considerados etnográficos.³⁴ Outrossim Ribas interagiu com autores brasileiros declaradamente interessados pela pesquisa folclórica como Câmara Cascudo.³⁵ Temos, por ora, muitas possibilidades para esmiuçarmos a mudança na qualidade da produção ribasiana, assim como muitos conceitos a serem melhor trabalhados³⁶. De qualquer forma, mesmo que no presente momento este não seja o foco de nossos interesses, atentar para essas conexões pode nos auxiliar a vislumbrar algo sobre a visão de mundo do autor da obra que nos serve como trampolim para a reflexão.

À parte dessas suposições, Alimentação Regional Angolana é nesta análise observada como um documento cujo conteúdo remonta seletivamente o cenário alimentar do passado recente de Angola por meio do registro de 96 iguarias, apresentando o receituário de pratos completos e de algumas bebidas típicas, assim como indicando os usos de insumos largamente consumidos.³⁷ Muito embora a obra dimensione a alimentação de todo o território, algumas províncias sequer são nomeadas por Ribas, como Namibe e Lunda Norte. Dentro desta seleção, 22 itens foram relacionados ao espaço alimentar de Luanda, quer em seu raio central, quer em seu interior; 21 iguarias pertencentes

³⁴ O referido periódico esteve sob responsabilidade da Direcção dos Serviços de Administração civil de Angola entre os anos de 1947 e 1964. Teve como colaboradores autores de referência na etnografia sobre Angola, como Carlos Estermann, Carlos Dias de Coimbra e Mário Milheiros - este último é referenciado na obra de Ribas. Cf. RIBAS, Óscar. *Alimentação Regional Angolana*. Lisboa: Ramos, Afonso & Moita LDA, 6ª edição, 1989, p. 44.

³⁵ Na parte introdutória da obra ribasiana em análise, há o depoimento de Antonio da Silva Mello, autor de *O que devemos comer?* e diretor da Revista Brasileira de Medicina. Entre elogios, Mello agradece a intermediação de Câmara Cascudo, o "nosso comum amigo". Cf. *ibidem*, p.4.

³⁶ Especialmente o conceito de folclore - que por das vezes dialoga com uma leitura de "cultura popular" - deveria ser mais bem localizado. Nos aproximamos da análise presente em THOMPSON, E. P. *Folklore, anthropology and social history*. In: *Indian Historical Review*, v.3, n.º 2, jan., 1978.

³⁷ De acordo com as informações trazidas por Ribas, o panorama compreende as práticas e costumes alimentares situados entre início e a primeira metade do século XX. A edição manipulada (1989) traz ainda notas de rodapé que atualizam as informações contidas no corpo do texto, indicando algumas alterações nos hábitos alimentares ao longo dos anos de 1960 e 1970.



pontualmente à outras províncias angolanas; já as outras 53 têm seu pertencimento omitido. Para além de receitas com insumos e técnicas de preparo, constam 9 fotografias coloridas e uma introdução com algumas considerações sobre o espaço social alimentar angolano.³⁸

Apontamentos sobre Alimentação Regional Angolana

Muitas observações poderiam ser feitas em uma obra que revela as elaborações culinárias de mais de 14 províncias angolanas, todas elas indicativas do dinamismo e da agência dos atores sociais na (re)construção de seus pratos mediante as alterações nas diversas esferas da sociedade. No entanto, o que nos instigou foram as considerações atípicas referentes ao “pertencimento” de determinadas iguarias, dado que configuram comentários ímpares, isto é, um ponto fora da curva dentro da obra. Com isto queremos dizer que ao longo da obra pode-se perceber uma “geografia alimentar” que não obedece apenas a um sentido espacial, muito embora seu registro não prescindia de algumas localizações geográficas claras. Essas pequenas evidências, portanto, incitaram a verificação na medida em que a obra parece reproduzir representações sociais imbuídas de sentidos historicamente construídos.³⁹

A princípio, reduzir uma obra composta pela descrição de 96 iguarias à menos de 10% delas configuraria um forçoso exercício de

³⁸ Para Poulain, o espaço social alimentar é composto por “dimensões”, a citar: o espaço do comestível; do culinário; do sistema alimentar; dos hábitos de consumo; da temporalidade alimentar; da diferenciação social. Para mais, ver POULAIN, Jean-Pierre. “O espaço social alimentar: um instrumento para o estudos dos modelos alimentares”. In: Revista de Nutrição, Campinas, v. 16, n.º 3, jul-set., 2003, pp. 245-256.

³⁹ WERNER, M.; ZIMMERMANN, M. Pensar a história cruzada: entre empiria e reflexividade. Revista Textos de História, v. 11, n.º 1/2, 2003, p. 92.



análise. No entanto, no reducionismo dessa perspectiva subjaz a intenção de ruptura com a presunção de domínio sobre o objeto, instaurando um carácter conjectural que nos apresenta não um lugar de chegada, mas um ponto de partida. Ponto de partida esse que, ao nos trazer pequenos indícios - ainda que mínimos e por das vezes quase imperceptíveis - pode revelar a estrutura de fenômenos sociais mais gerais. A ideia que nos permite um recorte cirúrgico na fonte em análise busca, portanto, atentar para o desvio como forma de decifrar uma realidade que, a priori, se apresenta de forma não apenas opaca, mas assumida como legítima.⁴⁰ Isto é, o destaque dado aos pequenos comentários ribasianos sobre pontuais iguarias não pretende ser uma forma de encontrar a singularidade. Pelo contrário, pretende ser uma forma de interface com os filamentos mais normativos daquela sociedade⁴¹.

A distinção posta à mesa

Para que se compreenda a "excepcionalidade" das iguarias que nos chamaram a atenção, talvez seja importante primeiramente revelar a base da culinária angolana segundo o próprio Ribas, esteio que igualmente se faz presente em *Kuria ia Kuku*, livro culinário elaborado pela angolana Elsa Cochat.⁴² De acordo com as referidas obras, os alimentos correntes da alimentação em Angola até a primeira metade do século XX seriam: o fubá⁴³; verduras como folhas de mandioqueira, de

⁴⁰ GINZBURG, C. *Mitos, emblemas e sinais - Morfologia e história*. São Paulo: Cia das Letras, 1989, p.178.

⁴¹ THOMPSON, E.P., *Op. cit.*, 1978, p.88.

⁴² Cf. SEQUEIRA, Elsa Cochat. *Kuria ia Kuku: comida da avozinha (com sabor de Angola)*. Editora J.H. Neto: Lisboa, 1998.

⁴³ Farinha originada de diferentes bases como de milho, de massambala, massango, mandioca ou batata doce.



abóbora, de feijão, de quiabeiro, de batata doce, do tomateiro; legumes como o quiabo, a berinjela e diferentes espécies de abóbora; a fins de condimentação, há uma preponderante presença da pimenta (jindungo), do amendoim (jinguba), do gergelim, do azeite de palma, limão, sal-gema, alho, cebola e folhas de louro. As carnes mais utilizadas são, em primeiro lugar, o peixe seco assado ou frito e, em segundo lugar, a carne de cabrito e a carne de galinha.⁴⁴ Os métodos de cocção mais usuais são o guisado, o esparregado e o assado⁴⁵. Em relação as frutas, consome-se banana, manga e caju.

Dentre as muitas iguarias com claro pertencimento vinculado às populações de diferentes províncias angolanas, encontramos portanto 7 pertencentes não ao espaço físico do território, mas ao topo de uma pirâmide social do gosto. Isto é, a partir dos comentários ribasianos, havia 7 iguarias demarcadamente apreciadas e consumidas em “espaços” e por indivíduos com uma identidade diferenciada em relação aos demais. São elas a batata doce frita em rodelas, polvilhada com açúcar e canela, configurando uma sobremesa de esfera mais elevada; a caldeirada, guisado com profusão de ingredientes, pertencente à esfera elevada; doce de castanha de caju que constitui sobremesa de gente evoluída; o churrasco, um grelhado de carne de frango que constitui iguaria de boa mesa; quiabo que, quando assado e temperados com azeite doce e vinagre, configura um petisco de mesa de ambiente elevado; a quirúvia,

⁴⁴ Tal como sinalizado por Ribas, esse consumo era restrito. Para mais ver SILVA, Elisete Marques da. *Impactos da ocupação colonial nas sociedades rurais do sul de Angola*. Centro de Estudos Internacionais do Instituto Universitário de Lisboa (ISCTE-IUL), v.8, 2003, p.13.

⁴⁵ Enquanto preparação culinária, o primeiro se aproxima do que entendemos como ensopado; já o segundo assemelha-se ao preparo do purê.



guisado de quiabos que serve a um ambiente mais elevado; e sumatena ou sùmate, um ensopado de carne ou peixe seco em água apimentada que, a depender dos ingredientes do molho, pertence a uma mesa mais elevada.⁴⁶

Muito embora o grifo seja nosso, o destaque é algo que ocorre espontaneamente e à primeira vista. O pertencimento das iguarias à espaços como os da "esfera elevada"; da "boa mesa"; ou de "gente evoluída" é um dado que se destaca na totalidade de uma obra que se coloca como reveladora do cenário alimentar dos "aborígenes de Angola"⁴⁷. Nota-se que, comparados os ingredientes, as quantidades e o recurso técnico no preparo desses pratos com as iguarias expressamente pertencentes ao centro da capital de Luanda, há uma equivalência. Ou seja, é muito provável que sejam essas iguarias "superiores" pertencentes ao centro urbano luandense, local que apresentava um abastecimento e uma variedade de insumos superior às demais províncias. Essa "vantagem" da capital em relação às outras regiões de Angola ou, nos termos de Ribas, o fato de Luanda configurar um ambiente elevado de gente evoluída não é um dado natural. Ela é fruto de uma construção social que pode ser compreendida a partir do desenvolvimento histórico angolano.

A Luanda de Ribas. E de tantos outros

Observar a Luanda de Alimentação Regional Angolana implica que se realize dois exercícios. O primeiro deles é retroceder no tempo,

⁴⁶ As expressões em itálico, para fins de destaque, correspondem aos comentários sobre as iguarias que se encontram respectivamente nas páginas 20, 24, 27, 43, 49 e 52 da 6ª edição de *Alimentação Regional Angolana*.

⁴⁷ RIBAS, Ó. Op. cit, 1989, p.15



ou seja, apreender a ligeireza das transformações urbanas na década de 1940 e que surtiram efeitos múltiplos sobre o cenário e os indivíduos que coexistiam naquela capital. O segundo, que se justapõe ao primeiro, é que por um lado se observe essas transformações a partir da esfera da teoria e, por outro, a partir da esfera das vivências. No plano da teoria e da lei, pairava sobre Angola uma política de assimilação. Remodelada desde sua implementação em 1921, a referida política tinha como espinha dorsal o vulgarmente chamado "Estatuto do Indigenato"⁴⁸ que, tanto em função das necessidades internas à colônia quanto devido às pressões internacionais, sofreu algumas alterações jurídicas pelo governo metropolitano, especialmente pós-1945, mas que não romperam com a classificação social entre "civilizados" e "indígenas".

De acordo com o Diploma Legislativo de 1931, para a aprovação do status de "assimilado" era preciso que o indígena cumprisse com os seguintes requisitos:

- 1°. Ter abandonado inteiramente os usos e costumes da raça negra;
- 2°. Falar, ler e escrever corretamente a língua portuguesa;
- 3°. Adotar a monogamia;
- 4°. Exercer profissão, arte ou ofício compatível com a civilização europeia ou ter rendimentos que sejam suficientes para prover seus alimentos, compreendendo sustento, habitação e vestuário, para si e sua família.

⁴⁸ Nome vulgar para o "Estatuto político, civil e criminal dos indígenas de Angola e Moçambique", promulgado via decreto de n.º 12.533, em 23 de outubro de 1926. Através do decreto de n.º 13.968 ele foi estendido à população da Guiné-Bissau no seguinte ano. Consiste em um estatuto legal juridicamente constituído que diferenciava "cidadão" de "indígena". Informações obtidas em BITTENCOURT, Marcelo. "Jogando no campo do inimigo: futebol e luta política em Angola. In: MELO, Victor Andrade de; BITTENCOURT, Marcelo; NASCIMENTO, Augusto (Orgs.). Mais do que um jogo: o esporte e o continente africano. Rio de Janeiro: Apicuri, 2010, p. 2. ²¹ Cf. Diploma Legislativo de 1931.



O objetivo deste, a priori, se resumia a integrar as populações nativas à nação portuguesa. Partindo do pressuposto da incapacidade inata das populações autóctones de Angola – considerando os princípios de categorização racial –, a sociedade angolana seria classificada entre “indígenas” e “assimilados” a partir de uma avaliação cujo critério seria o padrão europeu. Em tese, seria apenas essa diferenciação cultural condicionada por um estatuto que legislava a partir de critérios culturais que se estruturariam todas as relações sociais em Angola. O cenário se intensificaria ainda por meio do Decreto-Lei n.º 39.666 de 20 de maio de 1954 que, ao aprofundar o Estatuto do Indigenato, refinou os requisitos para o "acesso" à cidadania portuguesa. Além de agravar ainda mais as relações laborais, o documento instituía legalmente a possibilidade de revogação do Bilhete de Identidade⁴⁹, tornando ainda mais severas as disputas sociais entre os membros desse conjunto social.

Na esfera das vivências, foram muitas as transformações em Luanda a partir do processo de industrialização e urbanização financiadas pelas divisas das altas cotações do café, na década de 1940.⁵⁰ A província recebeu uma grande massa de imigrantes portugueses e outra de indivíduos advindos de províncias de Angola que, entre outras motivações, para lá se deslocaram a fim do status de assimilado. Impulsionada pelo incremento industrial, a "geografia imaginativa" de Luanda fora reconfigurada, alterando-se a clássica divisão colonial entre a "Alta" - onde se concentrava o poder político e as famílias mais

⁴⁹ Documento que comprovava o estatuto jurídico de africano civilizado.

⁵⁰ AMARAL apud ALVES, Amanda Paloma. "Angolano segue em frente": um panorama do cenário musical urbano de Angola entre as décadas de 1940 e 1970, 2015. 216 folhas. Tese (Doutorado em História). Universidade Federal Fluminense, Niterói, 2015, p. 104.



abastadas - e a "Baixa" - onde habitavam as famílias nativas tradicionais. Dada a necessidade de alocar os imigrantes portugueses recém-chegados, a Câmara Municipal de Luanda obedeceu à lógica colonial e realizou a transferência dos negros e mestiços para as áreas periféricas do centro urbano luandense, expandindo os musseques a partir da estrutura dos chamados "aglomerados-satélites", espécie de cidadesdormitórios que seriam igualmente compartimentadas ao longo desse processo.⁵¹

Os musseques já existiam na antiga estrutura da cidade. Grosso modo, eram eles ambientes de moradia precarizada onde residia a maioria da população de Luanda desde o início da formação da cidade. Localizavam-se à borda da Baixa, área nobre da cidade. Ao implementar o plano urbanístico criado por Étienne Groër, os musseques foram apenas alargados no sentido leste, sentido contrário do centro urbano. Com o aumento da especulação imobiliária em função do número cada vez maior de imigrantes, o governo colonial realizou uma série de expropriações que afetaram também as moradias dos grupos intermediários originários de Luanda que, gradualmente, foram empurrados da Baixa para os bairros populares criados pelo governo, tais como o Bairro Operário e o Marçal. De tal modo que os antigos habitantes dos musseques foram realocados mais ao interior.

Já a década de publicação de Alimentação Regional Angolana traria consigo não apenas a intensificação desse cenário, mas também o início da luta armada de libertação de Angola, cujo estopim foi o ataque às prisões em 4 de fevereiro de 1961 e que seria sentida de maneiras

⁵¹ NASCIMENTO, Washington S. *Gentes do Mato: os "Novos assimilados" em Luanda (1926-1961)*, 2013. 234 folhas. Tese (Doutorado em História). Universidade de São Paulo, São Paulo, 2013, p.130.



diferentes pelo centro urbano e pelo subúrbio luandenses. De acordo com Ilídio do Amaral, a cisão espacial e social da cidade encontraria-se muito mais flagrante a partir da década de 1960. A "Luanda do asfalto", isto é, a parte mais nobre da capital apresentava "sinais de abastança" de um nível de vida tipicamente europeu ou americano.⁵² Essa "cidade dos sonhos" continuaria a atrair portugueses que só passaram a se retirar de Luanda com o fim da guerra de libertação e com a consequente independência política de Angola em 1975. Essa era uma cidade basicamente habitada por brancos, com um abastecimento comercial de primeira qualidade que favorecia o surgimento de restaurantes requintados, de salões de chá, de cinemas e de outros espaços de lazer que, em tese, não contavam com uma freguesia "de cor" - não por um apartamento oficial e declaradamente racial, mas sim dissimulado pelo poder aquisitivo que demandavam.⁵³

Obviamente que havia um grande abismo entre as leis e as práticas, sobretudo em se tratando de um contexto colonial.⁵⁴ Especialmente em se tratando de um objeto vivo como o tecido social, o dinamismo das múltiplas articulações entre as vivências daqueles indivíduos e grupos não permitiria que apenas um aspecto fosse definidor de todo um conjunto. Isto se aplica para afirmar que igualmente nenhuma estrutura ideológica seria capaz de cruzar o espaço

⁵² AMARAL apud BOSSLET, J. "A cidade e a guerra. Relações de poder e subversão em São Paulo de Assunção de Luanda (1961-1975)", 2014. 263 folhas. Dissertação (Mestrado em História). Programa de pós-graduação em História, Universidade Federal Fluminense, 2014, p.134.

⁵³ Gonçalves adverte que a própria média salarial em Angola obedecia a um critério racial. Isto é comprovado haja vista que, em uma linha decrescente, os brancos portugueses tinham salários mais altos que aqueles nascidos na colônia que, por sua vez, recebiam mais que os não-brancos de Angola. Cf. GONÇALVES, Jonuel José. 1943 em Angola. Revista Perspectivas do Desenvolvimento: um enfoque multidimensional, Brasília, 1ª ed., n.º 1, 2013, p.14.

⁵⁴ Para mais, ver COOPER, F. Conflito e conexão: repensando a História Colonial da África. Revista Anos 90, Porto Alegre, v. 5, n.º 27, jul., 2008, passim.



inteiro desse conjunto, tampouco da mesma forma e na mesma intensidade.⁵⁵ Observar com mais cautela todos os cruzamentos e a circularidade cultural em Luanda é fundamental, no entanto e embora urgente, é algo que será feito em outro momento, basta-nos por ora sublinhar que, embora espacial e socialmente cindida, Luanda encontrava um espaço de grande cruzamento e trânsito cultural. A forçosa e dicotômica reconstrução que aqui realizamos pretende unicamente endossar o quão tendenciosa e simbolicamente violenta pode ser a delimitação de identidades.

A construção social do gosto

Poderíamos pensar a classificação do gosto na obra ribasiana por diferentes vieses. Entre muitos deles, podemos abordá-la através de uma aproximação com a intencionalidade do autor; e, outrossim, podemos pensar a partir da própria lógica do colonialismo e civilização portuguesa que, inevitavelmente, se relaciona com a estruturação do sistema social reproduzido em Luanda. Acredito que, em certa medida, o cruzamento dessas possibilidades se fará necessário e, ousaria afirmar que, caso a conexão entre essas três abordagens não se fizesse presente, haveria uma sensível inconsistência lacunar na análise. Portanto, é preciso que voltemos a localizar o autor de *Alimentação Regional Angolana*. Diferentemente da maior parte dos mais destacados escritores angolanos da década de 1960, Ribas - embora juridicamente prescindisse do registro - pode ser compreendido como um mestiço "assimilado" pelo simples

⁵⁵ SEIGEL, M. *Uneven encounters: making race and nation in Brazil and the Unites States*. Duke University Press, 2009, p.xii.



fato de se encontrar de acordo com os parâmetros convencionados pela civilização ocidental.

Por mais que ele se encontrasse em um "não-lugar" típico de um assimilado africano,⁵⁶ tanto a sua formação quanto a tendência geracional de Ribas permitiram que a perspectiva evolucionista - uma das bases do paradigma civilizatório ocidental⁵⁷ - fizesse parte do seu modo de estar no mundo e, claro, de sua literatura. Quando Ribas fala em um "homem evoluído" e em uma iguaria de "gente evoluída" é cabível que se tenha como chave de leitura as estruturas mentais construídas pela civilização europeia e, equivalentemente, pelo próprio colonialismo português em Angola. Embora, de fato, houvesse em suas obras a intenção de documentar a cultura da sociedade negra inculta (sic)⁵⁸, o seu registro funcionava como um meio e um fim em si. Isto porque, seguindo o sentido "natural" imposto pela civilização, a tradição africana deveria ser preservada como um repositório, apenas à título de conhecimento na medida em que a evolução civilizacional do homem, obrigatoriamente, o direcionaria para a modernidade - europeia, claro.⁵⁹

⁵⁶ Essa "confusão" seria resultado de um processo falho de assimilação, a partir do qual os africanos teriam uma aparente dificuldade tanto de resgatar os elementos de referência de sua terra quanto de se integrarem plenamente aos padrões europeus. Para mais, ver MOURÃO, Fernando. *A sociedade angolana através da literatura*. São Paulo: Ática, 1978, p.33.

⁵⁷ De acordo com Santos, esse paradigma é produto derivado do pensamento moderno ocidental, isto é, um "pensamento abissal" que hierarquiza e polariza o conhecimento. Para um melhor entendimento, ver SANTOS, Boaventura de Sousa; MENESES, Maria Paula. (Orgs.) *Epistemologias do Sul*. São Paulo; Editora Cortez. 2010.

⁵⁸ RIBAS, Ó. *Op. cit.*, 1985, p.30.

⁵⁹ Ao historicizar o fenômeno do processo civilizador, Norbert Elias demonstra como a civilização dos costumes é produto de um projeto com sentido e valores claros, no qual as imposições ao mesmo tempo subjetivas e objetivas são reproduzidas até que a estrutura das relações sociais seja alterada. Análise que em muito dialoga com a perspectiva de Pierre Bourdieu. Para mais, ver ELIAS, N. *O processo civilizador: Uma história dos costumes*, trad. Ruy Jungmann, revisão e apresentação Renato J. Ribeiro, Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., v. I, 1994.



Neste sentido, torna-se plausível que Ribas sublinhasse essa identidade dicotômica - evoluídos/incivilizados - em seu registro, uma vez que não apenas a sociedade colonial na qual crescera estava baseada nessa categorização sociocultural, mas também a sua própria noção de cultura. A civilização dos costumes, tal como as preferências do gosto e do estar à mesa não é algo natural, senão fruto de uma construção social em constante processo de negociação.⁶⁰ Em outros termos, as próprias expressões ribasianas corresponderiam à interiorização do processo de socialização, isto é, a manifestação do *habitus*⁶¹ que, teoricamente, evidencia uma intencionalidade sem intenção.⁶² Além disto, a distinção social através do consumo e da preferência alimentar reproduzida por Ribas se baseia, ou melhor, é garantida por seu reconhecimento daquilo que advém da "cultura legítima" - e legítima não pela "pureza", mas por essa cultura ter sido convencionalizada e eleita como tal pela classe detentora de maior volume de capital.⁶³

Observando atentamente as receitas, suas técnicas de cocção e os insumos empregados, Luanda foi localizada como a região de pertencimento das iguarias da esfera elevada. E, como se pôde vislumbrar, não haveria casualidade alguma nessa correlação.

⁶⁰ *Ibidem*, *passim*.

⁶¹ Segundo a nossa interpretação do conceito de Pierre Bourdieu, *habitus* pode ser lido como um sistema de representações e práticas sociais resultante da interiorização do campo, sendo o *habitus* comum a um grupo ou classe. Para um melhor entendimento, cf. BOURDIEU, P. O poder simbólico. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2007.

⁶² A ideia de um processo infraconsciente é trazida por Bourdieu. Para mais, ver A Distinção: crítica social do julgamento. São Paulo: Edusp; Porto Alegre: Zouk, 2007, *passim*.

⁶³ Chamamos de força, mas em uma aproximação com a teorização de Pierre Bourdieu. O sociólogo francês desenvolve a ideia da existência de capitais econômicos e não-econômicos. Estes podem ser de diferentes naturezas, como o capital cultural e o capital social. Para mais, cf. *Ibidem*.



Conforme comentado, a capital luandense, especialmente o seu grande centro urbano, era a região de maior concentração dos colonos, era a mais abastecida de bens de consumo, era o espaço das maiores médias salariais, era o local de maior especulação imobiliária de Angola. Era ali o ambiente de boa mesa. Grosso modo, os ingredientes básicos das 7 iguarias destacadas são comuns ao consumo alimentar básico da época, como a batata doce e os quiabos. No entanto, a abundância das quantidades, as técnicas de preparo e especialmente um ou outro ingrediente de destaque carregam as marcas de distinção dos pratos. Ou seja, há uma lógica de ordem cultural que é garantida não apenas através da produção, mas também de um consumo imbuído de diferentes volumes e tipos de força.⁶⁴

Dentro desse esquema simbólico de comestibilidade da dita esfera elevada,⁶⁵ o valor social do azeite de palma, insumo africano, é inferior ao da banha e ao do azeite doce, basilares na culinária portuguesa. Não impunemente todas as iguarias superiores são regadas à azeite doce. Dentro dessa mesma lógica é que a quirúvia, um simples guisado de quiabos - insumo comum em Angola - torna-se uma iguaria de ambiente mais elevado se temperada com banha e acrescida de "um

⁶⁴ Através da produção e do consumo, Sahlins indica que há uma razão cultural que se realiza por meio dos bens materiais e dos hábitos alimentares. Na medida em que o movimento do colonialismo português é compatível com a ideia de ordem cultural de Sahlins, fizemos a aproximação. Para mais, ver SAHLINS, Marshall. *Cultura e razão prática*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2003.

⁶⁵ Ao verificar os esquemas de comestibilidade e não-comestibilidade em sua análise, Sahlins adverte sobre a sua conexão com as relações de produção de uma sociedade que, em um processo integrado, colaboraria com a construção das distinções sociais. Para mais, ver *Ibidem*, p. 196.



naco de chouriço e de toucinho"⁶⁶, dois produtos pouco consumidos pela maior parte da população em Angola daquela época.

Aparentemente, o vinagre apresenta maior valor simbólico do que o limão. Por essa mesma razão é que o churrasco, um grelhado de carne, constitui uma iguaria de boa mesa caso a carne esquarterjada e devidamente temperada venha a marinar em vinagre, descansando por um tempo nessa "vinha-de-alhos" - técnica não africana. Por isto o doce de caju⁴⁰, que leva em sua receita especiarias não ordinárias como a canela e a erva-doce, é uma guloseima de boa mesa.

À parte dos 7 pratos elencados e classificados como de gente evoluída, há um que igualmente nos chamou a atenção, muito embora não tenha entrado na lista discriminativa de Ribas. A iguaria se chama "bacalhau injuriado". É um guisado de lascas de bacalhau com quiabos, d inhungo, cebola e tomates picados, via de regra, acompanhado de fúnji.⁶⁷ E por quê a injúria? A causa da injúria ao bacalhau é o azeite de palma. É provável que, por ter sido um insumo europeu, tenha sofrido a ofensa, a iguaria tenha deixado de configurar um ambiente de boa mesa. Mas, talvez, se alterarmos a perspectiva, é possível que esse mesmo prato seja considerado por um africano assimilado um símbolo de distinção e,

⁶⁶ Nota-se que, de acordo com as informações trazidas por Elisete Marques, as limitações impostas pelos colonos a criação do gado bovino impulsionaram uma diversificação no setor pecuário das sociedades por ela analisadas. Dentre fatores como a procura comercial dos europeus, houve um aumento da produção de suínos, seguida da de caprinos. A autora adverte ainda que o consumo de carne, de qualquer espécie, por parte do grupo em análise não superou 1%. Cf. SILVA, Elisete Marques da. Op. cit., 2003, p.18. ⁴⁰ O caráter distintivo desses insumos é produto dos condicionamentos associados a uma classe particular e passam a funcionar como uma "afirmação prática de uma diferença inevitável". O valor social da castanha de caju, por exemplo, também se define pelo valor econômico, isto é, pelo poder de compra de quem a consome. Em *Os discursos do Mestre Tamoda*, Uanhenga Xitu ilustra o valor da castanha, insumo que funcionava como uma poderosa moeda de troca. Cf. XITU, Uanhenga. *Os discursos do Mestre Tamoda*. São Paulo: INL, 1984, p.10.

⁶⁷ Assemelha-se ao que conhecemos como pirão, podendo ser a massa cozida a partir de diferentes tipos de farinha. É um prato corrente em Angola.



quem sabe, até mesmo um símbolo de equidade. Essas variações só poderiam ser rigorosamente verificadas através de uma redução do foco de análise, aproximando-se da experiência vivida dos indivíduos, reconectando-as aos acontecimentos na dimensão macroespacial da sociedade angolana. As ressignificações das práticas e representações sociais podem e devem ser analisadas, mas de uma maneira tal que, de fato, elas sejam apreendidas e não reprechidas por um discurso e uma reconstrução artificiosa.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

É interessante perceber como, através dos hábitos e costumes alimentares, o registro ribasiano nos traz indícios - talvez inconscientemente - de uma arquitetura do gosto no passado angolano e, ao mesmo tempo, nos revela a estrutura mental incorporada pelo autor-etnógrafo ao longo de seu processo de socialização. O "simples fato" de ter anunciado dentre as registradas 96 iguarias a presença de uma distinção social por meio da alimentação nos adverte sobre alguns valores da sociedade angolana e, conseqüentemente, nos indica algo sobre a memória ribasiana do panorama alimentar em Angola.⁶⁸ A partir de sua posição social relativa dentro daquela sociedade, munido de um acúmulo de capitais como o cultural, o social e o simbólico, sua

⁶⁸ Baseados na teorização de Michel Pollak, poderíamos supor que o enquadramento da memória do passado alimentar realizado por Ribas reavivaria a imagem de uma representação sociocultural das identidades impostas pelo colonialismo, promovendo um sentimento de coesão em torno desta identidade. No entanto, no atual estágio da pesquisa, seria precipitado perceber neste movimento uma relação direta entre a reconstrução de um passado e um projeto de memória. Para um melhor entendimento, ver POLLAK, M. "Memória, esquecimento e silêncio". In: Estudos Históricas, Rio de Janeiro, v. 2, n° 3,

⁶⁹, pp. 3-15; VELHO, Gilberto. "Memória, identidade e projeto". In: Tempo Brasileiro. Rio de Janeiro, n° 95, out-dez, 1988, pp. 119-126.



suposta intenção de revelar o índice cultural dos aborígenes de Angola por meio de sua culinária é atravessada por comentários que lhe escapam, atualizando e revelando as disputas sociais travadas dentro do seu complexo social.

Com isto poderíamos afirmar que a estrutura social determina as ações e as práticas individuais dos comensais? Não. A classificação sociocultural reproduzida por Ribas a partir de determinada iguaria representa apenas uma identidade que, naquele contexto e para aquele autor, era legítima. No entanto, uma identidade passível de mudanças. Em outros termos, toda esta classificação ribasiana ilustra como a alimentação ultrapassa a dimensão da substância alimentar e funciona como indicativo de "um modo, um estilo e um jeito de alimentar-se"⁷⁰. Ou melhor, indicativo de como, enquanto construções sociais, as preferências do gosto têm o seu sentido e valores elaborados ao longo das negociações entre os agentes sociais. As reais significações das práticas sociais, aliás, são singulares e as ressignificações podem ser muitas no decurso das inflexões históricas. Para além da representação que manifesta a interiorização do habitus de um grupo social específico, devemos salientar a sua correspondência às práticas sociais de alimentação.

De acordo com o que pudemos perceber, o "homem evoluído" de Ribas não significa necessariamente o homem europeu, mas sim aquele indivíduo portador de hábitos e costumes sintonizados com o processo civilizador europeu. Observando atentamente as receitas

⁷⁰ DAMATTA, Roberto. *O que faz o Brasil, Brasil?* Rio de Janeiro: Rocco, 1986, p.37.



elencadas como pertencentes à esfera de gente evoluída, seria reducionista rotulá-las como euro-africanas ou luso-africanas. O que nos pareceu determiná-las como iguarias de boa mesa foi não apenas a maneira de cozinhar - as técnicas culinárias -, mas também e necessariamente o uso condicionado de certos insumos como o azeite doce. Recordando a institucionalização em Angola dos hábitos e costumes europeus como norma via estatutos, essas preferências seriam manifestações do habitus do grupo representado por Ribas e que, como se pôde perceber, simbolicamente demarcam a identidade e o consumo daquelas iguarias. Tanto as técnicas quantos os insumos que configuram as iguarias em destaque parecem acumular um capital cultural incorporado por um determinado grupo social através de seu consumo.⁷¹

Não se trata aqui de um julgamento do contributo e do registro ribasianos. O intuito é perceber como a alimentação serviu à reprodução de representações de identidades próprias do contexto social de Ribas – especificamente de um tecido social norteador pela lógica de um processo que continuamente fazia uso de elementos culturais como princípio de distinção social. Neste cenário, o modo de se alimentar e de se estar à mesa configuram muito mais do que um mero apêndice ou reflexo, mas sim mais um elemento cultural estruturante e estruturado de acordo com o sentido das disputas sociais. Ao endossar a classificação do gosto, a obra ribasiana naturaliza as relações de força da sociedade angolana e

⁷¹ Posto que se trata de uma pesquisa embrionária, há lacunas a serem preenchidas para que se verifique, de fato, se há para além do capital cultural um acúmulo de outros capitais sobre os insumos destacados, como o capital econômico. Nossa pesquisa ainda não apreendeu com rigor diferentes níveis do consumo, tais como a disponibilidade de alimentos; as práticas domésticas de compra, preparação e consumo; a aquisição de alimentos por categoria social; e as diferentes modalidades de consumo individual.



reproduz o mecanismo de desclassificação social a partir dos costumes, não permitindo que se alcance o dinamismo das articulações culturais e de suas inerentes ressignificações em uma Angola e uma Luanda imersas em um intenso processo de transformações de suas vivências sociais.



REFERÊNCIAS

Estatuto Político, Civil e Criminal dos Indígenas, decreto n.º. 12.533, de 23 de Outubro de 1926.

Estatuto dos Indígenas portugueses das províncias da Guiné, Angola e Moçambique. Decreto-Lei n.º. 39.666 de 20 de Maio de 1954, Separata n.º. 347 do “Boletim Geral do Ultramar”, Agência Geral do Ultramar, Lisboa, 1954.

Regulamento do recenseamento e cobrança do imposto indígena aprovado por Diploma Legislativo n.º. 237, de 26 de Maio de 1931, Luanda, 1931.

RIBAS, Óscar. **Alimentação Regional Angolana**. Lisboa: Ramos, Afonso & Moita LDA, 6ª edição, 1989.

_____. **Uanga (Feitiço)**. Lisboa: UEA, 4ª edição, 1985.

ALVES, Amanda Palomo. **“Angolano segue em frente”: um panorama do cenário musical urbano de Angola entre as décadas de 1940 e 1970**, 2015. 216 folhas. Tese (Doutorado em História). Universidade Federal Fluminense, Niterói, 2015.

BITTENCOURT, Marcelo. “Jogando no campo do inimigo: futebol e luta política em **Angola**”. In: MELO, Victor Andrade de; BITTENCOURT, Marcelo; NASCIMENTO, Augusto (Orgs.). **Mais do que um jogo: o esporte e o continente africano**. Rio de Janeiro: Apicuri, 2010.

BOSSLET, Juliana. **A cidade e a guerra. Relações de poder e subversão em São Paulo de Assunção de Luanda (1961-1975)**, 2014. 263 folhas. Dissertação (Mestrado em História). Programa de pós-graduação em História, Universidade Federal Fluminense, 2014.

BOURDIEU, Pierre. **A Distinção: crítica social do julgamento**. São Paulo: Edusp; Porto Alegre: Zouk, 2007.

_____. **O poder simbólico**. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2007.

CHAVES, Rita. **Angola e Moçambique: experiência colonial e territórios literários**. São Paulo: Ateliê Editorial, 2005.

COOPER, F. **Conflito e conexão: repensando a História Colonial da África**. Revista Anos 90, Porto Alegre, v. 5, n.º 27, jul., 2008.

ELIAS, Norbert. **O processo civilizador: Uma história dos costumes**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., v. I, 1994.

DAMATTA, Roberto. **O que faz o Brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 1986.



GINZBURG, C. **Mitos, emblemas e sinais - Morfologia e história**. São Paulo: Cia das Letras, 1989.

GONÇALVES, Jonuel José. **1943 em Angola**. Revista Perspectivas do Desenvolvimento: um enfoque multidimensional, Brasília, 1ª ed., n.º 1, 2013.

NASCIMENTO, Washington. **Gentes do Mato: os “Novos assimilados” em Luanda (1926-1961)**, 2013. 234 folhas. Tese (Doutorado em História). Universidade de São Paulo, São Paulo, 2013.

NEVES, Alexandre. **Câmara Cascudo e Óscar Ribas: diálogos no Atlântico**, 2008. 145 folhas. Dissertação (Mestrado em Letras). Universidade de São Paulo, São Paulo, 2008.

POLLAK, Michel. **“Memória, esquecimento e silêncio”**. In: Estudos Históricos, Rio de Janeiro, v. 2, n.º 3, 1989, pp. 3-15.

POULAIN, Jean-Pierre. **“O espaço social alimentar: um instrumento para o estudos dos modelos alimentares”**. In: Revista de Nutrição, Campinas, v. 16, n.º 3, jul-set., 2003, pp. 245-256.

SAHLINS, Marshall. **Cultura e razão prática**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2003.

SANTOS, Boaventura de Sousa; MENESES, Maria Paula. (Orgs.) **Epistemologias do Sul**. São Paulo; Editora Cortez. 2010.

SEIGEL, Micol. **Uneven encounters: making race and nation in Brazil and the Unites States**. Duke University Press, 2009.

SEQUEIRA, Elsa Cochat. **Kuria ia Kuku: comida da avozinha (com sabor de Angola)**. Editora J.H. Neto: Lisboa, 1998.

SILVA, Elisete Marques da. **Impactos da ocupação colonial nas sociedades rurais do sul de Angola**. Centro de Estudos Internacionais do Instituto Universitário de Lisboa (ISCTE-IUL), v.8, 2003.

SIRINELLI, Jean-François. **Os intelectuais**. In: RÉMOND, René (Org.). Por uma história política. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2ª edição, 2003.

THOMPSON, E. P., **Folklore, antropology and social history**. In: Indian Historical Review, v.3, n.º 2, jan.,1978.

VELHO, Gilberto. **“Memória, identidade e projeto”**. In: Tempo Brasileiro. Rio de Janeiro, n.º 95, out-dez, 1988, pp. 119-126.



WERNER, M.; ZIMMERMANN, M. **Pensar a história cruzada: entre empiria e reflexividade.** Revista Textos de História, v. 11, n.º 1/2, 2003.

XITU, Uanhenga. **Os discursos do Mestre Tamoda.** São Paulo: INL, 1984.



HANA UME: apropriação do *Hibiscus sabdariffa* L. na alimentação nipo-brasileira

YSHIDA, KELLY
AMARAL, FABIANA MORTIMER

INTRODUÇÃO

When immigrants first settle in a new country, like us, they do not adopt their hosts' eating habits overnight; they go on cook Chinese, Greek, Indian, Italian etc. with what is available. There is enough produce common to most cultures to be able to do that: potatoes, tomatoes, fats, rice, meat, chicken, fish, etc. It is at a later stage that the yearning for food 'like at home' induces entrepreneurs to open shops and restaurants. (BENGHIAT, 1983, p.150)

O Brasil é o local com o maior número de descendentes de japoneses vivendo fora do Japão⁷². Na primeira metade do século XX, de acordo com os dados do Departamento de Imigração e Colonização da Secretaria de Agricultura do Estado de São Paulo, foram contabilizados mais de 190 mil imigrantes desta nacionalidade que entraram no país (SAITO, 1961, p.43)⁷³. Neste processo, uma série de adaptações ocorreram para a permanência desta população.

Todo imigrante traz consigo costumes e conhecimentos que são inseridos, com maior ou menor facilidade, no novo ambiente. As

⁷² Há cerca de 1,5 milhão de brasileiros com ascendência japonesa, de acordo com o Consulado Geral do Japão em São Paulo". Disponível em: <<http://www.brasil.gov.br/turismo/2017/06/brasil-tem-1-5-milhao-de-cidadãos-de-origem-japonesa>> Acesso em 20 de março de 2018

⁷³ Para dar dimensão desta quantidade em comparação com as demais populações, nota-se que, entre os anos de 1879 e 1952, foi registrado em São Paulo a entrada de: 894.037 italianos, 406.448 espanhóis, 481.572 portugueses, 190.063 japoneses, 70.837 alemães e 39.693 austríacos. (SAITO, 1961, p.43)



mudanças no clima, vegetação, disponibilidade de produtos, cenários, além de idioma, formas de trabalho, relações humanas, hábitos, faz com seja necessário a elaboração de estratégias para dar continuidade aos costumes e práticas que mantêm a identidade da comunidade.

Nesse sentido, este artigo visa fazer uma análise diacrônica sobre a apropriação do *Hibiscus sabdariffa* Linnaeus por imigrantes japoneses no Brasil. Este estudo propõe uma reflexão acerca do uso de técnicas de preparo de alimentos por estes imigrantes para elaboração de um produto semelhante ao consumido no local de origem. Contribuindo, assim, para a ampliação dos usos de matérias primas muitas vezes pouco exploradas no país de chegada.

Contudo, não significa que este hibisco não fosse consumido de outras formas, por isso a importância de atentarmos para os demais usos desta planta, levando em conta que o produto analisado está vinculado aos trânsitos econômicos e populacionais que ocorreram nos séculos anteriores e que possibilitaram a existência deste hibisco no Brasil. Trata-se, portanto, de compreender como grupos de indivíduos reagiram diante da necessidade de adaptação a um sistema alimentar diferente do que estavam inseridos; levando em conta que o ato de comer tem papel de destaque no processo de interação com o novo ambiente.

Este estudo foca-se no uso do *Hibiscus sabdariffa* L. para o preparo da conserva Hana Ume, popularmente considerada como substitutiva do umeboshi⁷⁴. Para isso, foi feito o cruzamento de pesquisas que possibilitaram analisar as relações de produção e consumo, bem como compreender a dinâmica social que viabilizou a elaboração da conserva;

⁷⁴ *Tsukemono* de ameixa (*Prunus mume*) conservada em sal que pode conter folhas de *shiso*.



além disso, foram utilizados jornais, fontes relacionadas à imigração e questionários respondidos por imigrantes japoneses e descendentes. A análise foi realizada a partir de uma leitura interdisciplinar, desde pesquisas das ciências médicas e agrárias para compreender as características desta espécie de hibisco e seu potencial como alimento, até das ciências humanas, para entendermos seus trânsitos e significados na comunidade nipo-brasileira e seu entorno.

No mais, o estudo também tem como intuito contribuir para o registro da técnica e para a afirmação de uma gastronomia nipo-brasileira partícipe do cenário gastronômico nacional. Os pesquisadores Meneses e Carneiro pontuam que “o que domina, porém, a bibliografia, são as obras de caráter regional e, muito mais ainda, de recorte nacional ou referindo-se a períodos ou ‘civilizações’, quase sempre da Europa” (1997, p.35). Diante de uma diversidade que muitas vezes não é percebida pela supervalorização do que se convencionou como padrão e alta cultura, reitera-se a importância de compreender hábitos não eurocêntricos.

Se os estudos sobre cultura já questionam a hierarquização cultural e se a alimentação é uma de suas dimensões, ela também pode ser lida nesta perspectiva. Sendo assim, as manifestações no âmbito alimentar que não se enquadram na cozinha profissional dentro do contexto estritamente europeu, têm técnicas e apresentações que cabem ser compreendidas em seu contexto e destacadas como conhecimentos elaborados por realidades específicas, visando manter saberes próprios e valorização dos seus agentes e produtos.



Compreendendo a alimentação para além da subsistência

O modo como nos alimentamos depende das condições sociais de cada época e lugar. Nesse sentido, partilha-se da concepção do historiador Henrique Carneiro de que há uma “produção social do alimento” (CARNEIRO, 2002), atento aos diversos significados da alimentação para homens e mulheres, como seus critérios morais, de organização cotidiana, religiosidade, questões políticas, estéticas, entre outros.

São nossas vivências que orientam o que e como será transformado em alimento. Escolhas que nos parecem naturais são socialmente condicionadas, nota-se pela diversidade de usos de uma mesma matéria prima em diferentes locais, algumas chegando a causar estranhamento por serem consumidas. Tão socialmente condicionadas que vivemos em um momento onde tais escolhas se colocam como decisões político-ideológicas, como nos movimentos vegetarianos e veganos, que denunciam fatores nocivos das dimensões industriais de produção de alimentos; e a difusão das Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCS), que corrobora com a ideia anterior e visa o consumo de vegetais subaproveitados, seja por desconhecimento ou pela difusão de determinadas culturas em grande escala.

Assim, a aceitabilidade dos alimentos tende a ser tão relacionada com questões sociais quanto com fatores orgânicos. Exemplar disso é a pesquisa da antropóloga Marie-Caroline Yatzimirsky que, analisando nossa contemporaneidade, afirma que entre as “tendências da alimentação das pessoas de baixa renda (...) a fruta não faz parte da dieta,



ingerem-se pouca verdura e pouca carne, muito açúcar e gordura” (YATZIMIRSKY, 2006, p.124). Há nisso diversos fatores como o nutricional, a renda destinada a obtenção de alimentos, o crescimento da indústria alimentícia. A autora destaca que há um habitus alimentar popular ligado a preferência - e acesso - a alimentos “nutritivos, energéticos e baratos”, o que cria um imaginário sobre a comida de cada classe social.

Existe um conjunto de ações e significados em torno da alimentação. Nesta atividade utilizamos de mecanismos, técnicas, conhecimentos específicos que nos auxiliam na elaboração e consumo das matérias primas disponíveis. Isto decorre, entre outros fatores, de saberes partilhados pelo grupo ao qual pertencemos e para a manutenção dos costumes e vínculos entre os indivíduos que nele se inserem.

No caso da imigração, ao qual atento neste artigo, mesmo que ocorra a mudança do espaço, diversos hábitos são vinculados ao contexto inicial. A cozinha do imigrante é produto de trânsitos, ela utiliza os meios disponíveis com modos de fazer comumente aplicáveis na realidade de partida. Na adaptação ao novo, a relação com a comida é um fenômeno culturalmente relevante e complexo, em que dialogam dimensões materiais, sociais e simbólicas. Ela é, além disso, importante recurso de afirmação de identidades, adaptação e diálogo entre gerações. Afinal, é inerente ao processo alimentar seu sentido de manutenção da comunidade, dos papéis dos indivíduos no grupo, do exercício da memória que dá coesão aos membros, da relação de alteridade com o outro que não partilha dos mesmos costumes.



Sendo assim, a alimentação não é algo estável. São diversos os fatores que interferem no modo como comemos e no que comemos, em momento algum se trata de uma transposição neutra de hábitos alimentares. Cada realidade permite uma experiência diferente ao imigrante, ou seja, cada época e cada localidade de partida e de chegada dispõem de condições adaptativas específicas.

Talvez não seja errônea a afirmação de que grande parte dos imigrantes tiveram experiências alimentares semelhantes no que tange a adaptação de matérias primas desconhecidas de acordo com os modos de fazer próprios de sua cultura. Isto faz com que possamos compreender que o caso analisado não é excepcional. Podemos exemplificar com os padrões alimentares de imigrantes italianos pesquisados pela historiadora Flávia de Oliveira:

Ao chegar ao interior paulista, a grande maioria dos imigrantes italianos deparou com uma oferta restrita dos alimentos costumeiramente encontrados nas suas terras de origem, como a farinha de trigo, a cevada e o centeio. Mesmo assim foi possível, para os imigrantes que foram trabalhar sob o regime do colonato, manter alguns dos hábitos alimentares trazidos da Itália. (OLIVEIRA, 2006, p.50)

Entre as diferenças que podemos notar em uma breve leitura, está que a narrativa em torno dos japoneses dá destaque à grande diferença nos sabores e em pontos como a difícil apropriação das gorduras animais e dos temperos. Nesse sentido, os italianos encontravam maior aproximação: “cebola e alho, condimentos básicos da cozinha italiana, eram encontrados com grande facilidade, porquanto



também tinham a mesma importância na cozinha brasileira” (OLIVEIRA, 2006, p.54). Também item importante para sua subsistência eram os derivados do milho, como o fubá, facilmente encontrado no Brasil.

Não são apenas novas elaborações, mas novos hábitos alimentares que estes grupos apresentam à comunidade de chegada. A autora defende, em relação aos italianos, que:

Não era costume dos brasileiros consumir com frequência uma grande variedade de frutas e verduras. (...) Entre elas estavam a rúcula e a alcachofra que, segundo ele, eram novidades para os fregueses brasileiros. Portanto, ao concretizarem uma contínua oferta de hortaliças, divulgando também algumas desconhecidas, os imigrantes provocaram uma mudança substancial nos hábitos de alimentação da sociedade receptora. (OLIVEIRA, 2006, p.58)

O mesmo pode ser dito acerca dos japoneses – e dos demais imigrantes, podendo aqui ser exposto com o uso do *Hibiscus sabdariffa* L.

Dados sobre o *Hibiscus sabdariffa* Linnaeus

A espécie vegetal *Hibiscus sabdariffa* L. (Fotografia 1) pertence ao gênero *Hibisco*, da família *Malvaceae*, onde também estão o algodoeiro, o quiabo e o cacauero. Apresenta flores amarelas, hermafroditas e polinizadas por insetos; além dos cálices vermelhos que, como as folhas, são utilizados em diversos preparos culinários. Embora



seja conhecido como hibisco, é importante afirmar que não se trata da planta ornamental Hibiscus rosa-sinensis.

Fotografia1: Hibiscus sabdariffa L.



Fonte: Kelly Yshida, 2017

O Hibiscus sabdariffa L. é uma planta adaptada ao clima quente e úmido, o que permitiu seu espraiamento por regiões tropicais e subtropicais. Além disso, tem propriedades que a torna conhecida pelo saber popular e, conseqüentemente, estudada por especialistas. Por ser uma planta versátil em seu uso, chama atenção a variedade das apropriações alimentares e medicinais. De acordo com Vizzoto e Pereira,

estudos têm comprovado o uso do hibisco como agente diurético, uricosúrico, antimicrobiano, leve laxante, sedativo, anti-hipertensor, antitússico e também na diminuição dos níveis de lipídios totais, colesterol e triglicérides, no tratamento gastrointestinal e de pedra nos rins, assim como para tratar danos no fígado e efeitos da embriaguez. Mais recentemente, há indicativo de que o hibisco parece agir como antioxidante, antimutagênico, antitumoral e antileucêmico (2010, p.2).



Destacado nas pesquisas é a presença de um composto fenólico denominado antocianina. O teor de antocianina do cálice do hibisco é considerado alto, comparável ao mirtilo, produto reconhecido como uma das fontes privilegiadas. Estudos enfatizam que a sua atividade antioxidante e o teor de compostos fenólicos totais são considerados elevados diante dos demais alimentos do nosso cotidiano. Quanto ao cálice, há “polissacarídeos em boas quantidades, açúcares como a glicose e a frutose, além de ser rico em cálcio, magnésio, niacina, riboflavina, ferro e vitaminas A e C, ácidos como o tartárico, succínico, málico, oxálico, cítrico, além de quantidade significativa de fibras alimentares” (VIZZOTTO, PEREIRA, 2010, p.2).

As pesquisas levantadas na revisão de Guardiola e Mach demonstram que análises de cálices e flores são feitas a partir de extração aquosa, extração com metanol, extração etanólica, extração alcoólica ou de flores secas. Além disso, as autoras salientam ainda que “estudios científicos han evidenciado que los efectos antioxidantes de los polifenoles de H. sabdariffa tienen acción antiaterogénica y de reducción de la hipertensión y la hiperlipidemia”, contudo ainda há necessidade de maiores aprofundamentos pois até o momento estas análises têm sido feitas “sin haberse reportado acontecimientos adversos ni efectos secundarios en animales y humanos” (GUARDIOLA; MACH, 2014, p.276).

Mesmo que tenham sido levantadas funções desta planta como nutracêutica – alimento com ação de medicamento - não parece ser este o aspecto central para a produção e consumo da Hana Ume. Afinal, a produção possui a especificidade de ter adição de cloreto de sódio (sal), o



que inviabiliza seus benefícios ligados à melhora da pressão sanguínea, fator pelo qual o sal é contraindicado⁷⁵. Nesse sentido, o que mais chama atenção não é tanto sua função terapêutica, mas a elaboração na comunidade nipo-brasileira dentro de um processo de “adaptação alimentar”. E, levando em conta que esta imigração remonta do início do século XX, quando as condições alimentares eram distintas das atuais, podemos considerar que era mais efetiva sua importância como antibacteriana, antifúngica e antiparasítica quando utilizada em conjunto com outros alimentos.

Pesquisas acadêmicas em diferentes locais demonstraram a ação dos compostos presentes no *Hibiscus sabdariffa* L. no que tange a preservação de alimentos. Há demonstrações de que, dependendo da concentração e do uso, pode ser um agente natural potente e interessante pela facilidade de acesso para prevenção de contaminação de agentes nocivos em alimentos. É o caso de pesquisas feitas em Taiwan sobre o efeito antibacteriano do extrato do cálice em carne moída e suco de maçã, especialmente em relação à *Salmonella typhimurium*, *Escherichia coli*, *Listeria monocytogenes*, *Staphylococcus aureus* e *Bacillus cereus* (CHAO; YIN, 2008); e na Universidade do Tennessee sobre o mesmo contra a ação de *Listeria monocytogenes* e *Staphylococcus aureus* em sanduíches cachorro-quente (HIGGINBOTHAM et al, 2014).

No que tange aos processos químicos ligados à produção do Hana Ume, ocorre a desidratação osmótica⁷⁶ e a fermentação. Se o

⁷⁵ No Japão há o esforço em produzi-los com menos teor de sal. De acordo com o levantamento do *Rural Industries Research and Development Corporation*, da Austrália: “During 1970’s, health hazards such as high blood pressure etc. caused *tsukemono* manufacturers to decrease the amount of salt and substitute acids and alcohol” (2000, p.4)

⁷⁶ “Esse pré-tratamento consiste na imersão do vegetal em uma solução de sacarose (ou cloreto de sódio) para a perda de água e ganho de sólidos. (...) Os produtos obtidos com a inclusão dessa tecnologia apresentam textura, cor e sabor adequados às exigências dos consumidores (SOUSA, 2003)” (CELESTINO, 2010, p.28)



considerarmos uma forma de tsukemono⁷⁷, conhecido como “picles japônês”, podemos classificar o Hana Ume como shiozuke, que consiste na forma mais simples de preparo destes picles, ou seja, vegetais cortados em pedaços, cobertos com sal e mantidos sob algum peso, assim liberam o ácido lático que permite a fermentação.

A desidratação osmótica chama atenção pela sua acessibilidade devido à simplicidade e baixo custo do processo, onde podemos compreender seu espriamento em uma comunidade com recursos escassos. Ponto positivo em relação a este método é necessitar de poucos materiais, podendo ser feito apenas com a fruta ou hortalíça, sal ou açúcar, tornando-se um modo eficaz de conserva e mantendo aspectos sensoriais importantes, como cor e sabor.

Diante de processos tecnológicos como conservação pela temperatura, conservantes, antissépticos, fermentação, irradiação ou combinados utilizados para não haver deterioração do alimento, a desidratação osmótica é uma alternativa positiva em relação à custo e qualidade. Embora aparentemente “pouco posta em prática”, ela “proporciona maior retenção de vitaminas, intensificação do flavor e estabilidade na cor” (GOMES et al, 2007, p.218), havendo ainda a possibilidade do uso dos resíduos para elaboração de caldas, licores e vinagres, dependendo de qual agente utilizado⁷⁸.

A vinagreira no Brasil

De acordo com um dos levantamentos mais importantes da história da alimentação nacional, elaborada pelo folclorista Câmara

⁷⁷ Tipo de picles japonês que pode ser feito apenas com sal, em sua forma mais simples, ou com outros produtos para conservação e saborização, como o miso.

⁷⁸ A pesquisa de Gomes, Cereda e Vilpoux (2007) tem caráter social de grande relevância por se tratar da proposição de um método de conservação, comercialização e valorização de produtos possível para agricultura familiar.



Cascudo, nota-se que o *Hibiscus sabdariffa* L., embora não figure entre as plantas mais destacadas, aparece como parte da alimentação africana no Brasil:

A intensificação do tráfico de escravos, da segunda metade do século XVIII à primeira metade do século imediato provocou e facilitou a vinda para o Brasil e a ida para África de grande cópia de plantas alimentares, notadamente d'África Ocidental. A população negra vivendo no Brasil determinaria a exigência humilde de certos vegetais familiares.

Os mais populares foram: - os hibiscos, o quiabo, quimombô, gombô (*Hibiscus esculentus* L.), a vinagreira (*Hibiscus sabdariffa* L.), quiabo de angola, caruru da guiné; as dioscoreáceas, inhame liso, inhame-da-índia, inhame-da-costa (*Dioscorea alata*), inhame-casco, inhame-de-angola (*Dioscorea bulbifera*), a erva-doce (*Pimpinella anisum* L.), o gengibre amarelo, açafroa (*Curcume longa* L.), o gergelim, da Guiné (*Sesamum orientale* L.), os bredos (Coleos) que no Brasil não derrotaram as locais amarantáceas; o amendoim africano (*Voandzeia subterrânea* Thours), vindo do Congo e lá denominado guubaci congo, segundo Marcgrave, mundubi de Angola, midubin da Costa, cozinhado e torrado, mas vencido pelo *Arachis hypogaea* irresistível, dominador no continente negro. As melancias (*Citrillus vulgaris* Schrad.), belancias, belancigas, passaram d'África para Portugal, de onde as tivemos ou vindas diretamente da terra natal. (CASCUDO, 1967, p.243)

Nas pesquisas do autor, as duas variedades de hibisco - popularmente conhecidas como quiabo e vinagreira - seriam originárias da África Ocidental e sua vinda era resultante do tráfico de africanos escravizados no século XVIII. Outra referência que corrobora com a



afirmação de que o espraioamento desta planta teria início no continente africano é o estudo do pesquisador botânico Bem Erik Van Wyk:

The plant is indigenous to Africa (Angola) and may have been domesticated in Sudan about 6000 years ago. It was introduced to Asia and Americas in the 17th century and now grows in almost all warm regions of the world. Sudan and Egypt are the main producers, followed by Thailand and China. Hibiscus is grown for the local consumption in many parts of Africa, Asia (India, Indonesia, the Philippines) and Central America (Mexico, Brazil, West Indies). The leaves are popular vegetable, especially in Burma (Myanmar), and the bast fibres are an importante product in parts of Thailand. (2013, p.146)

O uso mais conhecido no Brasil é o representativo prato maranhense denominado arroz de cuxá, pesquisado por historiadores, antropólogos e folcloristas, tendo sido pedido seu registro como patrimônio cultural brasileiro no Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN). O prato – “Uma espécie de bobó (esparregado) de folhas de vinagreira, engrossado com Farinha de Mandioca, Gergelim e Camarão Seco” (LIMA, 2007, p.3) - é apresentado como uma preparação acessível e, por isso, de grande espraioamento. Em sua promoção está que

este cuxá, prato típico do Maranhão para o qual pleiteamos o registro como bem cultural imaterial, porque não se trata tão somente de um acepipe comum da culinária maranhense, é nosso retrato, nossa cara, nossa identidade, resultante do caldeamento indígena, português e africano nesta parte do Brasil, entre a Amazônia e o Nordeste (LIMA, 2007, p.5).



O prato também é analisado como referência afetiva para escravos africanos diante de violentas rupturas de vínculos com os locais de origem. Para o pesquisador Walter Hawthorne, em obra sobre o tráfico transatlântico de escravos, a preparação do cuxá remete aos costumes alimentares dos africanos da Alta Guiné. O autor destaca o arroz como elemento presente na dieta local (2010, p.168). Além disso, pontua que “Hibiscus leaves give the dish its distinctive flavor, and there have long been used in dishes throughout Upper Guinea” (2010, p.170). Assim, a alimentação era preparada por mulheres ao final de uma exaustiva jornada de tarefas e a partir de uma gama limitada de matérias primas, e “although they had little control over how they did in their masters’ fields, they did have some control over how they nourished their families, and they shaped their families’ meals the way their mother had taught them. As they made meals, they remade Guinea in Amazonia” (2010, p.170).

Se em um primeiro momento a vinagreira mantinha vínculos entre aqueles homens e mulheres com seus hábitos alimentares originários, seria também apropriada no século seguinte por outra população estrangeira que viera ao Brasil, ainda que em condições de trabalho distintas. Naquela realidade, Cascudo comenta que a vinagreira era parte dos temperos presentes na dieta africana e afro-brasileira:

Dos adubos o essencial é o quiabo, gostosura africana, por toda orla do poente e oriente negros. O conde de Ficalho crê vocábulo americano. O hibiscus esculentus é saboreado em larga percentagem, okra na Nigéria, quingombó em Angola, gombo no Congo. A outra variedade, hibiscus sabdariffa, o sorrel da nigéria, caruru da Guiné, "Baguitche" em crioulo, quiabo-de-angola no Brasil como também vinagreira, é popularíssimo, disseminado no primeiro século da História brasileira. (CASCUDO, vol.2 1967, p.465)



Para acompanharmos essa diversidade, apenas no Brasil ela é popularmente conhecida como “hibisco, hibiscos, rosele(a), groselha, papoula, flor de Jamaica, azedinha, quiabo azedo, caruru-azedo, caruru-da-guiné e quiabo-da-angola” (VIZZOTO et al, 2009, p.1). O cálice desidratado (Fotografia 2) é comumente usado em chás, que são levemente expectorantes, laxativos e diuréticos (WYK, 2013, p.146), mas há diferentes possibilidades de consumo experimentadas em outros países. As folhas são utilizadas na preparação de chin baung ywet de Mianmar e na culinária indiana. O cálice, em bebidas como a água de Jamaica do México e o karkade no Egito. Pode até mesmo servir no preparo de condimentos como o curry ou, como apresentado aqui, em conservas. Devido a significativa presença de pectina neste cálice, mais de 3%, é utilizado em geleias e também atrativo para a indústria alimentícia (WYK, 2013, p.67).

Fotografia 2: Cálices de *Hibiscus sabdariffa* L. desidratados.



Fonte: Kelly Yshida, 2017



“Artifícios culinários”: Os imigrantes japoneses e sua alimentação

Com interesse histórico, atento às mudanças e transformações nos usos de matérias primas, nota-se que a elaboração do Hana Ume ocorre em decorrência dos intercâmbios continentais em dois momentos: o do espraiamento da cultura do Hibiscus sabdariffa L., como visto, e do movimento migratório de japoneses decorrente, entre outros fatores, da necessidade de mão de obra para lavoura no Brasil pós-abolição.

A imigração japonesa, oficializada em 1908, foi consolidada devido a fatores ocorridos no século XIX, como a proibição da mão-de-obra escrava e os acordos políticos de aproximação entre o país sul americano e o do Extremo Oriente. Com a necessidade de trabalhadores para o campo, os asiáticos foram vistos como possibilidade viável, o que gerou acalorados debates a favor e contra sua inserção no país. Não eram almejados como os europeus nem estavam diante das críticas postas aos africanos, tampouco eram entendidos de forma homogênea.

A chamada “raça amarela”, asiática, era vista como intermediária entre a “negra”, africana, e a “branca”, europeia. Nos debates sobre a imigração, ideias racialistas e abolicionistas entravam em pauta. Entre debates e acordos, em 5 de novembro de 1895 foi assinado o Tratado de Amizade, Comércio e Navegação entre o Brasil e o Japão. Os interesses eram distintos, porém ambos os países vivenciavam mudanças políticas relevantes. O Brasil vivia o contexto de transição da monarquia para a república, a recente abolição e os embates latentes do projeto de nação que se vislumbrava. O Japão, por sua vez, passava pelo processo de “modernização” da Era Meiji, em que se conformava uma política externa marcada pela abertura ao estrangeiro, diferente da que estava



sendo feito nos séculos anteriores onde imperava o isolacionismo do Shogunato Tokugawa (1600-1868).

O novo período trazia uma ruptura política, econômica e social, buscando a adequação aos padrões ocidentais. Os costumes do Ocidente, contudo, coexistiram com os valores tradicionais. A mudança no sistema econômico acarretou o êxodo rural e a nociva concentração de renda em determinadas camadas sociais, gerando instabilidade social. Nesta segunda metade do século XIX, países como Estados Unidos, Canadá, Austrália e Peru assinaram acordos com o Japão. Apenas em 1908 os primeiros imigrantes japoneses oficialmente se instalaram no Brasil, com a chegada do navio Kasato Maru.

Inicialmente, estes imigrantes eram encaminhados para áreas rurais, destinados às lavouras de café no interior de São Paulo. Muitos deles partiam do Japão com a intenção de voltar ao país. Seus contratos eram de, no mínimo, dois anos de serviço e era prevista a vinda de famílias constituídas por três pessoas ou mais com capacidade para trabalhar. Quando estes processos de mudança ocorrem, necessidades culturalmente postas precisam ser supridas. Assim como o idioma ou as vestimentas, a alimentação é uma característica central das práticas e das sociabilidades de uma comunidade.

No século XIX, diante das reaproximações do mundo ocidental com o Japão, este chamava a atenção de viajantes que, entre diversas questões, notavam que a alimentação – tanto em forma de apresentação e consumo quanto em matéria prima - era distinta da praticada especialmente em território europeu. Foi o caso do português Wenceslau de Moraes, cônsul no Japão no final do século XIX e entusiasta do Extremo Oriente, que descreveu em sua obra *Dai Nippon*, de 1897, a



alimentação japonesa como um “jantarinho de bonecas” pela quantidade de opções e porções reduzidas. Moraes comentava:

“A carne é geralmente banida; o japonês não pertence a fauna dos carnívoros. São algas cozidas, legumes em conserva, bolbos de lyrios, nabos salgados, couças doces, couças agras, couças agridoces, em porções ínfimas, como se isto não passasse d'uma brincadeira; é um caldo fumegante de mariscos, ou de ovos de kagado; são pedacitos de galinha cozidos em sakê; são ovos; são peixes, muitos peixes, variando em molhos, em segredos culinários, incluindo o famoso unagui de enguias, incluindo o peixe cru servido sobre varetas de crystal, muito em estima, denunciando talvez restos atávicos d'um gosto de cannibal, guloso de febras ainda em sangue” (MORAES, 1897, p.284-285).

Aquela era uma das dimensões da alimentação dos japoneses no Brasil, mas havia outras. Para além do uso discursivo da alimentação para corroborar com preconceitos, a realidade alimentar nas lavouras era fator determinante para o bom estabelecimento daquela população. Na obra do sociólogo Hiroshi Saito, atento aos processos de adaptação destes imigrantes, chama a atenção o modo como apresentou a interação entre o conhecimento prévio e o material disponível no local de chegada. Para ele:

No caso particular de imigrados, o processo de acomodação social desencadear-se-á dentro do quadro em que interage o equipamento acomodativo, de que é portador, o imigrado e as condições sociais e naturais do meio para onde ele é encaminhado. Sendo assim, a situação apresentar-se-ia diversa segunda as diferenças individuais e grupais no equipamento acomodativo do imigrante, bem como das condições sociais e naturais do novo meio (SAITO, 1961, p.92).

Este “equipamento acomodativo” não consiste apenas em estratégias biológicas de sobrevivência, mas aprendizagens do cotidiano,



heranças culturais, desenvolvimentos provenientes das diversas experiências das interações sociais.

Entre as “técnicas de subsistência” destaca a alimentação e a habitação, embora diversas questões pudessem ser abrangidas. Em um país com dimensões continentais como o Brasil, a disponibilidade de alimentos varia por regiões e proporciona diferentes condições de adaptabilidade, nesse sentido é provável que a elaboração do Hana Ume tenha sido inicialmente possível nas proximidades da região Nordeste. Outro exemplo é o arroz, da qual Saito enfatiza ser o “alimento-base” da população japonesa, que teve mais facilidade de ser adquirido no Sudeste do que no Norte e Nordeste.

Quanto a alimentação nos momentos iniciais da imigração, não poderia haver um período de plantio e de espera para começarem a suprir as necessidades, afinal trata-se de uma demanda diária. Para isso, era providenciado uma série de alimentos para a subsistência:

No caso dos recém-chegados encaminhados para os núcleos coloniais mantidos pelo governo, distribui-se, logo após a sua chegada, uma provisão de mantimentos, a qual consiste, em geral, de arroz, farinhas, feijão, charque, bacalhau, banha ou toucinho, óleo vegetal, farinha de trigo, massa, café, sal e açúcar. A maior parte da provisão é desconhecida pelos imigrantes em seu país de origem. No entanto, a sua alimentação depende dessa provisão, pois a quantidade de preparados alimentícios que os imigrados trazem é muito limitada, fora algumas conservas. Legumes e frutas são obtidos por meio de seu cultivo, a menos que os vizinhos brasileiros ou imigrados antigos possam fornecer em parte. Quanto a temperos japoneses, é igualmente difícil sua obtenção numa área em que o japonês se localiza pela primeira vez. (SAITO, 1961, p.93)



O acesso à gordura e ao sal era também um problema para os japoneses, que não tinham disponíveis os condimentos que lhes eram costumeiros. Produzir o tsukemono era, de certa forma, um modo de manter sabores não encontrados na dieta brasileira. O caso de imigrantes na Bahia mostra a relevância social da alimentação neste momento:

Durante os primeiros seis meses, os recém-chegados consumiam o arroz fornecido pela administração do núcleo à espera do resultado da primeira safra de arroz. Fracassado, porém, o cultivo de arroz passou a depender de outros alimentos de suprimento local. Limitando ao extremo o consumo de arroz, as famílias de recém-chegados substituíram-no por farinhas de mandioca; ademais, como dispunham apenas de tempero de gordura e sal e sem condimentos japoneses, a mudança do regime alimentar no caso foi bastante precipitada. É fácil imaginar a dificuldade que os colonos encontraram nessa fase transitória da mudança alimentar. Sobretudo o fracasso no cultivo de arroz, motivado já por desconhecimento do calendário agrícola, já pela falta de locais apropriados para o plantio, parece ter exercido um efeito psicológico bastante negativo. De fato, nessa fase de transição é que o grupo teve uma cisão da qual resultou o desmembramento de numerosos indivíduos. (SAITO, 1961, p.94)

Com isso, o pesquisador notou que seria necessária maior fase de adaptação alimentar. Em relação a isto, na obra de Tomoo Handa consta um capítulo intitulado “As peculiaridades dos hábitos alimentares dos imigrantes japoneses” em que apresenta apropriações de produtos presentes no Brasil nem sempre da forma usual neste país. O autor afirma logo de início que “não se pode dizer que os imigrantes japoneses



tenham se esforçado sobremaneira para assimilar os hábitos alimentares dos brasileiros, desde os primeiros momentos de sua chegada ao Brasil” (1987, p.541).

Por isso, atentando para a questão do paladar formado no local de origem, destaca os usos de “artifícios culinários”: “a grande característica dos hábitos alimentares dos imigrantes japoneses no Brasil foi o uso de ingredientes brasileiros, mas preparados à moda japonesa (...) tudo era preparado à japonesa, fazendo surgir pratos insólidos” (HANDA, 1987, p.541). Um destes artifícios era o tsukemono, que se trata de uma das principais técnicas de preparo de matérias primas que não eram costumeiramente consumidas por aqueles imigrados.

Estes diversos “pratos insólidos” compunham – e ainda compõem - o cardápio de japoneses e descendentes no Brasil. Alguns exemplos são o feijão consumido cozido com açúcar e o miso⁷⁹ de feijão (HANDA, 1987, p.541). Também era estranho aos costumes locais a conserva de chuchu e de mamão ou o consumo de brotos de samambaia e de bambu, a bardana, o ouriço-do-mar ou mesmo a carne de cobras cascavel, preparados pelos japoneses.

Em “Uma Epopéia Moderna: 80 anos da imigração japonesa no Brasil”, a narrativa apresentada acerca da alimentação é semelhante à de Handa:

⁷⁹ Pasta de soja fermentada. De acordo com Hosking: “Miso is an essential Japanese foodstuff that is highly nutritious and is not only a basic of cooking, above all in miso soup, but is also often used as a flavoring. Both in taste and aroma, miso is highly savory, almost meaty, having about 14% high-quality protein and 5 to 12% salt.” (2015, p.87).



O que se podia comprar no armazém da fazenda se limitava a arroz de sequeiro, que, cozido, ficava solto (os japoneses não gostam); feijão, bacalhau seco, carne-seca, sardinha salgada, pouca coisa mais. Itens alimentícios que as mulheres levariam muito tempo para aprender a preparar corretamente. E não havia como adquirir verduras, elemento importante na alimentação dos japoneses. Improvisava-se, então, sopa com ingredientes encontrados no mato ou campo como picão, caruru, maxixe; e o mamão verde salgado substituía os tradicionais tsukemono (picles japoneses).

Como consequência da má alimentação houve uma subnutrição generalizada, advindo daí o desenvolvimento defeituoso e a morte de crianças, a diarreia provocada pela ameba, e até a malária grassava entre os imigrantes. (KIYOTANI, YAMASHIRO, 1992, p.73)

Permanece, assim, o destaque à precariedade e às estratégias de apropriação de “ingredientes encontrados no mato” e preparados geralmente como conservas ou cozidos. A narrativa se aproxima da descrição de Wenceslau de Moraes, no trecho apresentado anteriormente, onde figuram “legumes em conserva, bolbos de lyrios, nabos salgados”.

A dieta no Japão na época da vinda dos imigrantes, início do século XX, era majoritariamente baseada em arroz, acompanhadas em menor quantidade de frutos do mar e vegetais, mas ainda em pequena escala (RATH, 2012, p.3). Estes eram, muitas vezes, apresentados em forma de tsukemono. É provável que a descoberta do uso do cálice da vinagreira para esta conserva tenha ocorrido pela facilidade da técnica e do pouco material necessário.



Com isso, faz sentido a busca por novas formas de preparo de tsukemono devido a sua importância para a alimentação tradicional. Patrícia Izumi considera que:

Para nós brasileiros, legumes em conserva nos faz logo pensar em pickles, que nem agrada tanto assim e, muito menos é importante na dieta do brasileiro. Mas para o japonês o tsukemono, que pode ser conserva de nabo, pepino, chuchu, acelga, cenoura, gengibre, etc., faz parte da dieta japonesa, que além de ser servido nas refeições, é comido também no café da manhã, para aqueles que preferem ao estilo tradicional japonês, com arroz, sopa de missô, conserva, e às vezes peixe e ovo (IZUMI, 2010, p.112)

O sociólogo Fábio K. Ocada - em seu trabalho a partir da História Oral com japonesas cujas famílias vieram para as lavouras de café em São Paulo antes da Segunda Guerra Mundial -, também destacou a alimentação como fator de dificuldade para os imigrantes japoneses. A pouca quantidade de alimento entregue pelos fazendeiros constituía em um sério problema, mesmo com concessões de espaços para cultivo próprio. Era nestes espaços que se poderia cultivar, permitindo a produção de plantas que seriam mais facilmente apropriadas, além disso era favorável ao fazendeiro que tinha menos despesas.

As diferenças nos hábitos alimentares era fator de tensão. Diante de uma fauna e flora distintas, os modos de preparo era o que poderia tornar o desconhecido passível de ser consumido: “nesse sentido, a entrevistada B. se recorda da maneira como um prato típico da culinária japonesa, o tsukemono (espécie de conserva japonesa), foi adaptado para o contexto brasileiro.” (OCADA, 2006, p.148). Assim, o tsukemono



feito de mamão verde aparece na fala de uma das entrevistadas como recurso que permitia o consumo de algo disponível que pelo uso da técnica se tornava acessível tanto materialmente quanto diante do que eram capazes com os conhecimentos prévios. Este modo de preparo permitiu adicionar o mamão na alimentação salgada, como ocorreu com a vinagreira.

As adaptações desse “picles japonês” também foi apresentada na pesquisa de Tomoko Gaudioso e André Soares, que perceberam apropriações como o uso do chuchu, onde no feitiço “a cerveja, originariamente ausente como ingrediente de preparo, é colocado para dar gosto de nukazuke e takuan” (2013, p.87). Além deles, Handa exemplifica essas estratégias dizendo que “uma grande idéia foi usar o fubá como substituto do farelo de arroz, nuka missô⁸⁰, para o preparo do tsukemono. Essa idéia persiste até hoje, principalmente entre os moradores urbanos, uma vez que seu cheiro é menos forte que o verdadeiro nuka missô e desagrada menos aos brasileiros.” (HANDA, 1987, p.542).

Eram diversos os produtos elaborados com os vegetais presentes em solo brasileiro. Handa, em sua conclusão sobre a relação com a alimentação destes imigrantes, destaca que:

A comida é uma mistura da brasileira com a japonesa. Isto significa comer arroz branco cozido à moda japonesa com feijão cozido no estilo brasileiro.

⁸⁰ De acordo com o pesquisador Tomoko Handa, trata-se de uma “pasta de farelo de arroz e sal, em que se deixam em conserva legumes e verduras” (1987, p.823)



Grosso modo, é uma combinação de arroz, missôshiru, tsukemono com feijão, carne e salada. Essa mistura parece já ser comum na maioria das famílias. No caso da família ser constituída só de nisseis, aumenta a proporção de sopa e salada no lugar de missôshiru e tsukemono, embora continuem comendo arroz branco japonês. (1987, p.799)

Havia, entre esses, o substituto ao qual esta pesquisa se dedica:

O pêssego sempre existiu no Brasil, mas os japoneses usavam-no, ainda verde, para preparar o umezuke (abricó ou damasco japonês em conserva). Para dar a tonalidade avermelhada do umezuke original, usavam sumo de beterraba ou de vinagreira. Ainda, os japoneses tinham resolvido adotar o fruto dessas vinagreiras, também chamadas de caruru-azedo, como sendo o ume brasileiro, porque seu sabor azedo lembrava muito aquele fruto japonês. O cálice do fruto da vinagreira era de um vermelho forte e de uma acidez igualmente acentuada. Conservavam-no, no sal e, comiam-no, em lugar do umezuke, que deveria, na verdade, ser preparado com o ume, abricó japonês. Foi muito apreciado pelos japoneses no pós-guerra, tendo sido apelidado de "ume brasileiro". Seu paladar fazia aliviar um pouco a nostalgia dos imigrantes. Os brasileiros comiam-no refogado, como acompanhamento de arroz e feijão. E a parte vermelha de seu fruto era aproveitada para o preparo de geleias. Comê-lo em conserva era uma forma estritamente japonesa. (1987, p. 543)

Isto demonstra que os japoneses e descendentes não elaboraram tais conservas sem precedentes, toda realização decorre de uma experiência prévia. Esta, no caso do Hana Ume, parece ter sido o umeboshi, preparo marcante na alimentação dos japoneses. Trata-se de uma espécie de ameixa (ume) conservada com sal, onde pode haver



folhas de shiso⁸¹. Esta ameixa é um alimento de notória importância no Japão. De acordo com a reconhecida pesquisadora Célia Sakurai, ele figura entre as plantas mais recorrentes no cotidiano, junto com o bambu (take), a cerejeira (sakura) e o pinheiro (matsu): “Da ameixa se faz o umeboshi, acompanhamento em quase todas as refeições: a bolinha de cor vermelha decora o arroz branco, reproduzindo as cores e formas da bandeira nacional” (SAKURAI, 2008).

Esta conserva de ameixa era amplamente consumida no Japão. Ainda na primeira metade do século XX, o umeboshi figurava em uma das mais tradicionais apresentações japonesas, o hinomaru bentô⁸². Era presente entre os símbolos nacionais que traz o umeboshi como um dos elementos principais, pois consiste no arroz preparado como usualmente pelos japoneses com uma ameixa sobre ele, dispostos em uma pequena caixa retangular.

This meal of questionable nourishing quality is totally unrepresentative of the general approach to nutrition in wartime Japan. The origin of the Hinomaru bentô is attributed to an initiative of 1937 in a girl' school in the Hiroshima prefecture, where this patriotic lunch box was consumed by pupils each Monday as a token of solidarity with the troops fighting in China. By 1939 the idea was adopted by schools all over the country, and during subsequent years the 'flag lunch' rose to the symbol of wartime mobilization and national unity. However, the daily reality of the majority of the population stood in sharp contrast to this image, if only because after 1941 plain boiled rice became a luxurious item on the menu. (CWIERTKA, 2006, p.117-118)

⁸¹ *Perilla frutescens*. Encontra-se na variedade verde e roxa, é esta a utilizada para dar cor a alguns *tsukemonos*.

⁸² 日の丸 (Hi no maru – círculo do sol), uma referência à bandeira do Japão.



Este é um exemplo da relevância social do que se come. O Hinomaru bentô, de acordo com a explicação acima, data de período posterior ao início da imigração para o Brasil, mas demonstra a disponibilidade e consumo do umeboshi no Japão.

O ume provém do umezeiro (*Prunus mume* Sieb. et Zucc.), árvore nativa da China Continental e cultivada majoritariamente no Japão e em Taiwan desde o século XIV (MAYER; PEREIRA; NACHTIGAL, 2001). É do fruto que se produz a conserva, atualmente possível também no Brasil, o que inicialmente parece ter sido feito sem sucesso. De acordo com Cynthia Vann, “*umeboshi is a pickled plum – a traditional Japanese food that has no equivalent in American cuisine*” (2007, p.24). Contudo, no Brasil, o Hana Ume é popularmente conhecido como este equivalente, se não nutricional, no modo de consumo, sabor e apresentação.

Se acompanhamos a perspectiva de Tomoo Handa, era possível o preparo de umeboshi anteriormente, mas a disponibilidade de outro insumo que poderia ser apropriado fez com que fosse elaborado um “semelhante”. O uso do cálice da vinagreira demanda menos tempo de preparo e, para adquirir a tonalidade avermelhada, não se faz necessário a adição de outro elemento. Torna-se então disponível esse “ume brasileiro” pela facilidade no preparo e possibilidade de inserção na prática alimentar.

Saito considera que “entre imigrados japoneses o regime alimentar constitui um dos padrões culturais de mais demorada e mais difícil aculturação” (1961, p.96). Talvez esta seja uma das razões pelas



quais é tão significativo para a comunidade nipo-descendente o consumo e comercialização de alimentos que fora deste grupo ainda não tem grande relevância.

Não sem precedentes, a alimentação permanece sendo uma característica importante de diferenciação da comunidade japonesa. Seu modo tradicional, o washoku, foi registrado pela UNESCO, em 2013, como um Patrimônio Cultural Intangível da Humanidade. Refere-se a:

A basic washoku meal would be comprised of soup, rice, vegetables, and fish, often accompanied by a tofu dish and some kind of meat or poultry. Dishes are prepared using various methods (cut fresh, steamed, fried, baked, etc.), and together create a sensory experience of multi-faceted diversity. (FREEDMAN,2016, p.140)

Um dos critérios levantados como específicos pela organização foi: “Intergenerational transmission. Has an important role in strengthening social cohesion among Japanese people. Provides a sense of identity and belonging.” (KOHSAKA, 2017, p.69). Justificativa que nos auxilia a compreender a importância deste modo de alimentação para a manutenção desta comunidade mesmo após a imigração. Embora não seja o único fator para tal permanência, isto demonstra o espriamento e a relevância das características alimentares para estes imigrados.

A produção do Hana Ume na comunidade nipo-brasileira

Com o intuito de mapear a relação da comunidade nipo-descendente com esta produção, foram entrevistados cinco indivíduos entre nisseis e isseis todos nascidos entre 1935 e 1959, dois no Japão e três no Brasil. Dentre os entrevistados havia quatro mulheres e um



homem, todos filhos de mãe e pai japoneses e imigrados entre 1913 e 1960. Diante da pouca disponibilidade de informações sobre a elaboração do Hana Ume, buscou-se entender o modo como tal produção era realizada e suas apropriações⁸³.

Optar por isseis e nisseis, justifica-se pelo entendimento de que suas experiências são mais próximas da relação de imigração e das adaptações decorrentes deste processo, tendo vivenciado o trânsito em suas próprias trajetórias ou a partir de seus pais. Entendo que se trata de memórias revisitadas no momento das questões, contudo as perguntas demandavam respostas mais diretas e circunscreviam as elaborações dos que responderam aos aspectos tecnológicos, práticos e opinativos.

Levando em conta que o imigrante não constitui uma categoria homogênea, entendo quão delicada é a afirmação de que certa preparação é representativa de toda a comunidade que esteve na experiência imigratória, mesmo que contemporânea. Contudo, os entrevistados tiveram contato com a conserva ainda crianças, o que é um indício de que a preparação teve início ainda na primeira metade do século XX, quando os trânsitos entre Japão e Brasil eram mais intensos. Um deles, nascido no Japão, afirma ter conhecido o Hana Ume apenas no Brasil, quando a família “ganhou a conserva, informações sobre modo e fazer e as sementes”, indicando que era um saber corrente entre o grupo e que cujo conhecimento era difundido.

⁸³ Para isto foi preparado um questionário digital com dez perguntas sobre os dados familiares e de imigração até as formas de a cesso e consumo da vinagreira.



Considerando que os métodos de preparo alimentar cotidianos tendem a ocorrer a partir de testes não científicos, ou seja, na prática diária do ato de cozinhar, é compreensível que houvesse variações no modo de fazer o Hana Ume⁸⁴ (Fotografia 3), mesmo se tratando de um número pequeno de entrevistados. Somente o sal – posto “à olho” – e o uso cálice eram constantes, poderia incluir vinagre, açúcar e até mesmo ameixa (ume) e as folhas de shiso, utilizadas também no preparo de umeboshi.

Fotografia 3: Hana Ume



Fonte: Kelly Yshida, 2017

Na família, o preparo não era restrito às mães, os pais e avós também poderiam ser os responsáveis, pois a colheita, seleção, higienização e preparo da vinagreira tem um processo diferente da

⁸⁴ Com as informações disponíveis nas entrevistas foi preparado o *Hana Ume*. Foram selecionados os cálices sadios do *Hibiscus sabdariffa* L, lavados sob água corrente para eliminação das sujidades e retiradas as sementes. Para isto, foi utilizado um utensílio de furar coco verde, o qual permitiu manter intactos os cálices. Logo após, foi realizada a sanitização em quinze minutos imersos em água clorada e enxaguados em água corrente. Após escorridos, os cálices estavam prontos para o preparo da conserva. O preparo é simples, bastando a adição de 10% de sal e o acondicionamento em recipiente com o mínimo de oxigênio possível a partir do uso de materiais doméstico. Com aproximadamente uma semana os cálices ficam macios e sob o líquido decorrente da desidratação osmótica e da fermentação.



comida cozida do dia a dia, não estando somente – ou necessariamente – no ambiente da cozinha. Por outro lado, se havia variações no preparo, quanto ao consumo o mesmo não ocorria, era sempre acompanhamento do arroz preparado sem sal nem óleo, podendo adequar-se ao formato de um onigiri⁸⁵ ou compor um obentô⁸⁶. Nota-se que no consumo há semelhança em relação ao umeboshi.

Por ser uma preparação de sabor forte, alguns afirmaram que não apreciavam quando crianças, mas viam familiares consumirem com arroz e outros tsukemonos. Sobre a situação atual do Hana Ume, consideram que seu uso ainda é pouco difundido fora da comunidade nipodescendente, embora tenham sido comentadas outras possibilidades como chás e sucos. “Até a segunda geração, creio que o consumo era um hábito. Hoje, vejo ela retornando com força sob o conceito de ‘saúde’, agora também dentro da comunidade brasileira”, afirmou um dos entrevistados.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A revisão elaborada demonstra que os estudos de alimentação se apresentam nas mais diversas esferas, sendo um mesmo objeto passível de apreciação por diferentes campos do conhecimento. O *Hibiscus sabdariffa* L. tem notório valor nutricional e facilidade de cultivo, como mostram as pesquisas, o que nos auxilia a entender seu espraiamento por distintas localidades e seus usos diversos.

⁸⁵ Arroz cozido, pronto para o consumo, pressionado geralmente em formato triângulo ou oval, que pode ou não ser recheado.

⁸⁶ Tipo de apresentação de comida japonesa em recipiente propício para transportar alimentos prontos para o consumo.



A alimentação é fator fundamental para a sobrevivência humana e isto é evidente. Mas ela também é importante meio de socialização e identificação. Desta forma as práticas alimentares são meios possíveis de análise histórica, pois mostram como homens e mulheres lidam com a realidade que vivem, na constante relação entre passado e presente. No caso apresentado, foi necessário para a população imigrante o consumo das matérias primas fornecidas pelos fazendeiros e disponíveis no local. Mas os preparos e a busca por outros alimentos eram feitos de modo a tornam a alimentação agradável ao paladar dos japoneses, seja por estratégias conscientes ou por modos de fazer naturalizados pela prática cotidiana.

A disponibilidade de insumos depende de fatores muitas vezes externos às escolhas da comunidade, como clima, solo e tecnologias. Contudo, a forma como é preparada e utilizada a matéria prima depende de questões culturais, permitindo que haja diferentes apropriações, como visto em relação às populações de africanos e de asiáticos. A adaptação da cozinha japonesa, especialmente sobre o Hana Ume, não teria ocorrido sem a navegação transatlântica séculos antes, os processos políticos de negociações da imigração, a disponibilidade da planta e a busca por manter uma dieta próxima ao que lhes era familiar.

Diferente de outros vegetais, o *Hibiscus sabdariffa* L. não alcançou os mercados mundiais de alimentação, tampouco se tornou amplamente consumido como a batata, a cana de açúcar e o trigo, afinal não tem o potencial nutritivo daqueles. É interessante pensar que o uso comercial deste produto nipo-brasileiro ainda é pequeno tendo em vista



a crescente mercantilização da comida japonesa no Brasil. Em 1968, Tomoo Handa afirmou que:

Embora o tôfu, queijo de soja, ainda hoje esteja restrito aos japoneses, no futuro poderá vir a ser introduzido também na cozinha brasileira. O mesmo não deve acontecer com o nattô que, pelo menos por um bom tempo, provavelmente permanecerá entre os japoneses.

Hoje o que vemos é que estes produtos estão disponíveis nos mercados e, mais do que isso, seu consumo é incentivado dentro de parâmetros de uma alimentação saudável. O Hana Ume, embora comercializado, ainda tem o consumo majoritariamente circunscrito na comunidade nipo-descendente. Embora, com a ascensão da demanda por alimentos funcionais, a infusão de hibisco tenha tornado a planta conhecida pelo grande público e facilitado o acesso ao cálice desidratado.

Por fim, entendendo que a alimentação é parte da realidade social, podemos compreender as condições de produção do alimento em todos os seus aspectos, desde o saber fazer até a disponibilidade de matéria prima e seu consumo. Acreditamos, neste sentido, na existência de uma gastronomia nipo-brasileira a qual podemos questionar para analisar os processos de adaptação no Brasil após a imigração. E, de modo mais abrangente, perceber como a alimentação é fator importante nas nossas experiências cotidianas e significativa de como nos relacionamos com nosso passado.



REFERÊNCIAS

- ASSUNÇÃO, Mathias Rohrig. Maranhão: terra mandinga. In: **CMF – Boletim do Folclore**. n 20. Agosto de 2001.
- BENGHIAT, Suzy. The migration of ingredients & cookery methods/the evolution or invention of dishes. In: **Food in motion: The migration of Foodstuffs and Cookery Techniques**. Proceedings of the Oxford Symposium on Food, Oxford University Press, 1983. p.150-151.
- CARNEIRO, Henrique; MENESES, Ulpiano T. Bezerra de. A História da Alimentação: balizas historiográficas. In: **Anais do Museu Paulista**. São Paulo. v.5. jan-dez, 1997. p.9-91.
- _____. Comida e sociedade: Significados sociais na História da Alimentação. In: **História: Questões & Debates**, UFPR, Curitiba, n. 42, 2005, p. 71-80.
- CELESTINO, Sonia Maria Costa. **Princípio de Secagem de Alimentos**. Planaltina, DF: Embrapa Cerrados, 2010.
- CHAO, Che Yi; YIN, Mei-Chin. Antibacterial Effects of Roselle Calyx Extracts and Protocatechuic Acid in Ground Beed and Apple Juice. In: **Foodborne pathogens and disease**. Fev.2009, p. 201-206.
- CWIERTKA, Katarzyna Joanna. **Modern Japanese Cuisine: Food, Power and National Identity**. London: Reaktion Books, 2006.
- EMBRAPA. **Hortaliças não convencionais: Vinagreira**. Folder. Maio/2017.
- FERRETI, Mundicarmo. O cuxá na cultura maranhense e seu registro como patrimônio cultural brasileiro. In: **CMF – Boletim do Folclore**. n 38. Agosto de 2007. p.6-7.
- FREEDMAN, Irith. Cultural specificity in food choice e The case of ethnography in Japan. In: **Appetite**. nº 96, 2016. p. 138-146.
- FREITAS, N. M.; SANTOS, A. M. C. M.; MOREIRA, L. R. M. O. Avaliação fitoquímica e determinação de minerais em amostras de *Hibiscus sabdariffa* L. (vinagreira). **Cad. Pesq.**, São Luís, v. 20, n. 3, set./dez. 2013.
- GOMES, Anna Thais; CEREDA, Marney Pascoli; VILPOUX, Olivier. Desidratação osmótica: uma tecnologia de baixo custo para o desenvolvimento da agricultura familiar. In: **Revista Brasileira de Gestão e Desenvolvimento Regional**. v.3, n.3, set-dez, 2007. p.212-226.



GUARDIOLA, Soledad. MACH, Núria. Potencial terapêutico del *Hibiscus sabdariffa*: uma revisão de las evidencias científicas. In: **Endocrinología y nutrición**. nº61(5). 2014. p.274-295.

HANDA, Tomoo. **O imigrante japonês: historia de sua vida no Brasil**. São Paulo: T.A. Queiroz/Centro de Estudos Nipo-Brasileiros, 1987.

HAWTHORNE, Walter. **From Africa to Brazil: culture, identity, and an Atlantic slave trade, 1600-1830**. New York: Cambridge University Press, 2010

HIGGINBOTHAM, Kristen L. et al. Aqueous extracts of *Hibiscus sabdariffa* calyces as an antimicrobial rinse on hot dogs against *Listeria monocytogenes* and methicillin-resistant *Staphylococcus aureus*. In: **Food Control**. nº40. 2014, p.274-277.

KIYOTANI, Masuji; YAMASHIRO, Jose. Do Kasato-Maru até a década de 1920. In: COMISSÃO de elaboração da história dos 80 anos da imigração Japonesa no Brasil. *Uma epopéia moderna: 80 anos de imigração japonesa no Brasil*. São Paulo: Hucitec; Sociedade Brasileira de Cultura japonesa, 1992. p.63-135.

KOHSAKA, Ryo. The myth of washoku: a twisted discourse on the “uniqueness” of national food heritages. In: **Journal of ethnic foods**. 2017, p.66-71.

IZUMI, Patricia Tamiko. **Envelhecimento e etnicidade: o processo de aculturação dos imigrantes japoneses**. Dissertação de Mestrado. Programa de Pós-Graduação em Língua, Literatura e Cultura Japonesa. USP, 2010.

LIMA, Zelinda Machado de Castro e. O Cuxá. In: **CMF – Boletim do Folclore**. n 38. Agosto de 2007. p.3-5.

MAYER, Newton Alex; PEREIRA, Fernando Mendes; NACHTIGAL, Jair Costa. Propagação do umezeiro (*Prunus mume* Sieb & Zucc.) por estaquia herbácea. In: **Revista Brasileira Fruticultura Jaboticabal**, SP, v. 23, n. 3, dez. 2001, p. 673-676.

OCADA, Fabio Kazuo. Uma reconstrução da memória da imigração japonesa no Brasil. In: **Teoria & Pesquisa: Revista de Ciência Política**. n.49. UFSCar. São Paulo. jul/dez 2006. p. 141-164

RATH, Eric C. How intangible is Japan’s traditional dietary culture?. In: **Rumblings from the world of food**. *Gastronomica: The Journal of Food and Culture*, 2012. p.1-5.

SAKURAI, Célia. **Os japoneses**. São Paulo: Contexto, 2008.

SAITO, Hiroshi. **O japonês no Brasil**. Estudo de mobilidade e fixação. São Paulo, Editora Sociologia e Política, 1961.



SOARES, André Luis Ramos; GAUDIOSO, Tomoko Kimura. Entre o sushi e o churrasco: gastronomia, culinária e identidade étnica entre imigrantes japoneses. In: **Revista Habitus**. Goiânia, v.11, n.1, jan-jun, 2013. p.77-94.

VAN WYK, Ben Erik. **Culinary herbs and spices of the world**. The University of Chicago Press, 2013.

VIZZOTTO, Marcia. et alli. Compostos Bioativos e Atividade Antioxidante em Cálices de Hibisco (*Hibiscus sabdariffa* L.). In: **Comunicado técnico da Embrapa**. Pelotas, RS. Outubro, 2009.

VIZZOTTO, Marcia. PEREIRA, Marina Couto. Hibisco: do uso ornamental ao medicinal. In: **Alimentação viva e saudável**. 26 de janeiro de 2010.

YATZIMIRSKY, Marie-Caroline Saglio. A comida dos favelados. In: **Estudos Avançados**, v.20, n.58, set/dez. USP: 2006, p.123-132



DEGUSTAR DE CULTURAS: a importância da gastronomia para o refugiado

MEDEIROS, MIRNA DE LIMA

INTRODUÇÃO

Com a chegada em um novo contexto, o migrante passa por um processo de reconhecimento de diferenças e semelhanças com relação ao seu contexto de origem. Esse processo, quando se tratando de refugiados, pode se dar de uma forma mais abrupta, sem grande oportunidade de pesquisas ou preparo para tal situação. Assim, se por um lado é levado a uma redefinição dos seus consumos e hábitos, por outro, à uma inevitável saudade (FRANZONI, 2016).

A comida (entendida de forma ampla que inclui desde os produtos [alimentos e bebidas] até as formas de preparo e momentos de consumo) ao mesmo tempo que globaliza, localiza. Isso porque cruza às fronteiras nacionais e permite elos do passado com inovações (POLLOCK, 2009). A comida é mais do que uma fonte essencial de nutrientes, é também um componente chave da cultura, fundamental para o senso de identidade (KOC; WELSH, 2002). Através da alimentação cada grupo social distingue-se dos demais, reconhece-se e por isso é reconhecido, a partir de cada especificidade, tanto em relação ao uso de ingredientes específicos quanto aos hábitos alimentares, formas de preparo e consumo (FAGLIARI, 2005; FRANZONI, 2016; TONINI, 2013). O preparo e consumo de alimentos são atos físicos e



simbólicos que são frequentemente utilizados para comunicar individualidade ou pertencimento dentro de um grande grupo (AMON; MENASCHE, 2008; WELLER; TURKON, 2015).

Conforme Weller e Turkon (2015) os processos migratórios forçam a incorporação ou perda de elementos na cultura alimentar dos sujeitos dependendo da situação de cada imigrante. O acesso a certos alimentos pode ser limitado pela realidade física, política, econômica e sociocultural no novo ambiente. Além da indisponibilidade também pode haver associações negativas com a comida de sua origem em seu novo local de residência.

Por outro lado, a “comida de origem” pode servir como meio de construção de novos elos, seja dentro de uma comunidade de imigrantes, seja com a comunidade anfitriã. Seu consumo e preparo serve de tema para início de conversas e fomento de amizades. Há casos em que a tradição alimentar trazida pelo migrante torna-se também um meio de inserção no mercado de trabalho (formal ou informal), podendo até gerar maior respeito e valorização dos anfitriões para com a cultura de origem e conseqüente renovação da identidade nacional em contextos transnacionais. (HOROLETS, 2012; IMILAN, 2015; WELLER; TURKON, 2015)

Os hábitos alimentares são referências importantes da sua origem e da memória dos lugares abandonados a alimentação proporciona reconhecimento e agregação e comunicação. Assim, cabe indagar: Qual a importância da gastronomia para os refugiados? Com base nessa indagação propôs-se como objetivo geral do presente trabalho discutir a



importância da gastronomia para o refugiado por meio da realização de uma revisão integrativa de artigos já publicados.

A proposta é adequada, pois, segundo Weller e Turkon (2015), o consumo alimentar é uma ferramenta ideal para a compreensão dos processos de adaptação dos imigrantes. Também se justifica pelo fato de que a questão relativa às migrações assumiu, nos últimos anos, uma relevância incontestável (FRANZONI, 2016; IOM, 2017). Nestes últimos anos o fluxo de refugiados (aqueles que tem o deslocamento forçado causado por guerras, violência e perseguições) alcançou os mais altos números já registrados (MJSP, 2017), somado a novas propostas legais para o seu acolhimento no país (ACNUR BRASIL, 2013; BRASIL, 2017).

No âmbito acadêmico já há alguns trabalhos que destacam a importância da gastronomia para o migrante, mas não há grande debate com relação aos refugiados. O presente trabalho pretende contribuir com uma reflexão teórica inicial para suprir essa lacuna. Entende-se que deve haver particularidades com relação a esse grupo, tendo em vista sua maior sensibilidade em comparação com os migrantes internacionais que escolheram viver no exterior, em geral por motivações econômicas, mas que podem retornar com segurança ao seu país. “[...] As pessoas refugiadas estão em uma situação muito vulnerável, pois não têm proteção de seus respectivos países e sofrem ameaças e perseguições [...]” (ACNUR BRASIL, 2016).

Para embasar as discussões inicialmente são colocados conceitos relativos às migrações e as diferenças entre os termos inerentes a esses



fluxos e também é destacado o significado do termo gastronomia. Em seguida são expostas as escolhas metodológicas utilizadas para realização da revisão integrativa. Por fim são tecidas algumas considerações finais e expostas as referências utilizadas tanto na revisão quanto no embasamento do presente capítulo.

REFERENCIAL TEÓRICO

“A migração não é um fenômeno novo, contudo, a atual situação dos refugiados tem chamado a atenção para uma realidade de maiores proporções do que as já conhecidas até o momento, o que é complexo e urgente” (VLACHOU, 2017, p.07). Essa situação decorre de diversos fatores, entre os quais, “[...] o número crescente de Estados “afundando”, ou já submersos, ou – para todos os fins e propósitos – de territórios sem Estado, e, portanto, também sem leis, palcos de intermináveis guerras [...]” (BAUMAN, 2017, p.11). Além dos aspectos políticos, economias em contração levam a expansão das “expulsões” (SASSEN, 2016).

Para discutir a questão é preciso, antes de mais nada, compreender os diversos tipos de movimentações que compõem os fluxos migratórios.

Segundo a lei brasileira de migrações (BRASIL, 2017) há distinção entre os diversos fluxos migratórios. Conforme o parágrafo 1º da seção I da referida lei, considera-se:



[...]

II - imigrante: pessoa nacional de outro país ou apátrida que trabalha ou reside e se estabelece temporária ou definitivamente no Brasil;

III - emigrante: brasileiro que se estabelece temporária ou definitivamente no exterior;

IV - residente fronteiriço: pessoa nacional de país limítrofe ou apátrida que conserva a sua residência habitual em município fronteiriço de país vizinho;

V - visitante: pessoa nacional de outro país ou apátrida que vem ao Brasil para estadas de curta duração, sem pretensão de se estabelecer temporária ou definitivamente no território nacional;

VI - apátrida: pessoa que não seja considerada como nacional por nenhum Estado, segundo a sua legislação, nos termos da Convenção sobre o Estatuto dos Apátridas, de 1954, promulgada pelo Decreto nº 4.246, de 22 de maio de 2002, ou assim reconhecida pelo Estado brasileiro.

A nova lei manteve o entendimento sobre asilo e refugiados pré-existente (ACNUR BRASIL, 2013), decorrente da convenção da ONU de 1951, cuja implementação foi definida pela lei nº 9.474. (BRASIL, 1997). Segundo a seção I desse documento:

Art. 1º Será reconhecido como refugiado todo indivíduo que:

I – devido a fundados temores de perseguição por motivos de raça, religião, nacionalidade, grupo social ou opiniões políticas encontre-se fora de seu país de nacionalidade e não possa ou não queira acolher-se à proteção de tal país;

II - não tendo nacionalidade e estando fora do país onde antes teve sua residência habitual, não possa ou não queira regressar a ele, em função das circunstâncias descritas no inciso anterior;

III - devido a grave e generalizada violação de direitos humanos, é obrigado a deixar seu país de nacionalidade para buscar refúgio em outro país.



Nota-se que nos primeiros conceitos, a saída do país se dá de forma voluntária. Já no caso os refugiados deixam o país em que sua vida ou liberdade esteja ameaçada, em virtude de raça, religião, nacionalidade, grupo social ou opinião política. “É na violação dos direitos humanos que se radica a causa fundamental pela qual as pessoas se veem coagidas a abandonar seu país de origem e solicitar asilo” (GEDIEL; GODOY, 2016, p.07).

Ainda que haja um aparato legal formalizado, é importante destacar a existente dualidade com relação aos fluxos migratórios. Conforme Sassen (2018), por um lado, existe o aparato de fronteira formalizado que faz parte do sistema interestatal. E, por outro lado, existe uma série muito menos formalizada de novos tipos de fronteiras que funcionam em grande parte fora do enquadramento do sistema interestatal, mas estão parcialmente embutidas em sistemas jurídicos nacionais múltiplos, muitas vezes muito diversos. “Essas dinâmicas limítrofes são em parte formalizadas, em parte emergentes e em parte não necessariamente destinadas a serem formalizadas, nem particularmente visíveis” (SASSEN, 2018, p.03).

Dessa forma reforça-se o entendimento das migrações como um “fato social complexo” (SAYAD, 1998, p.14). Assim sendo, o processo de imigração deve ser visto levando em consideração às condições que levam à emigração até as formas de inserção do imigrante no país aonde vai. Essa inserção passa por muitas questões entre as quais se deve destacar o acesso ao trabalho, saúde e educação, entre outros direitos humanos básicos. “Mas é certo também que dentro de nossa civilização a



alimentação e a curiosidade em torno de formas de se alimentar diferentes das nossas constituem um dos meios muito utilizados para estabelecer contatos entre diferentes culturas, e para mesclar costumes, modos de vida e civilizações” (ROSSI, 2014, p.33). Como essa questão é abordada nos estudos até o momento será o objeto do capítulo.

Para que isso seja possível, à semelhança dos termos inerentes aos fluxos migratórios, também existem algumas questões conceituais inerentes à alimentação que devem esclarecidas antes da exposição da pesquisa realizada. São elas: alimento; comida; culinária e gastronomia.

Alimento é tudo o que pode ser consumido/digerido pelo corpo humano (PECCINI, 2013; SAVARIN, 2017). Contudo, nem todo alimento é comido. A escolha do que comer passa por questões materiais (ecológicas, fisiológicas, geográficas, econômicas e tecnológicas) e não materiais, ou simbólicas, (sociais, históricas, e culturais) complexas inerentes aos locais (FAGLIARI, 2005; PECCINI, 2013; POULAIN, 2004). Ou seja, o que é comestível em um lugar, pode não o ser em outro. “Exemplos disso são os japoneses que comem peixe cru, os chineses que comem cachorro, os indianos que não comem carne, ou os europeus que comem carne de cavalo” (PECCINI, 2013, p.208). As especificidades decorrem do processo cultural a que foram submetidos os povos no decorrer do tempo. A delimitação das formas de preparo, técnicas utilizadas e ingredientes, é dada tanto pela disponibilidade de meios como pelas referências culturais desse povo (FAGLIARI, 2005).

Esse modo particular se traduz na culinária. Essa pode ser definida como “[...] a arte de preparar as iguarias e torna-las agradáveis ao gosto”



(SAVARIN, 2017, p.61). Pode também ser considerada a “arte e técnica de cozinhar, ou conjunto de pratos e especialidades de uma localidade, região ou país” (FAGLIARI, 2005, p.08).

A gastronomia se refere a todo conhecimento e prazer proveniente de elementos da arte culinária (FAGLIARI, 2005). Outra definição, uma das mais clássicas, traz que gastronomia “é o conhecimento fundamentado de tudo o que se refere ao homem, na medida em que ele se alimenta” (SAVARIN, 2017, p.61). Desse modo,

O assunto material da gastronomia é tudo o que pode ser comido; seu objetivo direto, a conservação dos indivíduos; e seus meios de execução, a cultura que produz o comércio que troca, a indústria que prepara e a experiência que inventa os meios de dispor tudo para o melhor uso (SAVARIN, 2017, p.62).

A gastronomia, portanto, não se resume à cozinha e à comida e sim compreende um repertório de maneiras de se relacionar com elas que se materializa na cerimônia da refeição (BUENO, 2016). López e Martín (2004) destacam que a gastronomia é apreciada não somente por seu próprio valor intrínseco, mas também por seu caráter simbólico na medida em que atua como identificador de povos e territórios. Nesse sentido, as questões gastronômicas podem ser particularmente interessantes nas discussões com relação aos migrantes, especialmente no caso dos refugiados.

Feitas algumas distinções conceituais importantes com relação aos pilares da pesquisa (refugiados e gastronomia), a seção seguinte





dedica-se a explicitar as escolhas metodológicas para execução da pesquisa.

METODOLOGIA

Para a realização do presente trabalho se delineou uma revisão teórica de forma sistematizada e integrativa visando analisar a importância da gastronomia para o refugiado. A revisão integrativa, além de traçar uma análise sobre o conhecimento já produzido, permite a geração de novos conhecimentos por meio da integração dos conceitos, opiniões e ideias sistematicamente e criticamente analisados (BOTELHO; CUNHA; MACEDO, 2011; MENDES; SILVEIRA; GALVÃO, 2008). É chamada integrativa porque fornece uma visão ampla e abrangente a respeito de um determinado assunto/problema. Ainda, pode ser direcionada para a definição de conceitos, para a revisão de teorias ou para a análise metodológica de um tópico específico (ERCOLE; MELO; ALCOFORADO, 2014).

Para a construção da revisão integrativa são necessárias algumas etapas. Segundo Ercole, Melo e Alcoforado (2014) são elas: I) a identificação do tema e seleção da hipótese ou questão de pesquisa; II) estabelecimento de critérios para inclusão e exclusão de estudos ou busca na literatura; III) definição das informações a serem extraídas dos estudos selecionados/categorização dos estudos; IV) avaliação dos estudos incluídos; V) interpretação dos resultados; e VI) apresentação da revisão/síntese do conhecimento.



A identificação do tema e seleção da questão da presente pesquisa foi supramencionada na introdução. Com relação aos critérios de busca, bem como inclusão e exclusão, optou-se pela realização da busca de referências em um banco de dados brasileiro (Portal de Periódicos-CAPEs). O portal de periódicos é uma base de dados ofertada pela Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (Capes) à comunidade acadêmica brasileira desde o ano 2000. Atualmente essa biblioteca virtual “conta com um acervo de mais de 53 mil títulos com texto completo, 129 bases referenciais, 11 bases dedicadas exclusivamente a patentes, além de livros, enciclopédias e obras de referência, normas técnicas, estatísticas e conteúdo audiovisual” (CAPEs/MEC, 2018).

A revisão integrativa foi realizada com base nos documentos expostos da base de dados “Periódicos CAPEs”, sem restrição de período de publicação, área ou “estrato qualis”. Os descritores escolhidos para a realização das buscas foram compostos. Primeiramente utilizaram-se os termos em inglês “refugee” e “gastronomy”. Em seguida os termos em português, também associados, “refugiados” e “gastronomia”. A busca iniciou-se com a inserção das palavras de busca e, em seguida, aplicado o filtro “artigos”. A última data que se baixou arquivos para o fim de conclusão da revisão integrativa foi no dia 27/05/2018. Mesmo com a marcação do filtro no sistema, houve alguns resultados que não se referiam a artigos e foram excluídos. Além disso, foram desconsiderados na análise trabalhos sem relação com o tema. Para essa exclusão foram analisados títulos, resumos e palavras-chave.



Alguns trabalhos foram listados em mais de uma busca, assim sendo, para a contabilização do total de trabalhos analisados os trabalhos repetidos foram desconsiderados. No quadro 01 de resultado das buscas os termos de referência são elencados na ordem em que foram buscados nos sistemas.

Quadro 1 – Síntese do resultados da busca no Portal de Periódicos CAPES.

Palavras-Chave	Resultado da Busca	Excluídos / Motivo de Exclusão		Analisados
“Refugee” & “Gastronomy”	40	Duplicidade	1	16
		Indisponível	0	
		Sem relação com o tema da pesquisa	17	
		Outro tipo de Documento (Compendio bibliográfico; capítulo de livro; resenha)	5	
“Refugiados” & “Gastronomia”	10	Duplicidade (Arquivo já resultante da busca anterior)	0	6
		Indisponível online	0	
		Sem relação com o tema da pesquisa	3	
		Outro tipo de Documento (Ensaio de opinião)	1	
Total de artigos				22

Fonte: Dados da Pesquisa (2018)

Após a seleção dos trabalhos houve a leitura integral dos mesmos para a execução das análises. Ressalva-se que, ainda que o critério de seleção tipo de documento (artigo) tenha sido utilizado, os documentos que foram excluídos da análise de outra tipologia também foram objeto de leitura flutuante e sua exclusão foi reforçada por também não versarem diretamente sobre o assunto proposto.

As questões apontadas foram analisadas e agrupadas em categorias por meio de análise de conteúdo. A categorização disposta na



síntese final foi definida a posteriori com base na leitura dos textos. À continuidade se expõe a revisão/síntese resultante do processo de avaliação e interpretação pressuposto na revisão integrativa.

ANÁLISE DOS RESULTADOS

As buscas na base de dados escolhida inicialmente retornaram com 50 arquivos, os quais foram baixados para análise. Ainda que se tenha selecionado o filtro “artigos de periódicos revisados por pares” houve ocorrência de seis trabalhos de outros tipos (02 capítulos de livro; 01 listagem de bibliografia indicada para área específica; 02 resenhas de livro; 01 ensaio de opinião). Esses documentos não foram excluídos de imediato somente por sua tipologia, mas apenas depois de leitura flutuante que demonstrou ausência das relações de temática buscadas na revisão integrativa.

Um maior montante de trabalhos foi excluído por não tratar da questão dos migrantes ou fazer algum tipo de relação desses com a alimentação ou gastronomia. Descartados por essa razão encontram-se vinte documentos, dos quais se deve mencionar o destaque da área de literatura e cinema nos quais se analisam obras em que constam personagens refugiados ou ainda obras de autores refugiados. Além disso, verificaram-se casos em que são utilizadas referências onde consta o termo “refugiado” no título ou ainda o uso do termo “refugiado” com a conotação de “escondido”, mas a questão migratória não é abordada no trabalho em si.

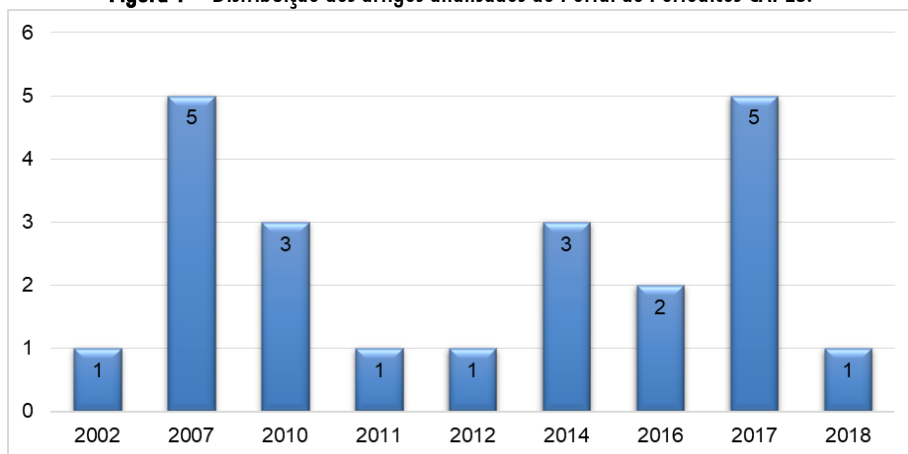
Assim, foram considerados vinte e dois artigos na presente revisão integrativa na qual busca-se discutir a importância da



gastronomia para o refugiado. Ainda que a ideia inicial e os descritores utilizados tenham sido delineados com vistas a verificar se esse grupo, particularmente sensível, possui especificidades descritas nas publicações, os trabalhos encontrados não permitiram essa diferenciação. Esse fato se dá por abordarem os imigrantes de forma ampla, destacando uma nacionalidade ou fluxo de refugiados específico em alguns casos, mas não restringindo a discussão à categoria. Dessa forma esses trabalhos foram considerados para a discussão aqui apresentada, que tampouco pode ser restritiva, mas que aponta possibilidades de estudos futuros com esses sujeitos verificando se existem outras questões que emergem da gastronomia ou se há diferença no nível de importância das questões listadas.

Antes de iniciar as discussões específicas com relação ao conteúdo cabe descrever brevemente as características dos trabalhos constantes na amostra analisada. Houve trabalhos publicados em língua inglesa (16), espanhola (04) e portuguesa (02). Certamente esse fato tem relação com a língua dos descritores analisados já se optou pela nossa língua e pelo inglês e os termos em espanhol são similares ao português.

A busca foi realizada sem restrição temporal. Dessa forma o documento mais antigo que retornou à busca foi de 1977. Contudo, com relação ao período de publicação foram analisados trabalhos de nove anos distintos, sendo o mais antigo do ano de 2002 e o mais recente do presente (2018). Os anos de 2007 e 2017 foram os anos com maior ocorrência de trabalhos analisados (5 em cada). Na figura 1 pode-se observar a distribuição dos trabalhos analisados nos anos em que houve ocorrências.

**Figura 1 – Distribuição dos artigos analisados do Portal de Periódicos CAPES.**

Fonte: Dados da Pesquisa (2018)

Os artigos foram publicados em dezenove periódicos diferentes, sendo a maior parte Interdisciplinar ou da área de Ciências Sociais e Humanidades. Na figura 02 encontram-se listados os periódicos nos quais foram encontrados os trabalhos analisados. As revistas que possuíam mais de um artigo são: *Cities*, *EURE* e *Mediações*.

Figura 2 – Periódicos nos quais foram publicados os artigos analisados

Título dos Periódicos	
<i>Annals of Tourism Research</i>	<i>Journal of Ethnic and Migration Studies</i>
<i>Cities</i>	<i>Journal of Vocational Behavior</i>
<i>Comparative Migration Studies</i>	<i>Mediações</i>
<i>EURE - Revista de Estudios Urbano Regionales</i>	<i>Progress in Human Geography</i>
<i>European Journal of Women's Studies</i>	<i>Revista de Estudios Sociales</i>
<i>Food, Culture and Society</i>	<i>Revista Historia y Comunicación Social</i>
<i>Frontiers</i>	<i>Space and Culture</i>
<i>Futures</i>	<i>Television and New Media</i>
<i>International Journal of Entrepreneurial Behavior & Research</i>	<i>Travel Medicine and Infectious Disease</i>
<i>Journal of American Folklore</i>	

Fonte: Dados da Pesquisa (2018)



Os textos publicados são todos de autoria diferente. Os trabalhos possuíam de um a cinco autores, sendo a maioria de responsabilidade de apenas um (11 trabalhos) ou dois (7 trabalhos), totalizando quarenta pesquisadores nos 22 artigos da amostra. Uma análise bibliométrica mais aprofundada poderia verificar se existem citações mais frequentes, colaborações, e/ou centros de estudo com maior destaque quando se trata da interseção temática enfocada. Como aqui trata-se apenas de uma breve descrição da amostra, pode-se considerar esse tipo de análise em trabalhos futuros.

Com relação ao conteúdo abordado quando se relaciona a gastronomia ao imigrante a primeira questão que já se esperava encontrar é a questão da comida como marcador identitário. Conforme visto no referencial, por meio dela grupos reconhecem-se e são reconhecidos (FAGLIARI, 2005; FRANZONI, 2016; KOC; WELSH, 2002). Existe, portanto, um fator que permite uma identidade de grupo e identificação deste pelos demais.

A comida cria corpos particulares, constrói sentimentos de pertencimento e ao mesmo tempo constrói fronteiras (marcadores de diferenças) culturais e oferece passagens para ultrapassar essas fronteiras (ANDREASSEN; AHMED-ANDRESEN, 2014). Ducci e Rojas Symmers (2010), ao analisar peruanos no Chile, mencionam a realização de celebrações e festas com comidas típicas que servem como símbolo de pertencimento e também como elemento chave para manter o “enraizamento” com a sua origem.



Jones (2007) aponta que a tentativa de manter as cozinhas varia de geração para geração de imigrantes. Segundo o autor, muitos membros da primeira geração de imigrantes tentam reter sua culinária na medida em que ingredientes similares estejam disponíveis; já os filhos dos imigrantes optam pelos alimentos da cultura dominante local, por questões de facilidade, interação ou mesmo por querer fazer parte de certos grupos; por fim, membros da terceira geração, no entanto, podem ter “fome de emblemas de etnia”, selecionando certos alimentos como representações de seu patrimônio.

Esse tipo de ação de valorização identitária pode ser algo que parte dos próprios imigrantes, como pode ser algo trabalhado por meio de programas sociais de integração como no caso reportado por Rosero-Labbé (2007). No caso em questão, refugiadas colombianas, desalojadas pelo conflito armado, participaram de um ateliê de valorização cultural que trouxe a gastronomia como forma de valorização e reforço da identidade própria e como âmbito propício ao intercâmbio cultural com o local acolhedor. Dessa forma houve também um aumento de autoestima devido à percepção de sua riqueza cultural.

A mídia também pode atuar destacando as características da culinária de certos grupos de imigrantes e incentivar intercâmbios e até fusões culinárias como apontadas em August e Kim (2016). Os autores apontam a inclusão dos sabores e histórias dos imigrantes nas narrativas dos realities shows culinários e, conseqüentemente, como uma tendência de consumo.



Se por um lado a expressão da identidade pode ser desejada, por outro pode haver um processo de negação. Ennes e Ramos (2017) tratam das tentativas de afastamento das origens por meio da negação dos aspectos que podem dificultar a inserção nos locais receptores. Isso passa por questões como o idioma, o sotaque, a religião, o vestuário, a gastronomia e até traços físicos étnicos. Esses marcadores culturais são facilmente identificáveis e, por isso, possuem grande potencial para produzir estranhamento e rejeição (BAUMAN, 1999; ENNES, 2016).

Uma das questões nas quais os migrantes buscam se enquadrar é no mercado de trabalho. Nessa questão a gastronomia também aparece, seja a própria seja a do país receptor. Favell e Hansen (2002) destacam que essa questão, na Europa, remete ao pós-guerra, desde quando começou a haver fluxos de migrantes para preencher cargos de baixo-salário como construção civil, agricultura e indústrias alimentícias na Alemanha e turismo e gastronomia na Áustria. Rodrigues (2007) encontrou em seu estudo que migrantes (de várias origens ingressando na Europa) regularizados conseguem empregos no setor de alimentação ou agricultura enquanto, não documentados no serviço doméstico ou construção civil. Güney, Kabaş e Pekman (2017) também apontam o caso de um bairro boêmio de Berlim no qual há preponderância de imigrantes turcos empregados através da rota familiar do serviço de alimentação. Nesse caso há imigrantes tanto empregados como donos dos negócios.

No caso do empreendedorismo, um estudo com turcos na Alemanha (TOLCIU, 2011), apontou que gastronomia e varejo de



alimentos são setores considerados dotados de poucas barreiras para entrada. Além disso alguns empreendedores mencionam fundar esses negócios por ser a única alternativa de trabalho. O fato de alguns imigrantes criarem negócios de alimentação pode facilitar o ingresso de outros imigrantes nessa área, contudo já nota-se uma saturação e aumento do desemprego em alguns locais (GÜNEY; KABAŞ; PEKMAN, 2017).

Tolciu (2011) e Gericke et al. (2018) mencionam a importância do capital social para que haja integração no mercado de trabalho e apontam que o apoio pode se dar de diferentes formas, desde uma indicação até a oferta de emprego propriamente dita. No caso da oferta de emprego, Tolciu (2011) aponta que os empreendedores que são imigrantes de primeira geração do setor da alimentação ou varejo tendem a se manter em um círculo (de empregados, clientes e fornecedores) mais restrito de sua própria nacionalidade.

Esses negócios incrementam a oferta gastronômica dos locais e, ao mesmo tempo que trazem a possibilidade de manutenção de costumes e identidade, trazem também a possibilidade de mudanças. Essas mudanças podem ser desde adaptações nos ingredientes e modos de preparo devido à limitações materiais (ecológicas, fisiológicas, geográficas, econômicas e tecnológicas, como mencionado por Poulain (2004)) até alterações mais profundas, no contexto urbano, conforme observado no estudo de Ducci e Rojas Symmers (2010). Segundo as autoras, houve uma concentração da população imigrante e nessa zona surgiram inúmeros estabelecimentos gastronômicos que serviram à



recuperação de áreas centrais, injetando novas expressões culturais e funcionais.

Una de las primeras señales fue el surgimiento gradual de restaurantes de comida peruana, los cuales se han ido instalando en diversas zonas de la ciudad, y se orientan a públicos de todos los niveles socioeconómicos. Así, hay restaurantes peruanos destacando entre los más elegantes de la ciudad (Astrid y Gastón, El otro sitio), otros orientados a la clase media (Manuel Montt, Seminario), y gran número de fondas y restaurantes populares instalados en los alrededores de la Pequeña Lima [...] (DUCCI; ROJAS SYMMERS, 2010, p.110)

As mudanças nem sempre ocorrem de forma natural e sem conflito. Schmitz e Kitzmann (2017) mencionam um caso alemão, no qual, para a implementação de um núcleo de empreendimentos vietnamitas seria necessário efetivar alterações legais para implementação de novos usos (dentre os quais se destaca a gastronomia) em uma área industrial relativamente abandonada (como também era a área central chilena mencionada anteriormente). Os autores salientam a necessidade do planejamento para a diversidade e planejamento multicultural com vistas a abrir possibilidades de implementação desse tipo de empreendimento que pode contribuir à integração.

Esse tipo de pensamento com relação ao planejamento e desenvolvimento urbano no contexto dos novos fluxos migratórios pode ser relevante, pois as mudanças ocorridas nas cidades nem sempre são percebidas como positivas. Tratando da mesma nacionalidade e local de Ducci e Rojas Symmers (2010), mas enfocando especificamente o



comércio informal de comida de rua, Garcés (2014) menciona que o serviço de alimentação, ao mesmo tempo em que se mostra como alternativa de trabalho e socialização gera decorrente da forma da oferta do serviço, o efeito negativo da associação negativa e estigmatizada de "brutos, sujos e invasores".

Ao ofertar alimentos, não apenas impactam os ingredientes, as formas de apresentação e sabores, mas também todo o processo de preparo. A questão da sanidade alimentar, traduzida em padrões de higiene específicos, foi também apontada como barreira de entrada no mercado de trabalho europeu, especificamente de egípcios na Itália (VÖLKELE, 2014).

Os locais que ofertam alimentos e bebidas podem ser considerados espaços de socialização nos quais ocorrem mais do que meras trocas econômicas, mesmo que sejam vistas como "cultura", mas também um modo particular de hospitalidade (BELL, 2007). Tendo essa questão em foco torna-se lógica uma ação de branding proposta pela associação bávara de hotéis e catering que distribuiu adesivos da campanha "Munich is colorful" (uma co-criação de abertura e tolerância, de "refugiados bem-vindos") para afixação nos estabelecimentos afiliados como um sinal de local aberto para dar as boas-vindas a todos os clientes (VALLASTER; VON WALLPACH; ZENKER, 2017).

Por outro lado, Andreassen e Ahmed-Andresen (2014) apontam os espaços gastronômicos como espaços de segregação ou de manutenção de poderes implícitos. Ao discutir a realidade dinamarquesa contrastam a chamada "nova cozinha nórdica" com um festival chamado



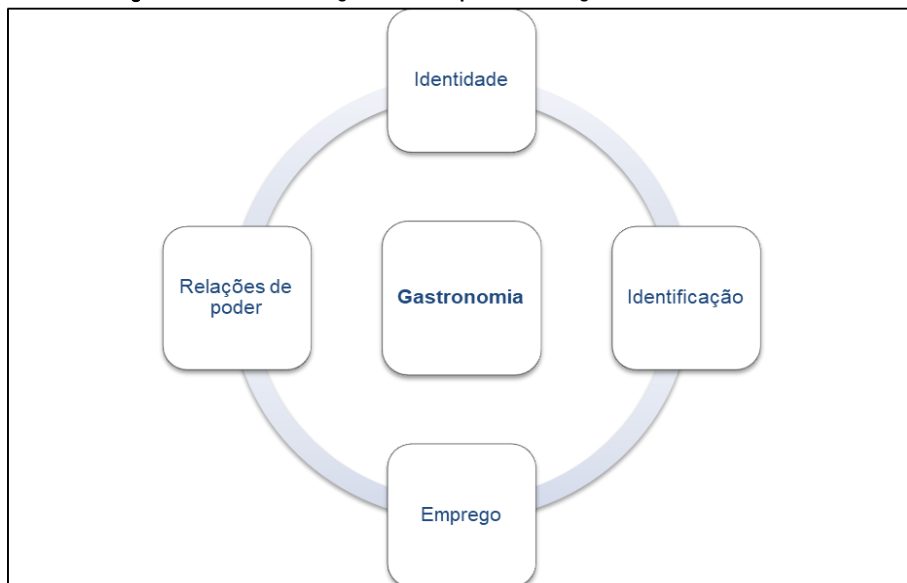
“Taste the World – Diversity Festival”. Com relação ao primeiro apontam que seria uma revalorização da “cozinha pura” em oposição à “mistura contemporânea” decorrente dos fluxos de imigrantes. Essa estratégia se assemelha ao ocorrido na Espanha de Franco (anos 50) quando se utilizou da promoção da gastronomia do país (entre outras questões) para defesa da identidade espanhola frente a outras identidades, especialmente das de países de outros credos políticos e/ou religiosos (EIROA SAN FRANCISCO, 2007). Já com relação ao segundo Andreassen e Ahmed-Andresen (2014) mencionam tratar-se de reduzir o outro ao “racial / étnico”; a diversidade é reduzida ao consumo e pior, não há socialização, mas sim uma afirmação de poder, pois aquele que consome é o “branco dinamarquês” que se manifesta “comendo o outro” que está ali para servir. Destacam que tanto a cozinha local quanto a trazida pelos imigrantes são utilizadas para se afirmar poder e privilégio.

No caso apontado anteriormente a nação receptora parece não estar aberta ao real intercâmbio de sabores, sensações, ideias e ideais, entre outras questões. Há casos nos quais, o enraizamento da identidade daquele que vem pode permitir o intercâmbio, como pode também impedir o mesmo. Szekut e Oliveira (2016) mencionam um caso de completo distanciamento da colônia de imigrantes na nação receptora, no qual a manutenção dos costumes da origem, desde a língua até a gastronomia, teria relação com conflitos e relações de poder. No caso em questão tratava-se do poder do agronegócio, sendo o imigrante privilegiado.



Diante das discussões apresentadas propõe-se um esquema ilustrativo (Figura 3) dos significados/importância descrita na literatura analisada.

Figura 3 – Síntese dos significados/importância da gastronomia encontrados



Fonte: Elaborado com base nos dados da pesquisa (2018)

O esquema anteriormente apresentado traz quatro principais funções da gastronomia apontadas nos estudos: identidade; identificação; emprego e relações de poder. Entremeadas com essas questões encontram-se outras questões que podem interligar esses quatro fatores. Quando se trata da identidade, a gastronomia permite a manutenção do elo com a origem. Fato esse que pode ser motivo de orgulho e consequente melhoria de autoestima, bem como gerar um sentimento de pertencimento. O pertencimento torna possível a identificação e valorização ou oposição ao grupo percebido. Abre possibilidade de



intercâmbio e socialização inter e intragrupal. O capital social intragrupal pode facilitar a inserção no mercado de trabalho, seja por meio de emprego ou empreendedorismo, na área de alimentação (da indústria alimentícia à estabelecimentos gastronômicos de alto padrão). Outros fatores como menores barreiras de entrada, nível de qualificação necessário ou ainda salários ofertados podem contribuir para a área ser uma das principais a receber os imigrantes, especialmente os refugiados. Por fim, a forma como se dá a oferta e consumo da gastronomia pode configurar os estabelecimentos de alimentos e bebidas como locais de hospitalidades ou perpetuar relações dispare de poder e política.

Houve dois casos que não foram inseridos no esquema anterior, pois os trabalhas tratam os refugiados estritamente como potenciais consumidores. Em um caso consumidor de ensino e em outro de uma nova tecnologia. Lupton (2017) aponta que a comida impressa em 3D pode ser eficiente em campos de refugiados e Affeldt et al. (2017) cita a gastronomia como tópico potencialmente facilitador do ensino de química aos refugiados, considerando-os como alunos com histórico de formação mais fraca, mas capazes de se destacar desde que possuam ensino “não-formal” adequado.

Como pode-se perceber, existem aspectos positivos e negativos apontados na discussão com relação à gastronomia, mais ainda haverá se passarmos a abranger outros campos. Assim, encerra-se essa seção compactuando com Ducci e Rojas Symmers (2010) que apontam que é fundamental mudar a perspectiva de “problema” com a qual se encaram as migrações, descobrindo aspectos positivos e aproveitando o seu



potencial. Desse modo, além de entender e prever problemas que podem ser gerados, podemos nos preparar – como sociedade e país – para enfrentar um fenômeno social que deve continuar crescendo e gerando novos espaços identitários que enriquecem, não apenas aos que chegam, mas também ao país que os acolhem.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os resultados indicam quatro principais questões nas quais a gastronomia pode interseccionar a questão dos refugiados: identidade; identificação; emprego e relações de poder. Inerentes a essas, bem como de forma independente, encontram-se outros fatores tais como a hospitalidade, a socialização, o intercâmbio de culturas e até revitalização de áreas urbanas e formas de ensino. Ao mesmo tempo em que foram encontradas acepções positivas houve também destaque de aspectos negativos ou problemas a serem enfrentados como a segregação (social e até espacial) e conflitos.

Ainda que a busca pelos descritores em todo o documento poder possibilitar um maior número de trabalhos a ser inserido na amostra para a revisão integrativa, no caso específico notou-se que o resultado trouxe muitos artigos que tiveram que ser desconsiderados devido ao fato de apenas mencionarem as palavras utilizadas como descritores, mas não abordarem diretamente suas temáticas. Houve casos nos quais os autores apenas utilizaram como referências uma obra com o termo refugiado no título ou ainda o termo refugiado com a conotação de “escondido” e não com o significado apresentado no presente trabalho. Por outro lado,



apesar de terem sido desconsiderados nas análises, podem-se destacar menções que apareceram com maior frequência: a questão dos refugiados como marco contemporâneo colocado com vistas a situar o leitor (antes ou depois da “crise dos refugiados”) e o refugiado como personagem de uma narrativa de ficção (filme ou literatura) ou ainda sujeito que consta entre os pesquisados. Esses fatos mostram que essa situação não pode ser desconsiderada e a existência de um ou vários refugiados nos contextos de diversas cidades torna-se cada vez mais frequente.

Além disso, outro fator que pode ser colocado como limitação da pesquisa, refere-se ao fato de que vários dos documentos, principalmente os mais antigos, tratam-se de digitalizações. O fato de os documentos constarem como imagens não permitem a busca por palavras o que poderia facilitar as consultas realizadas ou ainda permitir outros tipos de análise envolvendo contagem de palavras, por exemplo. Também existem várias outras oportunidades de pesquisas bibliográficas futuras. Entre essas se destacam: Revisão integrativa contemplando as teses e dissertações relacionadas ao tema; análise bibliométrica dos trabalhos publicados; verificação dos grupos de pesquisa existentes; entre outras. Além dessas possibilidades diversas pesquisas empíricas contemplando os refugiados, as instituições e arcabouços legais, as dificuldades e contribuições, entre inúmeras outras questões podem, devem e estão sendo desenvolvidas.

Essas pesquisas podem servir de base para desenvolvimento de políticas públicas integradas com vistas ao acolhimento adequado, ou ao



menos respeitoso, aos refugiados. Também contribui a disseminação do conhecimento e desconstrução do refugiado enquanto problema ou perigo para as pessoas de maneira geral. O desconhecimento com relação aos refugiados e às condições que levam ao seu deslocamento o tornam, conforme mencionado por Bauman (2017), estranhos assustadoramente imprevisíveis, que geram medo e ansiedade, ao contrário de pessoas com as quais devemos colaborar ou confraternizar. Assim, tendo em vista a temática abordada no capítulo, pede-se do leitor a abertura para novas cores, sabores e significados, um banquete contemporâneo com uma “fusão de horizontes” que vai muito além de ingredientes e temperos.



REFERÊNCIAS

- ACNUR BRASIL. **Coletânea de Instrumentos de Proteção Nacional e Internacional de Refugiados e Apátridas**. Brasília: Alto Comissariado das Nações Unidas para Refugiados, 2013.
- ACNUR BRASIL. **Protegendo refugiados no Brasil e no mundo**. Brasília: Alto Comissariado das Nações Unidas para Refugiados, 2016.
- AFFELDT, F. et al. The potential of the non-formal educational sector for supporting chemistry learning and sustainability education for all students – a joint perspective from two cases in Finland and Germany. **Chem. Educ. Res. Pract.**, v. 18, n. 1, p. 13–25, 2017.
- AMON, D.; MENASCHE, R. Comida como narrativa da memória social. **Sociedade e Cultura**, v. 11, p. 13–21, 2008.
- ANDREASSEN, R.; AHMED-ANDRESEN, U. I can never be normal: A conversation about race, daily life practices, food and power. **European Journal of Women's Studies**, v. 21, n. 1, p. 25–42, 2014.
- AUGUST, T. K.; KIM, C. H. The Turn to Bad Koreans: Transforming Televisual Ethnicity. **Television and New Media**, v. 17, n. 4, p. 335–349, 2016.
- BAUMAN, Z. **Modernidade e Ambivalência**. Rio de Janeiro: Zahar, 1999.
- BAUMAN, Z. **Estranhos à nossa porta**. Rio de Janeiro: Zahar, 2017.
- BELL, D. The hospitable city: Social relations in commercial spaces. **Progress in Human Geography**, v. 31, n. 1, p. 7–22, 2007.
- BOTELHO, L. L. R.; CUNHA, C. C. D. A.; MACEDO, M. O Método Da Revisão Integrativa Nos Estudos Organizacionais. **Gestão e Sociedade**, v. 5, n. 11, p. 121–136, 2011.
- BRASIL. **Lei nº9.474, de 22 de julho de 1997. Define mecanismos para a implementação do Estatuto dos Refugiados de 1951, e determina outras providências**. Brasília: Presidência da República, Casa Civil, 1997.
- BRASIL. Lei nº 13.445, de 24 de maio de 2017 - Institui a Lei de Migração. . 2017.
- BUENO, M. L. Da gastronomia francesa à gastronomia global: hibridismos e identidades inventadas. **Caderno CRH**, v. 29, n. 7, p. 443–462, 2016.
- CAPES/MEC. **O Portal de Periódicos da Capes**. Disponível em: <http://www.periodicos.capes.gov.br/index.php?option=com_pcontent&view=pcontent&alias=mis>



sao-objetivos&Itemid=102>. Acesso em: 4 jun. 2018.

DUCCI, M. E.; ROJAS SYMMERS, L. La pequeña Lima: Nueva cara y vitalidad para el centro de Santiago de Chile. **EURE**, v. 36, n. 108, p. 95–121, 2010.

EIROA SAN FRANCISCO, M. Relaciones internacionales y estrategias de comunicación de la España de Franco ante la coyuntura de 1956. **Historia y Comunicación Social**, v. 12, p. 5–21, 2007.

ENNES, M. A. Produção da diversidade: identidades e imigração. **Revista Brasileira de Sociologia - RBS**, v. 4, n. 8, 2016.

ENNES, M. A.; RAMOS, N. Cirurgias estéticas étnicas e migração em Portugal e Espanha. **Mediações**, v. 22, n. 1, p. 183–212, 2017.

ERCOLE, F. F.; MELO, L. S. DE; ALCOFORADO, C. L. G. C. Revisão Integrativa versus Revisão Sistemática. **Reme: Revista Mineira de Enfermagem**, v. 18, n. 1, p. 9–11, 2014.

FAGLIARI, G. S. **Turismo e alimentação: análises introdutórias**. São Paulo: Roca, 2005.

FAVELL, A.; HANSEN, R. Markets against politics : Migration , EU enlargement and the idea of Europe. **Journal of Ethnic and Migration Studies**, v. 28, n. 934223502, p. 581–601, 2002.

FRANZONI, E. **A gastronomia como elemento cultural, símbolo de identidade e meio de integração**. [s.l.] Universidade Nova de Lisboa, 2016.

GARCÉS, A. Contra el espacio público: Criminalización e higienización en la migración peruana en Santiago de Chile. **Eure**, v. 40, n. 121, p. 141–162, 2014.

GEDIEL, J. A. P.; GODOY, G. G. DE. **Refugio e Hospitalidade**. Curitiba: Kairós Edições, 2016.

GERICKE, D. et al. How do refugees use their social capital for successful labor market integration? An exploratory analysis in Germany. **Journal of Vocational Behavior**, v. 105, n. December 2017, p. 46–61, 2018.

GÜNEY, S.; KABAŞ, B.; PEKMAN, C. The Existential Struggle of Second-Generation Turkish Immigrants in Kreuzberg: Answering Spatiotemporal Change. **Space and Culture**, v. 20, n. 1, p. 42–55, 2017.

HOROLETS, A. Migrants' Leisure and Integration. **“Polskie Forum Migracyjne II” Institute of Public Affairs Report**, p. 27, 2012.



IMILAN, W. A. Performing national identity through Peruvian food migration in Santiago de Chile. **Fennia**, v. 193, n. 2, p. 227–241, 2015.

IOM. **Migration in the 2030 Agenda**. Genebra: International Organization for Migration, 2017.

JONES, M. O. Food Choice, Symbolism, and Identity: Bread and Butter. **Journal of American Folklore**, v. 120, n. 476, p. 129–177, 2007.

KOC, M.; WELSH, J. **Food, Identity and the Immigrant Experience**. Halifax: Canadian Ethnic Studies Association, 2002.

LÓPEZ, X. A. A.; MARTÍN, B. G. Productos Agroalimentarios de Calidad, Turismo Y Desarrollo Local: El Caso del Priorat. **Cuadernos Geográficos**, v. 34, n. 1, p. 83–94, 2004.

LUPTON, D. “Download to delicious”: Promissory themes and sociotechnical imaginaries in coverage of 3D printed food in online news sources. **Futures**, v. 93, n. November 2016, p. 44–53, 2017.

MENDES, K. D. S.; SILVEIRA, R. C. D. C. P.; GALVÃO, C. M. Revisão integrativa: método de pesquisa para a incorporação de evidências na saúde e na enfermagem. **Texto & Contexto - Enfermagem**, v. 17, n. 4, p. 758–764, 2008.

MJSP. **Refúgio em Números**. Brasília: [s.n.]. Disponível em: <http://www.justica.gov.br/news/brasil-tem-aumento-de-12-no-numero-de-refugiados-em-2016/20062017_refugio-em-numeros-2010-2016.pdf>.

PECCINI, R. A Gastronomia e o Turismo. **Revista Rosa dos Ventos**, v. 5, n. 2, p. 206–217, 2013.

POLLOCK, N. Food and Transnationalism: Reassertions of Pacific Identity. In: LEE, H. M. (Ed.). **Migration and transnationalism. Pacific perspectives**. Canberra (Australia): ANU E Press, 2009. p. 103–114.

POULAIN, J.-P. **Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar**. Florianópolis: UFSC, 2004.

RODRÍGUES, E. G. The “Hidden Side” of the New Economy. **Frontiers**, v. 28, n. 3, p. 60–83, 2007.

ROSETO-LABBÉ, C. M. Lecturas críticas de los talleres de salud sexual y reproductiva y de fortalecimiento cultural desarrollados con mujeres negras desterradas por el conflicto armado en Colombia. **Revista de Estudios Sociales**, n. 27, p. 122–137, 2007.



- ROSSI, P. **Comer: necessidade, desejo, obsessão**. São Paulo: UNESP, 2014.
- SASSEN, S. **Expulsões: brutalidade e complexidade na economia global**. Rio de Janeiro / São Paulo: Paz & Terra, 2016.
- SASSEN, S. Embedded borderings: making new geographies of centrality. **Territory, Politics, Governance**, v. 6, n. 1, p. 5–15, 2018.
- SAVARIN, B. **A fisiologia do gosto**. 2. ed. São Paulo: Companhia das Letras, 2017.
- SAYAD, A. **Imigração ou os paradoxos da alteridade**. São Paulo: EDUSP, 1998.
- SCHMIZ, A.; KITZMANN, R. Negotiating an Asiatown in Berlin: Ethnic diversity in urban planning. **Cities**, v. 70, n. June, p. 1–10, 2017.
- SZEKUT, A.; OLIVEIRA, J. E. A Presença de Brasileiros na Recente Colonização do Paraguai. **Mediações**, v. 21, n. 2, p. 303–331, 2016.
- TOLCIU, A. Migrant entrepreneurs and social capital: a revised perspective. **International Journal of Entrepreneurial Behavior & Research**, v. 17, n. 4, p. 409–427, 2011.
- TONINI, H. Vinhos , Turismo e Pluriatividade na Agricultura. **Rosa dos Ventos**, v. 5, n. 2, p. 218–227, 2013.
- VALLASTER, C.; VON WALLPACH, S.; ZENKER, S. The interplay between urban policies and grassroots city brand co-creation and co-destruction during the refugee crisis: Insights from the city brand Munich (Germany). **Cities**, n. May, p. 0–1, 2017.
- VLACHOU, M. **The Inclusion of Migrants and Refugees: The Role of Cultural Organisations**. Almada, Portugal: Acesso Cultura, 2017.
- VÖLKEL, J. C. Money for Nothing, the Cricks for Free: Five Paradoxes in EU Migration Policy. **Comparative Migration Studies**, v. 2, n. 22, p. 151–180, 2014.
- WELLER, D. L.; TURKON, D. Contextualizing the Immigrant Experience: The Role of Food and Foodways in Identity Maintenance and Formation for First- and Second-generation Latinos in Ithaca, New York. **Ecology of Food and Nutrition**, v. 54, n. 1, p. 57–73, 2015.



SEÇÃO II

“Processos identitários e memoriais”



UMA REFLEXÃO SOBRE A PAELLA COMO ELEMENTO DE IDENTIDADE CULTURAL NO CENTRO ESPANHOL DO PARANÁ

RODRIGUEZ, MARIA BEATRIZ BARCO
CARELLI, MARILUCI NEIS

INTRODUÇÃO

O presente artigo é o resultado de um estudo etnográfico que buscou verificar se a paella, iguaria da culinária espanhola, poderia ser considerada traço da identidade cultural pelos frequentadores do Centro Espanhol do Paraná de Beneficência e Cultura, local onde a pesquisa foi desenvolvida. Trata-se de uma associação sem fins lucrativos, fundada por imigrantes espanhóis no ano de 1969, na cidade de Curitiba (PR), Região Sul do Brasil, com o objetivo de divulgar os costumes, as tradições e a cultura espanhola. O Centro Espanhol do Paraná pode ser visto como ponto de referência da imigração espanhola na cidade. Essa associação organiza festas, nas quais são servidos pratos da culinária espanhola. A paella é tradicionalmente servida nas Festas do Rocio e da Hispanidade, que ocorrem todos os anos em maio e outubro, respectivamente. Seu ingrediente principal é o arroz, temperado com açafrão, que dá mais sabor, aroma e uma coloração amarelada ao prato. Cozinha-se em uma espécie de frigideira circular, com fundo reto, chamada de paella ou paellera. Foi a utilização desse utensílio que batizou o prato. Ao arroz são adicionados vários ingredientes, que



podem variar de acordo com a disponibilidade e o gosto de quem prepara a iguaria.

A alimentação espanhola é derivada de uma mistura eclética de sabores provenientes dos diversos povos que constituíram a sua “civilização”, como os celtas, os visigodos e os árabes. A comida representa grande parte da cultura hispânica e é usada para socializar e reunir a família. Cascudo (2004, p. 372), em História da alimentação no Brasil, explica que “a comida fundamental reflete a base étnica iniciante, projetada e viva, tendo a justificativa do trabalho grupal em sua modalidade específica”. Por esta razão, considerou-se relevante realizar esta pesquisa que tem como problemática a seguinte indagação: A Paella pode ser considerada elemento de identidade cultural pelos frequentadores do Centro Espanhol do Paraná de Beneficência e Cultura?

Definidos o problema e os objetivos da pesquisa, esta foi iniciada utilizando uma abordagem qualitativa, por meio de um estudo etnográfico.

A pesquisa etnográfica prioriza o ponto de vista do outro, seus relatos e narrativas. Como explica Angrosino (2009, p. 31), a etnografia “busca descrever todas as instâncias imagináveis de interação e produção”. Executa-se in loco, e “o etnógrafo é, na medida do possível, alguém que participa subjetivamente nas vidas daqueles que estão sendo estudados, assim como um observador objetivo daquelas vidas” (ANGROSINO, 2009 p. 31). Essa forma de investigação passa por três estágios: a seleção e definição do problema; o local onde serão feitos o



estudo e a escolha dos contatos para a entrada em campo, além das primeiras observações; e a coleta de dados e a interpretação das descobertas da pesquisa.

As análises foram construídas com base nos conceitos teóricos e valores disseminados pelos principais estudiosos da área, entre eles Geertz (1989), Pollak (1992), Hall (2000; 2011), Carneiro (2003) e outros. É importante registrar que a pesquisa aqui apresentada é um recorte da dissertação de mestrado, elaborada no Programa de Pós-Graduação em Patrimônio Cultural e Sociedade, da Universidade da Região de Joinville – UIVILLE, da primeira autora e de parte de pesquisas da segunda autora. O texto em si e a forma de lidar com a problemática é um tema instigador para refletir sobre práticas alimentares de migrantes, festas e seus significados em diálogo com a identidade, a memória e a cultura. Apresentados o objetivo, a justificativa e a metodologia de pesquisa, têm-se aqui seus resultados, cuja intenção não é esgotar o assunto, mas ser a propulsora de novas investigações e reflexões.

A ETNOGRAFIA COMO METODOLOGIA DE PESQUISA

Com o objetivo de situar as descobertas da pesquisa em um contexto mais amplo, buscando interpretar os significados e as motivações que levam as pessoas a frequentarem o Centro Espanhol do Paraná de Beneficência e Cultura e o que a paella desperta em seus imaginários, optou-se pela pesquisa qualitativa, utilizando a etnografia como procedimento metodológico para estudar comunidades e sua cultura, como um modo de vida organizada. Valores vividos por uma



comunidade não podem ser restringidos a questões quantitativas, incapazes de responder a temas tão particulares.

Para Geertz (1989), a etnografia estabelece afinidades, seleciona pessoas, transcreve documentos e pesquisa origens:

Fazer a etnografia é como tentar ler (no sentido de “construir uma leitura de”) um manuscrito estranho, desbotado, cheio de elipses, incoerências, emendas suspeitas e comentários tendenciosos, escrito não como sinais convencionais do som, mas com exemplos transitórios de comportamento modelado (GEERTZ, 1989, p. 20).

O estudo etnográfico procura entender o significado das ações dos sujeitos de um grupo social, acionando a experiência vivida e os resultados desse tipo de investigação privilegiam a perspectiva dos membros do grupo analisado. Angrosino (2009, p. 30), em sua obra *Etnografia e observação participante*, define a etnografia como “a arte e a ciência de descrever um grupo humano – suas instituições, seus comportamentos interpessoais, suas produções materiais e suas crenças”. Conforme o autor, nesse método de pesquisa, a coleta de dados sobre as experiências de vida é feita *in loco*, em cenários “naturalmente” coletivos, e o pesquisador é alguém que participa de forma subjetiva da vida dos pesquisados.

Para Malinowski (1978, p.18), os resultados obtidos em uma pesquisa devem ser apresentados claramente, indicando-se detalhadamente os aparelhos que foram utilizados, quantas foram e de que forma foram conduzidas as observações, qual foi o tempo dedicado a elas e o grau de aproximação para a consecução dos objetivos. Para o autor um trabalho etnográfico para ser considerado científico deverá



distinguir os resultados da observação direta, declarações e interpretações da comunidade pesquisada das conclusões do autor.

[...] Na etnografia, o autor é ao mesmo tempo, o seu próprio cronista e historiador; suas fontes de informação são, indubitavelmente, bastante acessíveis, mas também extremamente enganosas e complexas; não estão incorporadas a documentos materiais fixos, mas sim ao comportamento e memória de seres humanos. Na etnografia, é frequentemente imensa a distância entre a apresentação final dos resultados da pesquisa e o material bruto das informações coletadas pelo pesquisador através de suas próprias observações. (MALINOWSKI, 1978, p. 18 -19).

A coleta dos dados disponíveis aos etnógrafos, de acordo com Angrosino (2009, p. 56-69), subdivide-se em três grandes categorias: a observação, mediante os cinco sentidos do pesquisador; as entrevistas, que objetivam colher informações relevantes; e a pesquisa em arquivo, para análise de materiais, como, por exemplo, atas de reuniões e fotografias, entre outros.

O objeto da etnografia, segundo Geertz (1989, p.19), consiste em uma “hierarquia estratificada de estruturas significantes” e complementa:

Nos escritos etnográficos acabados, inclusive os aqui selecionados, esse fato – de que o que chamamos de nossos dados são realmente nossa própria construção das construções de outras pessoas, do que elas e seus compatriotas se propõem – está obscurecido, pois a maior parte do que precisamos para compreender um acontecimento particular, um ritual, um costume, uma ideia, ou o que quer que seja está insinuado como informação de fundo antes da coisa em si mesma ser examinada diretamente (GEERTZ, 1989, p. 19).



Malinowski (1978, p.32) exemplifica, através de um comparativo, que a constituição de uma sociedade e dos dados culturais formam um esqueleto, o cotidiano e os comportamentos habituais, formam a carne e o sangue, e os pontos de vista, as opiniões, a rotina estabelecida pela tradição e pelos costumes, e a forma como se desenvolvem esses hábitos são o espírito. Para o autor o terceiro mandamento da pesquisa de campo busca “descobrir os modos de pensar e sentir típicos, correspondentes às instituições e à cultura de determinada comunidade, e formular os resultados de maneira vívida e convincente”.

Para a execução deste trabalho, optou-se por entrevistas semiestruturadas, que combinam perguntas abertas e fechadas e o entrevistado tem a possibilidade de falar sobre o assunto proposto. O entrevistador segue as questões, que foram definidas com antecedência, e conduz a pesquisa como uma conversa informal, tendo a oportunidade de aprofundar a temática com o entrevistado, na tentativa de compreender a informação que está sendo dada ou averiguar questões relevantes que apareçam no transcorrer da entrevista. É possível também realizar o direcionamento do tema, intervindo quando necessário, para que sejam alcançados os objetivos da pesquisa. Para Triviños (1992, p. 146), a entrevista semiestruturada tem como particularidade questionamentos básicos que são amparados em teorias e hipóteses que se relacionam ao objeto da pesquisa. Nesse tipo de entrevista, o pesquisador mantém presença consciente e atuante durante a coleta de informações e “favorece não só a descrição dos fenômenos sociais, mas também sua explicação e a compreensão de sua totalidade” (TRIVIÑOS, 1992, p. 152).



A fim de realizar o trabalho de campo, além das observações, foram entrevistadas nove pessoas que elaboram a paella nas Festas do Rocio e da Hispanidade. Para definir o número de entrevistados, seguiram-se os ensinamentos de Duarte (2002), que afirma que a quantidade de entrevistas está relacionada com a qualidade, densidade, profundidade, consistência dos dados ou informações obtidas nos depoimentos e, também, com o grau de recorrência e divergência dessas informações: “Enquanto estiverem aparecendo ‘dados’ originais ou pistas que possam indicar novas perspectivas à investigação em curso as entrevistas precisam continuar sendo feitas” (DUARTE, 2002, p. 143). Por isso, as entrevistas foram suspensas no momento em que não houve informações novas sobre o tema pesquisado. Entre os critérios utilizados na escolha dos entrevistados, foram relevantes os seguintes aspectos: ser frequentador do Centro Espanhol do Paraná, saber preparar uma paella e ser ou ter sido membro da equipe que cozinha nas Festas do Rocio ou da Hispanidade. A idade, a escolaridade, a profissão ou origem ou descendência de espanhóis não constituíram fatores importantes, foram privilegiados os indivíduos que sabem elaborar a paella, esse foi o motivo de escolha dos participantes deste estudo. Desse critério de escolha resultou que a maioria são espanhóis, fundadores do Centro Espanhol ou possuem elo de filiação ou de casamento com um dos fundadores. É importante ressaltar que no grupo dos entrevistados existem pessoas que não é descendente de espanhol, mas sabe elaborar a paella.

As entrevistas foram gravadas digitalmente, sob o consentimento expresso dos depoentes, e as transcrições foram literais, das quais se



excluíram apenas os vícios de linguagem e as palavras repetidas. Bourdieu (1999) afirma que a transcrição da entrevista não deve ser entendida apenas como o ato mecânico de passar o discurso gravado para o papel; o pesquisador deve ser sutil e apresentar os “sentimentos” do pesquisado, demonstrados com seus silêncios, gestos, risos e entonação de voz durante a entrevista. Esses fatores são considerados de suma importância no momento da análise da pesquisa.

Montenegro (1992, p. 150) esclarece que a memória “pode vir à tona através de estímulos diretos que comumente denominamos memória voluntária” e que, dessa maneira, “o caráter singular de toda memória (mesmo coletiva) e a forma como sempre se reconstrói a partir do olhar presente fazem cada entrevista ter um significado muito próprio”.

Ao final do trabalho de campo, iniciou-se uma reflexão sobre os dados obtidos nas entrevistas, com o objetivo de investigar a identidade cultural da paella no Centro Espanhol do Paraná de Beneficência e Cultura como patrimônio cultural imaterial. A análise dos dados qualitativos foi feita mediante a organização, o cruzamento das informações, as interpretações das entrevistas e a pesquisa documental, por meio da estratégia de comparação contextualizada e levando em conta o projeto de pesquisa delineado. Enfim, foram realizadas interpretações dos dados com base nas teorias dos outros autores que estudaram a cultura, a memória e a identidade.

Buscou-se, seguindo o caminho descrito, construir matrizes de análise, conforme as perspectivas das pessoas entrevistadas, porque, “a priori, a memória parece ser um fenômeno individual, algo relativamente



íntimo, próprio da pessoa” (POLLAK, 1992, p. 201). Realizou-se uma reflexão sobre a existência do fator identidade cultural da paella, para, por fim, compreender os seus significados, conforme será discutido em seguida.

A PAELLA NO CENTRO ESPANHOL DO PARANÁ

A primeira paella servida em uma comemoração do Centro Espanhol do Paraná foi preparada na Festa da Hispanidade, no ano de 1983. A identificação do precursor da ideia surgiu quando o entrevistado E1 informou: “O Sr. Antônio Bernal Grau foi o incentivador de fazer a paella para nos juntarmos, porque primeiro cada um a fazia na sua casa”. O Sr. Antônio é espanhol, natural da região de Alicante. Um dos sócios fundadores foi presidente do centro espanhol em 1995 e 1996. No dia da festa, acompanhado de sua esposa, D. Mercedes, preparou e ensinou a iguaria para alguns dos entrevistados desta pesquisa.

Para que fosse possível cozinhar a iguaria, construiu uma mureta de tijolos, em que apoiou um suporte de ferro para que a panela ficasse firme, e usou lenha, muita lenha, conforme foi relatado pelo entrevistado E9, que ainda esclareceu: “Fazíamos à lenha antigamente, existia o gás, mas a lenha dá um gosto bem diferente à paella, dá um gosto mais exquisito”.

O entrevistado E2, quando questionado sobre os motivos de o prato não ter sido preparado nos anos anteriores, respondeu: “Antes não era feita, porque primeiro se começou a fazer outro tipo de comida, depois foi acordado de fazer a paella, por ser mais fácil e mais tradicional”. Entendia-se mais fácil pelo fato de o prato ser único e



cozido em apenas uma panela, a paellera, no entanto trata-se de uma iguaria bem elaborada e que pode demorar algumas horas para ficar pronta.

Foi a partir desse momento que se iniciou a construção da identificação da paella com o Centro Espanhol do Paraná, pois, conforme explica Hall (2000, p. 106), a identificação

é construída a partir do reconhecimento de alguma origem comum, ou de características que são partilhadas com outros grupos ou pessoas, ou ainda a partir de um mesmo ideal. É em cima dessa fundação que ocorre o natural fechamento que forma a base da solidariedade e da fidelidade do grupo em questão.

A paella preparada na região de Alicante, tem como característica principal, a mistura das carnes de porco e de frango, dos frutos do mar e do arroz, e essa foi a receita que se difundiu entre os frequentadores do Centro Espanhol do Paraná. O modo de prepará-la pode ser compreendido por intermédio dos depoimentos a seguir e inicia-se com a compra dos ingredientes de boa qualidade:

Você escolhe todos os ingredientes e prepara o caldo. [...] Para fazer o caldo, você usa cabeça de peixe, cascas de camarão, coloca bastante água, temperos, faz o caldo e deixa de lado [...]. Depois, você pega todos os ingredientes, a carne de porco, o frango. [...] Você tem que cortar tudo em pedacinhos, a lula você tem que cortar em anéis, o camarão e o mexilhão você vai ter que lavar, tudo você prepara antes, separado, tempera com sal e pimenta do reino (E6).

O depoimento do entrevistado E6 demonstra o hábito alimentar que abarca a ideia de escolha dos alimentos. É o que determina o que



pode ou não ser comestível, a forma de preparo dos ingredientes e sua ingestão. Essas escolhas têm aspecto subjetivo, porque são inerentes ao grupo em que as pessoas estão inseridas. Elas incluem feições como a identidade cultural, a família, a religião e todo o contexto histórico envolvido.

Primeiro fritamos os alhos, depois os pimentões, para passar o gosto do pimentão e do alho para o azeite, retiramos o alho e o pimentão, fritamos o frango, a carne de porco, não frite muito para não ficar dura. Depois, fritamos o camarão e por último colocamos o tomate, pelado e picado para fritar. [...] Ele pega o sabor de toda a paella e limpa a panela. O tomate limpa o tacho! (E1).

Fotografia 1 – Adição do arroz na paella para a Festa do Rocio (2010), Curitiba (PR)



Fonte: Fotografia cedida pelo Sr. Zeca Ricetti (2011)

Conforme Hall (2000, p. 109), as identidades são formadas no interior das pessoas, no imaginário, em locais históricos ou peculiares,



por estratégias específicas, que causam “a sensação de pertencimento, ou seja, a ‘suturação à história’ por meio da narrativização do eu, mesmo entendendo que a representação é estabelecida ao longo de uma ‘falta’”.

Depois que você fritou tudo, colocamos o molho de tomate e misturamos a carne de porco, o frango, o camarão, o pimentão e colocamos o arroz. O arroz não é lavado, é colocado direto, junto com os ingredientes, ele é todo misturado, e depois nós colocamos o caldo que foi feito em primeiro lugar (E6).

Colocamos no caldo o açafrão, para dar aquela cor e aquele gosto gostoso que tiene la paella [...]. Mexemos um pouquinho embaixo da paellera, pra não ficar o arroz grudado, e não se mexe mais. Cozinhamos em fogo lento, bem lento, senão a paella queima (E1).

O processo de elaboração da paella envolve as pessoas do grupo no sentido de preservar essa cultura, que está repleta de símbolos e significados. A escolha dos melhores ingredientes, a qualidade dos temperos, a elaboração do caldo e o preparo do alimento fazem com que o resultado final, que foi construído em equipe, estabeleça uma sensação de missão cumprida. Esses fatores são ligados a uma rede de representações capazes de determinar o gosto alimentar daquela comunidade, pois é caracterizado pelas mentalidades e ritos e despertado pelos sentidos do paladar, da visão e do olfato.

Os significados são, portanto, incorporados aos símbolos, por meio dos quais “os homens comunicam, perpetuam e desenvolvem seu conhecimento e suas atividades em relação à vida” (GEERTZ, 1989, p. 103). O entrevistado E4 explica:



É um ritual em que me sinto bem, me sinto valorizado por fazer esse tipo de comida e muitas vezes vejo que as pessoas ficam muito satisfeitas em comer esse prato, que tem um sabor inigualável. [...] Para mim é uma coisa muito importante, [...] me sinto bem, satisfeito, alegre, realizado. [...] O capricho que eu tenho em fazer. [...] Eu sinto uma realização até para comer, porque muitas vezes a gente faz o almoço e não tem vontade de comer, e eu me sinto satisfeito logo após ter feito a paella para comer um, dois ou três pratos [...], realizado por ter feito e ter servido esse prato especial e diferencial para meus amigos (E4).

Cada grupo social edifica gradativamente a sua cultura, estabelecendo suas preferências, seus símbolos e gostos, que são ratificados culturalmente tendo em vista a estrutura que constrói o hábito alimentar. Nessa visão, os componentes dos grupos compartilham suas habilidades, o que os tornam identificáveis dentro de um grupo maior. Ou seja, a escolha de determinado tempero, por exemplo, pode ser fator de identificação de uma comunidade. Os condimentos, como é o caso do açafrão, dão “vida” ao alimento. Eles podem também ser associados com os seus locais de origem, mas principalmente têm ligação com os sentidos que despertam.

Na cozinha, prevalece a arte de elaborar os alimentos e de lhes dar sabor e sentido. Nela, há a intimidade familiar e os investimentos afetivos, simbólicos, estéticos e econômicos. Em seu interior, despontam as relações de gênero e de geração, a distribuição das atividades, que traduzem uma relação de mundo, um espaço rico em relações sociais, fazendo com que a mesa constitua, efetivamente, um ritual de



comensalidade. A cozinha é, portanto, um espelho da sociedade, um microcosmo social, a sua imagem (SANTOS, 2005, p. 21).

A paella pode, assim, ser utilizada como exemplo da culinária espanhola, porque remete a uma identidade regional, da mesma forma como o fazem o churrasco gaúcho ou o acarajé baiano. Seu saber fazer materializa elementos de um conjunto de dados históricos que são concretizados pelo seu apreciador.

A sequência em que os ingredientes são colocados na panela, o modo como são temperados, os cuidados e as particularidades que o prato possui foram respondidos por todas as pessoas que participaram desta pesquisa. Além disso, elas indicaram os mesmos ingredientes e mantiveram a mesma linha de raciocínio quanto ao preparo da receita, o que pode ser entendido como a patrimonialização do saber fazer alimentar da paella do Centro Espanhol do Paraná.

As preferências alimentares fornecem informações a respeito daqueles que as constituem. De acordo com as informações obtidas nas entrevistas, foi possível constatar que em algumas famílias eram comuns o preparo e consumo da paella: “Eu aprendi com a minha mãe! Minha mãe sempre fez” (E8).

Em seus estudos sobre a alimentação, Giard (1996, p. 250) ensina que “os indivíduos tendem a ficar identificados a hábitos alimentares da sua infância: alimentos que eles se habituariam a comer desde a tenra idade e se estendem ao longo de sua vida cotidianamente”. O entrevistado E4 reforça esse fato: “Aprendi com a família, com minha mãe, que fazia,



com os tios, com todo mundo que eu via desde pequeno e me interessei pelo capricho familiar e hoje eu também faço. É de tradição”.

Depois disso ela [a paella] vai secando, vai fazendo todo cozimento do arroz. [...] Colocamos para enfeitar os camarões grandes, os lagostins, o pimentão verde e o pimentão vermelho e os mexilhões. [...] Depois que ela secou, nós desligamos a paellera, colocamos papel-alumínio e colocamos um pano em cima para abafar, para que termine de cozinhar e fique aquecida. Depois, servimos a paella para todos os convidados (E6).

Pensar em patrimônio é sentir a necessidade de guardar algo significativo do passado, de forma resistente, buscando evitar o seu desaparecimento, pois aquilo é portador de identidades e vivências, representa um grupo ou uma sociedade. Conforme Ferreira (2006, p. 79),

O patrimônio pode ser compreendido como esse esforço constante de resguardar o passado no futuro; e para que exista patrimônio é necessário que ele seja reconhecido, eleito, que lhe seja conferido valor, o que se dá no âmbito das relações sociais e simbólicas que são tecidas ao redor do objeto ou do evento em si.

Outro ponto importante refere-se a duas questões relevantes que foram levantadas durante a pesquisa. A primeira é que algumas famílias que tinham o costume de cozinhar a paella alteraram a forma de prepará-la e passaram a seguir os passos da receita que foi ensinada no Centro Espanhol do Paraná, em detrimento do que havia sido transmitido entre as gerações. Não foi possível, porém, receber respostas objetivas sobre por que alteraram o modo de preparar o alimento, como pode ser



verificado nos comentários do pesquisado E9: “Minha mãe fazia, fazia arroz, porque não existia muito camarão, então fazia arroz com frango, com porco. A mãe colocava ervilha. Ela fazia diferente do que fazemos hoje”. E5 comenta o mesmo: “Eu aprendi no Centro Espanhol, com Antônio Bernal Grau. Ele é de Alicante [...]. Eu fazia do meu jeito, mas ele faz do jeito de Alicante. Eu colocava coelho, colocava porco... Sei lá... O que aparecia, colocava e fazia um arroz”. Salienta-se aqui que os entrevistados E5 e E9 utilizaram o verbo fazer no passado, fazia, indicando uma ação que não executam mais.

A segunda questão diz respeito ao fato de que alguns dos entrevistados, mesmo tendo origem espanhola, relataram que não era comum em suas famílias preparar ou consumir a paella, entretanto agregaram a iguaria aos seus costumes. O entrevistado E7 declarou: “Meu marido era espanhol, de Sevilha. [...] A mãe dele não fazia, ele nunca falou nada. Ele veio para o Brasil em [19]54”.

O gosto alimentar, conforme Santos (1997, p. 160), é determinado por questões diárias, decorrentes da economia e do hábitat, mas ao mesmo tempo pelos rituais e mensagens que são trocadas quando é consumido certo alimento em comunidade, resultante de valores éticos e religiosos. Para o autor, a transmissão pelo gosto alimentar ocorre tanto de uma geração para outra, a chamada transmissão intergerações, como por reproduções de condutas, ou seja, quando o fator coletivo acaba por influir na psicologia individual, a denominada transmissão intergerações. Os depoimentos a seguir, dos entrevistados E3 e E6, respectivamente, ilustram bem essa questão, pois,



assim como foi relatado por E7, as famílias desses entrevistados não tinham o costume de comer paella, contudo eles aprenderam a prepará-la e hoje são pessoas atuantes nas festas do Centro Espanhol do Paraná: “Agora já se come paella em Galícia, mas naquela época [1959] eu não conhecia. [...] Comiam arroz com marisco, mas paella assim eu nunca tinha visto. Agora sim já tem paella em Galícia, como tem em qualquer outro canto ou lugar da Espanha” (E3).

Meus pais eram espanhóis da região da Galícia. [...] Minha mãe sempre ajudou na paella, mas ela não fazia a paella. Ela fazia bacalhau, participava das outras festas como cozinheira, na paella ela era ajudante. [...] Na parte de Galícia não era costume a paella, não! Era mais polvo, bacalhau, puchero, outros pratos dessa região norte da Espanha (E6).

As pessoas que aprenderam a preparar o prato durante a festa o ensinaram para outras pessoas, que por sua vez o ensinaram para outras tantas pessoas, como pode ser confirmado pela narrativa do entrevistado E4: “Já ensinei vários amigos, pessoas que me perguntam curiosas. [...] Escrevo e passo para eles um prospecto de sequência para a pessoa poder fazer e empresto os equipamentos que elas não têm”.

Segundo Diehl (2002), a memória representa a possibilidade de aprendizagem e socialização entre as pessoas. Ela expressa a continuidade e identidade cultural, tem características coletivas e assume o controle político e ideológico de distinção e uniformidade. “Pelo senso comum a memória está intimamente ligada às tradições familiares, grupos com suas idiossincrasias peculiares” (DIEHL, 2002, p. 116). O



depoimento do entrevistado E8 demonstra com clareza esse entendimento:

Eu sinto prazer em ajudar, em colaborar, com a minha turma lá de anos e anos. É uma coisa que a gente, você sabe, a gente não ganha nada com isso, mas é só o gosto de participar, de estar lá no meio de todo mundo. Eu gosto de participar bastante. Eu me sinto muito bem, como se estivesse na minha casa, a mesma coisa. Eu gosto muito de colaborar com a sociedade espanhola (E8).

A comida une as famílias e os amigos. Os hábitos e comportamentos com relação ao alimento expressam um modo ou estilo de vida particular. “O que é colocado no prato, mais do que alimentar o corpo, alimenta uma certa forma de viver” (MACIEL, 2004, p. 36).

A alimentação é parte integral da cultura espanhola. Está tão enraizada nos costumes que merece lugar de destaque na vida cotidiana do seu povo, nos eventos sociais e nos dias festivos. O entrevistado E2 demonstra a continuidade cultural: “Aqui em casa minhas filhas sabem fazer e estamos pretendendo ensinar os netos, para que continuem a tradição”.

Dando prosseguimento a este trabalho, abordar-se-á no próximo item a análise dos elementos de identificação cultural, visando à possibilidade de que a paella seja compreendida como símbolo para os frequentadores do Centro Espanhol do Paraná.

O FATOR DA IDENTIDADE CULTURAL

Neste item, buscou-se encontrar subsídios que caracterizassem a paella como elemento de identidade cultural no Centro Espanhol do Paraná.



A alimentação transforma-se em símbolo de identidade, conforme discorre Maciel (2004), por meio do qual o grupo pode se pautar e se diferenciar de outros grupos. Para o pesquisado (E2), “a paella é a cultura de um povo, do povo da Espanha, faz lembrar as minhas raízes, o lugar de onde eu vim”.

Pollak, em seu artigo “Memória, esquecimento, silêncio”, constitui um diálogo com Maurice Halbwachs, entendendo ter elaborado uma “sociologia da memória coletiva”. O autor enfatiza que a memória deve ser percebida “como um fenômeno coletivo e social, ou seja, como um fenômeno construído coletivamente e submetido a flutuações, transformações, mudanças constantes” (POLLAK, 1992, p. 201). Com esse mesmo entendimento, Bosi (1994, p. 55), em Memória e sociedade: lembranças de velhos, alega que “Halbwachs amarra a memória da pessoa à memória de um grupo, e esta última à esfera maior da tradição, que é a memória coletiva de cada sociedade”.

Assim ocorre no Centro Espanhol do Paraná com relação à paella, que está inserida na memória de seus frequentadores, conforme pode ser percebido nos relatos. O coletivo é expresso e vivido nas festas, nas suas danças, nos trajes típicos e principalmente no momento em que se elabora e se saboreia esse prato tão significativo para essa comunidade de imigrantes.

Pollak (1992) cita os elementos constitutivos da memória. Para o estudioso, a memória é um elemento de identidade, porque estabelece um “sentimento de continuidade e de coerência de uma pessoa ou de um grupo em sua reconstrução de si” (POLLAK, 1992, p. 201-204). Esses



elementos são tanto individuais como coletivos, de forma que os acontecimentos vividos pessoalmente estão em primeiro plano e os vividos pela comunidade à qual a pessoa se sinta pertencer em segundo. O autor chama esses acontecimentos de “vividos por tabela”, e explica: “São acontecimentos dos quais a pessoa nem sempre participou, mas que, no imaginário, tomaram tamanho relevo que, no fim das contas, é quase impossível que ela consiga saber se participou ou não” (POLLAK, 1992, p. 201-204). O relato do entrevistado E6 ilustra esse argumento:

Hoje que não eu tenho meus pais. [...] Eles participaram do início da construção do Centro Espanhol. [...] Todos os domingos eles iam para lá religiosamente, e aquilo era a segunda casa deles. Então, hoje continuar com esse processo significa homenagear meus pais e preservar aquilo que eles passaram para mim, que foi a cultura da Espanha, saber que a Espanha é minha casa também (E6).

O tema patrimônio cultural para Fonseca (2003, p. 57) está entre “o papel da memória e da tradição na construção de identidades coletivas” e as soluções estatais sobre a legitimação do que seria uma nação. A paella é vista entre os pesquisados como um patrimônio cultural. O entrevistado E5 discorre da seguinte forma: “Como a feijoada é do Brasil, a paella é da Espanha, uma comida exótica e diferente, é histórica, é patrimônio”. O entrevistado (E6) complementa a alegação:

Hoje quando você fala em Espanha em qualquer parte do mundo e fala de alguma comida da Espanha, a primeira coisa que vem à cabeça de todo mundo é a paella. [...] É uma identidade própria da Espanha. [...] Ela é fundamental para continuar divulgando o nome da Espanha em qualquer parte do mundo (E6).



Fotografia 2 – A paella servida na Festa do Rocio (2007), Curitiba (PR)



Fonte: fotografia cedida pelo Sr. Zeca Ricetti (2011)

Para Stuart Hall (2011, p. 12), a identidade

preenche o espaço entre o “interior” e o “exterior” – entre o mundo pessoal e o mundo público. O fato de que projetamos a “nós próprios” nessas identidades culturais, ao mesmo tempo que internalizamos seus significados e valores, tornando-os “parte de nós”, contribui para alinhar nossos sentimentos subjetivos com os lugares objetivos que ocupamos no mundo social e cultural.

Hall (2011), em seus estudos sobre a identidade na pós-modernidade, acredita que o desenvolvimento das culturas é influenciado pelas forças econômicas e que “os homens fazem a história, mas apenas sob as condições que lhe são dadas” (HALL, 2011, p. 34), atribuindo uma essência individual e particular às atitudes.



Percebe-se que a paella é um elemento formador de identidade. Embora não seja conhecida por todos na cultura espanhola, conforme foi observado nos depoimentos, depois de algum tempo passou a ser um elemento agregador. Assim como mencionou Hall (2011), a identidade não é inata, mas está constantemente sendo formada, por meio de processos inconscientes ou imaginários, por não ser uma “coisa acabada”. Para ele, a relação existente entre a criança e os sistemas simbólicos se inicia no momento em que ela tem contato com os sistemas de representação simbólica, como a língua, a cultura e a diferença sexual. São os sentimentos contraditórios, por exemplo, o amor e ódio pelo pai, que formam o inconsciente das pessoas e que as deixam divididas por toda a vida. Todavia, apesar de divididos os indivíduos vivenciam suas próprias identidades como se ela estivesse “unificada”, uma espécie de miragem de si formada no espelho. O depoimento do entrevistado E7 demonstra as alegações de Hall sobre que a identidade não é fixa e está constantemente em transformação, dependendo de estímulos diretos:

Para mim significa muito, porque eu não sou espanhola, só meu marido que é espanhol. Eu fico bem feliz, acho que estou prestando o meu serviço para uma comunidade, que o meu marido faz parte. Eu gosto mesmo, eu gosto desse trabalho, eu gosto de cozinhar. Ele ficava feliz de eu ir ajudar. Ele não trabalhava, mas me levava, levantava cedo, ele gostava, ficava orgulhoso: “Minha mulher ajuda na paella”. Ficava feliz da vida (E7).



Para Hall (2011, p. 63), o termo etnia é utilizado para caracterizar a “cultura, a língua, religião, costume, tradições, sentimento de ‘lugar’ – que são partilhadas por um povo”, e a nação é uma comunidade imaginada. As culturas nacionais não estão impressas nos genes, mas constituem uma das principais fontes de identidade cultural. São formadas por símbolos e representações sociais e capazes de influenciar o indivíduo. “As identidades nacionais [...] representam vínculos a lugares, eventos, símbolos, histórias particulares. Elas representam o que algumas vezes é chamado de uma forma particularista de vínculo ou pertencimento” (HALL, 2011, p. 63). As identidades atravessam as fronteiras naturais, e os sujeitos assimilam as novas identidades, no entanto não apagam as antigas, “fortes vínculos com seus lugares de origem e suas tradições” (HALL, 2011, p. 63). O depoimento do agregador E1 exemplifica essa alegação: “Não sei explicar... Quando a gente come a paella, faz a paella, dá uma impressão assim... De estar na sua cidade... E já faz tantos anos que estou aqui. Dia 29 de julho de 2012 faz 60 anos que estou no Brasil” (E1).

As pessoas podem ser identificadas conforme o que comem por meio do significado simbólico dos alimentos. Cada coletividade dispõe de regras não escritas sobre as práticas alimentares, e a cultura define o que é ou não comestível. Ao mesmo tempo em que as pessoas se identificam ou se constroem mediante a comida, elas atualizam e preservam a identidade do grupo. Portanto, a comida serve de signo



entre quem a compartilha, pois é um marcador de permanência, de inclusão e, em alguns casos, de exclusão social:

Um outro aspecto da cultura alimentar refere-se aquilo que dá sentido às escolhas e aos hábitos alimentares: as identidades sociais. Sejam as escolhas modernas ou tradicionais, o comportamento relativo à comida liga-se diretamente ao sentido que conferimos a nós mesmos e à nossa identidade social. Desse modo, práticas alimentares revelam a cultura em que cada um está inserido, visto que comidas são associadas a povos em particular. No Brasil, por exemplo, o arroz e o feijão são traços de nossa identidade nacional, pois são consumidos diariamente, de norte a sul do país, por milhões de brasileiros. No plano regional, há alimentos que funcionam como demarcadores identitários regionais, ou seja, pratos que estão associados à sua região de origem: o churrasco gaúcho, o vatapá e o acarajé baianos, o pão-de-queijo mineiro, entre outros (BRAGA, 2004, p.39).

A paella é um prato que identifica parte da cultura espanhola e que transcendeu as fronteiras de seu país com a ajuda dos seus nacionais. “Não importa quão diferentes seus membros possam ser em termos de classe, gênero ou raça, uma cultura nacional busca unificá-los numa identidade cultural, para representá-los todos como pertencentes à mesma e grande família nacional” (HALL, 2011, p. 59-60).

OS SIGNIFICADOS DA PAELLA

Conforme Santos (2005, p. 15), “o homem transforma o consumo do alimento, que é uma necessidade biológica, numa necessidade cultural, usando o ato de comer como um veículo para



relacionamentos sociais”. Com base nessa argumentação, inicia-se este tópico. Procura-se encontrar os aportes para interpretar os imaginários da paella no Centro Espanhol do Paraná, por meio dos principais conceitos relacionados ao tema e as respostas dos entrevistados sob duas óticas distintas, pois o prato tem um significado para aqueles que o preparam e outro para aqueles que apenas o consomem nas festas. Independentemente disso, a iguaria exerce o papel de unificadora dos povos, pois se torna o elo entre a memória e a cultura.

A cultura pode ser entendida, conforme Geertz (1989, p. 23), como um conceito semiótico, uma teia de significados que foi tecida pelo próprio homem e que o amarra a ela. Ou seja, sistemas entrelaçados de signos que podem ser interpretados – o que o autor chamou de símbolos. Para ele, a cultura é um contexto no qual os acontecimentos sociais ou os comportamentos podem ser descritos com densidade: “A cultura consiste em estruturas de significado socialmente estabelecidas, nos termos das quais as pessoas fazem certas coisas como sinais de conspiração e se aliam ou percebem os insultos e respondem a eles” (GEERTZ, 1989, p. 23).

Quando vista como um conjunto de mecanismos simbólicos para controle do comportamento, fontes de informações extra somáticas, a cultura fornece o vínculo entre o que os homens são intrinsecamente capazes de se tornar e o que eles realmente se tornam, um por um. Tornar-se humano é tornar-se individual, e nós nos tornamos individuais sob a direção dos padrões culturais, sistemas de significados criados historicamente em termos dos quais damos forma, ordem, objetivo e direção às nossas vidas (GEERTZ, 1989, p. 64).



A questão cultural influencia diretamente o comportamento alimentar do indivíduo, podendo o gosto ser considerado uma manifestação de identidade cultural, porque revela as estruturas da vida cotidiana. Para Carneiro (2003), os estudos culturais modernos da alimentação são baseados nas reuniões de receitas e derivações de gosto, o que está relacionado com os hábitos, costumes e modismos, que abrangem identidades culinárias. Assim, é possível estabelecer uma interligação entre isso e os entendimentos de Cascudo (2004), observados em sua obra História da alimentação no Brasil, porque, para o autor,

um etnógrafo e um folclorista sabem perfeitamente que uma cidade, vila, aldeia, em dia de festa não é documento do consuetudinário alimentar. É comida de festa, como acontece quando há hospede e convidados para as refeições domésticas. Arranja-se um cardápio especial, meticuloso, fora de todo o dia. Menu de banquete não aparece em casa de ninguém. É uma convenção como a instrumentária da cerimônia (CASCUDO, 2004, p. 370).

Braga (2004, p. 38), em seu artigo “Cultura alimentar: contribuições da antropologia da alimentação”, explica que “a cultura pode ser entendida como um sistema simbólico, ou seja, um conjunto de mecanismos de controle, planos, receitas, regras e instruções que governam o comportamento humano”. Ela explica ainda que esses significados são divididos entre os componentes de uma sociedade. Conforme a antropóloga, os estudos na área da alimentação favorecem a compreensão dos padrões alimentares e valores simbólicos de um grupo, pois é possível realizar uma reflexão sobre as diferentes especificidades



que interagem entre si. Como exemplo, argumenta que “a identidade étnica pode estar estreitamente relacionada a uma tradição culinária particular” (BRAGA, 2004, p. 39)

Pode-se afirmar que nossos hábitos alimentares fazem parte de um sistema cultural repleto de símbolos, significados e classificações, de modo que nenhum alimento está livre das associações culturais que a sociedade lhes atribui. Nesse caminho, vale dizer que essas associações determinam aquilo que comemos e bebemos, o que é comestível e o que não o é (BRAGA, 2004, p. 39).

Geertz (1989, p. 58) entende que a cultura é condição essencial para a existência humana, sua base primordial, porque, não orientado pelos padrões culturais, “o comportamento do homem seria virtualmente ingovernável, um simples caos de atos sem sentido e de explosões emocionais, e sua experiência não teria praticamente qualquer forma”. O entrevistado E6 esclarece os significados da paella:

A paella significa você ter as raízes. [...] É um pouco você estar numa festa onde a Espanha está ali, como estar em casa. [...] É retornar à casa, é um momento de você passar a tua história como espanhol para os teus descendentes, para os filhos, para os netos, e também passar a cultura da Espanha para os brasileiros que hoje são frequentadores assíduos das festas do Centro Espanhol, não só da comida, como também das danças que são apresentadas e tudo mais. Então, é uma maneira de preservar a cultura e multiplicar esse conhecimento da raiz espanhola, da sua cultura, noutra parte, em outro país (E6).

A alimentação é um ato essencial à vida e é por meio dela que o ser humano atribui significados ao comer: “O que se come é tão



importante quanto quando se come, onde se come, como se come e com quem se come” (CARNEIRO, 2003, p. 2).

A comida desperta a memória e a identidade que um sujeito tem ao pertencer a determinada região. Conforme Gimenes (2008), o preparo de uma iguaria constrói uma identidade não apenas pela repetição da receita ou pela fidelidade ao uso dos ingredientes, mas também pela reprodução das condições em que o prato é preparado. Com isso, constrói-se um alimento-memória, pois, mesmo que as receitas sejam ressignificadas, elas se tornam tradição, capazes de criar e reforçar sentimentos de pertencimento a dado local.

A tradição culinária é o vínculo mais duradouro que o indivíduo tem com seu lugar de origem. As roupas, a música, a língua, por mais que permaneçam por anos, são elementos que, em algum momento, acabam por ser deixados para trás, porém a comida, de uma maneira ou de outra, acaba por se manter presente.

Para os frequentadores do Centro Espanhol do Paraná de Beneficência e Cultura, a paella consiste em uma confraternização de espanhóis, de seus descendentes e de amigos. Trata-se de uma festa, um símbolo de lembranças, uma representação da história das antigas famílias. A paella é uma comida especial, uma comida de domingo. Ela significa a Espanha.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O patrimônio cultural não é apenas o que pode ser materialmente apreciado, como os monumentos, as casas históricas, os acervos de um



museu ou os documentos de um arquivo histórico. Ele é composto também, pela identidade e a memória de um povo, transmitidos pelas gerações. Abrange os modos de ser, de fazer e de viver de determinado grupo social e os conhecimentos acumulados ao longo dos anos, como por exemplo: as canções, danças, lendas e comidas, é o chamado patrimônio cultural imaterial.

A alimentação, como patrimônio imaterial, apresenta uma teia de significados influenciada pela cultura e indicam possíveis estruturas da vida cotidiana de um grupo ou comunidade. O que se come, porque se come ou quando se come dependem dos hábitos alimentares do grupo e revelam costumes ou festividades culturais de uma comunidade.

Os hábitos e costumes acerca do alimento expressam um modo de vida específico, as escolhas de qual prato pôr à mesa sinalizam, muito além do que nutrir o corpo físico, denotam um modo de viver e de pensar de uma cultura.

A paella é para os frequentadores do Centro Espanhol do Paraná expressão da cultura espanhola, alimento enraizado nos costumes e merece destaque nas festividades, nos eventos e nos dias especiais. Para os integrantes do Centro Espanhol, elaborar uma paella expressa a identidade e a socialização de saberes e fazeres culturais.

Fazer e ensinar fazer a paella, em diversos momentos festivos do Centro Espanhol do Paraná, simboliza um sentimento de continuidade e de coerência com o pertencer a uma comunidade. A elaboração da paella é, para cada participante, a projeção de “si mesmo” na identidade cultural



que une o grupo, internaliza valores e sentimentos acerca do lugar que ocupa na sociedade.

A paella é um alimento simbólico das origens de vários dos integrantes do Centro Espanhol. O processo de sua elaboração mobiliza o grupo e os interessados, fortalece identidades e redes de interesse na vontade de proteger memórias e saberes de uma cultura. Saborear uma paella se torna um ritual festivo requerido para o convívio social.

Dessa forma, pode-se afirmar que a paella pertence ao imaginário dos frequentadores do Centro Espanhol do Paraná de Beneficência e Cultura e pode ser considerada uma tradição viva e um alimento, em torno do qual, vive-se uma identidade cultural. Os integrantes deste grupo acredita que esta iguaria é um patrimônio cultural alimentar proveniente de um dos povos formadores das identidades no Brasil, a colônia espanhola.

Seguramente a discussão aqui proposta não se esgota com este estudo e tampouco é essa a intenção. O estudo do patrimônio cultural alimentar, em particular da paella, pode ser dado continuidade e abordado por distintos enfoques.



REFERÊNCIAS

- ANGROSINO, Michel. **Etnografia e observação participante**. Porto Alegre: Artmed, 2009.
- _____. **Memória e sociedade**: lembranças de velhos. 3. ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1994.
- BOURDIEU, Pierre. **A miséria do mundo**. Petrópolis: Vozes, 1999.
- BRAGA, Vivian. Cultura alimentar: contribuições da antropologia da alimentação. **Saúde em Revista**, Piracicaba, p. 37-44, 2004.
- CARNEIRO, Henrique. **Comida e sociedade**: uma história da alimentação. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.
- CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2004.
- DIEHL, Astor Antonio. **Cultura historiográfica**: memória, identidade e representação. Bauru: EDUSC, 2002.
- DUARTE, Rosália. Pesquisa qualitativa: reflexões sobre o trabalho de campo. **Cadernos de Pesquisa**, n. 115, p. 139-154, mar. 2002.
- FERREIRA, Maria Leticia Mazzucchi. Patrimônio: discutindo alguns conceitos. **Diálogos**, v. 10, n. 3, p. 79-88, 2006.
- FONSECA, Maria Cecília Londres. Para além da pedra e cal: por uma concepção ampla de patrimônio cultural. In: ABREU, Regina; CHAGAS, Mário (Orgs.). **Memória e patrimônio**: ensaios contemporâneos. Rio de Janeiro: DP&A, 2003. p. 57-80.
- GEERTZ, Clifford. **A interpretação das culturas**. Rio de Janeiro: Guanabara, 1989.
- GIARD, Luce. Cozinhar. In: CERTEAU, Michel de (Org.). **A invenção do cotidiano**: morar, cozinhar. Petrópolis: Vozes, 1996.
- GIMENES, Maria Henriqueta Sparandio Garcia. **Cozinhando a tradição: festas, cultura e história no litoral paranaense**. Tese (Doutorado)—Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2008.
- HALL, Stuart. **A identidade cultural na pós-modernidade**. Rio de Janeiro: DP&A, 2011.



_____. Quem precisa de identidade? In: SILVA, Tomaz Tadeu da (Org.). **Identidade e diferença**: a perspectiva dos estudos culturais. Petrópolis: Vozes, 2000.

MACIEL, Maria Eunice. Uma cozinha à brasileira. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, n. 33, p. 25-39, jan./jun. 2004.

MALINOWSKI, Bronislaw Kasper. **Os argonautas do pacífico ocidental**: um relato do empreendimento e da aventura dos nativos nos arquipélagos da Nova Guiné Melanésia. São Paulo: Abril Cultural, 1978.

MONTENEGRO, Antônio Torres. **História oral e memória**: a cultura popular revisitada. São Paulo: Contexto, 1992.

POLLAK, Michael. Memória, esquecimento, silêncio. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, v. 5, n. 10, p. 200-212, 1992.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. **História: Questões & Debates**, Curitiba, n. 42, p. 11-31, 2005.

_____. Por uma história da alimentação. **História: Questões & Debates**, Curitiba, v. 14, n. 26/27, p. 154-171, jan./dez.1997.

TRIVIÑOS, Augusto Nivaldo Silva. **Introdução à pesquisa em ciências sociais**: a pesquisa qualitativa em educação. São Paulo: Atlas, 1992.

MEMÓRIAS FAMILIARES E A ESCOLHA PROFISSIONAL PELO BACHARELADO EM GASTRONOMIA

CARDOSO, YASMIN DOS SANTOS
SILVA, GABRIELA BRITO DE LIMA
MACHADO, VIRGÍNIA CAMPOS

INTRODUÇÃO

A Gastronomia como área profissional e acadêmica é um campo que vem se fixando cada dia mais no Brasil e tem adquirindo gradativamente espaço nas pesquisas, com olhares para a cultura, a comida e o comer. O marco no campo acadêmico iniciou no fim dos anos 2000, com a implantação e ampliação de cursos tecnológicos e bacharelados. Anteriormente, os conhecimentos adquiridos pelos profissionais estavam relacionados as experiências vividas somente no cotidiano das cozinhas profissionais. Todavia hoje, com a expansão destas graduações e a ação midiática sobre tal objeto, emergiu a procura pela formação pautada no ensino superior e o direcionamento de jovens para a carreira voltada aos estudos sobre o campo da alimentação (ROCHA, 2016).

O momento da escolha profissional é vivenciado por grande parte dos jovens como algo marcante do ponto de vista da tomada de decisões em relação ao próprio futuro. Neste momento, o sujeito vê-se diante da necessidade de decidir sobre sua formação, combinando expectativas subjetivas e aquelas que são compartilhadas nos grupos



sociais dos quais pertence. Estes indivíduos constituem a percepção sobre si mesmos, assim como a compreensão de suas aptidões, a partir da história e da relação familiar (LUCCHIARI, 1997).

Lucchiari (1997) afirma que para projetar o futuro os jovens fundem o presente, recordam o passado e planejam o futuro. É por meio das suas experiências e histórias que tais sujeitos constituem suas subjetividades, buscando elaborar projetos futuros, que podem também estar ligados a ideia de vocação. Desta maneira a opção por uma profissão que irá acompanhar os sujeitos durante toda vida, se vincula também as relações familiares.

Uma das relações mais profundas que se engendram no núcleo familiar, é a relação entre o sujeito e a alimentação, que tem início na primeira fase da vida com a amamentação. Muitos dos hábitos e sensações presentes no ato do comer acontecem por memórias fixadas a partir desta etapa. O conforto, a segurança, a satisfação e a sensação de acolhimento que a amamentação desenvolve no recém-nascido, revela uma relação afetiva com o alimento, que é ressignificada durante toda a sua vida na convivência com os grupos sociais este se insere. Por se tratar de sua introdução em uma cultura, estas vivências farão parte da constituição de sua identidade social. Nesse sentido, estes aspectos situam o alimento em um contexto simbólico que transcende a ideia de elemento puramente biológico, carregando símbolos e criando a possibilidade de hábitos e práticas alimentares significadas (ROMANELLI, 2006).

Diante disto, a compreensão do processo de escolha profissional na área da Gastronomia deve abordar memórias e sentimentos



relacionados a alimentação e a momentos vividos nos espaços onde a comida e a comensalidade emergem. Nesse caso, os elos constituídos pela família podem incorpora-se como determinantes das escolhas profissionais dos gastrônomos. Desta maneira, entender como a decisão por cursar Gastronomia está cercada pela relação entre as experiências com o comer e o cozinhar, é uma possibilidade de perceber o que há de singular em cada sujeito que ao mesmo tempo é compartilhado socialmente e culturalmente.

Poucos são os estudos que abordam sobre os profissionais de Gastronomia e como estes compreendem suas práxis no mundo do trabalho, especificamente no que diz respeito a escolha pela profissão. Portanto, além da relação entre os sujeitos e a alimentação, importa também mencionar a consolidação da Gastronomia como profissão e como área de formação em nível superior.

Sendo assim, este estudo tem como objetivo compreender a relação entre as memórias familiares e a escolha profissional de estudantes de um curso bacharelado em Gastronomia. Para entender a relação da escolha profissional relacionada a área, buscamos entender os sentidos relacionados ao cozinhar, o comer e a comida que são construídos durante a vida dos sujeitos e como estes elementos interferem na opção por uma carreira profissional.

REFERENCIAL TEÓRICO

Segundo dados do Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira (INEP), haviam apenas dois (2) cursos de graduação em Gastronomia em funcionamento no Brasil em 2001, já em



2012 foram contabilizados noventa e nove (99) (INEP, 2012). A expansão dos cursos se deu pelo constante aprimoramento de técnicas, a necessidade de novos produtos e o conhecimento sobre as novas tecnologias. O interesse crescente de consumidores cada vez mais atentos e entendidos em relação à Gastronomia, fez com que os profissionais e proprietários de restaurantes buscassem qualificação adequada e o aperfeiçoamento de técnicas e conceitos, para que não perdessem o seu espaço no mercado (ROSA, 2008).

Conforme registram Rubim e Rejowski (2013), em 1999 surgiram os primeiros cursos superiores em gastronomia no Brasil: o Curso de bacharelado em Turismo com habilitação em Gastronomia na Universidade do Sul de Santa Catarina (Florianópolis, SC); o Curso superior sequencial em Gastronomia da Universidade Anhembi-Morumbi (São Paulo, SP); os Cursos superiores em Gastronomia (graduação e sequencial) na Universidade do Vale do Itajaí (Itajaí, SC). O SENAC que desde a década de 90 ofertava curso em tecnologia em hotelaria entre vários outros cursos de restauração, somente iniciou um curso de tecnologia em gastronomia, no Hotel Escola Águas de São Pedro (Águas de São Pedro, SP) apenas no ano 2000. Assim começou a iniciar a formação do curso em gastronomia no Brasil.

O curso tecnológico de graduação curta em gastronomia, que foi concebido para qualificar o profissional para uma rápida inserção no mercado de trabalho, se tornou possível através da abertura destes cursos, que só se deu em resposta às necessidades do mercado de trabalho e seguiu os parâmetros legais estabelecidos pela Lei de



Diretrizes e Bases da Educação n. 9.394 publicada em 1996 – LDB 1996, que rege o ensino de graduação (nas modalidades tecnológicas, bacharelados e licenciatura), de pós-graduação (nos níveis mestrado e doutorado) e também os cursos sequenciais.

O Parecer CNE/CES n. 277/2006, cuja proposta foi a de sintetizar os eixos de áreas profissionais em relação ao Parecer de 2001, fixou os cursos de Gastronomia (juntamente com os cursos de Eventos, Gestão do Turismo, Gestão Desportiva e de Lazer, e de Hotelaria) no eixo Hospitalidade e Lazer, que corresponde à seguinte descrição:

Compreende tecnologias relacionadas aos processos de recepção, entretenimento e interação. Abrange os processos tecnológicos de planejamento, organização, operação e avaliação de produtos e serviços inerentes à hospitalidade e ao lazer. As atividades compreendidas nesse eixo referem-se ao lazer, relações sociais, turismo, eventos e gastronomia, integrada ao contexto das relações humanas em diferentes espaços, geográficos e dimensões socioculturais, econômicas e ambientais. A pesquisa, disseminação e consolidação da cultura, ética, relações interpessoais, domínio de línguas estrangeiras, prospecção mercadológica, marketing e coordenação de equipes são elementos comuns desse eixo. (CNE/CES, 2006, p. 7).

O curso de gastronomia de nível superior existe na modalidade licenciatura e bacharelado, sendo está em vigor no Brasil. Para os cursos de bacharelados o MEC não define diretrizes curriculares como acontece com os demais cursos de graduação, no entanto, define algumas diretrizes básicas para a formação deste curso, como técnicas gastronômicas, culturas alimentares e empreendedorismo na área de



alimentos, o que faz com que a faculdade tenha liberdade de desenvolver seu projeto pedagógico mais contextualizado e interdisciplinar (DOMINGUES, 2008).

Mas para entender esse campo de saberes e práticas também é preciso considerarmos o fenômeno midiático em torno da gastronomia, que se estende desde os anos 90 do século XX. É possível que os sujeitos sejam atraídos para essa profissão por acreditarem na imagem ilusória passada pela mídia. Tal fato, pode desencadear o sentimento de desapontamento após perceberem a complexidade das relações de trabalho, levando muitos a desistirem da profissão, pois não se sentiam ligados à sua real concepção. Deste modo é recorrente observar a perda das reais motivações para a escolha da profissão, o interesse sobre o objeto de estudo da Gastronomia, a afetividade pela cozinha e a relação de respeito com os alimentos (LUDERER, 2010).

Vale pontuar que o processo de escolha profissional é complicado em qualquer fase da vida, o momento de decidir em relação à uma profissão significa abdicar de outras funções e se apropriar de uma nova identidade (VALORE, 2008). Dentre os fatores que mais interferem na escolha estão os aspectos sociais, políticos e históricos; implícitos neles estão às influências familiares, das amigas, as influências escolares, midiática, preocupação com o mercado de trabalho, além de outros fatores.

Uma grande questão são os questionamentos relacionados aos interesses e as habilidades. É comum na sociedade atual a vontade de se inserir em uma profissão que tenha uma boa remuneração, segurança,



status social e a possibilidade de sustentar uma família com conforto, pontos que passam a caracterizar uma realização profissional (PRADELLA, 2015).

Nos primeiros anos da juventude, o indivíduo se enxerga em uma fronteira na qual sua identidade entra em conflito, pois esta fase se caracteriza pela duplicidade formada pela infância e a fase adulta. Neste ponto, algumas atitudes e posturas passam a ser cobradas pela sociedade, aumentando a tensão ao seu redor (SANTOS, 2005). Além dos vários conflitos internos e externos, o momento da escolha profissional torna-se um fator complexo que designa ao jovem a decisão de começar a trilhar o seu futuro, muitas vezes sem ter nem mesmo o conhecimento necessário de si próprio ou das profissões nas quais existe na sociedade.

Neste ponto a escola e os pais tem um papel importantíssimo na orientação do adolescente, sem interferir diretamente na sua escolha final. Estes atores podem apresentar múltiplas opções e os pontos positivos e negativos de cada profissão, sem favorecer as expectativas do orientador. Porém, no intuito de ajudar, os pais ou os professores podem reforçar alguns preconceitos e mistificações sobre determinadas ocupações dificultando ainda mais o processo do jovem (VALORE, 2008).

Ao tratar de escolha profissional, cabe aqui uma breve consideração sobre o termo “vocação”. É importante mencionar que, apesar de encontrarmos teóricos como Jordani e colaboradores (2014), que concordam com o termo, quando visto como uma construção pessoal, único de cada indivíduo, construído a partir da sua história



genética, pessoal, familiar e cultural, concordamos com Pradella (2015) quando faz a ressalva de que a “vocação” não deve ser vista como um dom natural, anulando a ideia de construção a partir das histórias e experiências.

Do ponto de vista teórico, estamos mais próximos de uma compreensão da vocação como um processo construído pelos sentidos atribuídos pelos sujeitos às suas experiências e a escolha profissional, assim como afirma Valore (2008):

Atualmente, o conceito de “vocação” como algo inato passa a ser revisto e é compreendido como algo que será construído, ao longo da vida do sujeito, mediante as suas relações com os outros, com o mundo e consigo e que, portanto, pode ser modificado (p. 66)

A ideia de que cada um nasce predestinado a seguir uma função, torna a vida de muitos jovens ainda mais complicada, quando não conseguem identificar suas habilidades. Por isso existe a necessidade de sair da fantasia e procurar o autoconhecimento e entendimento das profissões disponíveis no mercado de trabalho e assim identificar seus interesses. Nesse sentido o núcleo familiar servirá de referência na construção das experiências e identidades dos sujeitos que criarão seus próprios conceitos e modos de enxergar o mundo (PRADELLA, 2015; SANTOS, 2005).

Dito isto, seguimos afirmando que, para os indivíduos que optam por uma carreira profissional no campo da Gastronomia, a participação das memórias familiares torna-se um determinante, pois este é o



primeiro lócus em que os indivíduos constituem e materializam sua relação com a alimentação. Na contemporaneidade, o trabalho culinário apresenta aspectos complexos no que diz respeito as novas identidades dos trabalhadores de cozinha e da ressignificação da própria Gastronomia e seus elementos.

De acordo com Demozzi (2012), a Gastronomia nas universidades, se desenvolveu a priori sem uma ligação estreita com o campo científico (diferente de campos como a Química e a Biologia, por exemplo). Como mencionando anteriormente, a profissão passa por um momento de notoriedade extrema que vem sendo aproveitado nas mais diversas áreas, que vão desde o mercado de trabalho ao campo acadêmico. Esta expansão torna-se problemática a partir do momento que o conhecimento estritamente prático acaba por inibir a possibilidade do desenvolvimento do conhecimento acadêmico. Destacamos que a relação prática – teoria deve ser compreendida por meio do processo dialético, no qual não haja sobreposição nem supervalorização de uma em detrimento da outra.

O grande número de revistas, programas televisivos e eventos gastronômicos, geram na sociedade a curiosidade e o interesse no assunto. Rosa (2008) responsabiliza dois fatores para tal desenvolvimento, o primeiro é a gradativa absorção brasileira de valores europeus, por conta da abertura econômica mundial desde 1990 e o outro fator seria a entrada de redes hoteleiras de nível internacional no Brasil. Segundo o autor, o turismo tem relação direta com o nível



gastronômico atual do país, o que leva a crer que a profissão cresce à medida que o Brasil investe neste setor (ROSA, 2008).

Feitas as considerações sobre escolha profissional e sobre a consolidação da gastronomia no Brasil, seguiremos para os aspectos metodológicos para compreendermos como a pesquisa foi desenvolvida.

METODOLOGIA

Este é um estudo qualitativo que foi realizado em universidade federal do nordeste brasileiro, no ano de 2017. Em relação aos participantes, como critérios de inclusão na pesquisa definiu-se que deveriam ser estudantes do curso de gastronomia da universidade em que a pesquisa foi realizada, matriculados do nos dois primeiros semestres durante a realização da coleta de dados.

Após agendamento com os professores de três turmas de alunos ingressantes, a pesquisa compareceu durante o horário de aula para apresentar o projeto de pesquisa e convidar os estudantes a participarem. No primeiro momento, o projeto foi rapidamente apresentado pela pesquisadora, esclarecendo o tema, os objetivos, os procedimentos empregados no estudo, assim como os riscos e benefícios dele decorrentes. O risco apresentado se referia especialmente ao constrangimento emocional, tendo em vista que o tema remete a memórias da sua infância. Para evitar constrangimento, os estudantes foram informados de que a entrevista poderia ser pausada ou encerrada no momento em que o entrevistado desejasse, assim como ele poderia se recusar a responder alguma pergunta ou ainda retirar seu consentimento



em participar da pesquisa. A pesquisa não ofereceu benefícios diretos aos participantes.

A pesquisadora disponibilizou seu contato para que os interessados pudessem entrar em contato para leitura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido e assinatura do mesmo, atestando sua disponibilidade em participar da pesquisa. Para a produção de dados, foram realizadas entrevistas em campo, realizadas individualmente, orientadas por roteiros semiestruturados, áudio-gravadas com aparelho digital portátil.

O número de participantes da pesquisa foi definido pela saturação das respostas. Assim, quando, após a oitava entrevista, foi possível perceber que os pontos já estavam se repetindo, optou-se por encerrar as entrevistas com os alunos.

Todas as entrevistas foram transcritas e posteriormente analisadas individualmente (leitura vertical) e relacionadas entre si (leitura horizontal), seguindo os fundamentos da pesquisa qualitativa que orientam a análise dos processos e a superação da aparência do fenômeno.

A interpretação dos dados foi realizada em três etapas: pré-análise (organização, leitura e transcrição das entrevistas); exploração do material (edição, recortes, fichas e hipóteses acerca do conteúdo, seleção de conteúdos relevantes de acordo com o objetivo da pesquisa); e o teorização sobre os resultados (inferência dos significados, interpretação



dos contextos de produção das falas e articulação com a teoria)⁸⁷. A realização dessas etapas resultou na elaboração dos resultados que são apresentados a seguir.

Esta pesquisa foi apreciada pelo Comitê de Ética e Pesquisa e tem seu parecer de aprovação sob a numeração CAAE: 79451417.2.0000.5023.

ANÁLISE DOS RESULTADOS

A análise do material produzido nas entrevistas resultou na elaboração de duas categorias que se complementam. A primeira delas, “As vivências gastronômicas familiares e sua relação com a escolha pela formação em Gastronomia”. Esta categoria aborda a questão das vivências gastronômicas e familiares dos entrevistados, contextualizando os aspectos subjetivos e culturais que, possivelmente, tencionaram o processo de escolha profissional dos entrevistados.

A segunda categoria foi denominada “A motivação pela escolha do curso de Gastronomia e o seu processo de desenvolvimento acadêmico” e enfatiza o processo vivenciado no curso de bacharelado em Gastronomia, as falas relacionadas ao mercado de trabalho, ao modo como a profissão de gastrônomo é percebida pelos participantes da pesquisa, a diferença entre a cozinha como hobby e as realidades no contexto da atuação profissional.

⁸⁷ O procedimento para análise dos dados foi construído a partir da leitura de procedimentos orientados à interpretação de falas, mesmo que de origens teórico-metodológicas diferentes, como é o caso da Análise de Conteúdo (Bardin, 1997) e dos Núcleos de Significação (AGUIAR, SOARES, MACHADO, 2015). Por isso, optamos por descrever as etapas que foram realizadas neste estudo, citando aqui as fontes de inspiração para a construção do nosso procedimento metodológico de análise.



As vivências gastronômicas familiares e sua relação com a escolha pela formação em Gastronomia

O principal ponto discutido nesta categoria se refere aos sentidos da comida, da alimentação e da gastronomia para os participantes da pesquisa. Foi possível explorar, de modo contextualizado com questões sociais, culturais e experienciais, como eles se relacionam ou se relacionaram com o objeto de estudo e intervenção no campo da gastronomia.

Destacamos, nesse sentido, a aproximação com aquele se tornará objeto profissional pois, em se tratando da escolha por Gastronomia, a relação do ser humano com o alimento e os aspectos de sociabilidade que estão diretamente relacionados ao comer não podem ser negligenciados (CARVALHO; LUZ; PRADO, 2010). No que diz respeito às falas dos participantes, destacam-se aquelas relacionadas às reuniões em volta da comida, comemorações, almoços e festejos. Ao referirem esses momentos, os participantes da pesquisa apontavam a comida como responsável por unir as pessoas, atuando nas tradições e vivências que fazem parte da vida dessas pessoas. Essas questões podem ser observadas nas falas de Daniel e Gabriela:

[...] e sempre a família toda reunida e a comida era o centro das atenções, era o que tava unindo todo mundo ali [...] [Daniel]

[...] Os jantares, os almoços em família, principalmente dia de domingo, onde a gente comia, né? Com a família toda, meu pai, minha mãe, meu irmão e eu [...] [Gabriela]



Em outros momentos da entrevista, Gabriela diz, quando questionada sobre o sentimento pelo qual é tomada ao cozinhar, que se sente “bem feliz. É... de conseguir pegar o alimento, colocar a minha identidade [...]”, dando destaque à dimensão subjetiva deste ato para si. Além disso, para Gabriela parece afetivamente relevante cozinhar algo para compartilhar com os amigos, ou familiares, como uma forma de agradar ao outro e a si, para reunir:

[...] em relação a comida, sempre né? Os jantares, os almoços em família, principalmente dia de domingo, onde a gente comia, né? Com a família toda, meu pai, minha mãe, meu irmão e eu [...] [Gabriela]

[...] também pra reunir, porque comida une, né? As pessoas. Então quando tinha alguma social com os amigos, alguma coisa assim, eu fazia um bolinho [...] [Gabriela]

A fala de Daniel também permite que nos aproximemos da alimentação e da comida como mediadoras de relações sociais, signos presentes nas memórias, no sabor que permanece guardado e que é resgatado “só de lembrar da avó e do malassado que ela preparava”:

[...] Minha avó [...] ela faz um “malassado” com uma farofa d’água, e só isso, “malassado” com farofa d’água. E é muito marcante, porque as vezes que eu penso, pô, faz muito tempo que eu não vou lá no interior, que eu não vejo minha avó, o gosto vem na boca, eu lembro da comida e eu lembro, pô eu vou lá, pedir pra ela fazer um “malassado” pra mim, aí tem essa referência muito boa [...] [Daniel]

Para Mariana, cozinhar era “[...] passa tempo mesmo... de ter um jantar com os amigos e ter aquele prazer de montar um cardápio, de



pensar o que, que o fulano come, o que não come, ah isso aqui fica legal com vinho... e aí fazer mesmo por prazer mesmo, né? Sem obrigação [..]. As falas desses participantes permitem colocar a comensalidade, algo rotineiro mas que, mesmo quando mencionado como algo sem maior importância – como passa tempo, sem obrigação – revela sua centralidade. Quando se convida alguém para comer algo que se cozinhou, ou se compartilha daquilo que foi cuidadosamente preparado por outro, a comida é tida como o centro das atenções.

As falas citadas acima ressaltam o que é abordado por Carvalho, Luz e Prado (2010), quando se referem à culinária como expressão da vida social, um modo de reunir e compartilhar, seguindo regras instituídas na sociedade. A comida, ao assumir significados, faz com que o alimentar-se assuma significações relacionadas tanto à realidade material quando a um universo imaginário e simbólico.

Acreditamos que a discussão da comensalidade deve partir de uma compreensão mais geral da história, relacionada a acontecimentos históricos que deixaram marcas na sociedade atual, e também de uma compreensão que dê destaque aos aspectos pessoais, vividos por cada sujeito.

No primeiro sentido, pode-se afirmar que, desde os tempos das cavernas os alimentos eram partilhados entre seres humanos e a comensalidade passou a ser tida como elemento “fundador” da civilização humana, depois da descoberta do fogo. As reuniões em torno da fogueira serviam para manter os sujeitos aquecidos e compartilhar o alimento, mas também era o momento de dividir as experiências de caça



e do cotidiano. A partir deste convívio social foram sendo desenvolvidas regras de comportamento, partilha e boa conduta que definem e separam, até os tempos atuais, as classes sociais. (FLANDRIN; MONTANARI, 1998). Retirar um vegetal ou animal do seu estado natural e significá-lo como comida constitui um processo de acrescentar-se a ele a cultura específica de cada sociedade. Sendo assim, a comida ocupa um lugar de expressão da estrutura social de um grupo (CARVALHO; LUZ; PRADO, 2010).

O sentido mais geral nos ajuda a compreender a relação dos sujeitos e da sociedade com a comida. Mas, para o entendimento da relação entre as memórias familiares e a escolha profissional pelo bacharelado em gastronomia também nos importam as significações mais particulares que a comida e o cozinhar assumem para aqueles que elegem a gastronomia como (futura) atividade profissional.

Quando falamos sobre si na cozinha, percebemos que os participantes lidam com uma comida que remete a memórias, conta histórias e pretende agradar e surpreender os outros – sejam amigos ou familiares, seja em uma reunião planejada ou em um encontro desprezioso. Os participantes da pesquisa falam, portanto, de experiências referentes à comensalidade que, certamente, engendram os motivos que determinam a escolha por gastronomia e, ao mesmo tempo, compõem o repertório que de sua identidade profissional.

Para Rosa (2008), a gastronomia é o estudo de uma arte que desperta sentimentos, alimentando sonhos e lembranças (ROSA, 2008). O gastrônomo busca oferecer um conjunto de sensações físicas e



emocionais ao comensal, deixando sua marca no produto a ele oferecido. Logo, a sua cultura estará impregnada ali (AMON; MENASCHE, 2008), assim como sua identidade.

O profissional poderá escolher buscar um sabor familiar, a partir de um conhecimento prévio e de acordo com suas origens, ou buscar aspectos inovadores. Nos dois casos, o trabalho com o alimento se dará no âmbito cultural, como uma mistura de ingredientes, aromas, técnicas, texturas e história, sempre inserida no contexto de uma determinada sociedade e de uma determinada época.

Os elementos relacionados à história de vida dos participantes da pesquisa são importantes porque não se pode perder de vista que a escolha profissional coloca em se relaciona aos aspectos psicológicos, emocionais e sociais do sujeito. Portanto, é interessante observar como o cozinhar se apresenta a eles como uma tarefa passível de lhes oferecer satisfação – no prazer de cozinhar e de compartilhar.

Não abordamos até este momento como esta tarefa passa a ser vislumbrada como profissão ou um projeto de vida, mas começa a ser delinear um contorno do que são as aptidões, capacidades, desejos e aspirações desses sujeitos. As recordações dos entrevistados sobre a comida e o comer são sempre relatadas de modo carinhoso, com referências às mães e avós ou ao cuidado, que podem ser citadas tanto em relação a vivências antigas, ou às experiências recentes proporcionadas no curso de gastronomia.

É possível identificar, por exemplo, quem são as personagens mais marcantes e inspiradoras para eles:



[...] Experiências marcantes... cara, só vem minha mãe na cabeça. É... além da confeitaria que ela faz, né? Também... o cuidado que ela tem, quando pequena ela não gostava muito que eu fosse pra cozinha... era, ah, cozinha não é lugar de criança! Coisa e tal... coisa que eu discordo, mas era o jeitinho dela e a forma que ela lidava... ela me explicando tntim por tntim como é que faz... não sai igual, é incrível! Sabe? [...] [Gabriela]

[...] E, eu sempre tive essa vontade de estudar, de entender as coisas, de entender melhor, trazer algumas técnicas. É muito legal quando eu chego aqui na aula, aprendo alguma técnica nova, ou alguma coisa diferente, e eu levo pra minha mãe e mostro, ó mãe, assim pode ser feito de tal forma, e tal... ela fica surpreendida, as vezes discute, as vezes ela discorda, mas é muito interessante esse convívio, essa troca entre as gerações, né? Mas ambos são apaixonados pela, por cozinhar [...] [Daniel]

[...] Eu tenho, tipo, é o sorvete de coco de minha avó, que é eu acho a coisa mais marcante, assim. É a coisa que eu mais gosto, é o sorvete dela. Principalmente quando eu como qualquer coisa com coco, eu adoro coco, me remete sempre a essa lembrança, de que eu sempre saia da escola pra ir tomar sorvete na casa dela, e é umas das coisas que eu mais gosto assim, que ela faz. Que me deixa bem feliz, assim, de ter vivido isso e lembrar disso até hoje [...] [Junior]

Daniel expressa em suas memórias a importância da figura das avós, tias e mãe na iniciação desse contato com a cozinha, envolvendo ele e outras crianças, fazendo-os se sentirem parte do processo de confecção dos pratos, que posteriormente seriam apreciados por todos.



[...] e sempre a família toda reunida e a comida era o centro das atenções, era o que tava unindo todo mundo ali. Então minhas tias, é... sempre preparando, participando, preparando os alimentos, envolvendo os sobrinhos, minha avó envolvendo os netos pra poder ta ajudando e sempre foi muito marcante pra mim. [Daniel]

O momento da refeição carrega uma característica social de extrema importância para o desenvolvimento das civilizações, o sentido de comunidade e familiaridade envolvida no cotidiano (AMON; MENASCHE, 2008). O fato de o grupo familiar se reunir para preparar a comida e para comer carrega uma sensação de intimidade e comodidade, sendo significado como algo que “sempre foi muito marcante” para Daniel.

Observar a avó, mãe ou tia cozinhando em casa, e ser incluído nesse contexto, também foi importante para despertar o interesse de Junior pela cozinha, como se pode observar na fala transcrita abaixo:

[...] desde a infância que eu cozinhava com minha vó, ia pra cozinha, tipo, observar e tal. Minha mãe também cozinhava algumas coisas de doce, tanto que quando eu comecei realmente a me interessar, eu comecei a fazer doce. Então, como minha avó não morava comigo, morava no Rio de Janeiro, quando ela mudou pra cá, que eu comecei a ter essa vivência de tá na cozinha e observar as coisas, minha avó cozinhando. Acho que são as primeiras lembranças minhas, assim. [Junior]

Nesse sentido, observar a mãe fazer doces o leva a se interessar e, como consequência, a começar a fazer doces. Ao falar sobre o surgimento do seu interesse pelo campo da gastronomia, ele é lançado a



reviver tais momentos da infância, um importante registro dos elementos motivadores da sua aproximação com o campo da gastronomia.

Murilo também revela na sua fala a importância da mãe no seu processo de escolha profissional. Pôde-se identificar durante a entrevista que a cozinha era o ambiente em que se passavam os poucos momentos em companhia da sua mãe, o que fazia com quem ele sentisse mais vontade de estar naquele ambiente.

[...] Acho que tudo... porque se não fosse minha mãe que me ensinasse a fazer comida desde cedo, acho que eu não... eu não iria fazer gastronomia [...]

[Murilo]

[...] e minha mãe sempre cozinhava, sempre cozinhava e ela me chamava pra ficar aprendendo... quando dava no almoço eu ia e aprendia a cozinhar com ela, fazer macarrão.... tudo o que ela aprendia ela me ensinava. Não aprendia muita coisa não, mas adorava porque eu passava muito tempo com minha mãe, ela trabalhava na época, então o único tempo que eu tinha com ela era quando eu tava na cozinha mesmo. [Murilo]

[...] foi assim que tomei gosto pela gastronomia [...]

[Murilo]

Denise também traz a questão da família em relação ao modo como lidam com a comida e cozinhar e, ao fazê-lo, revela também algumas particularidades da sua experiência na medida em que destaca sua origem⁸⁸:

⁸⁸ A fala de Denise é marcante ainda no sentido de demonstrar como a cultura alimentar se articula aos gostos de hábitos alimentares e ao contexto social mais amplo. Denise é paraense e afirma estar "em abstinência de açaí com peixe frito". O gosto de Denise por açaí com peixe frito expressa, ao mesmo tempo, sua individualidade – ela é, individualmente, alguém que aprecia comer açaí com peixe frito –, e a sua dimensão social, já que esta é uma preparação comumente consumida e apreciada no Pará (SANTANA, 2014). O desenvolvimento do paladar do ser humano está tão relacionado a memória social, que se pode observar que mesmo a mudança física não é capaz de separar os imigrantes dos seus costumes e pratos, quando tentam adequá-los a realidade possível em outra região. A partir do momento que a memória é cultivada, sua identidade reafirmada (AMON; MENASCHE, 2008).



[...] na minha família, minha avó cozinhava, assim, pra vender e tudo, e tal. E a gente é muito ligada a comida assim, tudo envolve comida, e eu sou louca pela comida paraense, eu estou em abstinência de açaí com peixe frito. E... e é isso assim, acho que.. eu não sei, acho que é uma paixão que vem de criança, de família mesmo. [Denise]

Durante a entrevista, quando questionada sobre a relação de suas experiências de vida e a escolha pela graduação em Gastronomia, Juliana respondeu que a forma que a mãe pensava e preparava os cardápios para a avó com Alzheimer, lhe chamou a atenção.

[...] Eu acho que eu comecei a pensar muito também por causa de minha mãe nessas questões de ver como ela pensava o cardápio, do que desde o que, minha irmã, meu pai e ela iríamos comer, e ainda ter que pensar esse outro cardápio que é completamente restrito. [Juliana]

Algumas vezes o processo de escolha também pode surgir a partir de fatos que no momento em que acontecem podem parecer banais, mas que tem grandes repercussões para a vida da pessoa. Esse é o caso de Manuela que, sem destacar personagens da família, assim como os outros participantes, recorre às memórias da infância para explicar “o início de tudo” e como descobriu que “poderia fazer algo na cozinha”:

[...] Porque quando eu me lembro, né? Dessa fase que eu fiz o biscoitinho, é... foi uma fase assim, que eu acho que foi o início de tudo, porque eu vi que eu podia fazer algo diferente na cozinha com poucas coisas, então... e eu era... deixa eu ver, eu acho que tinha uns 6 pra 7 anos. Então ali eu vi que... é... eu poderia fazer algo na cozinha, e saiu bom, entendeu? Então... essa escolha assim pela gastronomia, com as memórias, né? Me lembra um pouco essa minha memória com a escolha, porque hoje eu posso ter certeza, que assim como eu fiz um biscoitinho tão simples, lá naquela época, eu também posso fazer algo bem grandioso hoje, né? [...] [Manuela]



Os resultados encontrados com a análise dessa categoria corroboram com o que é afirmado por Santos (2005), ao apontar que a família é considerada a maior influenciadora no processo de desenvolvimento vocacional⁸⁹. As análises que desenvolvemos nesta categoria, ainda que não se refiram ao processo de escolha profissional em si, demonstram processos de aproximações com o objeto da gastronomia, de construção de aptidões, capacidades e preferências.

A partir das entrevistas realizadas, foi perceptível como as memórias da infância estão relacionadas à sensação de bem-estar, segurança e compartilhamento. As avós, mães e tias aparecem como personagens importantes e a maioria dos entrevistados afirmam terem despertado o gosto pela cozinha quando estavam cozinhando com elas, ainda quando crianças.

Até aqui pudemos explorar significações ao comer, a comida e o cozinhar para os participantes. Ou seja, as significações atribuídas ao que consideramos os objetos da gastronomia. Foi possível contextualizar como tais objetos se expressam como algo importante e motivador para esses sujeitos no que se refere à escolha por gastronomia.

No entanto, não se pode deixar de mencionar que esse encanto, às vezes, também demonstra certa romantização do trabalho em gastronomia, que passa a ser fantasiado como algo “desopilante”, prazeroso, semelhante ao “mexer com comida” para os amigos:

⁸⁹ Utilizamos a expressão “desenvolvimento vocacional” para nos referir ao processo de construção de aptidão, gosto, disposição, pendor à determinada área de atuação profissional. Distanciando-nos, portanto, de uma perspectiva naturalista da noção da vocação, confundida com talento natural ou uma espécie de dom.



[...] Acho que é... desopilar, né? Tipo, as vezes você tá estressado, alguma coisa e aí a cozinha é a única coisa que te salva, que você tá sozinho cozi... só tem você e sua cozinha... e é meio que um meio de desestressar, ficar feliz [...] [Murilo]

[...] tipo aquele trabalho que você consegue fazer com prazer, não só trabalha por trabalho, ou trabalha por obrigação [...] [Denise]

[...] eu sempre mexi com comida, fazendo em casa, para os amigos e tal, então eu sempre tive prazer em tá trabalhando com comida [...] [Mariana]

Essas falas abrem caminho para a análise da segunda categoria, que permitirá discutir como são diferentes as realidades vivencias na cozinha como um hobby e a encontrada no espaço profissional, e como ser colocado diante dessas diferenças pode desencadear muitas surpresas, frustrações e desistências ainda durante a graduação. Passamos, a seguir a analisar a escolha desses participantes pela gastronomia como campo de formação profissional.

Motivação pela escolha do curso de Gastronomia e o seu processo de desenvolvimento acadêmico

A análise desta categoria tem como intuito principal discutir as motivações dos entrevistados para a escolha da formação em Gastronomia. Esta categoria se diferencia da anterior porque, aqui, pretendemos entender a que o próprio entrevistado atribui a sua opção e, principalmente, como os participantes da pesquisa significam a gastronomia como profissão.



Se a primeira categoria permitiu explorar as raízes mais particulares da escolha do curso de Gastronomia, a construção histórica da gastronomia como vocação, a segunda focaliza a escolha pela formação e atuação em gastronomia, explorando aspectos referentes ao impacto da mediação da gastronomia e da sua profissionalização.

Como apontamos antes de finalizar a análise da primeira categoria abordada, verificou-se entre os participantes dessa pesquisa uma relação entre o “mexer com comida” e o cozinhar cotidiano, familiar, realizado por lazer e a construção da perspectiva por atuar profissionalmente na área. Tal escolha parece ser uma estratégia para vivenciar os sentimentos positivos relacionados à gastronomia como hobby também no campo profissional ou, conforme a fala de Denise, conseguir “[...] aquele trabalho que você consegue fazer com prazer, não só trabalha por trabalho, ou trabalha por obrigação [...]”.

O conteúdo das falas dos entrevistados reafirma uma tendência atual na gastronomia, da cozinha como hobby. O seu suposto poder de relaxamento faz com que a prática seja entendida como um momento de exercer a criatividade e exibi-la em um ambiente informal. Se bem isso pode ser verdade no ambiente familiar e com os amigos, quando o cozinhar se dá de forma desobrigada e despreendida, essa não é a realidade para os profissionais da área. Existe um lado que não é tão romântico e ameno na prática da profissão (RUBIM; REJOWSKI, 2013).

Mesmo a perspectiva glamourosa, explorada e publicizada nas figuras de alguns chefs que alcançam a grande mídia não pode ser generalizada. Alguns dos alunos mencionam durante as entrevistas que



esperavam um curso com mais aulas práticas e admitem que não sabiam, antes de ingressar na Universidade, sobre o que poderia fazer um gastrônomo além de cozinhar. A fala de Junior é exemplar da representação social midiaticizada da gastronomia:

[...] eu achei que eu ia sair daqui um MasterChef, sabendo cozinhar tudo. Mas depois eu vi que... e também que era só cozinha, você ia se formar pra trabalhar na cozinha, pra ser cozinheiro [...] quando você entra na faculdade você vê que não é só cozinhar, são várias portas que você pode seguir dentro da gastronomia, tipo, inúmeras portas. E... mudou bastante minha cabeça sobre isso, me fez gostar mais da cozinha também [...] [Murilo]

[...] e também aprendendo, que eu não sabia o que o gastrônomo fazia, então eu achei que seria um curso de muita vivência prática e pouca coisa teórica. E já vi que é meio equilibrado, que a gente vai ter essas práticas, mas o foco não é só formação prática de cozinheiro, é muito mais amplo. Abriu minha visão pra muita coisa, até de atuação, futuramente, do que eu posso fazer, e ainda vi que não é só essa parte da coisa prática, de cozinhar em si, tem várias outras coisas que você consegue aprender e trabalhar [...] [Junior]

É possível identificar na fala de Daniel durante a entrevista um incômodo em relação ao ato de cozinhar para ele mesmo, sem a ajuda de outras pessoas, alegando ser muito trabalhoso. Tal fala exemplifica uma distorção comum acerca da gastronomia, tendo em vista que é passada a imagem de uma cozinha organizada, sempre limpa, com os insumos devidamente higienizados, cortados, porcionados e pré-preparados.



Daniel parece se aproximar da gastronomia vislumbrando as funções evidenciadas pela mídia para o cargo de Chef.

[...] o ato de cozinhar o dia-a-dia, pra mim se torna um pouco chato na parte do pós cozinhar, né? (risos)
A parte de limpeza, isso às vezes, eu evito de tá fazendo. [Daniel]

Escapa, nesse sentido, a compreensão de que o ato de cozinhar envolve todo o processo de pré-preparo e higienização depois da finalização do prato. Essa realidade pode desestimular muitos estudantes que, ao se inserirem no mercado de trabalho, são obrigados a exercer essas funções, mesmo que não se sintam à vontade em realiza-las (RUBIM; REJOWSKI, 2013). Apenas um grupo privilegiado, ilustrado com requinte e sofisticação, terá a sua disposição tempo e insumos conforme desejo, aspectos que fazem a narrativa midiática e romântica mencionada anteriormente (ROMANELLI, 2006). Tal distorção pode colaborar para que os discentes do curso de gastronomia se decepcionem com a escolha profissional e não cheguem a atuar efetivamente na área.

Cozinhar aos finais de semana, para impressionar os convidados é muito diferente da realidade encontrada nas cozinhas profissionais, ainda que este seja um dos principais motivadores para opção pela profissão, o estresse e a pressão constante faz com que muitos cozinheiros desistam dos seus cargos por terem acreditado na teoria ilusória apresentada pela mídia, a imagem romântica e bela do cozinheiro. O que é passado constantemente para a sociedade é o glamour da profissão. Por conta do modismo atual, a gastronomia é tida como uma forma promissora de ascender economicamente e



socialmente. Essa ideia faz surgir mitos e inverdades sobre a carreira (ROSA, 2008).

Outro aspecto que pode concorrer para certa frustração é o fato da formação em nível superior ser relativamente recente, o que não permite que hajam pesquisadores, com formação superior em Gastronomia, que tenham vasta experiência acadêmica ou especializações na área. A atenção midiática no âmbito técnico e voltada para a produção direciona a formação para três tipos: a “culinarista”, demasiadamente prática; a dos tecnológicos, voltada para a tecnologias dos alimentos e da nutrição; e as gerenciais, com o objetivo de administrar restaurantes e empreender (DEMOZZI, 2012). Na fala de Denise podemos notar o desejo não atendido de inserção em projetos de pesquisa:

[...] eu imaginava que eu ia poder desenvolver pesquisa, mas, por exemplo, aqui não tem grupo de pesquisa, não tem projeto de pesquisa, os professores não são capacitados, assim, nesse sentido, até porque eles não tinham a formação que a gente tá tendo agora. Então é um processo que eu tô vendo que a gente tá pegando no início ainda, então a gente vai ter que trabalhar muito ai em cima disso [...]. [Denise]

A aluna reconhece este como um momento que faz parte do processo de consolidação do bacharelado em Gastronomia – “a gente tá pegando no início ainda”. Apontamos que, apesar de gerar certa frustração, este parece ser um momento historicamente necessariamente necessário, mas passível se superação na medida em que ocorrer a consolidação do curso.



A análise desta categoria nos permite sugerir que, se as experiências familiares são importantes inspirações para o ato culinário, ao curso de graduação cabe recolocar a experiência do cozinhar, oferecendo oportunidades para que ela transite do campo do lazer ao campo profissional e científico. Ao buscar compreender a escolha profissional por gastronomia, observamos que a inspiração inicial está nas cozinhas de casa, mas essa categoria nos permitiu explorar a importância da mídia e o discurso contemporâneo sobre a cozinha como aspectos que não podem ser negligenciados.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A pesquisa teve como objetivo analisar as relações entre as memórias familiares e a escolha da Gastronomia como formação. Deste modo, possibilitou o resgate das memórias relacionadas ao ato de cozinhar ao longo de suas vidas e como estas participaram na construção das suas motivações em relação a escolha do curso.

Foi possível observar que o contexto da sociabilidade e comensalidade implica na opção dos discentes pelo curso de Gastronomia. Assim, as memórias e experiências gastronômicas engendradas no ambiente familiar dos entrevistados como fatores que impactam seus projetos de vida e aspirações. Significados como vivências positivas, o comer e cozinhar foram demonstrados como fatores importantes na vida dos entrevistados e a opção por Gastronomia configurou-se como possibilidade de atuar em uma profissão que lhes trouxessem prazer e conforto.



Os participantes demonstraram afeto em relação às memórias que envolviam a alimentação na infância e durante todo o período de desenvolvimento. Nesse sentido a representação feminina na família se mostrou tensionadora no processo ao se destacarem personagens como mães, tias e avós (as principais responsáveis pelo preparo da alimentação do ambiente familiar dos entrevistados).

Concluimos que as memórias familiares são determinantes para a escolha da gastronomia como profissão, mas os resultados da pesquisa também lançam um alerta para que elas, por si só, não garantirão sucesso ou realização profissional. Por isso destacamos que foi notória a romantização em torno da profissão, pois muitos dos entrevistados centravam sua fala no convívio familiar e com os amigos, nos fins de semana e festejos, sem demonstrar terem conhecimento sobre a atuação do profissional ou as dificuldades que a formação e o gastrônomo podem enfrentar quando inserido no mercado de trabalho.

Nesse sentido, sugerimos que é preciso que os envolvidos no processo de formação de gastrônomos compreendam os motivos iniciais que determinam a opção por gastronomia, mas que também estejam atentos a investirem tempo e dedicação na ressignificação do que é (ou pode vir a ser) a gastronomia, diferenciando a culinária enquanto hobby da gastronomia como campo técnico e científico.



REFERÊNCIAS

AGUIAR, W.M.J. SOARES, J.R. MACHADO, V. C. Núcleos de significação: uma proposta histórico-dialética de apreensão das significações. **Cadernos de Pesquisa**. V 45. n 155. P 56-75. Jan/Mar,2015.

AMON, Denise; MENASCHE, Renata. Comida como narrativa da memória social. **Revista Sociedade e Cultura**, Goiânia, v. 11, n. 1, p. 13-21, jan./jun. 2008.

ANDRADE, T. A família e a estruturação ocupacional do indivíduo. Porto Alegre: **Artes Médicas**, 1997.

BARDIN, Laurence. **Análise de Conteúdo**. Lisboa: Edições 70, 1997.

CARVALHO, Maria Cláudia; LUZ, Madel Therezinha; PRADO, Shirley Donizete. **Comer, alimentar e nutrir: categorias analíticas instrumentais no campo de pesquisa**. Rio de Janeiro: ABASCO, 2010.

CORÇÃO, Mariana. Memória gustativa e identidades: de Proust à cozinha contemporânea. **XXIV Simpósio Nacional de História**. São Leopoldo, 2007.

DEMOZZI, Sabrina. Cozinha do cotidiano e cozinha profissional: representações, significados e possibilidades de entrelaçamentos. **Revista História: Questões & Debates**. Editora UFPR. Curitiba, n. 54, p. 103-124, jan./jun. 2011.

FLANDRIN, Jean-Louise; MONTANARI, Massimo. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

GARINE, Igor. Alimentação, culturas e sociedade. **O Correio da Unesco**, Brasília, v. 15, n. 7, p. 4-7, 1987.

GIL, Antonio Carlos. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 6a ed. São Paulo: Editora Atlas S.A., 2008.

INSTITUTO NACIONAL DE ESTUDOS E PESQUISAS EDUCACIONAIS ANÍSIO TEIXEIRA (INEP). **Sinopse estatística do ensino de graduação do ano de 2012**. Brasília, 2012. Disponível em: <<http://portal.inep.gov.br/superior-censosuperiorsinopse>>. Acesso em: 12 nov. 2013.

JORDANI, Paulo Sérgio. et al. Fatores determinantes na escolha profissional: um estudo com alunos concluintes do ensino médio da região Oeste de Santa Catarina. **Revista ADMpg Gestão Estratégica**, Ponta Grossa, v.7, n.2, p. 25-32, 2014.

LUCCHIARI, Dulce Helena. Uma abordagem genealógica a partir do genoprofissiograma e do teste de três personagens. Porto Alegre: **Artes Médicas**, 1997.



LUDERER, Chyntia Arantes Ferreira. Os Restaurantes na Pós-Modernidade: Um Fetiche Midiático. **Anais do Congresso Internacional de Gastronomia Mesa Tendências**, p.70-78, 2010.

MONTANARI, Massimo. **Comida Como Cultura**. Senac. São Paulo, 1ª Ed. 2008.

PRADELLA, Letícia Cristina. **Fatores que interferem na escolha profissional e o conceito de vocação**. São Carlos: Instituto de Física de São Carlos, 2015.

ROCHA, Keli Araújo. A evolução dos cursos de gastronomia no Brasil. **Contextos da Alimentação**. 4, 11-27. 2016.

ROMANELLI, G. **O significado da alimentação na família: uma visão antropológica**. Ribeirão Preto: USP. 2006.

ROSA, Juliano da. **Comida e arte: a formação de chef de cozinha em Curitiba (1960 – 2007)**. [Trabalho de Conclusão de Curso]. Setor de Ciências Humanas Letras e Artes, da Universidade Federal do Paraná. Curitiba, 2008.

RUBIM, Rebeca; REJWSKI, Mirian. O ensino superior da gastronomia no Brasil: análise da regulamentação, da distribuição e do perfil geral de formação (2010-2012). São Paulo: **Revista Turismo Visão e Ação – Eletrônica**, vol. 15, n. 2, p. 166-184, mai./ago. 2013.

SANTANA, Antônio Cordeiro de. Análise discriminante múltipla do mercado varejista de açaí em Belém do Pará. **Revista Brasileira de Fruticultura**, Jaboticabal, v. 36, n. 3, p. 532-541, jul./set. 2014.

SANTOS, Larissa Medeiros. O papel da família e dos pares na escolha profissional. **Psicologia em Estudo**, Maringá, v. 10, n. 1, p. 57-66, jan./abr. 2005.

VALORE. Luciana Albanessa. A problemática da escolha profissional a possibilidades e compromissos da ação psicológica. SILVEIRA, A.F. et al., (Org.) **Cidadania e participação social** [online]. Rio de Janeiro: Centro Edelstein de Pesquisas Sociais, p. 66-76, 2008.



EL CHIPÁ Y SU DINÁMICA SOCIAL EN EL PARAGUAY: un alimento con sabor a identidad

GODOY, ZULMA INÉS MASI

CHIPAPO RORY (HACIENDO LA CHIPA)⁹⁰

*Se inicia el bullicio
de hacer el almidón,
y un jugo lechoso
se sedimentó.
El viento y el sol
y un camastro viejo
blanco y crujiente,
ayudan a secar.
Leche, queso y grasa,
sal fina y maíz,
los buenos muy juntos
mezclados irán.
En mesa esparcido,
el blanco almidón
en chipas muy pronto
se convertirán.
Redondas, chiquitas,
argollas y largas
pájaros con alas
y picos también.
Un horno de barro,
con leña y viruta,
caliente y a punto,
limpio quedará.
De brazas limpiemos,
cenizas dejemos;
con hojas y chapas
no se quemarán.
Del horno sus puertas*

*las dos cerraremos,
tan rojas y prontas
las chipas saldrán.
El viento esparce,
regala su aroma,
a punto se asoma
y en venta estarán.
En compra y oferta
juntamos dinero
con muy poca plata
un vestido comprar.
Y llega la tarde,
acuden los mozos
mujeres muy bellas
se adornan con flores.
Comienza la fiesta
y suenan guitarras
los cuerpos muy sueltos
los brazos en alto
los ojos en guiños
el alba se acerca
busquemos de nuevo
virutas y leñas.
El horno se barra
paciente en espera
de fuegos y brazas,
escoba de juyos
y chipas también.*

(Graciela Martínez)

⁹⁰ Poesía de Graciela Martínez, traducida al español. en: Poesía paraguaya de ayer y hoy – Tomo II. (Guaraní- Español)



INTRODUCCIÓN

La cultura de una sociedad se manifiesta de distintas formas y a través de distintos aspectos. Un alimento, el acto de alimentarse y la alimentación en sí, pueden ser consideradas, en su conjunto, como declaraciones culturales de gran importancia, vinculado a prácticas y procesos sociales, que a su vez se relacionan a los distintos “significados que os diferentes grupos sociais atribuem ao que se come, como, quando e com quem, assim como ao lugar que esses alimentos e essa comida ocupam tanto nas trajetórias de identificação coletiva” (MENASCHE, et.al., 2012, p.7).

Conforme el artículo 140 de la Constitución Nacional del Paraguay (PARAGUAY, 1992), el país es considerado pluricultural y bilingüe, teniendo al castellano y al guaraní como idiomas oficiales, componentes del patrimonio cultural de la nación. Esta enunciación explica el singular proceso de colonización que tuvo el Paraguay desde el siglo XVII, dado por la intervención de las misiones jesuíticas, en la forma de organización política y de sometimiento de los pueblos indígenas, así como en el ámbito de la recopilación y preservación del patrimonio cultural. Esto permitió la continuidad e hibridación de diversas expresiones artísticas, comunitarias y religiosas originarias. “La nueva sociedad heredó las pautas culturales españolas, pero le dio su sello distintivo porque vivió un particular proceso de mestizaje que la marcó profundamente” (BOSIO, 2016 p.26).

Es por ello que, “en Paraguay, la mayoría de los recursos culturales están asociados a las comunidades rurales, indígenas y/o de



inmigrantes” (PLAN NACIONAL DE TURISMO RURAL COMUNITARIO PARAGUAY, 2013, p.70).

Es así que, las comidas típicas del Paraguay, forman parte de la extensa diversidad de recursos culturales del país, siendo éstas, resultado de la combinación de las técnicas culinarias hispanas con los productos nativos y otros introducidos y aclimatados por colonizadores españoles, destacando la valiosa contribución y conocimiento de los pueblos guaraníes, en un saber-hacer que fue heredado de generación en generación, y que se inscribe en un marco histórico cultural local, regional y global. Principalmente, la mandioca o yuca y el maíz, son los dos alimentos que constituyen la base de la alimentación paraguaya.

Dicho esto, la chipa o el chipá se encuentra en el marco de esta diversidad de comidas tradicionales. “Los panes o tortas de distintas harinas de maíz y mandioca reciben diferentes nombres en toda la geografía americana. En Paraguay, sobreviven, en los últimos siglos, la denominada chipa o chipá y el mbeju”⁹¹ (MIRÓ, 2001, p.84). Estos panecillos, por ejemplo, hechos de harina de maíz o de almidón de mandioca, en Bolivia, se lo reconocen como cuñapé o pan de queso, en Colombia y Venezuela, como la arepa y en Brasil como la tapioca.

El término chipá, encontrado en el diccionario Tesoro de la Lengua Guaraní, de Antonio Ruiz de Montoya (1639), indica al vocablo guaraní “típá” en su definición como torta de harina y acemita. En el diccionario Quichua Santiagueño/Castellano (1985) se afirma que el término es de origen quichua o quechua, registrando “otras palabras de la misma familia y con las propias características como chipacu, pan de

⁹¹ El mbeju es una torta de harina de mandioca muy delgada en forma de panqueque. Es uno de los alimentos más antiguos de la cultura guaraní.



acemite y chicharrón⁹², voz que se compone de chipa (apretado) y cu, deformado de coj (que se hace), que refiere a la pasta o masa de acemite mezclada con el chicharrón (MARTÍNEZ, 2017, p. 178).

No obstante, la palabra no adopta un género, tomando ambas denominaciones como legítimas, incluyendo otras variantes, tanto en el Paraguay como en el nordeste argentino y parte del suroeste brasilero.

El chipá es elaborado principalmente con almidón de mandioca, harina de maíz, grasa de cerdo, huevo, queso, leche, entre otros ingredientes que se combinan de manera variada teniendo como registro, hasta el año 2000, unas 70 recetas o variantes del chipá. Se considera que fue en la región de las Misiones Jesuíticas Guaraníes⁹³, región que era de dominio guaraní, antes de la llegada de los colonizadores, donde se desarrolló la cultura y la gastronomía, entre otras prácticas culturales. “En los registros históricos de la época de la colonia y de los jesuitas aparecen apuntes en las cuales los guaraníes preparaban tortas y panes de mandioca o maíz, sin especificar de qué tipo” (MIRÓ, 2001, p.84).

Quando la chipa fabricada contiene los mismos ingredientes, o no contiene otros agregados que la diferencien marcadamente de las otras, simplemente se le agrega el nombre del lugar donde se la produce, o el nombre de la persona que la haya elaborado y comercializado durante un tiempo prolongado. La memoria colectiva del pueblo registra la marca, como ocurrió-por ejemplo- con la Chipa Piraju, Chipa Barrero, Chipa Coronel Bogado, Chipa Ka’akupe o la famosa Chipa Cali, nombre de la chipera más renombrada que tuvo el Paraguay (MARTÍNEZ, 2017, p. 178).

⁹²La primera definición de chicharrón en el Diccionario de la Real Academia de la Lengua Española es adulón. Otro significado de chicharrón en el diccionario es delator. Chicharrón es también residuo de las pellas del cerdo, después de derretida la manteca.

⁹³Las misiones o reducciones jesuíticas guaraníes fueron un conjunto de treinta pueblos, fundados a partir del siglo XVII, resultado de la presencia de numerosos misioneros de la Compañía de Jesús, llamados jesuitas, pertenecientes a la orden fundada en 1534 por San Ignacio de Loyola.



Existen pocos estudios sobre culinaria paraguaya en el país, a pesar del surgimiento de varios emprendimientos gastronómicos y la formación de profesionales en el área. Es por ello que se tomará, en este texto, principalmente las fuentes proveídas por la historiadora paraguaya Margarita Miró, quien ha realizado una investigación de rescate antropológico de la culinaria paraguaya.

La gastronomía paraguaya es un tema al cual se le dio poca importancia dentro del contexto histórico, antropológico y cultural, prueba de ello es la escasa bibliografía histórica existente sobre el tema, y la subvaloración por falta de estudios que demuestren y promocionen su alto valor nutricional, cultural, religioso, social y económico. (MIRÓ, 2001, p.12).

Esta escasez de información y ausencia en la valoración del tema guarda relación con el reciente proceso institucional, en materia de cultura, en el país, además de señalar que, la carrera de Antropología no se ha instituido como tal, indicador del déficit existente para el análisis de esta temática, y de otras que demandan su estudio.

Si bien se evidencia la incipiente exploración en lo que respecta al patrimonio cultural del país, entendiendo que el mismo va más allá de un conjunto de activos de cierto valor económico, pero también de una cultura viva, oral, de carácter público y social, existen pequeños avances en lo que respecta a los procesos institucionales enfocados a la valoración del patrimonio cultural del Paraguay. Uno de ellos es la reciente promulgación de la Ley 5621/16 “De Protección del Patrimonio Cultural”, normativa que actualiza y amplía la Ley N° 946 del año 1982, la cual estuvo vigente por más de 30 años, orientada únicamente a la



protección, recuperación y restauración de bienes culturales. La nueva ley, que actualmente no se encuentra reglamentada, se destaca, principalmente por la introducción de sanciones penales que atenten contra los bienes culturales del país, además de ampliar el objeto de la misma, atribuyendo la protección, la salvaguarda, la preservación, el rescate, restauración y el registro de los bienes culturales de todo el país, inclusive, la promoción, difusión, estudio, investigación y acrecentamiento de tales bienes, además de ampliar la definición del concepto de patrimonio cultural, que no solamente circunscribe a bienes materiales, sino a manifestaciones y expresiones culturales, entendido como bienes de sentido inmaterial.

La persona que vende el chipá se la conoce como la chipera o el chipero. Es así que existen chiperas y chiperos. Sin embargo, la mujer chipera posee un atributo y un protagonismo especial, una especie de ícono para la identidad paraguaya. La figura de la chipera se encuentra en la calle, en la danza, en la música, en la artesanía, en la pintura, en las recreaciones teatrales y hasta audiovisuales. En el interior del país, ellas se visten con polleras, camisas o camisetas y un delantal por encima, con medias finas y zapatos deportivos. En zonas urbanas, se observan algunas diferencias, no obstante, el delantal tiende a permanecer, ya que contiene bolsillos para guardar el capital de las ganancias de las ventas. Las chiperas cargan con una canasta (en guaraní, ajaka) de chipás envueltos en una tela blanca, y a lo largo del día van vendiendo aquellos panecillos tradicionales del Paraguay, que movilizan un rubro importante



dentro de la economía paraguaya, proporcionando un sostén para muchas familias.

La venta del chipá, fue y sigue siendo una actividad vigente como salida laboral para muchas familias.

[...] Primeramente fueron las postas, los lugares donde se cambiaban los caballos, o en los mercados, o en casa de algunas familias que se dedicaban a su venta. Luego las ofrecían en las estaciones del tren y en las paradas de colectivos. También se las vendían en las escasas fiestas bailables que existían y no faltaban en las fiestas patronales, en las carreras de sortija, o de caballo, en las corridas de toro, en los partidos de fútbol, muchas veces estaba acompañada de olorosas butifarras. [...] La venta de chipas era una actividad netamente femenina. [...] Hoy día casi en cada pueblo, las mujeres principalmente suben a los colectivos a vender la chipa en canastos planos, ajaka, cubiertos por manteles blancos y vestidas con mini muy sexi. (MIRÓ, 2001, p. 121).

El chipá es declarado alimento nacional del Paraguay y forma parte de la alimentación cotidiana de los paraguayos. Se encuentra presente en el paisaje urbano, en las distintas celebraciones y actividades sociales, conmemoraciones populares y religiosas movilizándolo un rubro importante dentro de la economía paraguaya, proporcionando un sostén para muchas familias (Figura 01).

Ante todo lo descripto, este artículo forma parte de la propuesta de investigación que se enmarca dentro del programa de Programa de Pós-Graduação em Memória Social e Patrimônio Cultural de la Universidade Federal de Pelotas (UFPel) y que tiene como uno de sus objetivos, describir la presencia de un alimento característico del



Paraguay, el chipá, como producto cultural que se manifiesta en distintas dimensiones y en distintos contextos y espacios socioculturales. El mismo se instala en la memoria colectiva de toda la sociedad paraguaya como bien cultural que representa un patrimonio cultural nacional. Este bien cultural, al mismo tiempo, fortalece y reconoce los procesos identitarios que se desarrollan a nivel comunitario, familiar y colectivo. Igualmente, pretende destacar cómo este bien cultural es preservado, a través del trabajo, particularmente, femenino, en lo que respecta a los procesos de producción y comercialización del producto. En este sentido, la figura de la mujer cobra un especial protagonismo y representa un importante papel, ya que atribuye el valor necesario que el chipá conserva, un valor vivo, dinámico y cultural.

La investigación, que se encuentra en desarrollo, es de carácter cualitativa, y utiliza la metodología en Historia Oral Temática, a través del desarrollo de entrevistas dirigidas a un universo diverso de mujeres, que permitirá la comprensión de, cómo a través de un alimento, que posee una fuerte representación cultural, éstas fueron constituyendo sus memorias e identidades en el marco de cuadros o marcos sociales, denominación dada por el sociólogo francés Maurice Halbwachs (2004).

Los objetivos específicos que se desprenden del objetivo central se encaminan hacia: 1) conocer las trayectorias de vida, experiencias laborales y personales de mujeres en relación a la producción y comercialización del chipá, 2) describir las condiciones laborales de producción y venta del chipá, 3) identificar los varios usos y formas de comensalidad y sociabilidad asociadas al chipá y 4) analizar y



problematizar los conceptos de memoria, identidad y patrimonio envueltos en un universo cultural, alimentar, principalmente femenino.

El presente trabajo expone una contextualización del chipá, especialmente en su relación con la religiosidad popular paraguaya y la presentación del papel de las mujeres específicamente en el proceso de comercialización del producto.

Figura 01- El chipá o la chipa.



Fuente: ABC Color, 2016.

EL CHIPÁ Y LA SEMANA SANTA EN PARAGUAY

La Semana Santa⁹⁴, una de las conmemoraciones religiosas más celebradas dentro del calendario tradicional católico, es vivenciada de diferentes formas, en varios países de América, donde, además de las procesiones y celebraciones religiosas, la cocina cobra importante protagonismo.

⁹⁴Conmemoración anual cristiana de la pasión, muerte y resurrección de Jesucristo.



En Paraguay la Semana Santa está cargada de profunda significación religiosa. Desde el Miércoles Santo hasta el Domingo de Pascua o Resurrección, se paraliza la mayor parte de las actividades cotidianas, comerciales y educativas. La iglesia y parroquias católicas se colman de fieles, especialmente en el interior del país, así como en Asunción y sus alrededores. Muchos aprovechan para viajar al interior del país para compartir con sus familias.

Es así que, “tres acciones marcan el ritual de la Semana Santa en el seno familiar y comunitario: la fabricación del chipá y otros alimentos, la construcción de los calvarios y los cantos conocidos como ñembo’é purahéi,⁹⁵ recorriendo los calvarios o cruces solitarias” (MIRÓ, 2001, p.52).

Estas acciones se encuadrarían dentro de la concepción de acción ritual, propuesta por Steven Lukes como “a atividade orientada por normas, com caráter simbólico, que chama a atenção de seus participantes para objetos de pensamento e de sentimento que estes pensam ter um significado especial” (1975, apud CONNERTON, 1993, p. 52).

Estos procesos litúrgicos forman parte del nacimiento de la religiosidad popular paraguaya, resultado de la evangelización de los pueblos guaraníes, realizada por los conquistadores españoles (jesuitas), hecho que introdujo varios principios y simbolismos cristianos, que

⁹⁵ En guaraní significa las canciones y rezos que rememoran diversos episodios vinculados a la historia de Jesucristo, sobre todo los relacionados a su pasión, muerte y resurrección.



fueron adaptados al universo simbólico guaraní, creando nuevas manifestaciones religiosas.

La Semana Santa comienza con el Domingo de Ramos donde se bendice el pindó⁹⁶, el agua, la ruda, el romero y otras hierbas medicinales que son usadas durante el año para sanar o liberar de vibraciones negativas el ambiente o protegerse de las tormentas. Muchas mujeres llevaban una pequeña bolsa con almidón para ser bendecido y posteriormente era mezclado con el resto de los ingredientes del chipá (MIRÓ, 2001, p. 52).

En este contexto, hay un aspecto de la Semana Santa paraguaya que se distingue de las celebraciones de otros países: la preparación y consumo del chipá.

Es interesante destacar que para la fabricación del chipá no se usa ningún tipo de levadura, motivo por el cual, es posible guardarlo y consumirlo por varios días, a pesar del calor. Esta característica valió para que los jesuitas, en los albores de la catequización lo admitan para que los indígenas lo utilicen durante la Semana Santa y otras celebraciones religiosas como el tres de mayo o día de la Cruz.

Varios días antes de la Semana Santa, las familias paraguayas se movilizan para adquirir todos los ingredientes necesarios para preparar el chipá.

El miércoles santo, especialmente en muchas comunidades del interior del país, es el día de preparación del chipá que se elabora sobre hojas de banana y son cocinadas a leña en el horno de barro o ladrillo,

⁹⁶ El pindó es una palmera originaria de Sudamérica, de color verde intenso. Para el guaraní la palma y el pindó son parte de su universo simbólico y es utilizado por los sacerdotes católicos para dar solemnidad al Domingo de Ramos.



llamado tatakua. Esta actividad es de carácter colectivo, en donde participan todos los miembros de la familia, incluyendo niños en un ambiente agradable y festivo.

El jueves santo, se prepara lo que se conoce como karu guasu, un gran banquete, en donde la familia comparte un gran almuerzo que incluye pollo, carne vacuna o carne de cerdo al horno para celebrar la última cena. A la noche, se concurre a la iglesia para revivir la ceremonia del lavatorio de los pies. Allí también se puede ver y escuchar a los estacioneros⁹⁷ entonando sus cantos que recuerdan la pasión, muerte y resurrección de Jesucristo.

El viernes santo, según la tradición, es un día de abstinencia y ayuno, en la cual no se come carne roja. Es un día que se acostumbra a visitar a los difuntos en el cementerio. La gente concurre a la iglesia para participar del vía crucis, momento en que se revive la crucifixión de Jesucristo, y la recordación de las siete palabras.

La construcción de los calvarios sigue siendo una práctica dominante en algunas comunidades rurales del país, frente a las casas. Estos calvarios, ornamentados con velas cubren un santo o una cruz que permanecen acostados o en posición horizontal, para ser levantados el Domingo de Resurrección. El material más utilizado en el calvario consiste en la caña de azúcar, caña de castilla y laurel negro, ornamentado con flores silvestres blancas, amarillas azules o lilas.

⁹⁷ Los estacioneros son un conjunto generalmente compuesto por hombres que recorren simbólicamente las 14 estaciones del vía crucis entonando cantos sacros.



La Semana Santa culmina con el Domingo de Pascua de Resurrección. Ese día, el hábito de pedir la bendición es un acto muy arraigado aún en áreas rurales, en donde los ahijados acostumbran visitar a sus padrinos para recibir la bendición, y a quienes generalmente se les lleva chipás preparados especialmente para el efecto.

DÍA DE LA CRUZ O KURUSU ÁRA

El día de la Cruz, en guaraní, Kurusu Ára, es un evento tradicional que se celebra anualmente, en varios lugares del Paraguay, cada 3 de mayo. Consiste en una antigua tradición católica, que surge con la imposición de los cultos y costumbres de los jesuitas y franciscanos en el país, en un ritual donde se ornamenta una cruz o cruces, lo que se denomina en guaraní, Kurusu Jegua, “con guiraldas o coronas de flores, hojas de laurel y también con chipás que son obsequiadas a los que van a rezar ante las cruces” (GONZÁLEZ, 2014, p. 344). “En esta fecha se realiza el sincretismo en el que se rinde culto en la cruz cristiana a una deidad Guaranítica” (MIRO, 2001, p. 56). De esta forma, las familias recuerdan a sus fallecidos, convirtiéndose en una actividad muy emotiva y simbólica. Se hace tradicional, asimismo, la preparación de chipás y rosarios hechos de maní y caramelo para colgarlos en una especie de altar, formando de esa manera el Kurusu Jegua.



Fotografía 01- Kurusu Ara.



Fuente: ANDE, 2017.

Disponible en: <http://www.ande.gov.py/interna.php?id=483#.WrBkg0jOXIV>

Con esta descripción es posible constatar que el chipá, en su preparación y consumo forma parte y se ubica en lo que el historiador británico Eric Hobsbawm define como una tradición inventada:

Por “tradição inventada” entende-se um conjunto de práticas, normalmente reguladas por regras tácita ou abertamente aceitas; tais práticas, de natureza ritual ou simbólica, visam inculcar certos valores e normas de comportamento através da repetição, o que implica, automaticamente; uma continuidade em relação ao passado (HOBSBAWM, 1984, p.10).

Asimismo, podemos ubicar esta práctica en los términos de una memoria colectiva común que se construye en el seno de referencias o cuadros sociales y en la acción de un compartir memorial



(metamemoria), “caracterizada por la reivindicación colectiva de una memoria común que puede ser imaginaria” (CANDAUI, 2008, p. 1).

Una ceremonia o una conmemoración es un lugar donde se reivindican memorias de un pasado, pero también, ellas se crean y actualizan, por la relación que existe entre lo social y la experiencia individual, que se vuelve fundamental para la construcción del recuerdo. Visto así, lo colectivo se encuentra en un flujo de representaciones individuales-grupales y las posibilidades de combinación entre ellas.

Es así que, en este contexto, un alimento, una comida es capaz de representar valores y elementos simbólicos que refuerzan una memoria, una identidad que se plasman en una imagen pública que es reivindicada por todo un país.

La Semana Santa en Paraguay es sinónimo de consumo y producción de chipá. Esta asociación es producto de una memoria hábito que ha sido social y culturalmente construida y conservada en el Paraguay, que refuerza una costumbre y se convierte en elemento propio del país. Si bien, el gusto y olor del chipá, individualmente, pueden derivar para distintas vivencias y experiencias, se ha instituido su consumo, principalmente en Semana Santa, en una memoria pública o colectiva como una memoria fuerte, una “memória massiva, coerente, compacta e profunda, que se impõe a uma grande maioria dos membros de um grupo” (CANDAUI, 2014, p. 44). Esta memoria organizadora, de transmisión fuerte, es capaz de estructurar un pequeño grupo y su propia identidad.



El chipá, en Semana Santa se come y se comparte en familia, con amigos y se convierte en un elemento aglutinador, y referente de cohesión social, en otras palabras, en un objeto social que comunica, representa, da sentido y decodifica.

Es así que la asociación que la Semana Santa tiene con el chipá en Paraguay se inscribe en referencias sociales y en la memoria colectiva de los grupos sociales, en este caso, especialmente en la memoria colectiva de la familia y en la memoria colectiva religiosa. Sin estas referencias, el chipá como tal, carecería de valor y de significación para los grupos.

El chipá se convierte en una “tradição “tradicionante”, ou seja, modo de legitimação da tradição “tradicional”, referência legitimadora no presente. Na ausência dessa legitimação, a tradição não é mais do que uma forma vazia de todo conteúdo compartilhado pelo grupo” (CANDAUI, 2014, p. 122).

LAS CHIPERÍAS Y LAS CHIPERAS

Se denomina chipería al local de venta de los chipás. Generalmente, cada chipería cuenta con un grupo de mujeres vendedoras que se ubican en frente a la chipería. Estas mujeres son las llamadas y reconocidas chiperas. Este escenario de chiperías y chiperas se da mayoritariamente en el interior del país, aunque en zonas urbanas también se encuentran, pero en menor escala.

Aunque se pueden visualizar hombres chiperos, son las mujeres en su mayoría las que comercializan este producto.



En el país, son varias las chiperías que poseen popularidad y renombre, gracias al trabajo de las y los propietarios que a su vez pasaron por la ocupación de ser vendedor de chipá (chipera o chipero) y que con el transcurso del tiempo han concretado sus negocios; algunos en micro empresas, otros en pequeñas y hasta en medianas empresas. Algunas de estas empresas son: Doña Chipa, Ña Eustaquia, Hijas de Doña Felician Fariña S.R.L, Chipería Kali, Chipería Maria Ana, Chipería Leticia, Chipería Juan Ramón Ayala, entre otros.

Igualmente, existen varias familias que se dedican a la fabricación de chipás de manera artesanal y que lo comercializan en la capital del país.

Cabe destacar que el chipá se presenta en múltiples versiones. Están las que se venden sueltas en la calle, las más tradicionales, en forma de argolla, junto con otros tipos de chipá. Estas mismas se encuentran en panaderías, con presentaciones más refinadas, con distintos rellenos y en diversos formatos. Luego se encuentran las envasadas que vienen en menor tamaño (chipitas), las denominadas gourmet y las que se preparan para acontecimientos especiales, que van adquiriendo, cada vez más éxito, por las inserciones de diversos ingredientes naturales del Paraguay.

Las chiperas venden los chipás tradicionales y en algunos casos el chipá so'ó⁹⁸ acompañado del tradicional mate cocido⁹⁹ o café.

⁹⁸Chipá relleno con carne molida.

⁹⁹Es una infusión caliente que se obtiene de la yerba mate. Se consume caliente en el desayuno o en la merienda.



La indumentaria de las chiperas varía de acuerdo a las empresas a las cuales ellas prestan servicio. Como mencionado anteriormente, el delantal es un elemento que permanece para administrar las ganancias diarias de las ventas. Cada chipería asume su identidad, y las funcionarias se sujetan a las normas establecidas por cada empresa. Las chiperas son en su mayoría madres solteras, otras con más de 20 años de trayectoria en el rubro y algunas lo toman como un trabajo temporal hasta encontrar un empleo con mejores condiciones. En el interior del país, además de vender chipás en sus puestos de ventas, las chiperas deben subir a los colectivos para realizar sus ventas.

Ser chipera es una salida laboral para muchas mujeres, es el pan de cada día para sus familias; un trabajo sacrificado, de mucha exposición y que presenta condiciones laborales precarias.

Con todo esto, es posible señalar que el chipá como tal, acarrea una historia de vida en sí misma. “Para isto, temos de seguir as coisas em si mesmas, pois seus significados estão inscritos em suas formas, seus usos, suas trajetórias e os cálculos humanos que dão vida as coisas” (APPADURAI, 2008, p. 17).

El chipá en Paraguay no es simplemente un pan que se vende en la calle, en la cancha, en los paradores y que se consume casi todos los días. El chipá surge del cultivo de la tierra, y se desplaza para alimentar bocas, cumpliendo un ciclo y un proceso cultural, aún muy desconocido. Las chiperas forman parte de este ciclo y de la preservación de una tradición cultural que se empodera en diversas esferas: sagradas, sociales, económicas, políticas y que aparece, se instala y se declara por sí misma



en la memoria viva de una sociedad. Es así que, la labor de estas mujeres y de tantas otras, dan cuenta de la innegable presencia en la formación y el desarrollo de la sociedad paraguaya. Ellas han sido parte de los procesos particulares de un Paraguay, que asumió un mestizaje en una sociedad indígena colonial, en las guerras contra la Triple Alianza y la Guerra del Chaco y en las diferentes crisis de un sistema autoritario. Situarlas en escena es iniciar un reconocimiento de la identidad cultural paraguaya, pues ellas protagonizan y representan más que una tradición cultural.

En este sentido, se hace fundamental, no solo explorar los principios ancestrales, nutricionales, sociológicos, religiosos y simbólicos del chipá, sino también valorar las historias de vida de familias, de hombres y mujeres que mantienen viva una práctica social culinaria, que arribó de un saber ancestral y que se mantiene y se renueva en el tiempo presente.

El chipá, adopta, en el abordaje presentado por el antropólogo inglés Tim Ingold (2012) el sentido de cosa, y no simplemente un sentido de mercadería, objeto o producto de consumo. El concepto de cosa se presenta con el objeto de entender y pensar la cultura material en formato de malla o especie de tramado, que se da a través de los flujos vitales, integrada a los ciclos y dinámicas de la vida y del medio. En otras palabras, la propuesta de Ingold pone en valor los procesos que van sufriendo los materiales, en vez de exponer el material acabado como tal, como producto final.



Este punto de vista explica que las cosas están en la vida y no la vida en las cosas, según la cual se atribuye vida, o agencia a objetos que son en realidad inertes.

a coisa tem o caráter não de uma entidade fechada para o exterior, que se situa no e contra o mundo, mas de um nó cujos fios constituintes, longe de estarem nele contidos, deixam rastros e são capturados por outros fios noutros nós (INGOLD, 2012, p. 29).

El chipá como cosa, adoptaría entonces sentido, en la mirada antropológica que se debe tener a partir de la valoración de los materiales que son utilizados para producir dicho producto, hasta el ciclo de vida social que atraviesa en distintos ámbitos. Las chiperas forman parte de esa vida social. Visibilizarlas se hace urgente.

Fotografía 02- Chiperas. Chipería Leticia.



Fuente: Chipería Leticia

Disponible en: <https://www.facebook.com/chiperialeticia/>



CONSIDERACIONES FINALES

Un alimento, una comida no existen de manera aislada al ser humano, sino que surgen a través de las distintas formas colectivas de concebir este alimento, desde la preparación de los ingredientes, las técnicas aplicadas hasta su consumo. Esto explica que, si bien la alimentación es una necesidad vital, ella es resultado de procesos socioculturales que representan criterios de los más variados; económicos, sociales, nutricionales, religiosos, entre otros. La misma define un escenario de opciones, expresa especificidades, establece memorias e identidades.

Así, lo que se cocina y la práctica culinaria permiten registrar modos de vida, preferencias, cosmovisiones, prohibiciones, patrones y hábitos alimentarios que son transmitidos y que tienen la potencialidad de incidir en la configuración de una comunidad y crear una apropiación (patrimonio) individual y colectiva.

El chipá, con todo lo relatado representa una tradición, una práctica cultural, un saber-hacer, una sabiduría que se viene dando de generación en generación, una memoria colectiva, una identidad y un patrimonio cultural.

Dicho esto, cabe aquí destacar el notable el conocimiento que, en su mayoría mujeres, depositan en la cocina. Cada quien puede dar testimonios de las recetas de sus madres, tías, abuelas, recetas únicas que poseen ese pohe¹⁰⁰ o algún secreto, que brinda un toque diferenciado. Son

¹⁰⁰ Palabra en guaraní que significa la habilidad de cocinar sabroso.



las mujeres, este público femenino, las principales protagonistas que atribuyen valor a este bien cultural, constituyéndolas en un patrimonio vivo que resguardan una práctica cultural que contiene un alimento con sabor a identidad nacional.



REFERENCIAS

- APPADURAI, Arjun. **A vida social das coisas: as mercadorias sob uma perspectiva cultural**. Rio de Janeiro: Ed. UFF, p.15-88. 2008.
- BOSIO, Beatriz. **La Cultura en el Aula. Material de Apoyo didáctico para docentes**. 2ed. Asunción. CEADUC. 2016.
- BRAVO, Domingo A. **Diccionario Quichua-Santiagoño-Castellano**. Ediciones Kelka, C.F., Argentina. 1985.
- CANDAU, Joel. **Memória e identidade**. Tradução de M. L. M. Ferreira. São Paulo: Contexto, 2014.
- CANDAU, Joel. **Mémoire collective et mémoire individuelle fonctionnent-elles selon le même modèle ?** Archives, 25, avril 2008.
- CONNERTON, Paul. **Cerimónias comemorativas**. In: CONNERTON, Paul. Como as sociedades recordam. Oeiras: Celta Editora, 1993.
- DIARIO PARAGUAYO ABC COLOR. **La popular chipa de Semana Santa**. Asunción: 2016 Disponible en: <<http://www.abc.com.py/nacionales/la-popular-chipa-de-semana-santa-1464430.html>> Acceso en: Febrero 2018.
- GONZÁLEZ, Dionisio M. **Folklore del Paraguay**. Servilibro, Asunción, 2014.
- HALBWACHS, Maurice. (2004) “Los Marcos Sociales de la Memoria”. Editorial Anthropos. Barcelona.
- HOBSBAWM, Eric & Terence Ranger (orgs.). **A invenção das tradições**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1984. Págs. 9-23.
- INGOLD, Tim. **Trazendo as coisas de volta a vida: emaranhados criativos num mundo de materiais**. Horizontes Antropológicos, Porto Alegre, n. 37, p. 25-44, 2012.
- MARTÍNEZ, Graciela. **Poytáva. Origen y evolución de la gastronomía paraguaya**. Dos Maletas. Asunción, 2017.
- MENASCHE, Renata, ALVAREZ, Marcelo, COLLACO, Janine (org.) **Dimensões socioculturais da alimentação: diálogos latino-americanos**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2012.
- MENDEZ, Teresa. **Poesía paraguaya de ayer y hoy. Tomo II** (Guaraní-Español). Editora Intercontinental, Asunción, 1997. Disponible en: <http://www.portalguarani.com/1086_graciela_martinez/10030_vori_voroapo_y_chipapo_rory_poesias_.html> Acceso en: Marzo 2018.



MIRÓ, Margarita. **Alimentación y religión paraguaya**. Asunción. Servilibro. 2001.

MONTOYA, Antonio Ruiz. **Diccionario Tesoro de la Lengua Guaraní**. The Internet Archive. Madrid 1639. p. 120. Disponible en: <<https://archive.org/stream/tesorodelalengua00ruiz#page/n257/mode/2up/search/chipa>>. Acceso en: Junio 2017.

PARAGUAY. **Constitución Nacional del Paraguay**. Biblioteca y Archivo Central del Congreso nacional (BACN). Asunción: 1992. Disponible en: <<http://www.bacn.gov.py/constitucion-nacional-de-la-republica-del-paraguay.php>> Acceso en: Junio 2017.

PARAGUAY. **Ley Nº 5621/16 De Protección del Patrimonio Cultural**. Asunción: 2016. Disponible en: <<http://www.cultura.gov.py/marcolegal/ley-n-5621-de-proteccion-del-patrimonio-cultural/>> Acceso en: Junio 2017.

PARAGUAY. **Ley Nº 5267 que declara al chipá como alimento nacional del Paraguay**. Asunción: 2014. Disponible en: <<http://www.bacn.gov.py/NDYwNg&ley-n-5267>> Acceso en: Julio 2017.

PORTAL ANDE. **La Municipalidad de Asunción invita a una celebración cultural del Kuru Ara, la víspera**. Asunción: 2012. Disponible en: <<http://www.andegov.py/interna.php?id=483#.WrfxJOjOXIX>> Acceso en: Marzo 2018.

PORTAL CHIPERIA LETICIA. **Chiperia Leticia**. Asunción: 2018. Disponible en: <<https://www.facebook.com/chiperialeticia/>> Acceso en: Marzo 2018.

SECRETARIA NACIONAL DE TURISMO PARAGUAY (SENATUR) **Plan Nacional de Turismo Rural Comunitario Paraguay. Okara Aty M'bae**. Asunción: 2013. Disponible en: <http://www.senatur.gov.py/application/files/8014/8916/2177/PLAN_NACIONAL_DE_TURISMO_RURAL_COMUNITARIO3-min.pdf> Acceso en: Julio 2017.



¿ALIMENTOS CON IDENTIDAD? el dulce de leche como producto argentino

CASTRO, HORTENSIA
PEREZ WINTER, CECILIA

INTRODUCCIÓN

La idea de pensar la cultura como recurso económico subordinado al valor de cambio bajo la lógica capitalista no es reciente, aunque han variado los contextos, los discursos y las formas en que se orienta ese tipo de mercantilización. Algunos autores utilizan nociones como “economía de la identidad” (Comaroff y Comaroff, 2012: 10), “mercantilización de la cultura” o “comercialización de la tradición” (Howes, 2004) para hacer referencia a ello. Por su parte, Harvey (2007) propone el concepto de “renta monopólica” para exponer las tensiones y las paradojas que implican la mercantilización de elementos asociados a lo cultural por determinados actores que logran obtener el control exclusivo sobre ellos¹⁰¹. En este capítulo nos proponemos generar aportes sobre esta problemática, a partir de identificar prácticas y estrategias recientes en el ámbito rural que -con el fin de promover el desarrollo local- ponen en valor alimentos que suponen ser portadores de identidad y representativos de determinados territorios.

¹⁰¹ El autor sostiene que el control de algún recurso o lugar de “calidad especial” por parte de algunos actores les permite crear una renta monopólica, ya sea de manera directa, a través de la comercialización del recurso o lugar mismo, o indirectamente, a través de un servicio asociado a él (HARVEY, 2007).



Los alimentos categorizados como productos diferenciados suelen ser objeto de diferentes procesos de reconocimiento y acreditación de su distinción. En algunos casos la singularización se logra cuando se patentan producciones y saberes ancestrales (Ramos, 2000); mientras que en otros se configuran y registran “marcas” (Comaroff y Comaroff, 2012). Desde el ámbito rural en particular y como parte de las políticas que buscan promover su desarrollo, se impulsa la certificación de Indicaciones Geográficas a productos agrarios cuya calidad estaría asociada al lugar de origen, ya sea por sus condiciones agroecológicas y/o el “saber hacer” histórico y propio de los productores (Castro, 2013). Por último, no queremos dejar de mencionar la relevancia de la patrimonialización en dichos procesos. Aquellos elementos reconocidos formalmente como tal¹⁰² adquieren un “valor agregado” que los tornan atractivos para su comercialización, especialmente la turística (Kirshenblatt-Gimblett, 1998). En este sentido podemos nombrar las acciones de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) tendientes a reconocer como “patrimonio de la humanidad” -de carácter inmaterial- a las prácticas alimentarias, como la “cocina” francesa (2010) o la mexicana (2010). También bajo la declaratoria de “paisajes culturales” a aquellos que reflejan producciones agrarias tradicionales, como el “Paisaje del Agave” en México (2006) y el “Paisaje Cultural Cafetero” en Colombia (2011).

¹⁰² En este caso, como hacemos referencia a las certificaciones y distinciones, denominamos como patrimonio “formal” a aquellos lugares, prácticas y objetos que fueron declarados y protegidos bajo normativas específicas por algún organismo competente local, nacional o internacional. Sin embargo, concordando con otros autores que sostienen que el patrimonio es una construcción social y dinámica (PRATS, 2004), consideramos que cualquier elemento puede ser reconocido como tal si existen actores que promueven su activación y conservación.



Este tipo de activaciones patrimoniales están siendo acompañadas por una “gourmetización” de los alimentos y platos típicos, generando y/o acrecentando apropiaciones diferenciales de esos productos, prácticas y paisajes a partir de su estilización y exclusividad (Matta, 2012; Mayorga Castaño, 2015). Las prácticas recién señaladas tienden a descontextualizar y resignificar los productos con “identidad”; marginalizar los valores y argumentos por los cuales dichos reconocimientos fueron otorgados; reproducir relaciones asimétricas de poder y promover un consumo intercultural, modificando los vínculos y relaciones que se establecían entre el producto y el consumidor (Kopytoff, 1986), ya no local sino global. En este sentido, se plantea - como paradoja- que en aquellos “bienes” que traspasan sus fronteras de origen, la cultura a la que suponían representar deja de circular en el contexto socio-cultural que les daba significación (Howe, 2004). Asimismo, las particularidades que se destacan en este tipo de productos, buscando expresar autenticidad y singularidad, terminan perdiéndose cuando estos son altamente comercializados ya que tales características son reconfiguradas para atender nuevas demandas (Harvey, 2007). En este marco, consideramos que el Estado, a través de diversas instituciones y programas, adquiere protagonismo al diseñar y/o direccionar propuestas que impulsan el reconocimiento de productos diferenciados “con identidad”, así como el articular una red de actores (sector privado, organismos internacionales, ONGs, etc.) con el fin de ampliar la escala de implementación de esos proyectos.



En Argentina tales prácticas se vienen promocionando desde ciertas políticas públicas, en parte, como "solución para áreas rurales en crisis", fundamentalmente desde mediados de la década de 1990, a partir del -en ese momento- Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación y el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA). Entre los alimentos promocionados cabe destacar aquellos derivados de la producción láctea, en tanto ha sido uno de los rubros que ha destacado al país históricamente en el mercado mundial. Por ello, proponemos indagar sobre el proceso que construye al dulce de leche como producto con identidad nacional. Así, nos preguntamos: ¿qué actores se involucran en la promoción de alimentos como productos con identidad territorial?, ¿a través de qué dispositivos (discursos, normativas, programas públicos, patrimonializaciones)?, ¿cómo inciden los modelos globales propuestos por los organismos internacionales en la formulación e implementación de dichos dispositivos?, ¿qué narrativas se utilizan para construir la calidad, autenticidad y singularidad de este producto?, ¿qué disputas o controversias se generan en torno a este proceso? El objetivo general de este capítulo es indagar en la construcción del dulce de leche como un producto alimentario con identidad territorial nacional. Los objetivos específicos son: (i) Reconocer y analizar los actores centrales que participan en la construcción del dulce de leche como producto con identidad territorial. (ii) Identificar y examinar los dispositivos de construcción de esa distinción. (iii) Dar cuenta de los principales discursos que fundamentan el anclaje o adscripción "territorial nacional" del dulce de leche en estos



procesos. (iv) Explorar las principales disputas asociadas a ese proceso de construcción del dulce de leche como alimento con identidad nacional. El capítulo se organiza en tres partes: en primer lugar, presentamos el corpus teórico-metodológico que hemos construido para llevar adelante nuestra investigación. En segundo lugar, introducimos las transformaciones y políticas que han tenido lugar en las últimas dos décadas en los ámbitos rurales de Argentina que impulsan la promoción y mercantilización de productos diferenciados. En ese marco, exponemos y discutimos los casos de promoción del dulce de leche como “alimento con identidad nacional”. Por último, ofrecemos una serie de conclusiones y reflexiones desprendidas del análisis realizado.

TRAMA teórico-conceptual

La trama que organiza el diseño teórico que proponemos retoma y articula una serie de enfoques críticos, de carácter relacional, acerca de los procesos de mercantilización de la cultura y las políticas públicas, en particular aquellas relativas a la diferenciación de alimentos. En primer lugar, nos interesa recuperar algunas ideas de Kopytoff (1991) sobre la “biografía cultural” de las mercancías, las cuales nos permiten indagar sobre el proceso por el cual un objeto, en este caso un alimento, se transforma en mercancía, más precisamente como producto diferenciado. Este proceso de mercantilización conlleva una serie de implicancias que afectan tanto al alimento como su vinculación con el contexto de producción y consumo. En principio, los productos diferenciados deben estar “marcados culturalmente como un tipo



particular de cosa”, porque no todos son seleccionados y apropiados para ser reconocidos como tal (Kopytoff, 1991: 89). Siguiendo las ideas planteados por Kopytoff (1991), en el proceso de mercantilización el alimento seleccionado pasa por una serie de transformaciones simbólicas y materiales, entre ellas cambios de estatus y pautas de usos. Ello termina despojando de la identidad primigenia a esos alimentos para adquirir una nueva, la de producto diferenciado, re-contextualizándose como tal. Por lo tanto, para que un alimento determinado sea considerado como un producto diferenciado, debe pasar por un proceso de singularización (Kopytoff, 1991) en el que se le atribuyan ciertas características que lo configuren como único, auténtico y hasta excepcional -como se expresa en los documentos de la UNESCO sobre el patrimonio mundial-, pero que tampoco sean tan particulares como para ser imposible establecer su valor de cambio¹⁰³. En este sentido, identificamos diferentes dispositivos¹⁰⁴ implementados para “agregar valor” a los alimentos, como la acumulación de distinciones mediante certificaciones, declaratorias patrimoniales y discursos que los consolidan en ese nuevo estatus (Castro, 2013; Kirshenblatt-Gimblett, 1998; Prats, 2004). Muchos de estos reconocimientos tienden a activar esos alimentos como representativos de versiones de identidad territorial. Es decir, de formas de identificación asociadas a la adscripción de un territorio de referencia

¹⁰³ Harvey (2007) sostiene, a su vez, que la alta comercialización de esos bienes -y, en ciertas situaciones, su homogeneización- lleva a que estos se tornen menos especiales y, por lo tanto, pierdan las características por las cuales se buscaba mercantilizarlos.

¹⁰⁴ Utilizamos el concepto de dispositivo en el sentido foucaultiano, es decir, como conjunto heterogéneo de elementos -discursos, instituciones, normas, instalaciones-, creado en un contexto espacial y temporal determinado, que funciona como una red de saber, poder y subjetividad. Asimismo, recuperando las interpretaciones de Deleuze sobre el término, ellos son máquinas para hacer ver y hacer hablar, acoplada a distintos regímenes históricos de enunciación y visibilidad (GARCÍA FANLO, 2011).



y que conllevan diferentes procesos de apropiación y/o dominio del espacio (Carmo Cruz, 2007)¹⁰⁵.

Los alimentos que se conforman como productos diferenciados comienzan a ser poseídos o apropiados por alguien o una entidad, lo que genera nuevas formas de relación entre la mercancía, el entorno y los nuevos consumidores, ya no solo locales sino crecientemente globales (Kopytoff, 1991; Howes, 2004). Este proceso, lejos de ser armónico, se expresa bajo conflictos y resistencias. Así, lo que ciertos sectores advierten como el “valor agregado” de un objeto que lo hace pasible de mercantilizar, para otros se percibe como el aspecto simbólico-cultural que condensa su identidad y que merece ser preservado. Es decir, se definiría como un objeto sacralizado que no debe ser usufructuado o que, se si lo hace, sea en términos éticos y solidarios (por ejemplo, bajo formas de comercio justo, economía social, sustentabilidad, etc.) asegurando el bienestar local (Prats, 2004). Por lo tanto, las características señaladas en dichos productos como especiales pueden ser utilizadas por ciertos actores para su comercialización como así también por otros para obstaculizar dicho proceso y evitar que sean banalizados y/o pierdan “autenticidad” (Kopytoff, 1991; Prats, 2004). En ese sentido entendemos que indagar en esas transformaciones nos permite dar cuenta de los diferentes intereses y valoraciones, así como de las

¹⁰⁵ Este autor, retomando ideas de Rogério Haesbaert, entiende al territorio como mediación espacial de las relaciones de poder, en múltiples escalas y dimensiones. Al mismo tiempo que se define por un juego ambivalente y contradictorio entre desigualdades sociales y diferencias culturales, destaca que el territorio es vivido, concebido y representado de manera funcional y/o expresiva por los grupos de individuos (CARMO CRUZ, 2007: 102).



tensiones y disputas que se establecen y se expresan en el proceso de mercantilización de alimentos diferenciados por su adscripción territorial.

En segundo lugar nos interesa enfatizar el rol del Estado en tanto actor clave, aunque no único, de estos procesos. Para ello consideramos los planteos acerca de la “producción de estatalidades” (Cowan Ros, 2016), una categoría alternativa a la de Estado que permite incorporar a la diversidad de agentes, prácticas e instituciones que son referidas en el ámbito estatal. Más precisamente, este autor conceptualiza a las estatalidades como espacios dinámicos en permanente (re)configuración, permeados por diferentes visiones e intereses; en ellos cabe prestar atención a los actores estatales pero también a aquellos no estatales (agentes de los sectores patrimonial, alimentario y turístico, historiadores de la cocina argentina, etc.) con quienes cooperan en el proceso construcción de la distinción de ciertos alimentos. Asimismo, esta propuesta va acompañada de una perspectiva “vista desde abajo” que posibilita indagar en el accionar y agencia de otros actores que (re)producen cotidianamente estas prácticas y estrategias. A su vez, y con el fin de comprender cómo se articulan los actores estatales y no estatales en la promoción de ciertas políticas y acciones, retomamos los planteos de Peck y Theodore (2010) y Peck (2011) acerca de la “movilidad de las políticas”. Ello alude a que, en un contexto de acelerada transnacionalización de normas, modelos y prácticas políticas así como de creciente movilidad de técnicas políticas y de hacedores de políticas; las políticas públicas (como las relativas a la distinción de alimentos) se definen e implementan a través de itinerarios complejos, abiertos, de



devenir incierto. De esta manera, el concepto de “movilidad de las políticas” propone destacar no sólo el movimiento sino, sobre todo, la mutación, la redefinición, la reproducción no lineal (en vez de la replicación) de las políticas y programas formulados y/o implementados por actores estatales y no estatales. Por lo tanto, para indagar sobre las trayectorias de las políticas interesa observar los itinerarios institucionales: los lugares de origen, los desplazamientos, la implementación en determinados ámbitos y las redefiniciones que experimentan.

En tercer lugar, la movilidad de las políticas y la articulación de actores nos plantea la necesidad de considerar la cuestión escalar como componente clave de estos procesos, más específicamente de la noción de red escalar. El análisis de los procesos por los cuales las políticas, ya sean nacionales o provinciales (y en muchas ocasiones inspiradas en organismos internacionales) son llevadas adelante en ámbitos locales, supone reconocer que actores distintos, situados a diferentes escalas, establecen redes de asociación. Este proceso, denominado por Smith (2002) como “políticas de escala”, permite identificar cómo una política nacional se torna local o cómo demandas locales derivan en la puesta en práctica de ciertas políticas nacionales en determinados sitios y no en otros (Herod, 2011). En este sentido, las escalas son concebidas como ámbitos (materiales y representacionales) a través de los cuales los actores “despliegan sus estrategias de reproducción y los conflictos de poder a los que ellas dan lugar” (Fernández, 2010: 306). A su vez, y como señala Brenner (2001:607-608), “el establecimiento y



reorganización de jerarquías escalares crea geografías y coreografías de inclusión/ exclusión y dominación/ subordinación que dan poder a algunos actores, alianzas y organizaciones a expensas de otros”.

Ante lo expuesto, y considerando los objetivos planteados, diseñamos un marco metodológico de carácter cualitativo, que persigue un análisis procesual. El diseño se organiza en torno a estudios de caso instrumentales que contribuirán a iluminar dimensiones, trayectorias y, por ende, variantes de tales procesos. Asimismo, analizamos y comparamos políticas y emprendimientos definidos por actores estatales y no estatales que promueven la configuración de discursos que buscan legitimar al dulce de leche como un producto alimentario con identidad nacional, así como las disputas asociadas a estos procesos. A partir del análisis de diversas fuentes (políticas públicas, normativas, emprendimientos privados y publicaciones vinculadas a la divulgación de la cocina argentina y la historia de sus platos típicos), se identifican los actores centrales, se analizan sus discursos y se problematizan las disputas que tal construcción viene conllevando. Estas son presentadas y discutidas en el siguiente apartado.

LAS POLÍTICAS DE DIFERENCIACIÓN DE ALIMENTOS EN ARGENTINA: El dulce de leche como producto con identidad nacional

Las principales iniciativas estatales implementadas durante la década de 1990 han estado orientadas hacia los alimentos diferenciados o distinguidos, bajo diferentes formas, por su identificación territorial



(Castro, 2013). Desde el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación (Ministerio de Agroindustria desde 2016) se han elaborado y promovido dos grandes grupos de distinciones formales: las relativas a la declaración y certificación de alimentos y bebidas con Denominación de Origen e Indicación Geográfica y el sello “Alimentos Argentinos, una Elección Natural”. Con respecto al primer conjunto se trata de una diversidad de distinciones formales (como indicación de procedencia, indicación geográfica y denominación de origen controlada, entre otras) que agrupamos bajo la designación genérica de Indicación Geográfica (IG) porque, más allá de sus contextos de surgimiento y los protocolos aplicados, todas ellas invocan una singularidad asociada a las características de la geografía de origen, particularmente a las condiciones agro-ecológicas del lugar junto a los saberes de los productores locales, transmitidos de generación en generación. Dicho régimen legal¹⁰⁶ se segmenta en dos grandes grupos: las IG asociadas a vinos y bebidas espirituosas de origen vínico (Ley 25.163/1999, Decreto 57/2004), y las IG relativas a productos agrícolas y alimentarios (Leyes 25.380/2000, Ley 25.966/2004, Decreto N° 556/2009). La Indicación Geográfica Registrada (Indicación de Procedencia en la primera ley) y Denominación de Origen Registrada (DO) refieren a dos tipos de certificaciones diferentes en cuanto al grado de participación del área geográfica en la distinción del producto. En particular, la DO designa a

¹⁰⁶ Tales acciones incluyen la sanción de un marco normativo pero también la implementación de diferentes programas y proyectos específicos desde el Ministerio, como el Programa de Gestión de Calidad y Diferenciación de los Alimentos (financiado por el Banco Interamericano para el Desarrollo y co-administrado por el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura) y el Proyecto Regional de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) “Calidad de los Alimentos vinculada al Origen y las Tradiciones”.



aquel producto cuyas características y calidad se derivan esencialmente del origen geográfico, por lo que todas sus etapas de elaboración deben localizarse en el área geográfica de apelación (es decir, tanto la extracción o producción primaria como su procesamiento o preparación). En cambio, la IG distingue a aquel producto cuyas características, calidad, reputación o tipicidad son atribuibles al origen geográfico a partir de la asociación de alguna de las etapas productivas (la extracción o la producción o el procesamiento o la preparación) al área geográfica con la que se lo identifica. Hasta ahora se han reconocido cuatro DO a nivel nacional: dos para productos alimenticios (el Chivito Criollo del Norte Neuquino, en 2010, y el Salame de Tandil, en 2011) y dos para productos vitivinícolas (el vino Luján de Cuyo y el vino San Rafael, ambas de Mendoza, en 2005 y 2007 respectivamente). También han sido declaradas varias IG de productos alimenticios (Cordero Patagónico, Salame Típico de Colonia Caroya, Yerba Mate, Alcauciles Platenses y Melón de Media Agua de San Juan), así como casi un centenar en el caso de los vinos¹⁰⁷ (Castro, 2013; Castro y Cinalli, 2018).

El otro tipo de distinción formal elaborado y promovido desde el Ministerio de Agricultura/Agroindustria es el sello “Alimentos Argentinos, una Elección Natural” (y su traducción al inglés). Se trata de una marca de calidad gratuita creada en el mismo marco institucional en

¹⁰⁷ Asimismo, se encuentran en evaluación numerosas propuestas de IG alimenticias, como las del Queso Tafí del Valle (Tucumán), Aceite de Oliva Extra de Maipú y Miel de Malargüe (Mendoza), Ajo de Calingasta (San Juan) y Tomate Platense (Provincia de Buenos Aires), entre otras.



el año 2005 (Resolución N° 392) y convertida en Ley en el año 2014 (N° 26.967).

...con el objetivo de reconocer los atributos de los alimentos argentinos, distinguiendo una imagen nacional, posibilitando el posicionamiento de los alimentos en los mercados (internacionales) y fomentando la implementación de sistemas de gestión de la calidad como la elevación de los estándares productivos (<http://www.alimentosargentinos.gob.ar/HomeAlimentos/Sello/>).

Dicha distinción presenta dos componentes diferentes aunque no completamente escindidos. Por un lado, la apelación al “carácter argentino” del producto de cara a los consumidores internacionales, centrada en “las excelentes condiciones productivas y la abundancia de recursos que nuestro país ofrece” y, a la vez, en la intención de “promover y resguardar la autenticidad y originalidad de los alimentos argentinos, en virtud de las circunstancias sociales, culturales y naturales de producción, elaboración y transformación”. El sello “Alimentos Argentinos, una Elección Natural” es utilizado en más de 100 productos (dulce de leche, aceites de girasol, soja y virgen de oliva, harina de maíz, limón, peras, pimientos, peras y arándanos frescos, jamón crudo y cocido, merluza negra, miel fraccionada, yerba mate, entre otros), por parte de 27 empresas, como la fábrica de dulce de leche La Salamandra (Resolución 188/2007), localizada en la provincia de Buenos Aires. Por otro lado, esa distinción está anclada en los atributos de calidad conforme protocolos específicos diseñados para el producto, el proceso y el envase. Hasta la actualidad se dispone de 43 protocolos oficializados,



que pueden ser utilizados por empresas argentinas. Entre ellos podemos mencionar el protocolo del Dulce de Leche¹⁰⁸ para alcanzar la categoría “premium”, formulado en el año 2006 (Resolución 798/2006 y su actualización Resolución 12-E/2018). En él se enfatiza el carácter de “patrimonio gastronómico y cultural” del dulce de leche y se estipula que ese alimento debe ser elaborado con leche bovina (en particular se destaca la condición pastoril de la alimentación de las vacas), además de reglamentar el modo de obtención y las características de esa materia prima, el uso apropiado de determinados edulcorantes, el proceso de elaboración y el producto final (composición y características organolépticas).

En síntesis, cabe reconocer que a partir del año 2005 se potencian y amplían las políticas estatales dirigidas hacia la diferenciación de alimentos como estrategia competitiva, muchas de ellas inspiradas en los lineamientos formulados por los organismos internacionales que orientan esas propuestas. Los dos conjuntos referidos se insertan en el “paradigma de la calidad” (Martín, 2009) que enfatiza la necesidad de singularización de los bienes a través de protocolos productivos y de comercialización, en estos casos mediados por identificaciones territoriales de diversas escalas y contenidos¹⁰⁹. Estas propuestas se

¹⁰⁸ En la confección del protocolo participaron diversos organismos estatales: la ex-Dirección Nacional de Alimentos de la que fuera la Subsecretaría de Política Agropecuaria y Alimentos que pertenecía a la —en aquel entonces— Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos del Ministerio de Economía y Producción y el Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI-Lácteos). Mientras que en su actualización participaron el Centro de la Industria Lechera, el INTI, el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria, el INTA y la Subsecretaría de Lechería de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca del Ministerio de Agroindustria.

¹⁰⁹ Además de las certificaciones relativas a DO e IG y el sello Alimentos Argentinos se encuentran otros instrumentos de calificación, sin adscripción territorial, como la trazabilidad y las buenas prácticas agrícolas y de manufacturas, que apelarían según la narrativa oficial a “los conceptos de desarrollo con inclusión social y agregado de valor en origen” (SCHIAVONE, 2012: 2).



enmarcan en el Programa Nacional de Agregado de Valor del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación¹¹⁰. En términos más amplios estas iniciativas pueden pensarse como parte las políticas de promoción del desarrollo rural enmarcadas bajo el enfoque del Desarrollo Territorial Rural¹¹¹ (Arzeno y Troncoso, 2012; Montenegro, 2013). De hecho, algunos autores enuncian la implementación de una nueva fase de esas políticas en la región, el Desarrollo Territorial Rural con Identidad Cultural (Montenegro, 2013), que enfatiza las ventajas comparativas de los lugares (usualmente definidos como “territorios con identidad cultural”) para potenciar la competitividad de productores y productos a escala global (Giovanucci, 2009; Faludi, 2009). Incluso se enuncia que el actual panorama global abriría

...un escenario de interesantes oportunidades por tales productos y, sobre todo, por los contextos rurales marginales, donde los conocimientos contextuales y los recursos culturales, protegidos por la marginalidad misma, han sobrevivido al proceso de homologación de la economía fordista (Acámpora y Fonte, 2008: 192).

Asimismo, existen otras estrategias que promueven, como señala Kopytoff (1991), la singularización de los productos alimenticios, como la patrimonialización. En Argentina el reconocimiento patrimonial formal del dulce de leche se puede rastrear entre las décadas de 1970 y

¹¹⁰ Desde 2016 se denomina Herramientas de Agregado de Valor y Programa “Sumar Valor” de Promoción de Certificados Oficiales de Calidad en Alimentos Argentinos de Valor, Ministerio de Agroindustria.

¹¹¹ El Desarrollo Territorial Rural es definido, según uno de sus principales promotores en América Latina (el Centro Latinoamericano para el Desarrollo Rural/RIMISP), como “*un enfoque de análisis y de política pública que se plantea el impulso de procesos simultáneos de transformación productiva y cambio institucional a escala de territorios rurales*” (ARZENO y TRONCOSO, 2012: 76). En estas propuestas la condición “territorial” por lo general es planteada como sinónimo de política integral (en vez de sectorial), local (o gestionada de manera descentralizada, generalmente a nivel municipal) e, incluso, de promoción identitaria (CASTRO y ZUSMAN, 2016).



1990. En el municipio de Cañuelas (provincia de Buenos Aires) se declararon formalmente dos estancias (La Caledonia y San Martín) como patrimonio nacional por la –denominada en ese momento- Comisión Nacional de Museos, Monumentos y Bienes Históricos. En ambos casos los argumentos de tal reconocimiento se vinculan –directa e indirectamente- con la producción y consumo de dulce leche. El primero fue la estancia La Caledonia donde habría ocurrido un hecho que prevalece como narrativa fundacional de la invención argentina del dulce de leche. En ella se relata que un 24 de junio de 1829 la criada del propietario (Juan Manuel de Rosas¹¹²) estaba preparando la lechada (leche azucarada caliente) y, ante un descuido, la leche olvidada sobre el fuego comenzó a espesarse dando como resultado el dulce de leche. Se trata de un relato que es recuperado en diversas notas periodísticas –tanto de diarios nacionales como locales- cada vez que surge alguna novedad sobre este alimento¹¹³, así como en libros de divulgación histórica sobre la cocina argentina (Balmaceda, 2016; Ducrot, 2010) y/o de reconocidos cocineros (Becker, 2004; Hoss del Comte, 2000). Estos textos, a su vez, destacan al dulce de leche como propio de la identidad nacional debido a su alto consumo per cápita –aproximadamente 3 kg al año (Irigoyen, 2014; Martelli y Spinosa, 2009). Asimismo, aquella fecha de origen del

¹¹² Juan Manuel de Rosas (1793-1877) fue un militar y político clave del siglo XIX, entre otras funciones se desempeñó como Gobernador de la Provincia de Buenos Aires.

¹¹³ Por ejemplo, cuando se comunica la creación de un protocolo, una variedad nueva, una distinción, o incluso cuando se celebran la Fiesta del Dulce de Leche en el municipio de Cañuelas y la celebración del día Mundial del dulce de leche el 11 de octubre –fecha que dispuso el Centro Argentino de Promoción del Dulce de Leche y Afines para conmemorar el reconocimiento a nivel nacional del producto en Argentina- que se organiza en diferentes puntos del país (véase Agencia Nacional de Noticias/Telam, 2017: <http://www.telam.com.ar/notas/201710/211758-el-dia-internacional-del-dulce-de-leche-se-celebrara-manana.html>).



dulce de leche es la que se instauró -por ordenanza del municipio de Cañuelas (1154/1996)- como "Día de la Creación del Dulce de Leche", dando lugar a la Fiesta homónima¹¹⁴ local, que desde el 2007 tiene carácter provincial y se espera alcance relevancia nacional. Por otro lado, el reconocimiento patrimonial de la estancia San Martín (Decreto Nacional 262/1997) se debe a que en ella se habría establecido la primera industria lechera de Argentina, La Martona, manufacturándose uno de los primeros dulces de leche de producción masiva.

Durante la década de 2000 desde la -en ese entonces- Secretaría de Cultura de Nación, en colaboración con miembros del Instituto Nacional de Antropología y Pensamiento Latinoamericano (INAPL), se iniciaron proyectos y programas de investigación con el fin de indagar y relevar el patrimonio gastronómico del país. Estas acciones promovieron la creación de un nuevo sello, "Patrimonio Cultural Gastronómico y Alimentario¹¹⁵", del que participaron las secretarías de Cultura, Turismo y Agricultura nacionales junto a la Fundación Exportar y bajo el cual se incluyeron cinco productos: el vino, la yerba mate, el mate, las empanadas y el dulce de leche. Uno de los intereses de la Secretaria de Cultura era legitimar a esos alimentos como propios de la Argentina y que esa asociación sea consolidada en el exterior pensando en el mercado global.

¹¹⁴ Durante la Fiesta del Dulce de Leche se organizan concursos sobre la calidad y el sabor del dulce de leche en el que participan productores locales así como invitados de municipios vecinos.

¹¹⁵ En la conformación y declaración del sello participaron las Secretarías de Cultura, Secretaría de Turismo y Secretaría de Agricultura y la Fundación Exportar.



Ahora bien, este proceso de patrimonialización no estuvo carente de conflictos; por el contrario, generó un evento que algunos medios periodísticos titularon “la guerra del dulce de leche entre Argentina y Uruguay¹¹⁶”. A principios del año 2003, cuando se iniciaba la creación e implementación del sello, el gobierno de Uruguay comenzó a cuestionar este tipo de patrimonialización, alegando que esos alimentos también son productos constitutivos del patrimonio gastronómico uruguayo. El temor recaía en las implicancias que generaría ese proceso de patrimonialización, ya que luego Argentina podría pretender a nivel internacional la obtención de una Denominación de Origen para el dulce de leche nacional. De esta forma, lograría la exclusividad o, en términos de Harvey (2007), una renta monopólica sobre la producción y exportación de ese alimento. Ante esa posible situación, representantes de las áreas de cultura y educación del gobierno de Uruguay iniciaron negociaciones internacionales, buscando la intervención de organismos con autoridad sobre el tema, como el Instituto Nacional de Apelación y Denominación de Origen francés¹¹⁷, la UNESCO y la Organización Mundial de Comercio (OMC). A su vez, la comitiva uruguaya propuso a los representantes del área de cultura de Nación de Argentina trabajar en conjunto para presentar los alimentos que tienen en común¹¹⁸ (ej. dulce

¹¹⁶ Al respecto véase: <https://www.icndiario.com/2017/10/12/la-guerra-del-dulce-de-leche-entre-argentina-y-uruguay/>.

¹¹⁷ Francia es el país con mayor tradición en la implementación de IG; de hecho el champagne, una bebida espumante típica de la región homónima, es el primer producto protegido y certificado bajo la creación de una Denominación de Origen, otorgada por el estado francés en 1892. En el diferendo con respecto al dulce de leche esa institución francesa se mostró favorable hacia los reclamos de Uruguay aunque incentivó a que ambos países trabajaran conjuntamente.

¹¹⁸ La invitación también se extendió hacia otros países de la región (Bolivia, Chile, Perú, etc.) para trabajar en conjunto sobre la gastronomía que podría estar compartiendo para ampliar la posible presentación a la UNESCO.



de leche, empanadas y el asado) como “patrimonio cultural rioplatense” promoviendo, a su vez, mecanismos de identificación mediante otras certificaciones.

En abril del 2003 se formuló un convenio entre ambos países por el que se estableció que cada uno impulsaría mecanismos internos de identificación y reconocimiento de “productos culturales alimentarios y gastronómicos representativos de sus identidades locales” con los cuales posteriormente avanzar en conjunto hacia certificaciones de reconocimiento internacional que apelen al origen común (rioplatense, sudamericano). La delegación de la Secretaría de Cultura de la Nación de Argentina argumentó que su propuesta inicial no implicaba atribuciones jurídicas ni económicas respecto a la apropiación del dulce de leche; sino que entendía que ese reconocimiento posibilitaba: “ganar un poco de identidad, dentro en un mundo cada vez más globalizado e ignorante de las identidades culturales, que no reconoce al sur de América”.

Finalmente, cabe señalar que en los últimos años se observa que el dulce de leche también ha adquirido una gran relevancia en el ámbito turístico y gastronómico argentino. Es uno de los productos incluidos en eventos locales, nacionales e internacionales como representativo de la identidad del país (por ejemplo, en la Feria Caminos y Sabores que organiza la empresa Exponenciar¹¹⁹ anualmente en la ciudad de Buenos Aires y que cuenta con el apoyo del Ministerio de Turismo de Nación y de otros organismos públicos y privados). Asimismo, el dulce de leche

¹¹⁹ Es una empresa conformada por los medios de comunicación hegemónicos -como el Grupo Clarín- que fomenta eventos como espacios de negocios de productos, en este caso alimenticios, por parte de emprendimientos locales, regionales y nacionales.



fue incluido en el año 2011 en el Plan de Marketing Gastronómico 2020¹²⁰ como uno de los “productos estrella”, caracterizándolo como “patrimonio cultural gastronómico” asociado a la “marca país”. También cabe destacar los concursos que se promueven en torno a la calidad del producto, que luego son utilizados por las empresas y cooperativas ganadoras para su promoción en otros contextos, como las ferias gastronómicas realizadas por el gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires¹²¹. Otro signo de la promoción del dulce de leche como “alimento nacional” es la profusión -en estos últimos seis años- de comercios de venta exclusiva de ese producto en uno de los barrios más turísticos de la ciudad de Buenos Aires, San Telmo, tanto como producto final o como materia prima de otros alimentos “típicos”, como los alfajores.

CONSIDERACIONES FINALES

A lo largo de estas páginas hemos señalado los diferentes dispositivos implementados, los actores involucrados y los discursos configurados con el propósito de que el dulce de leche se legitime -en estas tres últimas décadas- como un alimento con “identidad nacional”. Para lograr la construcción de su singularidad identificamos las diversas certificaciones que se fueron formulando (sello Alimentos Argentinos,

¹²⁰ El Plan fue impulsado por el Ministerio de Turismo y el Instituto Nacional de Promoción Turística (INPROTUR), con la colaboración de la Cámara Argentina de Turismo (CAT) y la Federación Empresaria Hotelera Gastronómica de la República Argentina (FEHGRA).

¹²¹ Así, se puede observar la concentración de estos locales boutique -a veces, con más de una sucursal- en la principal calle turística del barrio (Defensa) como DULCE DE LECHE & CO S.A.S, La casa del Dulce de Leche; La vaca Lechera de San Telmo. Entre las marcas de dulce de leche se encuentran aquellas famosas como: Chimbote, ddl (La Salamandra), Patagonian Life, Mayol, Magdalena, Cachafaz, San Bernardo, por ejemplo.



Premio “dulce de leches elegidos por el pueblo” y “mejor dulce de leche artesanal”), con diferentes grados de aplicabilidad (local, nacional, internacional), funcionalidad (calidad, posicionamiento en el mercado) y exigencia, fundadas en una diversidad de normativas (regímenes legales, protocolos, etc.). Asimismo, hemos observado que la patrimonialización ha ocupado un rol relevante en dichos procesos, no solo al otorgar “valor agregado” legitimando el carácter identitario del dulce de leche a partir de poner en valor el proceso productivo y difundir el mito fundacional, sino también con propósitos de impulsar su mercantilización hacia el exterior, como es el caso del sello “Patrimonio Cultural Gastronómico y Alimentario”. En este contexto, el turismo resultó funcional al proveer los medios de marketing para contribuir al posicionamiento del producto en los mercados nacional y global, así como la creación de espacios de comercialización como las ferias y celebraciones en torno a la gastronomía argentina, en la que el dulce de leche ocupa un lugar significativo.

Los discursos (re)elaborados en esos dispositivos con el fin de distinguir al dulce de leche como un producto que expresa la "identidad nacional" se centran en dos tópicos: la narrativa acerca de su origen (el "accidente" ocurrido en una estancia bonaerense que habría dado lugar a su creación) y, sobre todo, el alto consumo y la relevante producción (industrial/artesanal) de este alimento, mediante de lo cual se demostraría que el dulce de leche es un alimento que está totalmente arraigado en la cocina, el consumo y, por ende, en las costumbres nacionales. Estos discursos son reforzados con las publicaciones de



libros históricos y de recetas, las cuales colocan al dulce de leche como un alimento representativo y significativo de la identidad gastronómica del país. Todas estas apreciaciones sobre sus características y consumo se ven objetivadas mediante la supuesta calidad alcanzada -tanto del producto, del proceso de manufactura y de la materia prima utilizada- gracias a los protocolos y controles implementados en el país en los últimos años.

Este proceso, como vimos, es producto de una red de agentes e instituciones estatales, entre la que destacamos diferentes organismos del ámbito agropecuario e industrial/tecnológico (Ministerio de Agroindustria, INTA, INTI), cultural y patrimonial (Secretaría Nacional de Cultura de Nación, INAPL), así como de agentes e instituciones nacionales no estatales (empresarios gastronómicos y turísticos, académicos, reconocidos cocineros, periodistas, organismos como Exportar, Exponenciar, entre otros) e internacionales (FAO, OMC, UNESCO, etc.). Gracias a esta red, heterogénea y multilateral, se fueron conformando políticas y acciones que tuvieron sus alcances y limitaciones. Como ejemplo de lo último, cabe retomar la disputa suscitada en el año 2003 con el gobierno de Uruguay frente a la búsqueda de reconocimiento internacional a la declaratoria del dulce de leche argentino como "Patrimonio Cultural Gastronómico y Alimentario". Esa situación permite evidenciar el carácter relacional (y por ende negociado) de los procesos de identificación, en este caso objetivado en torno a un alimento, al (re)plantearse -como producto del acuerdo bilateral- otras identidades, como la rioplatense.



Para finalizar, cabe señalar que los modelos y lineamientos que promueven los organismos internacionales y que luego son adoptados y re-contextualizados en los contextos nacionales/locales, terminan objetivando y estandarizando los productos con el solo interés de lograr –en este caso- el posicionamiento del dulce de leche como un bien de consumo exclusivo en el mercado internacional, a través de discursos sobre la valorización de la identidad nacional y la promoción del desarrollo local rural. Se estarían generando así nuevos espacios de disputa desigual en los cuales los actores (estatales y no estatales) hegemónicos readecuan sus estrategias de negociación reproduciendo geografías y políticas de exclusión/subordinación.



BIBLIOGRAFÍA

ACÁMPORA, Teresa; FONTE, MARÍA. Productos típicos, estrategias de desarrollo rural y conocimiento local. **Revista Opera**, Bogotá, v. 7, p.191-212, ene/dic. 2008.

ARZENO, Mariana; Claudia TRONCOSO. Alimentos tradicionales andinos, turismo y lugar: definiendo la nueva geografía de la Quebrada de Humahuaca (Argentina). **Revista de Geografía Norte Grande**, Santiago de Chile, v. 52, p. 71-90, sep. 2012.

BALMACEDA, Daniel. **La comida en la historia argentina**. Buenos Aires: Sudamericana. 2016.

BECKER, Miriam. **Pasión por el dulce de leche**. Buenos Aires: Atlántida. 2004.

BRENNER, Neil. The limits of scale. Methodological reflection on scalar structuration. **Progress in Human Geography**, SAGE, v. 25, n. 4, p. 591-611, dic. 2001.

CARMO CRUZ, Valter. Territórios, identidades e lutas sociais na Amazônia. In: Frederico Guilherme Bandeira Araújo; Rógerio Haesbaert (Orgs.). **Identidades e Territórios: questões e Olhares Contemporâneos**. Rio de Janeiro: ACCES, 2007. v. 1, pp. 93-122.

CASTRO, Hortensia. La promoción de Indicaciones Geográficas en el campo argentino. Exploración sobre actores, prácticas y discursos. In: VIII JORNADAS INTERDISCIPLINARIAS DE ESTUDIOS AGRARIOS Y AGROINDUSTRIALES. Buenos Aires: Universidad de Buenos Aires. 2013.

CASTRO, Hortensia; CINALLI, Franco. Lo rural como distinción. Procesos y debates en torno a la promoción de Indicaciones Geográficas. In: Castro, Hortensia; Arzeno, Mariana (Orgs.). **Lo rural en redefinición. Aproximaciones y estrategias desde la Geografía**. Buenos Aires: Biblos, 2018. p. 281-301.

CASTRO, Hortensia; ZUSMAN, Perla. Debates y derivas sobre la ruralidad contemporánea. Reflexiones desde el campo pampeano. In: Lencioni, Sandra; Blanco, Jorge (Orgs.). Argentina e Brasil. Territórios em redefinição, Rio de Janeiro: Consequência, 2016. p 281-308.

COMAROFF, John; COMAROFF, Jean. **Etnicidad S.A.** Buenos Aires: Katz. 2012.

COWAN ROS, Carlos. Estatalidades, políticas y movimientos sociales en su configuración interdependiente: una perspectiva analítica. **Working paper series Contested_cities**, Madrid, p. 1-46, sep. 2016.

DUCROT, Víctor. **Los sabores de la Patria**. Buenos Aires: Grupo editorial Norma. 2010.



- FALUDI, Magda. Iniciativas innovadoras en Centroamérica: café cargado con identidad. **Equitierra**, Santiago de Chile, v. 3, p. 28-34, may. 2009.
- FERNÁNDEZ, Ramiro. Cadenas globales de valor en redes políticas globales: ¿Herramienta para el desarrollo o dispositivo neoliberal? **Working Paper. Department of Geography**, British Columbia University. 2011.
- GARCÍAFANLO, Luis. ¿Qué es un dispositivo? Foucault, Deleuze, Agamben. **A parte Rei, revista de Filosofía**, Madrid, v. 74, p. 1-8, mar. 2011.
- GIOVANNUCCI, Daniele; RANABOLDO, Claudia. Mercados e Indicaciones Geográficas de Origen. **Revista Intercambios**, Santiago de Chile, v. 9, n. 97, abr. 2008.
- HARVEY, David. El arte de la renta: la globalización y la mercantilización de la cultura. In: **Espacios del capital. Hacia una Geografía crítica**. Madrid: Akal. (2007). p. 417-445.
- HEROD, Andrew. **Scale**. Londres & Nueva York: Routledge. 2011.
- HOSS DEL COMTE, Mónica. La cocina argentina. Buenos Aires: Mayal. 2000.
- HOWES, David. **Cross-cultural consumption. Global markets, local realities**. Londres: Routledge. 2004.
- IRIGOYEN, Dollie. **Producto argentino**. Buenos Aires: Planeta. 2014.
- KIRSHENBLATT-GIMBLETT, Barbara. **Destination Culture**. California: Universidad de California. 1998.
- KOPYTOFF, Igor. The cultural biography of things: commoditization as process. In Appadurai, Arjun (Org.). **The social life of things: commodities in cultural perspective**. Nueva York: Cambridge University Press, 1986. p. 89-122.
- MARTELLIM Juan y SPINOSA, Beatriz. **La cocina criolla**. Buenos Aires: Edicol. 2009.
- MARTIN, Facundo. **Las transformaciones recientes en la agricultura de oasis en Mendoza, Argentina. Una aproximación al caso de la reestructuración vitivinícola desde la economía política de la agricultura**. Tesis Magíster. Buenos Aires: FLACSO. 2009.
- MATTA, Raúl. Cocinando una nación de consumidores: el Perú como marca global. **Consensus**, La Molina, v. 17, n. 1, p. 49-60, ene/dic. 2012.



MAYORGA CASTAÑO, Diego. Paisaje Cultural Cafetero, Patrimonio de la Humanidad. La cuestión del discurso patrimonial en contraste con el paisaje de la caficultura. **Territorios**, Bogotá, v. 32, p. 35-59, ene/jun. 2015.

MONTENEGRO, Jorge. Desarrollo, territorio y control social. Una mirada desde la geografía. In: Alfaro, Belén; Cardoso, Lucas; Davies, Carina (Org.). **La Geografía frente a las nuevas manifestaciones territoriales. Estudios y perspectivas**. Santa Fe: Universidad Nacional del Litoral, 2013. P. 127-164.

PECK, Jamie. Geographies of policy: from transfer-diffusion to mobility-mutation. **Progress in Human Geography**, SAGE, v. 35, n. 6, p. 1-25, feb. 2011.

PECK Jamie; THEODORE, Nik. Mobilizing policy: Models, methods, and mutations. **Geoforum**, Science Direct, v. 41, p. 169-174, mar. 2010.

PRATS, Lorenç. **Antropología y patrimonio**. 2º ed. Barcelona: Ariel. 2004.

RAMOS, Alicia. The commodification of the “Amazonian indian”. **Série Antropología**, Brasília, v. 281, p. 2-20. 2000.

SCHIAVONE, Elena Marta. **Informe Final Proyecto FAO TCP/RLA/3211**. Calidad de los alimentos vinculada al origen y las tradiciones en América Latina. 2012.

SMITH, Neil. Políticas de escala y geografías de la diferencia. **Terra Livre**, San Pablo, 19, pp. 127-146, jul/dic. 2002.



SEÇÃO III

“A patrimonialização de sistemas culinários”





VINHO COMO CULTURA E IDENTIDADE: reflexões sobre as rotas turísticas de Pinto Bandeira e Vale dos Vinhedos, Rio Grande do Sul.

DOLCI, TISSIANE SCHMIDT
COELHO, LUZIA BUCCO
MEDEIROS, ROSA MARIA VIEIRA
SOUZA, MARCELINO DE

INTRODUÇÃO

As rotas turísticas do Vale dos Vinhedos e de Pinto Bandeira estão situadas na Serra Gaúcha, no Rio Grande do Sul, região colonizada predominantemente por imigrantes italianos e onde a produção vitivinícola preponderou e se expandiu, tornando-se uma das principais responsáveis pelo desenvolvimento rural nestes espaços. De acordo com Falcade (2017), no período de expansão da vitivinicultura brasileira, a região da Serra Gaúcha se sobressaiu tanto pela extensão da área cultivada e volume de vinhos produzidos como pela influência da cultura na composição de uma identidade vitivinícola para a região.

O Vale dos Vinhedos foi a primeira região do Brasil a obter, em 2002, a Indicação de Procedência para seus vinhos e, em 2012, a Denominação de Origem. Situado em áreas dos municípios de Bento Gonçalves, Garibaldi e Monte Belo do Sul é considerado o principal destino enoturístico do país, registrando 415.957 visitantes no ano de 2017 (APROVALE, 2018). A rota situada em Pinto Bandeira abrange



empreendimentos que integram a região que conquistou a Indicação de Procedência Pinto Bandeira, em 2010. A rota de Pinto Bandeira, apesar de não ser tão conhecida como o Vale dos Vinhedos, apresentou um incremento expressivo no fluxo de turistas nos últimos anos. Segundo informações da ASPROVINHO (2018) em 2009 cerca de 3.000 turistas circularam pelas vinícolas da região e, em 2017, esse número subiu para 39.0000 turistas.

O crescimento do turismo nestas localidades tem sido festejado por alguns segmentos da sociedade, entre eles empresários do setor e poder público, que o consideram um importante vetor para o desenvolvimento local. De outro lado, pesquisadores e estudiosos mostram e preocupam-se com os possíveis impactos que o crescimento do turismo pode causar, especialmente em relação à especulação imobiliária que faz com que a paisagem aos poucos vá se transformando. Em tal contexto, uma reflexão sobre a uva e o vinho para além de atividade econômica produtiva se faz necessário.

Neste sentido, o objetivo deste trabalho é apresentar a uva e o vinho como elementos identitários do território do Vale dos Vinhedos e de Pinto Bandeira que integram a memória coletiva dos imigrantes que constituíram essa região e que deram continuidade à tradição de suas origens. Também se buscou retratar como a identidade e a memória coletiva da uva e do vinho são mobilizadas pelo enoturismo para propiciar experiências diferenciadas aos turistas. Neste trajeto, faz-se uma breve reflexão sobre o as possibilidades do enoturismo em catalisar o desenvolvimento destes territórios ao mesmo tempo em que são



evidenciados os problemas que estão afetando a paisagem e a cultura destes espaços, visto que a especulação imobiliária e a instalação de empreendimentos deslocados do contexto local e do terroir tendem a comprometer ao longo do tempo a preservação sustentável da paisagem e do patrimônio cultural já constituído.

A estrutura do texto visa possibilitar a compreensão do objeto de estudo. Primeiramente apresenta-se a fundamentação teórica e posteriormente são expostas as construções teórico-práticas e reflexões desenvolvidas no trajeto da investigação. Para alcance dos objetivos propostos, realizou-se pesquisa bibliográfica, documental e de campo. As informações foram analisadas em diálogo com conceitos da antropologia e sociologia da alimentação, geografia e turismo. Com isso, pretende-se contribuir para o estudo da identidade social e memória coletiva relacionada ao vinho nestas regiões e do turismo enquanto fenômeno com capacidade de mobilizar e revalorizar culturas e identidades.

REFERENCIAL TEÓRICO

A Antropologia e a Sociologia têm contribuído para a reflexão e a compreensão do fenômeno da alimentação “incorporando nas análises, representações, crenças, conhecimentos e práticas que são herdados e ou aprendidos e que são compartilhados pelos indivíduos de uma cultura ou de um grupo social” (MACIEL e CASTRO, 2013, p. 321). Nessa perspectiva, esse artigo buscou compreender as representações, crenças e práticas relacionadas ao vinho com um olhar multidisciplinar,



fundamentando-se em estudos da Antropologia, da Sociologia da alimentação, do turismo e da geografia.

A transformação da uva em vinho é feita há muito tempo por diversas sociedades, sendo o vinho considerado desde um símbolo de rituais religiosos até um receituário para uma vida saudável, tendo seu valor e função ressignificados ao longo do tempo por diferentes culturas. De acordo com Rigaux (2010), o vinho é um dos principais símbolos culturais da civilização. Para Da Matta (1987) é a cultura que transforma o alimento em comida, na mesma ótica que Lévi-Strauss propõe “o cozinhado é uma transformação cultural do cru [...] há, pois, uma dupla oposição entre elaborado/não elaborado, por um lado, e entre cultura e natureza, por outro” (LÉVI-STRAUSS, 1979, p.170). A uva é o cru, o vinho é o elaborado.

Lévi-Strauss (1979), compara a comida à linguagem, como uma forma de comunicação a partir da qual pode-se compreender os mecanismos da sociedade em que o indivíduo está inserido. Para o autor as sociedades se expressam por diferentes idiomas e culinárias, o que lhes confere particularidade. Não obstante, tanto a linguagem como a cozinha são universais: “Assim como não existe sociedade sem linguagem, não existe nenhuma que, de um modo ou de outro, não cozinhe pelo menos alguns de seus alimentos” (LÉVI-STRAUSS, 1979, p.25).

É a partir destas “linguagens” herdadas e ou aprendidas na sociedade em que os indivíduos estão inseridos é que vão sendo compartilhadas as memórias e construídas as identidades. Pressupondo que as identidades são construções sociais, Candau (2011, p.27) destaca



que as identidades não são construídas a partir de um conjunto estável e objetivo de “traços culturais”, mas sim, são produzidas e se transformam “no quadro das relações, reações e interações socioambientais – situação, contexto e circunstâncias - de onde emergem os sentimentos de pertencimento, de visões de mundo identitária ou étnicas”. Contreras e Gracia (2004) destacam que as práticas alimentares, por sua vez, são marcadores de diferenças entre os grupos sociais, manifestando visões de mundo e identidades culturais diversas. Para Castells (1999, p.23):

a construção de identidades vale-se da matéria-prima fornecida pela história, geografia, biologia, instituições produtivas e reprodutivas, pela memória coletiva e por fantasias pessoais, pelos aparatos, de poder e revelações de cunho religioso. Porém, todos esses materiais são processados pelos indivíduos, grupos sociais e sociedades, que reorganizam seu significado em função de tendências sociais e projetos culturais enraizados em sua estrutura social, bem como em sua visão de tempo/espaço.

Neste sentido, é provável que os membros de uma comunidade compartilhem as mesmas maneiras de estar no mundo, adquiridas quando da sua socialização primeira. Do mesmo modo, Mintz (2001) afirma que o comer e a comida ocupam posição fundamental na aprendizagem social, e o comportamento do indivíduo em relação aos alimentos está vinculado à sua identidade social e às suas memórias, revelando a cultura na qual ele está inserido. Conforme Garine (1987, p.5) “a reação emocional da criança aos alimentos que sua cultura apresenta como sendo bons para ela é um elemento de sua integração social”. É desde a infância que os hábitos, saberes e comportamentos



alimentares são aprendidos e desenvolvidos, num processo do dia a dia, que vai identificando características e crenças singulares de grupos sociais. (AMON e MENASCHE, 2008).

Para Candau (2011), a Antropologia busca interpretar as relações entre o indivíduo e o grupo, e possui uma importante contribuição para o entendimento dos conceitos de memória e identidade. É a partir dos dados empíricos, por meio de estudo das práticas e de relatos que é possível saber como os indivíduos compartilham práticas, representações, narrativas, e lembranças que são chamadas de cultura. É nesse sentido que em sua obra “Memoire et Identité” o autor diferencia o que chama de memória e a distingue a partir de três principais qualidades.

A protomemória que é a memória social incorporada, que se expressa “nos gestos, nas práticas e na linguagem, e é realizada quase que automaticamente” (CANDAU, 2011, p. 323), seriam os hábitos. A segunda é a memória propriamente dita, a evocação das lembranças, do saber fazer, das crenças, das sensações e dos sentimentos e experiências reivindicadas do passado. E a terceira é a metamemória, que se compõe na forma de memória reivindicada e diz respeito à construção identitária das pessoas. “É a representação que se faz das próprias lembranças, o conhecimento que se tem delas” (CANDAU, 2011, p. 303). A metamemória então se refere à memória coletiva e a única dimensão compartilhada, pois se trata de um conjunto de representações da memória de um grupo social, como uma memória reivindicada. Esta possui papel importante na construção identitária dos indivíduos



[...] não pode haver identidade sem memória (assim como lembrança e esquecimento) porque somente esta permite a autoconsciência da duração. [...] por outro lado, não pode haver memória sem identidade, pois o estabelecimento de relações entre estados sucessivos do sujeito é impossível se este não tem a priori um conhecimento de que esta cadeia de sequências temporais pode ter significado para ele (CANDAUI, 2008, p. 138).

Para Pollak (1992, p. 2) os elementos constitutivos da memória, individual ou coletiva, são primeiramente os acontecimentos vividos pessoalmente. Em segundo, os acontecimentos vividos pelo grupo ou pela coletividade à qual a pessoa se sente pertencer. “É perfeitamente possível que, por meio da socialização política, ou da socialização histórica, ocorra um fenômeno de projeção ou de identificação com determinado passado, tão forte que podemos falar numa memória herdada”. Podem existir acontecimentos regionais que marcaram tanto um território ou um grupo, que sua memória pode ser transmitida ao longo do tempo com alto grau de identificação.

Observa-se então, que por detrás de qualquer comportamento ou prática alimentar, existe razões mais do que técnicas ou de âmbito científico, são razões culturais, que levam os indivíduos a determinadas escolhas. E, mesmo que ocorra a padronização dos modelos alimentares cotidianos devido à mundialização da economia alimentar, as práticas locais se mantêm vigentes e os produtos tradicionais (como o vinho) continuam a ser produzidos (GARINE, 1987; MIRASSE; MENASCHE, 2010). Para Garine (1987), uma das razões que explica a resiliência, de determinados alimentos locais, é de ordem material. As sociedades rurais



buscam em primeiro lugar sua subsistência e autossuficiência alimentar, as outras razões são simbólicas e estão ligadas a cultura tradicional, herdada ou aprendida com determinado grupo social. Nesse sentido, cada grupo social, fará suas escolhas, a partir de seus valores e dos seus hábitos, da melhor representação alimentar e adequada as suas características e do seu território.

Sendo assim, pensar nos alimentos como elementos de construção de identidade e memória cultural de um grupo social implica em refletir sobre os vínculos entre cultura e território. No campo antropológico, o território significa ambiente de vida, de ação, e de pensamento de uma comunidade, associado a processos de construção identitária (TIZON, 1995; FLORES, 2006), enquanto para a sociologia o território pode representar uma rede das relações com raízes históricas, configurações políticas e identidades (ABRAMOVAY, 1998). Já na Geografia, o território muitas vezes está vinculado à apropriação do espaço e às relações de poder e dominação estabelecidas. Nas palavras de Raffestin (1993, p.147) o território é “um espaço onde se projetou um trabalho, seja energia e informação, e que, por consequência, revela relações marcadas pelo poder. O espaço é a prisão original, o território é a prisão que os homens constroem para si”.

O território também pode ser compreendido pelo viés cultural, conforme Bonnemaïson (2002) todo grupo social de uma forma ou de outra tem uma relação com o território. O território é concebido como um pedaço do espaço que está enraizado sob uma mesma identidade, em que repousa um sentimento de pertença e uma visão compartilhada por



um determinado grupo. Na perspectiva do autor, territórios, lugares e paisagens só podem ser compreendidos em referência ao contexto cultural ao qual estão inseridos: “A correspondência entre homens e lugares, entre uma sociedade e sua paisagem, está carregada de afetividade e exprime uma relação cultural” (2002, p.91). Já para Haesbaert (1999, p.179) “as identidades só são territoriais quando sua estruturação depende da apropriação simbólica no/com o território”. A memória coletiva e os referenciais espaciais são as duas dimensões nas quais a construção das identidades territoriais estão ancoradas, segundo Haesbaert (2007).

Numa rota de enoturismo, em que o mundo do vinho vem a ser o principal motivador do turista (Falcade, 2004; Hall et al, 2000), território, identidade, cultura e paisagem se entrelaçam para propiciar a experiência turística. Geralmente a paisagem é a faceta mais facilmente captada pelo olhar do turista. Para Elias (2008), o enoturismo reúne aspectos do turismo rural e do turismo cultural, combinando as paisagens do campo e o valor cultural que o vinho adquiriu na sociedade moderna. As formas de produzir, os modos de vida, a memória coletiva e a identidade cultural se refletem nas paisagens e também nas narrativas dos atores que compõe uma rota enoturística: “a paisagem que serve como cenário para o turismo é preservada, estendida e cultivada pelos produtores de uva e vinho por meio das suas próprias atividades de produção” (DREYER E MÜLLER, 2011, p.104). Neste sentido, função e simbologia do território da uva e do vinho são mobilizados como atrativos turísticos.



Outro elemento fundamental para se pensar turismo, identidade, memória e território do vinho na atualidade é a noção de terroir, que de acordo com Tonietto (2007) é constituída pela combinação das características do solo, relevo e do clima juntamente com as variedades plantadas, as técnicas de cultivo da uva, os métodos de elaboração do produto. O terroir expressa uma singularidade de um território, havendo um contíguo relacionamento entre meio físico e vivências sociais. Para além da técnica, o terroir é impregnado de simbolismo, representando o saber-fazer, a transmissão de conhecimentos intergeracional e a história que combinadas com as características ambientais/físicas irão conferir um sabor determinado a um alimento (TAVILLA, 2007). No caso do vinho, seria uma construção social que conta uma história comunicando a identidade e cultura do lugar por meio do saber fazer deste alimento.

A temática do terroir emerge juntamente com as Indicações Geográficas (IGs), em um contexto da narrativa da globalização e da homogeneização cultural, em que a revalorização dos produtos e serviços regionais surge numa interdependência paradoxal entre o global e local. O processo de rotulação identifica e vincula um alimento a um território, conferindo simbologia e representatividade aos produtos, validando-os no que tange à aspectos legais, patrimoniais e culturais (TAVILLA, 2007). Assim, os vinhos possuidores de IGs são vinculados à identidade territorial e impregnados de simbologia.

No Brasil, as Indicações Geográficas, foram regulamentadas num passado recente pela Lei nº 9.279/96 e contemplam duas formas de proteção: a Indicação de Procedência (IP) que refere-se ao nome



geográfico de um país, região ou localidade de um território que tenha se tornado conhecida em função da obtenção ou produção de determinado produto ou serviço e a Denominação de Origem, que indica nome geográfico de um país, região ou localidade e que indica um produto ou serviço, no qual as características estão relacionadas diretamente ao meio geográfico, incluindo tanto fatores naturais (solo, clima, topografia) como humanos, e aproximando-se muito do conceito de terroir (BRASIL, 1996).

É notável que enoturismo desenvolve-se predominantemente em regiões que os vinhos estão associados ao terroir e, ou, à IG, valendo-se das representações geográficas e culturais expressas nesses conceitos. De acordo com Froehlich e Dullius (2012), as Indicações Geográficas são os dispositivos mais reconhecidos para promoção de desenvolvimento articulando a noção de identidade territorial e “buscam associar, no imaginário do consumidor, as relações de produção com a cultura e tradição, tipicidade e qualidade, bem como com propriedades particulares advindas do próprio ecossistema” (2012, p. 229).

O enoturismo é feito de encontros de sujeitos e experiências que se concretizam em espaços que congregam práticas sociais, paisagens, histórias e tradições vinculadas ao saber, fazer e saber fazer da uva e do vinho. A “voz da comida” (Amon e Menasche, 2008), muitas vezes validadas pelo terroir e pelas IGs, é ouvida pelos turistas e comunica significados, crenças e representações que passam a fazer parte de um imaginário que num processo que se retroalimenta irá revalorizar a identidade do território.

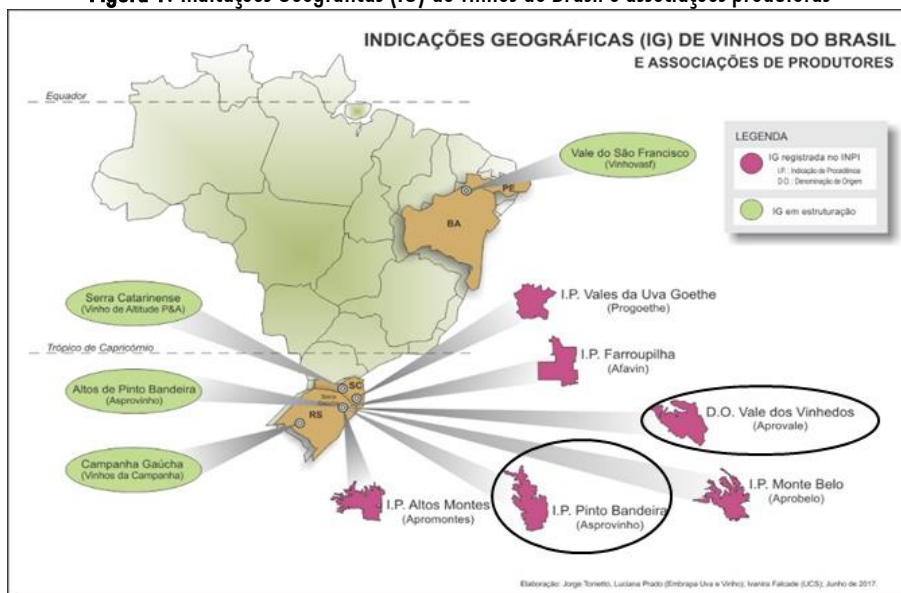


PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS DA PESQUISA

Do ponto de vista metodológico, realizou-se um estudo com abordagem qualitativa. De acordo com Minayo (2009) a pesquisa qualitativa se preocupa, nas Ciências Sociais, com motivações, significados, expectativas, crenças, e atitudes, ou seja, contempla as relações e os fenômenos em sua profundidade que dificilmente poderão ser expressos ou reduzidos a números. Primeiramente, estabeleceu-se um quadro conceitual para orientar o estudo por meio de pesquisa bibliográfica nas áreas da Antropologia e Sociologia da alimentação. Já com uma base teórica inicial, realizaram-se as visitas à campo em busca de respostas às nossas inquietações.

O campo de estudo delineado corresponde às áreas que compõem às Indicações Geográficas (IG) Vale dos Vinhedos e Pinto Bandeira. Os empreendimentos que compõem cada uma destas rotas turísticas fazem parte das respectivas associações: Associação de Produtores de Vinho do Vale dos Vinhedos - APROVALE e da Associação de Produtores de Vinho de Pinto Bandeira - ASPROVINHO (FIGURA 1). Dentre os objetivos destas duas associações estão a qualificação do vinho por meio da obtenção das Indicações Geográficas e a promoção do enoturismo, indicando uma estratégia de diferenciação e agregação de valor dos produtos vitivinícolas com a identidade territorial.

Figura 1: Indicações Geográficas (IG) de vinhos do Brasil e associações produtoras



Fonte: adaptado de Embrapa, 2017.

Durante a pesquisa, realizaram-se três saídas de campo (outubro de 2017, março e junho de 2018) onde foram adotadas técnicas de observação participante e entrevista semiestruturada para obtenção dos dados. De acordo com Tjora (2006) enquanto as entrevistas conduzem o pesquisador para observação, a observação participante pode sugerir os aprofundamentos necessários à entrevista, deste modo, são técnicas interativas que se complementam e proporcionam um aprofundamento do estudo.

Nas saídas de campo foram observadas diretamente cinco vinícolas, duas delas pertencentes ao Vale dos Vinhedos e três à Pinto Bandeira. Também foram observados dois restaurantes, um varejo de artesanatos e um empório de produtos coloniais que integram as rotas.



Em duas das vinícolas entrevistaram-se os proprietários, designados como entrevistado A e entrevistado B e em outras três foram entrevistadas as responsáveis pela recepção e visitação turística nas vinícolas (entrevistada C; entrevistada D e entrevistada E).

Além das entrevistas, documentos e produção bibliográfica sobre a história dos imigrantes, da colonização e da produção vitivinícola nesses locais, constituíram-se em referências secundárias essenciais para a análise empreendida. O trajeto metodológico provocou a necessidade de buscar ainda outras referências bibliográficas da Geografia e do Turismo a fim interpretar os dados obtidas na pesquisa decampo. Sendo assim, efetuamos a análise das informações com o apoio dos instrumentais interpretativos da Geografia, do Turismo, da Antropologia e da Sociologia da alimentação, com foco na identidade, memória, cultura e significado dos alimentos.

ANÁLISE DOS RESULTADOS

Perceber e falar do vinho no Vale dos Vinhedos e em Pinto Bandeira¹²² evoca a história constituidora do município de Bento Gonçalves, no Rio Grande do Sul. Foi no século XIX, mais precisamente em 1875, que lá chegaram as primeiras famílias de imigrantes italianos. O projeto de ocupação da região por italianos fez parte de uma política migratória relacionada ao processo de substituição da mão de obra escrava pela mão de obra europeia e pela valorização

¹²² Pinto Bandeira era um distrito do município de Bento Gonçalves que se emancipou em 2013, tornando-se um município.



fundiária, com a prática da venda dos lotes de terras públicas e a existência de uma legislação e de um quadro administrativo criado especificamente para promover a ocupação e o funcionamento das colônias imperiais.

A vinda da Itália não foi um processo simples para essas famílias de imigrantes, pois foram muitas as dificuldades enfrentadas pelo grupo até a chegada no Brasil:

No final do século XIX a Itália vivia um drama da desordem social, econômica política e cultural, guerras, invasões, luta, fome, miséria. As mães estavam cansadas de sepultarem filhos nos quintais de casas, era uma miséria total, não havia perspectiva de futuro. Foram longos anos, longos sermões na igreja nas igrejas aos domingos, para tentar convencer aquelas famílias a mudarem seu destino.¹²³

Como havia terras devolutas e a promessa de sua distribuição pelo governo federal, a vinda destas famílias estava ligada ao desejo de ter um pedaço de chão para cultivar e para viver. Em sua bagagem, os primeiros imigrantes trouxeram sementes de viti viníferas, entretanto, não obtiveram êxito com seu cultivo, de forma que a implantação efetiva da vitivinicultura ocorreu a partir de mudas de videiras da variedade Isabel (americana) trazida das colônias alemãs, que a cultivavam para próprio consumo já há algum tempo, visto que tal variedade se adaptou ao clima e relevo da região.

¹²³ Relato de descendente de imigrantes, Remy Valduga, no documentário “Memórias do Vale dos Vinhedos” que foi realizado pela Associação dos Produtores de Vinhos do Vale dos Vinhedos – APROVALE.



Para o imigrante italiano que chegou ao sul do Brasil em busca de uma nova oportunidade de vida, o vinho era um dos símbolos de sua casa, de suas memórias, raízes e cultura em meio a um ambiente nativo, desconhecido, perigoso e simbolicamente cru. Além disso, o vinho era de grande importância para efetivar sua religiosidade católica, representando o sangue de Cristo e integrando as diversas celebrações religiosas.

No início, os imigrantes cultivavam o vinho apenas para própria subsistência e posteriormente como principal fonte de sobrevivência e conseqüentemente de desenvolvimento local¹²⁴. De acordo com Dal Pizzol citado por Flores (2007), o vinho era produzido de forma bastante artesanal, com baixa qualidade e pouca higiene, porém, em pouco tempo, sua produção cresceu expressivamente, gerando excedentes e possibilitando a comercialização no mercado regional. Entre as décadas de 1880 e 1890 iniciou-se a comercialização do vinho Isabel para Porto Alegre e outras cidades, sendo que em 1884 o excedente de vinho na colônia já era notável, com uma produção per capita de quase 600 litros por habitante. (VALDUGA, 2011).

Neste processo, o vinho foi identificado como alimento simbólico de um novo grupo social que surgia: “o colono italiano”. Este vinho produzido com uvas Isabel foi designado de vinho colonial, denominação esta que é usada até os dias de hoje e memora a história da colônia italiana. A produção e consumo do vinho colonial, entre outros

¹²⁴ *Idem.*



aspectos, tornou-se assim um dos símbolos de identificação e pertença ao grupo social “colono italiano”. Como visto, de acordo com Contreras e Gracia (2004) as práticas alimentares são essenciais na sociabilidade humana e marcam diferenças, nos grupos sociais, manifestando visões de mundo e identidades culturais.

Woortmann (2006, p.34) também afirma que “hábitos alimentares alimentam identidades [atribuídas e assumidas] e etnocentrismos”, portanto, o hábito de produzir e tomar vinho identifica “nós” em oposição a outras identidades e etnias (CONTRERAS e GRACIA, 2004), num processo de construção de identidade do imigrante italiano num Brasil em formação. Neste sentido, as práticas relacionadas ao vinho vinculam-se à construção da identidade do colono italiano: agricultor, religioso, trabalhador árduo, produtor e apreciador de vinho, centrado na família e na terra.

Assim, o vinho colonial passou a integrar o cotidiano dos imigrantes, possibilitando que mantivessem sua cultura e estreitassem laços com suas raízes (FALCADE, 1999; VALDUGA, 2012; FLORES, 2007). Na visão de Garine (1987), as sociedades selecionam os alimentos dentro das possibilidades oferecidas pelo meio e recursos disponíveis. Nesse sentido, os imigrantes que se estabeleceram na região adaptaram tanto a variedade como a técnica de produção, a partir das possibilidades oferecidas por sua nova terra, para que pudessem manter a tradição de produzir e beber vinho. Tanto o cultivo de uvas da variedade Isabel, em substituição à viti vinífera, como a utilização de um sistema de condução de latada, com a videira suspensa horizontalmente, paralela ao solo,



sustentada por plátanos, são adaptações que possibilitaram que as práticas relacionadas ao vinho fossem mantidas. Tais adaptações revelam o desejo de permanência dos hábitos e costumes desta comunidade, mesmo que deslocados do seu país de origem. De acordo com Contreras e Gracia (2004) a cozinha é mais permanente que outros aspectos culturais. Na mesma perspectiva tem-se a afirmação:

A comida, nesse sentido, é importante porque representa um vínculo com o passado, a celebração das raízes, um símbolo de continuidade. É aquela parte da cultura do imigrante que sobrevive mais tempo, conservada até mesmo quando o vestuário, a música e a observância religiosa já foram abandonados (PEREIRA, 2002, p.11).

Uma das histórias mais contadas aos turistas no Vale dos Vinhedos é a da capela que foi construída com vinho em vez de água, em 1906, quando houve uma grande seca. Nesta ocasião, cada colono doou uma quantia da sua produção de vinho caseira para substituir a água e fazer barro para ligar os tijolos. (VALDUGA, 2012). Atualmente, nesta capela, há uma placa que a identifica tal peculiaridade, constituindo-se num ponto turístico que simboliza a reciprocidade, a religiosidade e a importância do vinho para a comunidade do Vale dos Vinhedos. A capela, enquanto ponto turístico materializa a metamemória desta comunidade, numa representação que se faz das lembranças que se tem sobre o passado (CANDAU, 2011).

Amon e Menasche (2008) entendem que a comida pode contar histórias, mediando passado e presente por meio das memórias. É neste contexto que o vinho se constitui como uma narrativa da cultura e da identidade, falando de trabalho, família, afetos e sociabilidade desta



comunidade. A “voz da comida” revela pertencimento e desejo de permanência naquela comunidade, mesmo que deslocada do seu local de origem, como no caso dos imigrantes italianos. E, mesmo quando o desenvolvimento já trouxe grandes transformações no modo de vida da população e na própria produção do vinho, as memórias comunicam seu significado.

Em duas das vinícolas visitadas, a ligação entre o vinho e a religiosidade dos imigrantes italianos é reproduzida no espaço. Em uma delas, a construção com túneis subterrâneos em que são preservados artefatos como pipas de madeiras, fotos antigas das famílias fundadoras e a imagem de santos criam uma atmosfera em que a percepção sensorial é aguçada, propiciando uma experiência de se estar em outro tempo. Essas memórias relacionadas ao vinho, dispostas de forma planejada para uma visita turística, narramos percalços e sucesso dos imigrantes, ao mesmo tempo em que revelam a construção da própria história e da identidade do território. A importância da religiosidade é evidenciada na fala da guia:

[...] então o túnel localizado por debaixo da rua é o que fica bem na frente da recepção turística, nesse túnel, vocês vão ver uma imagem de Santo Antônio que é o padroeiro da nossa aqui da nossa cidade, né. Os imigrantes, os descendentes de italianos, eles são muito ligados a religiosidade e a gente traz isso conosco também no roteiro [...] e ali tem também uma imagem de Nossa Senhora do Caravaggio, que segundo a crença católica ela é considerada protetora dos viajantes. (Entrevistada D)

Ao longo dos anos, o vinho passou a ser produzido para comercialização e aos poucos a região tornou-se referência na produção



de vinhos coloniais, suco de uva e vinhos finos no Brasil, num processo integrado de desenvolvimento socioeconômico deste espaço rural. Os imigrantes foram transmitindo para as novas gerações seus conhecimentos e sua cultura sobre o vinho, num processo contínuo de ressignificação cultural e de valorização de um passado de lutas e trabalho que reafirmam sua identidade. Na voz dos entrevistados percebe-se essa valorização do trabalho na terra:

Quem cultiva a uva sempre faz um pouco de vinho ou para o consumo ou para comercializar. Eu sou da quarta geração, eu e meus irmãos, da família Salton¹²⁵ produzindo vinho desde que chegaram aqui [...] seguindo esse legado de família passado de pai para filho [...] O vinho tem todo um papel social de fixação do homem, de produzir na terra e buscar essa valorização dos produtos. (Entrevistado A)

Esse parreiral é centenário, meu pai sempre produziu uvas para cooperativa e o pai dele já fazia isso. Aqui na volta, todos os lotes são de primos, tios, irmãos e todo mundo tem seu parreiral. [...] Mesmo a gente trabalhando com outras coisas também, já morei em São Paulo até, mas nada como estar aqui. (Entrevistado B)

Não somente as palavras, mas os braços, as mãos e as cicatrizes falam do trabalho nos parreirais. Ao mesmo tempo em que todos aprenderam o saber fazer com seus pais e avós, a formação técnica em Enologia foi característica comum entre os entrevistados, mostrando que a modernização e a tradição se juntam em caminhos que se complementam e se intercambiam no processo de elaboração do vinho. Na voz do entrevistado C “o enólogo tem que sair do laboratório, ir para

¹²⁵ O sobrenome Salton é vinculado à vinícola de mesmo nome, entretanto apesar de terem a mesma descendência a propriedade estudada não tem vínculos com essa vinícola.



o parreiral, moer uva, tirar o jaleco branco”, reforçando a ideia de valorização da vivência e do saber-fazer transmitido de geração em geração. E, é nesse processo de repasses (que vão além da geografia e que vão além da cultura) das receitas e das tradições que a comida e as práticas da alimentação podem se constituir como uma narrativa da memória social e da identidade de um povo (AMON; MENASCHE, 2008).

Fotografia 1: Parreiral Centenário em Vale dos Vinhedos – Entrevistado B



Fonte: Fotografado pelos autores na entrevista, 2017.

Tonietto (2005) e Falcade (2011), embora utilizem denominações diferentes, distinguem em suas pesquisas quatro fases diferentes na trajetória da produção de vinhos na região: na primeira etapa a vitivinicultura foi introduzida com a produção de vinhos de uvas americanas; na segunda há expansão da vitivinicultura e introdução das variedades híbridas e viníferas na produção dos vinhos; na terceira fase tem-se a melhoria da qualidade dos vinhos com a expansão dos vinhedos de variedades viníferas; e a quarta fase, que corresponde ao período



atual, é caracterizada pela identidade regional com vinhos de qualidade e indicações geográficas.

É nesta última etapa que o enoturismo toma proporção, gradativamente, em simbiose com o vinho, indicações geográficas e cultura regional. Segundo Falcade (2004) o enoturismo na região já existe há mais de 100 anos, porém seu crescimento e consolidação são recentes. A pesquisadora expõe que inicialmente havia a existência de dois grupos de turistas, um que viajava com intuito de visitar parentes ou por saudosismo da identidade cultural (uva e vinho) e o outro que era motivado pelas festas e festivais que contemplavam essa temática. Já a partir dos anos 1960 até o final dos anos 1980, com incentivos turísticos por parte do governo, as festas foram os principais atrativos que movimentavam o turismo, sendo a Festa Nacional do Vinho - FENAVINHO e a Festa Nacional da Champanhe - FENACHAMP, importantes eventos que auxiliavam no fortalecimento da imagem do vinho no país. (FALCADE, 2004).

Fotografia 2: Parreiral em vinícola em Pinto Bandeira – Entrevistado B



Fonte: Fotografado pelos autores na entrevista, 2017.



Todavia, foi só a partir dos anos 1990 que houve um crescimento expressivo do turismo, como uma oferta diversificada de atrações que incluem a paisagem e a cultura do território do vinho. A partir deste período houve a implementação de várias iniciativas, tais como: abertura de visitas à produção de vinhos por várias vinícolas; implantação de salas de degustação; oferta de hospedagem, gastronomia e atividades culturais; criação de rotas e roteiros turísticos com a temática uva e vinho. Ressalta-se que a diversificação e consolidação das atividades turísticas é fruto de um conjunto de iniciativas mais amplas ancoradas na Indicação Geográfica e na estratégia de diferenciação baseada em “produtos com identidade cultural”.

Conforme Dos Anjos (2012, p.72) esta estratégia de diferenciação está focada em “demonstrar o ‘efeito terroir’ desta região sobre os vinhos elaborados”. Nesse sentido, o processo de rotulação dos vinhos, identificando-os e distinguindo-os por meio da indicação geográfica, promove validação e ressignificação, representando para o consumidor tanto segurança alimentar como exigências de diferenciação em relação ao sabor, à origem e saúde (TAVILLA, 2007). Assim, a obtenção da Indicação de Procedência e posteriormente da Denominação de Origem Vale dos Vinhedos, bem como, da Indicação de Procedência Pinto Bandeira, têm papel central no enoturismo e no resgate e valorização da trajetória dos imigrantes que iniciaram o processo de cultivo da uva e produção do vinho.

Numa breve análise dos sites e materiais promocionais das associações que promovem as rotas turísticas do Vale dos Vinhedos e de



Pinto Bandeira evidencia-se a ênfase aos aspectos culturais, relacionados à história e ao imigrante italiano, bem como, à Indicação geográfica dos vinhos. Nos dois casos, fala-se em identidade local e territorial e alia-se a ideia de cultura à indicação geográfica. Barbosa (2009) quando reflete sobre as tendências alimentares do consumidor contemporâneo, afirma que as denominações de origem e os produtos artesanais, entre outros produtos:

integram uma mesma rede semântica que se interliga tanto à gastronomização do comer, como a valorização como instrumento de consumo político e saudabilidade. E todos integrados reforçam o elo entre comida e turismo. Rotas gastronômicas e rotas de vinho são transformadas em atrações turísticas. (BARBOSA, 2009, p. 51)

Assim, Canclini (1997) propõe refletir sobre o consumo e cidadania, cultura e identidade, de modo que a alimentação, enquanto ato de consumo, pode ser um campo revelador de identidades recompostas. Neste contexto, movimentos como slow food, grupos de compras diretas do produtor e consumo agroecológico, entre outros, são vislumbres de possibilidades para recomposição das identidades face à globalização neoliberal.

Nesta expressão de significados é interessante refletir sobre a fala do entrevistado C, técnico em Enologia e proprietário de vinícola, que tece uma crítica ao processo produtivo chileno que, segundo ele, adiciona produtos químicos para aceleração da maturação do vinho e assim “acabam bagunçando todo vinho”. Tal afirmação pode ser analisada na perspectiva da classificação dos alimentos puros e impuros de Douglas (1976) e ao princípio da incorporação de Fischler (1995).



Douglas (1976) analisa a classificação dos alimentos, tabus e as restrições alimentares, enfatizando as estruturas de pensamento e definição de regras que prescrevem o que seria puro e impuro, sagrado e profano. Na concepção do entrevistado, colocar um aditivo que acelere o processo de maturação do vinho é visto como algo profano, impuro. Já Fischler (1995) demonstra que comemos pela ideia de que todo alimento causa algum efeito sobre o corpo, seja bom ou ruim, portanto, a incorporação de um elemento estranho pode causar um efeito indesejável.

Como afirma Fischler (1995) o ato de incorporação do alimento vai além da nutrição, ela é guiada também por símbolos e representações, gostos que remetem à emoções e memórias. Ao comer produtos locais, há a incorporação das tradições, dos costumes, da paisagem, da infância rural. Então, o rótulo que identifica um produto regional, uma IP ou DO pode despertar no consumidor uma gama diferente de sensações e emoções. (TAVILLA, 2007). Neste contexto, o consumidor da cidade, com um gosto globalizado pode ser instigado a percorrer um roteiro por diferentes gostos e comensalidades.

É interessante destacar que o vinho consumido pelo turista, usualmente, não é o colonial, mas sim, o vinho fino, com indicação geográfica. O conhecimento e o gosto por determinados tipos de vinho também podem ser relacionados à distinção vinculada ao habitus de classe, proposta por Bourdieu (1983). Em sua teorização, argumenta que o gosto é uma construção que tem um papel importante de distinção e diferenciação social. A música, a arte, a moda e os alimentos consumidos expressam diferentes gostos que em conjunto traduzem estilos de vida



de determinadas classes sociais, reforçando e distinguindo a posição social numa hierárquica estrutura de classes.

Em contrapartida, conforme um dos entrevistados, a maior parte dos produtores de uva continua preferindo o consumo do vinho colonial, percebendo-se, assim, os diferentes significados atribuídos ao vinho pelos grupos sociais. Conforme Mintz (2001) a manutenção de certos hábitos alimentares é símbolo de resistência ou de valoração de atributos de determinada cultura no processo de globalização, numa tentativa de “preservação” da identidade. Em tal perspectiva, a permanência do hábito de beber o vinho colonial pode refletir esse desejo de manter viva a tradição do imigrante italiano.

Outra questão interessante sobre o vinho colonial é aquele com DO é que na produção do primeiro alguns viticultores ainda conservam o sistema de condução de latada, enquanto na DO há a exigência do uso do sistema de espaldeiras. Falcade (2017) explica que nos municípios de Monte Belo do Sul, Bento Gonçalves e Garibaldi, o uso de plátanos (*Platanus acerifolia*) na sustentação dos vinhedos plantados no sistema de latada gerou uma identidade única no mundo, tornando-se elemento emblemático da paisagem deste território. A autora complementa mostrando que mesmo com as transformações na vitivinicultura e eliminação de vinhedos tradicionais, os plátanos que antes sustentavam os vinhedos hoje crescem livremente, formando junto com seu entorno testemunhos materiais do trabalho e sistema de cultivo da uva no passado. Destarte, essas paisagens constituem-se atrativos turísticos únicos configurados pela natureza e cultura da região.



Além da paisagem dos vinhedos, atividades como almoços harmonizados, degustações de vinhos, histórias e memórias são convertidos em produtos turísticos para consumo nas rotas dos vinhos. Mais que olhar, o turista contemporâneo quer experimentar. Como relata o entrevistado C, é crescente o número de turistas que pagam para passar um dia produzindo seu próprio vinho, registrando com fotos e filmagem cada momento. Woortmann (2013) explica que os registros dessas cenas podem ser caracterizados como “fotos-troféus” que são compartilhados e exibidos em um grupo. Na fotografia 3 pode-se observar o ambiente para a degustação de vinhos em uma das vinícolas visitadas.

Fotografia 3: Degustação de vinho – Entrevistado C



Fonte: Fotografado pelos autores na entrevista, 2018.

A oferta crescente de passeios em que o turista faz a “colheita e pisa da uva” na vindima, demonstra a tendência de consumir o passado, com seus hábitos culturais, numa expressão de nostalgia que recupera e recria manifestações, muitas vezes deslocadas de suas origens,



conferindo à tradição uma dimensão de espetáculo e consumo, num processo de recriação do autêntico (CONTRERAS, 2005). Neste sentido, no enoturismo, a cultura material e imaterial se conectam indissociavelmente, configurando atrativos que evocam valores da cultura e memória do colono italiano, num processo de ressignificação e recriação da identidade.

Ao longo do tempo várias transformações foram evidenciadas nestes espaços geográficos. A obtenção das IGs e, o desenvolvimento do turismo, tem contribuído com essas mudanças, tanto como externalidades positivas como negativas. O incremento na qualidade dos vinhos, a valorização da identidade e cultura local, a diversificação de atividades econômicas no meio rural, a ampliação da infraestrutura, a possibilidade de vitivicultores permanecerem no campo e o desenvolvimento socioeconômico são alguns dos aspectos positivos. Em compensação, um aumento da concentração de terras, a especulação imobiliária, descaracterização da paisagem são problemas que surgiram e precisam ser equacionados, principalmente no Vale dos Vinhedos, conforme relata o entrevistado A:

Mas no geral aqui está ficando muito caro e aí fica difícil de investir. Principalmente no Vale dos Vinhedos, o cara lá quer 500.000 por 1 hectare de terra, como que vai comprar um hectare de terra a quinhentos mil, plantar um vinhedo, esperar três anos para produzir, para vender uva e ganhar trinta mil, quarenta mil o hectare a produção do ano inteiro. Com custo de produção é inviável. Por isso o pessoal está migrando para região da Campanha, terra mais barata, mecaniza mais, aqui não dá para mecanizar.



Já em Pinto Bandeira, onde o processo de desenvolvimento do turismo e das IGs aconteceu mais recentemente, tal problemática ainda não é exacerbada, mas como relata o entrevistado A:

O que está havendo são investidores particulares que compram um sitiozinho, sítios de lazer. Alguns compram uma pequena chácara como ideia de investimento para produzir. Tem um que planta uva em alguns hectares e outra vinícola produz para ele e já está começando a comercializar com marca própria, mas não dependem disso.

Nesta narrativa percebe-se que do mesmo modo que aconteceu no Vale dos Vinhedos, já há um interesse por parte do mercado imobiliário e de investidores na região de Pinto Bandeira, seja com o foco de imóveis de lazer ou investimento no setor vitivinícola. No entanto, esses novos proprietários de terras nem sempre tem vínculos com a identidade cultural a região e como o entrevistado disse, não dependem da vitivinicultura para viver.

Especialmente por compreender-se que a identidade é uma construção dinâmica influenciada por diversos fatores, percebe-se que na eminência de descaracterização da identidade vitivinícola da região, as possibilidades de êxito das estratégias de diferenciação de produtos e serviços baseados na identidade se esvaecerão. Assim, especial atenção deve ser dada a essas mudanças visto que a especulação imobiliária e a descaracterização da paisagem são ameaças concretas à identidade territorial destes espaços.



CONSIDERAÇÕES FINAIS

Esta reflexão conduziu a uma breve descrição da trajetória da vitivinicultura na região onde o Vale dos Vinhedos e Pinto Bandeira estão situados, demonstrando como essa atividade, fundamentada na agricultura familiar, foi configurando a história destes espaços. Evidenciou-se o protagonismo dos colonos provenientes da Itália, com sua ética camponesa e religiosidade, na expansão e consolidação da vitivinicultura e da identidade territorial. Apresentou-se que em período mais recente, a vitivinicultura, apoiada por um significativo aporte técnico-científico, recorreu a uma estratégia de diferenciação baseada na identidade dos produtos, que articula aspectos históricos, culturais e naturais, que são legitimados pelas Indicações Geográficas e pelo turismo, estabelecendo novas relações entre vinicultores, agricultores e prestadores de serviço.

No cenário apresentado, o enoturismo se destaca como um consolidador e difusor da imagem identitária do território, auxiliando na formação de um público consumidor dos produtos regionais. Ao mesmo tempo, apresenta-se como oportunidade para os vitivinicultores, que além de ampliarem seu público de consumo, ofertam uma gama de serviços de interesse turístico, como: colheita de uvas, piquenique nos parreirais, passeios de trator, degustação de vinhos artesanais, pisa de uva e almoços “típicos italianos”.

Neste contexto, discute-se os significados do vinho na construção da identidade das rotas turísticas em questão, refletindo sobre a cultura e a memória relacionada à vitivinicultura. Constata-se que a uva



e o vinho inicialmente simbolizaram a ligação dos imigrantes com sua terra natal, ao mesmo tempo em que foram signos da identidade de um novo grupo social, o colono italiano. Verifica-se que no período de mais de um século, o vinho e o processo de produção, foi se transformando, agregando novos elementos e construindo uma identidade territorial vitivinícola que atualmente é articulada para promoção do desenvolvimento territorial por meio do turismo e das IGs.

Não obstante, concluiu-se que o enoturismo e a estratégia da diferenciação dos vinhos pela identidade do território trazem à tona preocupações que estão afetando, gradualmente, o patrimônio natural e cultural da região. A especulação imobiliária, a instalação de pessoas e empreendimentos que não tem relação com a cultura e identidade local e a descaracterização da paisagem são aspectos que podem comprometer o futuro da estratégia adotada, sendo fundamental a discussão sobre essas problemáticas no âmbito político e acadêmico.



REFERÊNCIAS

- ABRAMOVAY, Ricardo. **Bases para a formulação da política brasileira de desenvolvimento rural: agricultura familiar e desenvolvimento territorial.** Brasília: IPEA, 1998.
- APROVALE. Vale dos Vinhedos. Disponível em: < www.valedosvinhedos.com.br >. Acesso em: 15 mai. 2018.
- ASPROVINHO. Associação de produtores de vinho de Pinto Bandeira. Disponível em : <<http://www.asprovinho.com.br>>. Acesso em: 15 de junho de 2018.
- AMON, Denise.; MENASCHE, Renata. Comida como narrativa da memória social. **Sociedade e Cultura**, Goiânia, v. 11, n. 1, p. 13-21, 2008.
- BRASIL. **Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996.** Regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial. Brasília, 1996.
- CANDAU, Joel. **Memória e Identidade.** Tradução: Maria Letícia Ferreira. São Paulo: Contexto, 2011.
- CANDAU, Joel. **Memoria e Identidad.** Buenos Aires: Ediciones Del Sol, 2008.
- BARBOSA, L. Tendências da alimentação contemporânea. In: PINTO, M.; PACHECO, J. K. (Org.). **Juventude, Consumo & Educação 2.** Porto Alegre: ESPM, 2009. p.15-64.
- BONNEMAISON, J. “Viagem em torno do território”, In: CORRÊA, Roberto Lobato; ROSENDAHL, Zeny. (Orgs.). **Geografia Cultural: um século (3)**, Rio de Janeiro: EDUERJ, 2002, p. 83-131.
- BOURDIEU, Pierre. Gostos de classe e estilos de vida. In: ORTIZ, R. (Org.). **Pierre Bourdieu: sociologia.** São Paulo: Ática, 1983. p. 82-121.
- CANCLINI, N. G. Consumidores do século XXI, cidadãos do século XVIII. In: **Consumidores e cidadãos: conflitos multiculturais da globalização.** Rio de Janeiro: Ed. UFRJ, 1997. p. 13-47.
- CASTELLS, Manuel. **A sociedade em rede: economia, sociedade e cultura;** v.1. 11. ed. Trad.: Roneide Venâncio Majer. São Paulo: Paz e Terra, 1999.
- CASTELLS, Manuel. **O Poder da identidade.** São Paulo: Paz e Terra, 1999.
- CASTRO, Helisa Canfield; MACIEL, Maria Eunice. A comida boa para pensar: sobre práticas, gostos e sistemas alimentares a partir de um olhar socioantropológico. **Demetra**, Rio de Janeiro, v. 8, Supl. 1, p. 321-328, 2013.



CONTRERAS, Hernández. Jesús.; GRACIA Amáiz, Mabel. Alimentación, "cocina" e identidade cultural. In: **Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas**. Barcelona: Ariel, 2004. p. 201-258.

DA MATTA, Roberto. Sobre o simbolismo da comida no Brasil. **O Correio da Unesco**, Rio de Janeiro, v. 15, n. 7, p. 22-23, 1987.

DREYER, Axel; MÜLLER, Juliane. Opportunities of cooperative marketing using the example of the wine region Saale-Untrust. In: SIDALI, Katia L.; SPILLER, Achin e SCHULZE, Bergit. **Food, Agriculture and Tourism: linking local gastronomy and rural tourism, interdisciplinary perspectives**. Springer-Verlag: Berlim, 2011. p. 102- 118.

DOS ANJOS, Fávio S. Indicações geográficas, Identidade e Desenvolvimento: um diálogo entre a realidade Europeia e brasileira. In: FROEHLICH, J.M.(Org.). **Desenvolvimento Territorial: Produção, Identidade e Consumo**. Ijuí: Unijuí, 2012. p.53-84.

DOUGLAS, Mary. **Pureza e perigo**. São Paulo: Perspectiva, 1976.

ELIAS, Luis Vicente. Paisage de Viñedo: Patrimonio e Recurso. **Pasos: Revista de Turismo y Patrimonio Cultural**. Vol 6(2), p. 137-158, 2008. Disponível em: <<http://www.pasosonline.org/articulos/287-62>>. Acesso em: 15 set. 2017.

EMBRAPA, **Indicações Geográficas de Vinhos do Brasil**, disponível em: <https://www.embrapa.br/uva-e-vinho/indicacoes-geograficas-de-vinhos-do-brasil>, acesso 08 jan., 2017.

FALCADE, Ivanira. O Vale dos Vinhedos no contexto histórico e socioeconômico regional. In: FALCADE, I e MANDELLI, F. (Orgs.). **Vale dos Vinhedos: caracterização geográfica da região**. Caxias do Sul: EDUCS, 1999. p. 25-33.

FALCADE, I. O espaço geográfico e o turismo na região da uva e do vinho no nordeste do Rio Grande do Sul. **Anais do Encontro Estadual de Geografia**, 21, 2001. Caxias do Sul: EDUCS, 2001. p. 39-53.

FALCADE, I. **A paisagem como representação espacial: a paisagem vitícola como símbolo das indicações de procedência de vinhos das regiões Vale dos Vinhedos, Pinto Bandeira e Monte Belo (Brasil)**. Tese em cotutela (Doutorado em Geografia). Porto Alegre: IGEO/UFRGS, Dijon: Escola de Doutorado Environnments2Santé (E2S)/Université de Bourgogne, 2011.

FALCADE, Ivanira. A geografia da uva e do vinho no Brasil: Território, Cultura e Patrimônio. In: MEDEIROS, R.M.V. e LINDNER, M. (Orgs.). **A uva e o vinho como expressões da cultura, patrimônio e território**. Porto Alegre: Evangraf, 2017. p. 103-123.



FALCADE, Ivanira. Enoturismo nas regiões Vitivinícolas da Serra Gaúcha e do Vale dos Vinhedos. In: **Anais do II Seminário de Pesquisa em Turismo do Mercosul**, Universidade de Caxias do Sul, 2004. Disponível em: <<https://www.ucs.br/site/midia/arquivos/35-enoturismo.pdf>>. Acesso em: 25 set. 2017.

FISCHLER, Claude. Las funciones de lo culinario. In: *El (h)omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Anagrama, 1995. p.61-87.

FLORES, Murilo. **A identidade cultural do território como base de estratégias de desenvolvimento – uma visão do estado da arte**. Acesso em 10 de junho de 2018, disponível em: http://static.fecam.com.br/uploads/28/arquivos/4069_FLORES_M_Identidade_Territorial_como_Base_as_Estrategias_Desenvolvimento.pdf

FLORES, Murilo. **Da solidariedade social ao individualismo: um estudo sobre o desenvolvimento do Vale dos Vinhedos na Serra Gaúcha**. Tese (doutorado) - Universidade Federal de Santa Catarina, Centro de Filosofia e Ciências Humanas. Programa de Pós-graduação em Sociologia Política. Florianópolis, 2007.

FROEHLICH, José Marcos e DULLIUS, Paulo Roberto. Indicações geográficas, Identidade e Desenvolvimento: um diálogo entre a realidade Europeia e brasileiras experiências de indicações geográficas no Brasil Meridional e a Agricultura Familiar. In: FROEHLICH, J.M.(Org). **Desenvolvimento Territorial: Produção, Identidade e Consumo**. Ijuí: Unijuí, 2012. p. 225-266.

GARINE, Igor. Alimentação, culturas e sociedades. **O Correio da Unesco**, Rio de Janeiro, v. 15, n. 7, p. 4-7, 1987.

HAESBAERT, Rogério. Identidades territoriais: entre a multiterritorialidade e a reclusão territorial (ou: do hibridismo cultural à essencialização das identidades). In: ARAUJO, Frederico Guilherme Bandeira de; HAESBAERT, Rogério. (Orgs). **Identidades e territórios: questões e olhares contemporâneos**. Rio de Janeiro: Access, 2007, p.33-56.

HAESBAERT, Rogério. Identidades Territoriais. In: CORRÊA, Roberto Lobato e ROSENDAHL, Zeny (Orgs.). **Manifestações da Cultura no Espaço**. Rio de Janeiro: UERJ, 1999. p. 169-190.

HALL, C. M.; SHARPLES, I; CAMBOURNE, Brock; MACIONIS, Niki. **Wine tourism around the world: development, management and market**. Oxford: Hardcover, 2000.

LÉVI-STRAUSS, Claude. (1968). O triângulo culinário. In: SIMONIS, Yvan. **Introdução ao estruturalismo**: Claude Lévi-Strauss ou "a paixão do incesto". Lisboa: Moraes, 1979. p. 169-176.



- MINAYO, Maria Cecília de Souza (org.). **Pesquisa Social**. Teoria, método e criatividade. 18 ed. Petrópolis: Vozes, 2009.
- MINTZ, Sidney W. Comida e antropologia: uma breve revisão. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, São Paulo, v. 16, n. 47, p. 31-41, 2001.
- MIRASSE, Jone; MENASCHE, Renata. Nativo, cativo e estrangeiro: categorias alimentares e percepções sobre Segurança Alimentar e Nutricional. In: **IV Encontro da Rede de Estudos Rurais**, Curitiba, 2010.
- PEREIRA, Lenora S. A marca do islã na alimentação: ritos comensais durante o Ramadán em Porto Alegre. *Revista Travessia*, São Paulo, v. 15, n. 42, p. 11-15, 2002.
- POLLAK, Michael. Memória e Identidade Social. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, vol. 5, n. 10, 1992, p. 200-212.
- RAFFESTIN, C. **Por uma Geografia do Poder**. São Paulo: Ática, 1993.
- RIGAUX, Jacky. **Le Réveil Des Terroirs**. Défense et illustration des climats de Bourgogne. Éditions de Bourgogne, 2010.
- TONIETTO, Jorge. Experiências de desenvolvimento de Indicações Geográficas: vinhos da indicação de procedência Vale dos Vinhedos. In: LAGES, V.; LAGARES, L.; LIMA BRAGA, C. (Orgs.). **Valorização de Produtos com diferencial de qualidade e identidade: indicações geográficas e certificações para competitividade nos negócios**. Brasília: Sebrae, 2005.
- TONIETTO, Jorge. Afinal, o que é Terroir? **Bon Vivant**, Flores da Cunha, v. 8, n. 98, p. 08, abr., 2007.
- TAVILLA, Valeriana. Proposition d'argumentaire: le terroir comme guide sur les « Voies du Goût » : entre représentation et redéfinition. **Territoires du vin** [en ligne], n°1 - Pour une redéfinition des terroirs, 30 octobre 2007.
- TIZON, Philippe. Le territoire au quotidien. In: DI MEO, G. **Les territoires du quotidien**. Paris: L'harmattan, 1995. p. 17-34.
- TJORA, Aksel H. Writing small discoveries: an exploration of fresh observers' observations. **Qualitative Research**, London, v. 6, n. 4, p. 429-451, 2006.
- VALDUGA, Vander. **Raízes do Turismo no Território do Vinho: Bento Gonçalves e Garibaldi -1870 a 1960.** (RS- Brasil). Tese (Doutorado). Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Instituto de Geociência. Programa de Pós-graduação em Geografia. Porto Alegre, 2011. Disponível em: <http://hdl.handle.net/10183/38568>. Acesso em: 20 dez 2017.



VALDUGA, R. **Sonho de um imigrante.** 3ª ed. Porto Alegre: Editora Suliani. 2012.

WOORTMANN, E. **A comida como linguagem.** *Habitus*, Goiânia, v. 11, n. 1, p. 5-17, 2013.

WOORTMANN, K. O sentido simbólico das práticas alimentares. In: ARAÚJO, W.M. C.; TENSER, C. M. R. (Org.). **Gastronomia: cortes e recortes.** Brasília: SENAC, 2006.



PATRIMONIALIZAÇÃO DA COMIDA: memórias e construções de narrativas sobre a “comida típica”

FERREIRA, HELENA CATÃO HENRIQUES

INTRODUÇÃO

A alimentação sempre desempenhou um papel de importância para o desenvolvimento do turismo, tal como para a vida das pessoas de um modo geral, já que para a manutenção da saúde é preciso alimentar-se regularmente, de forma a suprir necessidades orgânicas e nutricionais. Porém, como no cotidiano, sempre representou muito mais do que um fator biológico, perpassando as sociabilidades e os rituais da vida em sociedade.

No turismo, durante muito tempo, a comida foi percebida apenas como parte dos serviços, da infraestrutura de apoio à organização da atividade. É bem posterior seu entendimento como atrativo turístico. Hoje, entretanto, ela está bem estabelecida nesta categoria e vem aumentando e diversificando seu potencial nos mais diferentes lugares.

Ao experimentar os alimentos locais, os turistas tem contato com a cultura de um determinado lugar, com seus modos de fazer, com os elementos e produtos utilizados, suas temporalidades e modos de preparo, constituindo uma chave para a compreensão do “outro” visitado. Como um processo que se verifica globalmente, o contato com as comidas emblemáticas de um território contribui com a familiarização



relativamente consciente sobre o meio ambiente social, econômico e físico do destino, integrando-se aos diversos tempos da viagem, desde os preparativos e decisões tomadas sobre roteiros, até os souvenirs adquiridos pelos turistas (BESSIÈRE; MOGNARD& TIBÈRE, 2016).

Sendo assim, a construção de um imaginário e de narrativas a respeito das “comidas típicas” se torna um dado importante na elaboração da identidade de um lugar para o turismo.

Na atualidade, o interesse pela alimentação no turismo tem crescido exponencialmente, e esta relação tem se estendido e aprofundado, criando ou enriquecendo produtos, roteiros e circuitos turísticos ou se constituindo como a principal atração. No campo acadêmico, este fenômeno está ligado aos debates sobre desenvolvimento local e a processos de patrimonialização cultural que os sustentam (BESSIÈRE; MOGNARD& TIBÈRE, 2016).

Além do interesse dos turistas, tem se expandido, em contrapartida, o das empresas turísticas, dos órgãos responsáveis pelo desenvolvimento turístico das localidades, dos divulgadores em geral, daqueles que criam roteiros e guias de viagem e do mundo acadêmico, constituído por pesquisadores, professores e estudantes, que têm voltado seu olhar para esse importante aspecto da cultura dos lugares. A demanda, a organização e a investigação sobre a atividade são processos imbricados e interdependentes.

Os setores agroalimentares e artesanais tem participado deste novo aspecto do discurso e das práticas relacionados com o desenvolvimento local, reforçando a importância dessa valorização



cultural e ajudando a construção social dos “patrimônios alimentares” (BESSIÈRE; MOGNARD & TIBÈRE, 2016).

Atualmente, a produção agrícola supõe uma dinâmica de patrimonialização perpassada pela valorização econômica e sociocultural dos recursos dos territórios rurais. Esse processo responde a uma demanda social de revalorização desses lugares e de sua vocação agrícola, atribuindo-lhes novas funções sociais, culturais e turísticas, em que se combinam tradição e inovação. Nesse sentido, os patrimônios alimentares aparecem como recursos materiais e imateriais que se renovam permanentemente (BESSIÈRE, 2013), a partir de um processo em que as transformações podem ser interpretadas como perda ou como inovações e resistências.

As práticas alimentares são um aspecto muito particular e simbólico das culturas, por mais que um movimento contemporâneo de transformação dos alimentos pela indústria globalizada tenha levado a certa homogeneização de hábitos e costumes. Ao mesmo tempo em que a alimentação une, também separa, distingue. O que é comum para uns, pode ser inaceitável para outros em termos alimentares. A distinção pode figurar como valor positivo, mas também pode estar carregada de etnocentrismo.

Este trabalho parte de metodologia qualitativa, se caracterizando como um ensaio exploratório que apoiará uma pesquisa de campo ainda em fase inicial. Baseia-se em pesquisas bibliográficas sobre turismo e alimentação com um enfoque antropológico, bem como em observação direta a partir de pesquisas anteriores. Os estudos que inspiraram essas



reflexões se voltaram para dois campos de pesquisa de base etnográfica em que permaneci por longo tempo: a Ilha Grande, em Angra dos Reis e a localidade de Três Picos, em Nova Friburgo, ambas pertencentes ao estado do Rio de Janeiro. Tanto em uma quanto em outra, a alimentação se mostrou um tema recorrente e importante, e se impôs ao meu olhar como pesquisadora, que inicialmente não a tinha como objeto central de investigação.

Os processos que fazem parte das reflexões desse trabalho dizem respeito principalmente ao que chamamos hoje de “novo rural”. Os trabalhos de campo que as inspiraram foram empreendidos em pequenas localidades, em que se atravessam questões relacionadas com unidades de conservação da natureza, agricultura familiar, tradições e reinvenções alimentares, e o turismo que se organiza a partir desses contextos.

Território, comida e o desenvolvimento do turismo

O desenvolvimento do turismo tem sido pensado, ao longo do tempo, a partir das polêmicas sobre desenvolvimento de modo geral. Assim como acontece com outras atividades econômicas, há, atualmente, embora não de forma generalizada e consual, a preocupação com um modelo de desenvolvimento que não esteja comprometido exclusivamente com a esfera econômica (visando somente à obtenção de lucro), mas que esteja também articulado com as questões ambientais, sociais e culturais.

Desde a década de 1960, ao mesmo tempo em que a noção de desenvolvimento econômico se ampliava mundialmente e se tornava



fundamental na expansão do capitalismo, aumentavam as críticas contra ela. A partir da segunda metade desta década, “ganhou vulto a identificação dos impasses teóricos e práticos da promoção do desenvolvimento económico” (MALUF, 2000, p. 53). Gligo (1991) ao destacar os paradigmas do desenvolvimento latino-americano, gerados em épocas distintas, afirma que sempre tiveram como base a abundância de recursos na região e que esta tem sido uma das causas da deterioração ambiental.

O turismo geralmente acarreta mudanças socioespaciais, pois reorganiza o território, estabelecendo usos diferenciados, reterritorializando populações e abolindo práticas tradicionais. Deste modo, as transformações podem propiciar a inclusão de alguns grupos sociais ou, mesmo, promover a exclusão social de outros, em um processo extremamente dependente do modo como é planejado, implantado e operado. Visando ingressar em uma dinâmica mais inclusiva socialmente e, ao mesmo tempo, lidando com questões de impacto ambiental, configurações alternativas de desenvolvimento do turismo passaram a ser ensaiadas e postas em prática.

Pecqueur (2006) avalia que, diante do contexto económico internacional da atualidade, emerge a questão do desenvolvimento territorial, não só como uma possibilidade para as economias industrializadas, mas também para os países em desenvolvimento. Em sua opinião, as soluções no quadro da macroeconomia, no contexto do mundo globalizado, não parecem ser suficientemente inovadoras de modo a dar conta das necessidades do desenvolvimento. Para



Hirschman (1986), o desenvolvimento territorial é a revelação de “recursos escondidos” e a mobilização destes recursos constituiria o mais importante elemento na promoção do desenvolvimento. Deste modo, torna-se um discurso corrente, também com relação ao desenvolvimento turístico e às questões de sustentabilidade, o do desenvolvimento local e endógeno, baseado na valorização da natureza local, do capital humano e das microeconomias, em que se forjaria um viés de inclusão social na atividade turística, contribuindo para o enfrentamento da pobreza e minimização das desigualdades sociais.

É importante chamar a atenção, que ao mesmo tempo em que este discurso parte de uma crítica ao desenvolvimento capitalista e às suas mazelas sociais e ambientais, passa a ser incorporado pelo mercado, e hoje, faz parte da própria elaboração da imagem dos produtos em geral e turísticos em particular, já que a matéria prima do turismo são as paisagens naturais e as culturas locais.

As questões ligadas à alimentação, como um fator cultural fundamental, e importante também para o turismo, estão implicadas no debate sobre desenvolvimento e sustentabilidade. De um modo especial as áreas rurais, historicamente associadas à produção agrícola e pecuária e, mais recentemente ao turismo, entram fortemente nessa reflexão.

Garcia Parpet (2016) relata que, fazendo frente à industrialização da agricultura na França, no período pós Segunda Guerra Mundial, que tinha como preocupação primordial a produtividade e o lucro, transformando o camponês em agricultor, começa a crescer uma reação a esse modelo. Esta era representada pelas preocupações com o meio



ambiente, a segurança alimentar, a reprodução econômica e social dos camponeses, a produção de orgânicos e a produção artesanal de alimentos, por meio de técnicas ancestrais. Todas essas ideias e práticas eram vinculadas à noção de território como o lugar de vida e de cultura, dando origem à concepção de “terroir”. Começa, então, a ganhar visibilidade um processo de patrimonialização não só dos produtos, mas também das formas próprias de cultivo e preparação dos alimentos em cada localidade. Nesse contexto se dá a valorização da ideia de “autenticidade” do produto alimentar, principalmente quanto à sua origem. Essa produção agrícola definida pelo “terroir” agrega aos produtos fortes componentes simbólicos, em que estes se transformam em produtos diferenciados e “de luxo”, consumidos pelas classes mais abastadas da sociedade. Seu valor resulta de sua legitimação em um universo mais amplo que inclui a comercialização e também seu status no âmbito científico e jurídico e sua inserção nas esferas do consumo, vinculados à identidade social de seus consumidores. Seria esse o caso dos vinhos, que começaram a ser classificados por denominações de origem geográfica (DO), em um processo bem anterior, ainda em meados da década de 1930 na França, mas que se reforça nesse momento histórico. Posteriormente esse processo passou a abranger os queijos, as aves, os frios, e também as frutas, verduras e legumes (GARCIA PARPET, 2016).

A autora afirma que concomitantemente ocorreu uma valorização dos camponeses, de sua produção artesanal baseada em saberes territorializados, respeitando as tradições locais. As



denominações de origem tiveram enorme sucesso na França até a década de 1980 quando perderam a força. O desenvolvimento do turismo esteve ligado também a este momento, atraindo uma enorme demanda para as localidades, que desenvolveram verdadeiros cenários produtivos ancorados na imagem dos vinhos, a partir dos diferenciais de “qualidade”, “autenticidade” e “patrimônio” (GARCIA PARPET, 2016).

O modelo de denominação de origem e todo o seu ideário atravessou as fronteiras da França sendo adotado (até hoje) por inúmeros países, inclusive o Brasil, mas, ao mesmo tempo em que se tornava um modelo internacional, perdeu a força como designação dos vinhos franceses, quando o mercado de vinho se amplia e conquista consumidores de outras classes sociais e outras nacionalidades (GARCIA PARPET, 2016).

Entretanto, hoje, o ideário ligado ao desenvolvimento do “terroir” ganha um novo folego, vinculado à ideia de sustentabilidade e ao âmbito da excelência gustativa, mostrando que a valorização do “terroir” na França está atualmente mais preocupada com a visibilidade mediática do que com a garantia jurídica.

A comida como patrimônio

Fazendo par com as estratégias de desenvolvimento das áreas rurais e, atendendo a uma demanda social que cresce continuamente, legitimam-se processos de patrimonialização da produção de alimentos, como também de seus modos de fazer, hábitos e costumes, saberes e práticas de consumo, produtos agrícolas brutos ou transformados,



técnicas de produção e de culinária, formas de sociabilidade, simbologia dos alimentos, passando por uma valorização econômica e sociocultural.

O patrimônio cultural, do qual o patrimônio alimentar é parte, seria como uma ponte entre o passado e o presente de um determinado grupo social, produzindo a materialização das continuidades por meio da herança e simbolizando essa transmissão. Está vinculado às identidades sociais, na medida em que precisa ser reconhecido como tal pelo grupo para que possa existir. Caracteriza-se como uma construção social, situada no tempo e no espaço, feita a partir de seleções de elementos culturais a serviço de interesses determinados e está sempre em transformação, o que pode ser constatado pelas inúmeras concepções de patrimônio que se sucedem através do tempo (ESPEITX, 2004).

Falando do que ocorre com a noção de patrimônio na Espanha, Espeitx (2004) argumenta que a ampliação de atividades como o lazer e o turismo teve importância nessa transformação. Nessa relação entre turismo e patrimônio cultural, hoje se tem a expectativa de que ela possa gerar rentabilidade econômica e por isso está ligada de diversas maneiras aos discursos sobre desenvolvimento local, sustentável, territorial.

Para Expeitx (2004, p. 195) a cultura alimentar pode ser definida como o “complejo entramado de prácticas y conocimientos, valores y creencias, técnicas y representaciones sobre qué, cuándo, cómo, com quién y por qué se come” em um determinado grupo social. Dessa forma, estão contemplados tanto os produtos e técnicas de produção como valores, usos, costumes e consumo desses produtos.



Nesse mesmo sentido, patrimônio alimentar seria, então, o conjunto de elementos materiais e imateriais que constituem as culturas alimentares dos grupos sociais tidas como herança coletiva partilhada (BESSIÈRE, 2013). A autora afirma que hoje o patrimônio alimentar suscita projetos de intervenção visando inovação territorial, na qual o turismo representa um importante papel. Nesse sentido, constitui também uma alavanca de desenvolvimento rural e diversificação socioeconômica (BESSIÈRE, 2013).

Para além da continuidade, essa herança significa uma renovação do passado, uma nova leitura que aponta para o futuro. Oscilando entre os polos da tradição e da inovação, da história e do futuro, o patrimônio se configura como uma construção social e coletiva, demonstrando o caráter de composição permanente das culturas alimentares. Neste sentido, elas passam por diferentes formas de inovação, como as tecnológicas, comerciais, territoriais, organizacionais. De acordo com essa lógica o patrimônio seria constituído também por atores sociais muito diferenciados e que frequentemente entram em conflito, por diferentes usos, estratégias simbólicas, a partir de dinâmicas complexas.

Um fenômeno altamente identificado com os tempos globalizantes que vivemos na contemporaneidade é a redescoberta do passado, aliada à valorização da memória e das tradições. Este tema tem sido recorrente em âmbitos diversos e podemos observar nas localidades o surgimento de estudos e projetos destinados à reconstrução de histórias e ao ordenamento dos dados de forma a que se tornem



compreensíveis e atraentes para um público voltado ao consumo de reminiscências do passado.

Ao mesmo tempo em que se vê a destruição de patrimônios culturais materiais e imateriais, a partir de interesses econômicos, surgem políticas públicas destinadas à sua preservação e proteção e expande-se o interesse em investimentos privados na área, configurando uma nova atribuição de sentido ao patrimônio cultural, além dos valores documentais, simbólicos e afetivos: o valor de mercado. De acordo com Arantes (2004), a cultura hoje está indissociavelmente ligada ao mercado, da mesma forma que nas décadas de 1970 e 1980 esteve associada à política. Esta seria uma tendência contemporânea que se constata em todo o mundo e também no Brasil.

O campo relacionado ao patrimônio cultural brasileiro ainda vive hoje um processo de mudança, iniciado durante a Constituinte de 1988. Novas ideias a esse respeito concretizaram-se na Constituição Federal, que determina a proteção deste patrimônio com relação aos seus bens de natureza material e imaterial. Este processo intensificou-se a partir de 2000 com o Decreto 3551 “que instituiu o inventário e o registro do denominado ‘patrimônio cultural imaterial e intangível’” (ABREU e CHAGAS, 2003, p.11).

Arantes (2004) indica o aparecimento de “paisagens de história”, referindo-se às populações e territórios cuja paisagem natural ou o patrimônio cultural são identificados como distintivos e destinados à preservação, podendo se transformar também em recursos para o desenvolvimento de produtos de mercado. Desta forma, localidades e



grupos sociais se inseririam em esferas que ultrapassam as locais e regionais, penetrando em instâncias econômicas e culturais globalizadas. Neste caso se incluiriam o turismo, a indústria cultural e a das comunicações. Segundo ele, “a circulação e o consumo de bens culturais encontram-se entre os principais ingredientes das mudanças que ocorrem nos estilos de vida e na formação de fronteiras simbólicas em todo o planeta” (ARANTES, 2004, p. 12). Sendo assim, o mercado global se alimentaria das diferenças culturais estimulando a geração e a circulação destes recursos. A mundialização da cultura produziria, também, uma espécie de enraizamento local, de sentidos que dialogam e interagem com as “representações de identidade, memória e tradição, e com as práticas a elas associadas” (ARANTES, 2003, p.3).

O turismo tem se utilizado desta visão tanto com relação à criação de atrativos, produtos e roteiros, como também no âmbito dos projetos de planejamento de destinos. Se por um lado fala-se em formas alternativas de turismo voltadas para a ideia de sustentabilidade, e para o desenvolvimento com base local, a valorização das culturas locais, tradicionais e rurais, nesta atual fase da atividade, ela aponta também para especialização flexível. Segmenta-se para atender a nichos de mercado e grupos de interesse, criando produtos baseados nas diversidades culturais, geográficas, sociais, étnicas, históricas, ecológicas, etc.

Nesse processo, podemos apontar, também, outros fenômenos, aparentemente contraditórios. Se por um lado o relato oral é validado e passa a ter importância documental e, pesquisadores coletam dados



procurando testar sua “autenticidade”, por outro, cresce a construção de histórias, e a invenção de tradições no sentido dado por Hobsbawm. O rigor na coleta de dados e a própria “autenticidade testada” de documentos e relatos carregam, entretanto, uma boa dose de criação, recriação e invenção, na medida em que são escolhidos, selecionados e interpretados por estudiosos formados em contextos socioculturais e históricos específicos. Os relatos sempre exprimem interpretações e pontos de vista a respeito de fatos, são sempre construções sociais no sentido de Berger e Luckmann (2004). A tradição, nesse sentido, seria sempre inventada, pois é ancorada em memórias diversas e reconstruída no presente (GRÜNEWALD, 2001).

Desta forma, diferentes grupos, com diferenciadas realidades históricas, étnicas e sociais são inseridos numa dinâmica socioeconômica e política que configura novas demandas internas tais como a reelaboração de identidades, a reconstrução de memórias, a reinvenção de tradições, em busca de por um lado atender às expectativas externas e por outro, lidar com as mudanças que se apresentam. O movimento de “resgate”¹²⁶ ou “invenção” das tradições atenderia, então, a uma lógica interna que trabalha no sentido da coesão do grupo e às lógicas externas relacionadas ao turismo. Com o passar do tempo os próprios grupos em questão passam a não diferenciar os costumes ancestrais e os mais recentemente incorporados, passando ambos a constituir um mosaico de tradições de diferentes origens e momentos, mas, atuando no mesmo sentido.

¹²⁶ No sentido de releitura e reinterpretação do passado



Arantes (2004) afirma que alguns aspectos culturais teriam fronteiras simbólicas mais “porosas” do que outros e, portanto, mais permeáveis a inovações, quando em contato com outros grupos sociais. Neste caso, novos símbolos e novos atores poderiam ser incorporados. Outras esferas e atividades, entretanto, são mais carregadas de sentidos de identidade, refletindo o que o grupo considera como tradição. Seriam justamente estes elementos, percebidos pelos atores externos como “referências” das identidades sociais do grupo, os mais visados pelas políticas públicas culturais. A capacidade dos “bens patrimoniais” de diferenciarem o grupo sem torná-lo impermeável às demandas externas constituiria sua possibilidade e efetividade em relacionar-se com o mercado.

O campo constituído pelas diversas formas de patrimônio que, como argumenta Gonçalves (2003, p.22), parece ser “uma categoria de pensamento extremamente importante para a vida social e mental de qualquer coletividade humana”, demarcando um “domínio subjetivo em oposição a um determinado ‘outro’”, e o campo da memória social por sua vez implicada na questão patrimonial, não são, entretanto, internamente marcados pelo consenso e a homogeneidade. Pelo contrário, se compõem de elementos simbólicos, associados a instâncias de poder. Conformam-se a partir de seleções e hierarquizações, de lembranças e esquecimentos, em que se disputam valores e significados, e definem elementos hegemônicos e subalternos.

Cabral (2004, p.38) apropria-se de idéias de Canclini (1994) para afirmar que “se é verdade que o patrimônio serve para unificar uma



nação, as desigualdades na sua formação exigem que seja estudado, também, como espaço de luta material e simbólica entre as classes, as etnias e os grupos”. Estes campos promovem diferenças entre os grupos sociais, estabelecendo hierarquias e geralmente privilegiando as elites econômicas e políticas. Estes setores geralmente têm poder para definir a importância dos bens e a necessidade de sua preservação, decretando muitas vezes a destruição daqueles que atrapalham a consecução de seus interesses e objetivos. Além disso, há ainda os embates entre visões técnicas, setoriais que, muitas vezes, apesar de terem objetivos semelhantes, entram em disputa por compreensões conflitantes e interesses contraditórios.

A alimentação seria um desses elementos da cultura e da história dos grupos em que as mudanças e reinvenções seriam mais eloquentes, ou seja, um ponto em que as fronteiras culturais se mostram extremamente porosas. Em grande parte isto se deve à própria urgência de se trabalhar com os produtos disponíveis e adequados às dietas, mas também por atender a gostos específicos e por fazer parte de inúmeros rituais sociais cotidianos e festivos. A alimentação põe em evidência diversas questões no âmbito econômico, cultural, histórico, simbólico e até político. Appadurai (2008) argumenta que a comida possui a capacidade de mobilizar emoções, constituindo-se em uma classe maravilhosamente plástica de representações simbólicas coletivas.

Álvarez (2005) desnaturaliza a noção de patrimônio cultural, lembrando que ele não existe por si mesmo, como um fato dado, mas sim como uma construção social baseada em seleções feitas pelos grupos



sociais a partir de seus interesses, desta forma compreendendo os conflitos envolvidos em todo processo de patrimonialização, desde a seleção dos elementos culturais a serem preservados até às próprias políticas de preservação empreendidas. Estas seriam atividades que produzem valores econômicos e simbólicos, constituindo memória, territorialidade e identidade de um grupo social, além de remeter a aspectos de hegemonia e poder, já que estão envolvidos aspectos de apropriação dos bens sociais (ARANTES, 2004).

Para Álvarez, perceber a aleatoriedade dessas construções permite ter uma perspectiva crítica sobre o modo como se pretende estabelecer os processos de patrimonialização e tradicionalização, podendo reconhecer também as construções feitas por outros grupos não dominantes na sociedade, e, ainda, saberes e práticas não só relacionados ao passado como também ao presente, incluindo o universo da comida. Desde 1996 a UNESCO apontava a importância do patrimônio gastronômico, como um pilar para o desenvolvimento do turismo cultural, representando forte experiência cultural para os visitantes e importante fonte de recursos para as populações locais (ÁLVAREZ, 2005).

Comida, memória, narrativas e reinvenção da identidade

O ato de comer, ao mesmo tempo em que une os que pertencem ao mesmo grupo social a partir das semelhantes referências de temporalidades, conveniências e sabores, marca também as diferenças sociais e culturais. Para Álvarez (2005), comer seria um fato social de



grande complexidade, organizando produção e consumo material e simbólico, diferenciado e diferenciador. Neste sentido, o consumo de alimentos está profundamente implicado na construção de identidades coletivas, representando uma expressão das relações sociais e das relações de poder.

As práticas culinárias se mostram altamente indenitárias na medida em que selecionam matérias primas, condimentos, técnicas, utensílios e que por si mesmas refletem aspectos históricos e ambientais do grupo, como também os modos de fazer, identificando aqueles que produzem os alimentos, como os que o consomem, a partir de seus gostos pessoais e seus rituais cotidianos e de celebração de importantes momentos da vida social.

Para o turismo as diferenças naturais e culturais tem representado a própria matéria prima na elaboração dos destinos, sendo que a gastronomia local tem se constituído em um dos principais elementos dessa construção. Na Ilha Grande, por exemplo, um dos principais destinos turísticos do estado do Rio de Janeiro, diferentes histórias e narrativas sobre a natureza e a história da Ilha e sua população caiçara tida como originária, bem como as festas tradicionais e a culinária confrontam visões e conformam o produto turístico.

A ideia de paraíso natural, formulada a partir da paisagem que contrasta as florestas e o mar, o fato de não existirem automóveis circulando na Ilha, nem prédios de grande porte, a arquitetura simples e rústica na maioria das praias, a pesca e a comida baseada em frutos do mar compõem o imaginário desse destino turístico.



A vila do Aventureiro, localizada na parte sudoeste da Ilha Grande, é um caso emblemático em que a construção identitária se mostra importante. Há um aspecto político em relação à permanência de sua população nativa na área, pois esta passou a fazer parte de uma reserva biológica em 1981, tipo de unidade de conservação da natureza que não admite moradores. A lei do Sistema Nacional de Unidades de Conservação – SNUC, no entanto, determina que não seja possível retirar da área as populações consideradas tradicionais, sem realocá-las em semelhantes condições. Deste modo, a organização da memória coletiva no sentido de constituir e afirmar a identidade tradicional os permitiu permanecer em seu território, e ingressar em um longo processo de recategorização de unidade de conservação. Desde 2014, a parte da Reserva Biológica da Praia do Sul correspondente à Vila do Aventureiro transformou-se na Reserva de Desenvolvimento Sustentável (RDS) do Aventureiro.

A identidade caiçara tem sido importante para essa permanência com a manutenção de alguns usos e costumes e, também, para constituir um produto turístico diferenciado.

Os hábitos alimentares da população fazem parte de forma importante dessa construção identitária. Por um lado influem na luta por direitos em relação à pesca e à manutenção de algumas culturas agrícolas e, por outro, afirmam a diferenciação cultural perante os visitantes apresentando pratos específicos que compõem a oferta turística local (FERREIRA, 2014).



Esse processo tem acontecido de formas diferentes nas várias localidades da Ilha. Apesar das intensas mudanças provocadas por ele (leis ambientais e turismo), e de a identidade caiçara ter sido atribuída primeiramente por atores externos, agora as populações das diversas localidades da Ilha, em grande parte, aceitam e até utilizam esta denominação, pois passa a denominar “pessoa do lugar”, o que denota diferenciação em relação aos migrantes que chegam para trabalhar com o turismo. Hoje incorpora, inclusive, um sentido de “autenticidade”, valorizado por muitos turistas, e é utilizado para dar nome a hotéis, barcos, restaurantes etc. Do mesmo modo, os relatos sobre antigos hábitos e costumes são contados e recontados e, muitas vezes, acrescentados ou recortados, fazendo surgir novas histórias, renovando tradições (FERREIRA, 2014).

As novas gerações incorporam essas memórias em seus referenciais de vida e as transmitem de modo próprio, transpassadas por esquecimentos e silêncios, constituindo “uma mediação simbólica, através da qual o significado é construído” (FELDMAN- -BIANCO & HUSE, 2004). Para Brandão (2004), o ofício da memória não é recompor o fato ocorrido e, sim, reconstruir, relembrar por meio de uma recriação. Este processo de “resgate” de memória, em que as lembranças de uns são base para lembranças de outros na construção da memória coletiva, de acordo com Halbwachs (2004), contribui para que um grupo social possa se manter coeso na adversidade, na afirmação de sua identidade cultural.



No caso da Vila do Aventureiro, por exemplo, enquanto a população local esteve relativamente isolada não precisou definir-se como caiçara. Com a criação da reserva biológica em 1981 e a chegada dos turistas, intensificada a partir dos anos de 1990, tal identidade foi se afirmando. Não só porque é na relação com o outro, no jogo dialético entre semelhança e diferença (OLIVEIRA, 1974), que se constroem as identidades. Mas também devido às inúmeras oportunidades que os moradores têm tido de narração de seu passado e da elaboração de uma memória coletiva a partir das conversas com pesquisadores, representantes do Estado, ambientalistas e turistas. Segundo Pollak (1992), a memória individual ou coletiva é um elemento constituinte da identidade, pois aciona sentimentos de continuidade e coerência importantes para uma pessoa ou um grupo na reconstrução de si. A identidade social como imagem que se constrói de si para si mesmo e para os outros (POLLAK, 1992) constitui-se por meio da negociação direta com os outros.

Para Halbwachs (1925), a construção da identidade parece estar ligada à reconstrução que se faz do passado a partir de tensões e conflitos do presente. No caso do Aventureiro, ao elaborarem perguntas os pesquisadores (e também os turistas) fornecem aos nativos roteiros de estímulo às lembranças. Dessa forma, fazem circular informações sobre a cultura caiçara que se mesclam aos fragmentos de memória dos habitantes, contribuindo para a reconstrução da história e para a reinvenção da tradição local (HOBSBAWM, 1997).



A comida se mostra um campo interessante para observar essas ocorrências. O peixe com banana, considerado como uma comida “tradicional” caiçara passou a ser elaborado por restaurantes na Ilha e a ser procurado pelos turistas. Muitos destes restaurantes são de pessoas que não tem origem no lugar e migraram para abrir negócios relacionados ao turismo. A comunicação de que este seria um “prato típico” fez com que fosse adotado como estratégia de marketing, por quem não tem essa referência cultural. Por outro lado, na vila do Aventureiro, localidade habitada unicamente pelos descendentes caiçaras, o prato não é oferecido.

Durante o processo de recategorização, um técnico do órgão ambiental responsável pela unidade de conservação organizou uma oficina com os moradores para que “se lembrassem das comidas tradicionais”. A intenção dessa oficina era auxiliar os moradores em sua construção identitária a partir da reunião de elementos culturais, entre os quais a comida era considerada como um dos mais importantes. Ou seja, na construção de narrativas sobre seu passado e sobre os costumes caiçaras. Apesar desse técnico não ser ligado à área de turismo e sim à ambiental, estava convencido sobre a importância da alimentação para o projeto de organização do turismo de base comunitária, o tipo considerado adequado em uma RDS e do turismo como alternativa econômica para a população.

Esta oficina representou um momento de confraternização entre os habitantes, fazendo com que os conflitos ocasionados pelas divergências em relação à recategorização fossem momentaneamente



esquecidos, enquanto eram trazidas as memórias de comidas que há muito tempo não eram elaboradas. Muitas dessas comidas eram desvalorizadas pelos próprios moradores que as consideravam como incapazes de interessar os “de fora”. Traziam, porém, uma grande carga emocional ao grupo pelo compartilhamento de histórias do passado, que provocou muitos risos e lágrimas nos participantes.

É importante considerar que o processo identitário (e tudo aquilo que o envolve, inclusive o “resgate” de hábitos alimentares) é marcado por ambiguidades. Em alguns momentos, ser caçara tem um sentido produtivo para aqueles que assumem essa identidade, e em outros não. Oliveira (1974) direciona o olhar para a necessidade de focalizar as identidades dentro da perspectiva de que estão em crise, na medida em que os processos de identificação pessoal ou grupal chegam a estar mais condicionados pela sociedade envolvente do que pelas fontes originárias dessas mesmas identidades. As noções de identidade caçara ou a de população tradicional se apresentam como uma resposta às expectativas externas, relacionadas às unidades de conservação e ao turismo. Vale ressaltar que a construção das identidades está relacionada a uma permanente reconstrução do sistema de valores de uma determinada sociedade (BARTH, 2000). A mesma identidade que serve em vários momentos para a defesa do território pode ser sentida como aprisionante. Sendo assim, as identidades apresentam um aspecto de fluidez, sendo constituídas a partir de objetivos e não essencialmente (BAUMAN, 2005).



Quando a relação é com o turismo, a identidade caiçara parece permanecer forte. A narração de histórias do passado, ressaltando os costumes caiçaras, a renovada atenção às “casas de farinha” e canoas, a produção das roças, o artesanato de barcos, o ato de lembrar as comidas tradicionais e de produzi-las para mostrar para “os de fora” são alguns dos aspectos que demonstram que a tradicionalidade demandada pelos olhares externos tem sido importante para marcar as diferenças do turismo organizado pelos nativos e possui possibilidades ainda não completamente conhecidas.

As narrativas, tão importantes na conformação do imaginário turístico de uma localidade são construídas a partir da reinterpretação das memórias articuladas às demandas presentes. A ideia de desenvolvimento local sustentável, de conservação da natureza e das culturas, a revalorização das áreas rurais como lugar de natureza e cultura, da agricultura, dos saberes e fazeres “tradicionais”, a valorização da simplicidade e da rusticidade, da comida que hoje é denominada como “de verdade”, entre muitos outros elementos, conformam um ideário que orienta a elaboração das diversas narrativas em que a comida ocupa um lugar de destaque.

A comida na contemporaneidade e os processos de gastronomização e gourmetização: apropriação ou inovação?

Vivemos hoje um período diferenciado em relação à alimentação, em que o aspecto dominante seria a abundância e a diversidade da oferta. Deste modo, a necessidade básica de nutrir-se se transforma em



exigência social de selecionar, que é uma consequência das grandes transformações que ocorreram na produção e na distribuição de alimentos. Essa diversidade, para além dos produtos, diria respeito, também aos estilos alimentares (ESPEITX, 2004). É preciso, entretanto ressaltar, que estamos falando de classes economicamente privilegiadas das sociedades, principalmente ocidentais, pois em outras realidades, a fome e a escassez permanecem existindo.

Proliferam por toda parte e, principalmente nas grandes cidades, estabelecimentos de alimentação desde restaurantes sofisticados, a cozinhas de mercado, passando pelos especializados em “cozinhas típicas” étnicas, rápidas, vegetarianas, etc. Os pratos e os modos de comer entram também no mercado do lazer e da diversão. Estes aspectos caracterizariam a chamada “modernidade alimentar”, em que convivem valores, representações diversas e diferentes visões de mundo associadas à comida. Assim são elaborados discursos e narrativas sobre a gastronomia como arte, como saúde, como “autenticidade”, como forma de conhecimento do “outro”, como pertencimento coletivo (ESPEITX, 2004).

Bessiére, Mognard e Tibère (2016) relacionam o consumo de alimentos locais com a experiência turística, demonstrando três formas de interação, parcialmente conscientizadas pelos turistas e vinculadas aos perfis desses visitantes. Uma delas diz respeito à alimentação como uma autodescoberta que é produzida pela viagem, quase uma experiência de iniciação, que levaria a uma transformação individual. A segunda atribui à alimentação um papel de via para a descoberta do “outro”. A comida e



as informações que são dadas sobre origem, história e modos de preparo, são nesse caso, bastante relevantes, pois fazem parte da experiência turística, representando uma porta para o conhecimento da cultura visitada. As relações e laços sociais que se estabelecem nesse contato com os produtores emergem como uma prioridade na busca da comida turística.

A experiência alimentar seria, então, uma troca intercultural, na qual diferentes sistemas de representação se encontram. A terceira é a aquela em que a alimentação funciona como uma maneira de se descobrir o lugar, como território. Torna-se importante na contemporaneidade, uma ligação da comida com o espaço, em que se denomina sua origem, sua história, sua cultura e seu produtor.

Dois tendências se apresentam relacionadas com a alimentação na atualidade, e que parecem contraditórias: uma está relacionada com a integração de mercados associada à globalização, que levaria a uma homogeneização das culturas em geral, e gastronômicas em particular. Outra seria a reafirmação das raízes e referências culturais, a valorização da instância local como base simbólica, demarcando novas fronteiras. O próprio processo globalizante e a suposição da perda cultural que ele acarretaria provoca uma reação em direção à proteção dos modos de comer e dos pratos que estariam desaparecendo.

Ao mesmo tempo, pequenos produtores precisam conquistar um lugar perante o mercado crescentemente monopolizado por grandes produtores e marcas famosas, e assim desenvolvem sua resposta comercial a esta situação apoiando-se na tradição, na produção artesanal



em pequena escala e na ideia de qualidade, como um diferencial à produção em massa (ÁLVAREZ, 2005).

As tradições gastronômicas, nesse contexto, são constantemente reelaboradas e reinventadas, hibridizadas e revalorizadas, adquirindo novos significados. Ingredientes com origens diversas transformam receitas, e pratos. Novos alimentos, que passam a circular pelos mercados com maior facilidade, em razão da integração global. São incorporados aos padrões alimentares das populações locais e depois de algum tempo essa história passa ao esquecimento e o alimento é naturalizado como se sempre tivesse participado da cultura alimentar do lugar. Dessa forma, é importante relativizar a ideia de patrimônio alimentar como algo possuidor de uma essência. E, portanto, também, as exigências de “autenticidade”, tão comuns quando se fala em cultura, seja lá por que viés.

Outro importante fator que faz parte da alimentação contemporânea é a transformação de pratos de origem popular em comida de excelência. Poulain (2011) afirma que existe uma distância entre ter interesse nos modelos alimentares localizados e sua designação como gastronômicos. Esse processo, a que denomina como gastronomização, não se reduziria à patrimonialização. O autor identifica três fases no processo de gastronomização do “terroir”, que volta sua atenção às comidas regionais na França. A primeira coincide com um movimento de resistência ao risco de diluição das identidades provinciais no momento de construção da identidade nacional, após a Revolução Francesa. A segunda ocorre na metade do século XX, com a descoberta



das províncias francesas pelo turismo e a terceira corresponde ao surgimento, na década de 1980, da “nouvelle cuisine” (Poulain, 2011). A “nouvelle cuisine” parte de um interesse de grandes chefs franceses pelas cozinhas locais e regionais, considerando-as como fonte de inspiração e, deste modo, revisitando o conceito de terroir relacionado à alimentação, reforçando a conexão entre comida e cultura.

Enquanto isso, os estudos sociológicos e antropológicos sobre o mundo rural na França demonstram o progressivo desaparecimento destas áreas e do camponês, o que provoca um movimento de patrimonialização das culturas camponesas. Mesmo que a princípio o tema alimentação figure nesses movimentos de forma discreta, vem a se tornar progressivamente objeto de patrimonialização (Poulain, 2011). Mas, para o autor, o processo de gastronomização vai além da patrimonialização, na medida em que articula universos alimentares em oposição.

Gimenes-Minasse (2015) chama a atenção para o dinamismo dos hábitos alimentares atuais. Tanto em áreas rurais quanto em urbanas é grande a transformação da percepção sobre o que se considera como alimento saudável sendo que os que não são processados industrialmente, conhecidos como “produtos naturais” tem sido vistos como os melhores, neste sentido. Essa visão conecta-se com a nova forma de ver o espaço rural, que, então, aporta valores como sendo o mais saudável, menos estressante e menos poluído, como o lugar da pureza, do silêncio e do contato com a natureza. Os produtos orgânicos também são vistos através dessa idealização, principalmente por uma



população urbana informada sobre as questões ambientais e seus reflexos na saúde.

Tomando como exemplo agora a localidade de Três Picos, que tem sido meu campo de pesquisa desde 2015, é possível observar em atuação, diversas dinâmicas contemporâneas relacionadas ao turismo e a alimentação, descritas nesse texto. O vilarejo de Três Picos situa-se no município de Nova Friburgo, no distrito de Campo do Coelho, onde se concentra a maior parte da população rural do município e baseia sua economia na produção de hortaliças por agricultores familiares. A localidade está no entorno da maior unidade de conservação da natureza do estado do Rio de Janeiro, o Parque Estadual dos Três Picos.

A comunidade de Três Picos, além da agricultura, vive também de empregos não agrícolas, como a construção civil, jardinagem, empregos domésticos, comércio e, mais recentemente, o turismo, porém a agricultura é, ainda, sua principal atividade econômica.

Em Três Picos a comida também se tem transformado em um elemento importante para a criação do produto turístico. A pequena produção agrícola, a criação de peixes, galinhas, a produção de ovos caipiras, a confecção de queijos, as geleias, a broa, os produtos da agricultura orgânica, entre outros, atraem os visitantes. Alguns restaurantes se especializaram no que denominam como “comida caseira” e “comida da roça”. Um dos empreendimentos locais é voltado para pratos à base de trutas.

Estes estabelecimentos são tão importantes para o turismo de Três Picos, que se constituem como atrativos turísticos, invertendo a



lógica, na qual a paisagem e a história são os atrativos predominantes e os restaurantes funcionam como infraestrutura turística. Muitas vezes, representam a motivação principal da viagem, principalmente para um turismo regional, com visitantes oriundos de localidades próximas. Nesse movimento de conhecer os restaurantes, muitos visitantes acabam por descobrir os outros atrativos locais.

O restaurante especializado em trutas pode bem ilustrar essa afirmação. De organização familiar, a exemplo da agricultura local e de outras iniciativas na localidade, pertence a uma família nativa. Após a divulgação em uma coluna de jornal especializada em gastronomia, o fluxo de clientes começou a crescer paulatinamente, a princípio com uma demanda regional, que se ampliou depois para outras regiões do estado, e da cidade do Rio de Janeiro. Hoje atrai inclusive visitantes estrangeiros. Os pratos oferecidos são confeccionados com ingredientes simples e muitos deles adquiridos nas proximidades, além da truta, que é de criação própria. Possuem, entretanto, uma sofisticação minimalista, ambientada na rusticidade da decoração e do entorno do lugar, mas os preços das refeições demonstram a que público se dirigem.

Podemos identificar, assim, um processo de “gourmetização”, conforme descreve Palmieri Júnior (2017). O autor argumenta que a “gourmetização” constitui uma prática contemporânea que visa rebuscar e produzir distinção, no sentido de Bourdieu (2008), ou diferenciação social a partir de um produto. A lógica se assemelha à que Poulain (2011) descreve como “gastronomização”. Não que este seja um processo necessariamente consciente em quem o conduz. Porém, os produtos



com maior diferenciação e exclusividade, se tornam mais atraentes para uma classe que não enfrenta a crise econômica com grandes restrições em seus hábitos de consumo. Palmieri Junior (2017) demonstra a existência de uma elaboração de signos e significantes associados às mercadorias, que hierarquiza a produção e o consumo.

Por ser especializado em trutas, o restaurante é associado emblematicamente à região serrana, e, também, à qualidade ambiental. A truta, segundo os proprietários, só sobrevive em águas muito limpas e acima de 900m de altitude. O Parque Estadual de Três Picos, nesse caso, é fundamental para a qualidade da água, pois dentro dele se encontram as nascentes dos rios que alimentam os tanques onde são criados os peixes.

A proprietária do restaurante e da criação de trutas é nativa de Três Picos, de família com origem agrícola. Entretanto, o restaurante, já figura entre os importantes de Nova Friburgo e é frequentado por clientes de classe média alta, com referências gastronômicas “gourmetizadas”, em uma realidade de entorno marcada pela simplicidade.

Esse processo de sofisticação dos produtos locais ocorre hoje em boa parte do mundo, primeiramente como diferenciação dos produtos elitizados em relação aos massificados. Porém hoje, a ideia de “produto natural”, “artesanal”, “integral”, “cultural” já participa da composição de grande parte dos produtos, mesmo os massificados.

No Brasil, ao mesmo tempo em que houve uma inclusão de produtos estrangeiros na dieta das classes populares devido à ampliação, que durou mais de uma década, de oportunidades de renda e trabalho a



partir do ano 2000, verificou-se, também, uma tendência à criação de estratégias de diferenciação com o objetivo de manter a ampliação dos mercados e do faturamento (PALMIERI JÚNIOR, 2017).

“A dinâmica massificação-diferenciação são duas faces do mesmo processo, por isso a massificação trouxe ampliação do leque de diferenciação de produtos” (PALMIERI JÚNIOR, 2017, p.16). Isto se daria, então, tanto por questões da economia interna como também pela situação econômica, cultural e social do mundo hoje, influenciando na criação de novos nichos de mercado. Nessa perspectiva, o que permitiria uma maior diferenciação dos produtos alimentares seriam as diferenças simbólicas. Segundo Palmieri Júnior (2017) na sociedade contemporânea, o consumo destaca-se como o principal fator e critério de posicionamento social e construção de identidade, em que a gourmetização cumpre um importante papel. Mesmo os produtos mais comuns e de uso cotidiano passam pelo processo de diferenciação através da gourmetização, destacando os considerados de melhor qualidade e as melhores formas de preparo e consumo (PALMIERI JÚNIOR, 2017, p. 16).

Gimenes-Minasse (2015) fala da influência dos visitantes nos pratos, que passam a ser emblemáticos em uma região e que não têm necessariamente uma referência de origem na localidade. Dessa forma, as comidas se transformariam em “pratos-símbolos”, que muitas vezes surgem no “contexto das cozinhas regionais por suas características de preparo e degustação, bem como por conta do significado para o grupo que os degustam” (GIMENES-MINASSE, 2015, p. 182).



O vínculo entre gastronomia e turismo se dá não apenas em consequência da circulação de valores sociais associados à comida, mas também pela ressignificação das práticas por outros sujeitos, sejam eles turistas ou gestores de destinos e empresas turísticas (GIMENES-MINASSE, 2015).

Foi a partir da mundialização do capital, ocorrida a partir dos últimos anos do século XX, que o turismo começou a ser visto como um setor com possibilidades importantes para o desenvolvimento econômico dos territórios.

Nesse sentido, a gastronomia representa hoje um importante fator da oferta turística por articular cultura, história e modo de vida das localidades, aumentando as possibilidades de exploração econômica da vida local (CSERGO, 2016).

A gastronomia provoca uma demanda para os produtos locais, principalmente os considerados “típicos”, envoltos no espírito do lugar (CSERGO, 2016). O termo “pratos típicos”, que fala de produtos voltados para o turismo, se vincula às comidas emblemáticas de um lugar, que podem ou não fazer parte de suas tradições mais antigas. Entretanto estas precisam fazer parte da cultura desse grupo e estarem inscritas em um panorama cultural que vai além da comida (GIMENES-MINASSE, 2015). A gastronomia engloba a produção agrícola, os modos de cozinhar e de consumir os alimentos, os sistemas de valores e as maneiras de viver relacionados com os territórios e as identidades (CSERGO, 2016).



Desde a “Década de desenvolvimento cultural”, criada pela Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (UNESCO), entre 1988 e 1997, cresceram a importância turística dos recursos alimentares, e sua possibilidade de ajuda às regiões rurais (CSERGO, 2016).

No ano 2000 a Organização Mundial do Turismo (OMT) realizou uma grande conferência internacional sobre alimentos locais e sua relação com o turismo, com isso, propiciando a organização das produções alimentares locais como recurso turístico. Com a participação de muitos países essa conferência projetou o tema, que terminou por alcançar uma visibilidade jamais vista anteriormente.

Barbosa (2014) aponta que muitos restaurantes que se dedicam à preparação de “comida típica” remetem a um cenário tradicionalista criando uma ambiência, na qual a partir da “cozinha e cultura locais’ são destacados e reformulados certos signos, que, tornados emblemáticos, ‘propagandeiam’ estas alegorias da tradição” (p.2). A criação dessa ambiência, a que o autor denomina como “simulação” tem sido importante na construção identitária do produto turístico.

A própria expressão “comida típica” denota um recorte e uma elaboração, dentro de um universo alimentar afim culturalmente com a localidade em questão. Ela passa a ser representante da cultura local. Associada às memórias e portadora de certa carga emocional, comunica sobre “o passado” e a continuidade de hábitos e costumes daquela comunidade.



Gimenes-Minasse (2015, p.181) observa que “estas localidades são percebidas como portadoras de uma autenticidade que não mais existe na alimentação cotidiana” e, por isso, “festas gastronômicas, assim como pratos típicos entre outras formas de operacionalização turística desse patrimônio são procurados como uma fonte de experiência cultural e turística”.

Para Bessière (2013) na contemporaneidade, o patrimônio alimentar além de se constituir como atrativo turístico dá lugar a projetos e ações de mobilização, que apontam para uma dinâmica inovação territorial. Ele aparece como um espaço de invenção, de recomposição do passado voltada ao futuro, constituindo novas formas de desenvolvimento socioeconômico.

A inovação pode se apoiar em um patrimônio ativo, ou na reabilitação de um patrimônio que estava esquecido, ou mesmo na invenção dele. Nesse sentido, as culturas alimentares se mostram móveis e instáveis e a inovação pode ocorrer como resposta a situações de dificuldade, fragilidade ou medo (BESSIÈRE, 2013). Melhor dizendo, em situações de ameaça.

Pode também se constituir como forma de luta contra modelos de dominação e opressão. Nesse caso, pode representar uma diferenciação e valorização para fazer frente ao modelo econômico hegemônico que estabelece lugares subalternos a determinados setores, funcionando assim como alternativa de desenvolvimento. Seriam formas de transitar em universos diferentes procurando melhores colocações na sociedade e na economia contemporâneas.



A presença de turistas e neorurais, nesse sentido, colaborariam com esses empreendimentos, na medida em que trazem novos olhares para as localidades, acompanhados de novas práticas sociais e novas representações, além de intervirem diretamente em projetos de valorização e inovação (BESSIÈRE, 2013).

Para concluir

Os processos modernizantes e globalizantes pelos quais o mundo tem passado nas últimas décadas aliados às políticas de patrimonialização e conservação, tanto da natureza como da cultura, trouxeram mudanças radicais à organização social das localidades a partir da implantação de novos usos e novas logicas nos territórios.

Por um lado muitos desses processos ocasionaram desterritorialização e exclusão de populações locais. Por outro, entretanto, promoveram valorização das culturas, possibilitando sua manutenção nos territórios, e a inserção no mercado de produtos e recursos locais.

Turistas e neorurais desempenham, assim, o papel de mediadores, pois conduzem representações de lógicas rurais ao universo urbano, e vice versa, propiciando uma negociação de significados e valores. Nem sempre, porém, esse intercâmbio se dá de forma pacífica. Muitas vezes pressupõe conflito, relações de dominação, exploração e incompreensão.

A Ilha Grande, como um local de grande afluência turística tem sido palco de esquemas globalizantes em relação à alimentação, com uma



oferta extremamente diversificada. Na Vila do Abraão, localidade mais populosa, em que o turismo domina a cena, há desde restaurantes japoneses a pizzarias, passando por muitos especializados em frutos do mar (como convém a uma ilha) e de “comida caseira” a peso, ali procurados, sobretudo por uma questão de preço.

Ao mesmo tempo, emergem movimentos pela construção de uma “identidade alimentar”, como recomendam os conhecimentos de marketing turístico atuais. Essas construções identitárias mesclam memórias antigas de nativos e moradores de longa data com referências externas que não fazem parte desse contexto.

Em Três Picos o mesmo processo se apresenta de maneiras diferentes, como foi descrito anteriormente, valorizando, sobretudo produtos oriundos da agricultura familiar como queijos, geleias, broas e hortaliças, enfocando como principal inovação a produção de orgânicos e a criação de restaurantes especializados com comidas “típicas” e emblemáticas.

As mudanças nos pratos com novos ingredientes, referências e temperos, entre outras hibridizações que ocorrem, são frequentemente vistas como perdas culturais por atores com uma concepção mais essencialista de cultura. E, ainda, como submissão a valores ocidentais e modernizantes. Mas podem ser também vistas como inovações, adaptações às realidades contemporâneas. Estratégias para estabelecer relações menos subalternas a partir das novas demandas. Geralmente estas questões participam em proporções variáveis das realidades tangíveis.



Estudiosos e pesquisadores podem contribuir com o desencadear das inovações. O chamar a atenção para as ameaças que as culturas locais sofrem com as mudanças sociais e econômicas pode também apontar para a necessidade de união dos atores locais e a organização de seu patrimônio cultural com vistas à sua conservação. Essas reorganizações políticas comunitárias também podem ser consideradas como uma forma de inovação.

Os processos de patrimonialização muitas vezes sugerem (como se fosse possível) uma espécie de “congelamento” cultural. Ou seja, uma prisão dentro dos padrões vistos como originários. Mas por outro lado, podem também renovar e atualizar as relações do grupo com sua cultura perante as demandas externas.

As inovações são feitas também por novas maneiras de usar os mesmos elementos, do uso da criatividade diante das mudanças ambientais e das faltas, pelo encontrar novos mercados para a colocação de velhos produtos, algo muito comum diante do afluxo do turismo.

Muitas vezes a inovação, ao contrário do que se pensa, não abre mão da tradição e procura recupera-la em novas bases, com novas leituras e olhares e renovado interesse, em busca de resistir às adversidades.

Este seria, inclusive, o processo da vida cultural em geral: misturas, substituições, adaptações reinvenções e apropriações.

O problema, portanto, não parece estar na invenção ou na apropriação em si, e sim na forma como se dá e o que ela produz. Pode ser fator de sujeição, mas também de liberação e empoderamento.



Na cozinha a possibilidade de invenção é muito importante. Saber lidar com o que há disponível, trocar elementos e usar novas técnicas de conservação e elaboração a partir de conveniências dietéticas é extremamente útil para a própria manutenção dos saberes.

Frequentemente os conflitos relacionados às inovações se dão a partir de formas diferentes de compreender o patrimônio. Visões mais conservadoras não aceitam com facilidade as inovações, pois estas são interpretadas como traições às heranças recebidas.

A novidade muitas vezes se mostra irresponsável quanto à qualidade dos produtos, principalmente quando orientada fortemente por interesses econômicos. Nem sempre a recriação é para melhor. A introdução de novas tecnologias pode também excluir parcelas da população do processo produtivo, resultando em fragilidades sociais.

Estas são narrativas e discursos diferentemente construídos sobre o patrimônio alimentar. Em alguns, a inovação tecnológica é tida como mais importante que o da conservação. Em outros, o passado é mistificado para seduzir o consumidor, mas há ainda aqueles que defendem a importância da manutenção e recuperação da memória, tanto quanto a inovação e a mudança, que não se colocariam como oposições, mas sim como elementos dialógicos e interdependentes.

Nessa perspectiva, a reinvenção está também em novas formas e articulações que permitam uma participação mais democrática dos diversos grupos sociais das localidades na dinâmica do desenvolvimento.

Práticas conjuntas e associativas, inovações em rede, trocas de informações como ocorre hoje sobre os métodos biológicos de controle



de pragas na agricultura, a utilização de plantas alimentícias não convencionais (PANCs), o desenvolvimento de agro florestas, entre outros, que mesclam saberes antigos com novas descobertas científicas, apontando para a inovação, da qual a dinâmica organizacional também faz parte.

São mecanismos de transmissão e transformação, a que se juntam aportes exógenos, em uma nova relação com o território.



REFERÊNCIAS

- ABREU, R. e CHAGAS, M. Introdução. In: Memória e Patrimônio: ensaios contemporâneos, DP&A editora, RJ, 2003.
- ÁLVAREZ, M. La cocina como patrimonio (in) tangible. In: Primeras Jornadas de Patrimonio Gastronómico. Comisión para preservación del patrimonio histórico cultural, Buenos Aires, 2005.
- ARANTES, A. O patrimônio imaterial e a sustentabilidade de sua salvaguarda. in Revista Resgate, UNICAMP, São Paulo, 2004.
- APPADURAI, A. A vida social das coisas: as mercadorias sob uma perspectiva cultural. EDUFF, Niterói, 2008.
- BARBOSA, F. A. Comida emblemática e seus cenários de consumo: simulacros, mercadorias e cozinha de tradição no turismo cultural da cidade de Goiás, Trabalho apresentado na 29ª Reunião Brasileira de Antropologia – ABA, Natal, 2014.
- BARTH, F. O guru, o iniciador e outras variações antropológicas. Contracapa, Rio de Janeiro, 2000.
- BAUMAN, Z. Identidade. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2005.
- BERGER, P. L. & LUCKMANN, T. A construção social da realidade, Editora Vozes, Petrópolis, 2004.
- BESSIÈRE, J. Quand le patrimoine alimentaire inove: analyse sociologique des processus d'innovation patrimoniale alimentaire au service des territoires, In: Mondes du Tourisme: Gastronomie et développement local, n. 7, Éditions touristiques européennes, 2013.
- BESSIÈRE, J. Innovation et patrimonialisation alimentaire : quels rapports à la tradition ? Texte exclusive: www.lemanger-ocha.com, 2010.
- _____; MOGNARD, E. & TIBÈRE, L. 2016. Tourisme et expérience alimentaire: le cas du Sud-Ouest français. Téoros: Revue de recherche en tourisme, n.35, v.2, 2016.
- BRANDÃO, C. R., O afeto da terra, Campinas, Editora Unicamp, São Paulo, 1999.
- CABRAL, M. Memória, Patrimônio e Educação. In: Revista Resgate, UNICAMP, São Paulo, 2004.
- CANCLINI, N. G. O patrimônio cultural e a construção do imaginário nacional. In: Revista do Patrimônio Histórico Nacional- Cidades, nº 23, RJ, IPHAN, 1994.



ESPEITX, E. Patrimonio alimentar y turismo: una relación singular. In: PASOS Revista de Turismo y Patrimonio Cultural. Vol 2, 2004.

FERREIRA, H. A organização da memória coletiva na defesa do território e na criação do produto turístico: um estudo sobre a Ilha Grande, RJ. Caderno Virtual de Turismo. Rio de Janeiro, v. 14, n. 1, 2014.

FELDMAN-BIANCO, B. & HUSE, D. As faces da memória. Centro de Memória da Unicamp, Campinas, 2004 (Coleção Seminários 2).

GARCIA PARPET, M. F. Patrimonialização de produtos alimentícios na França: construções simbólicas e reinvenção do passado In: WOORTMANN, E. & CAVIGNAC, J.A. Ensaio sobre antropologia da alimentação: saberes, dinâmicas e patrimônios. EDUFRRN, Natal, 2016.

GIMENES-MINASSE, M.H.S.G. Para turista ver (e provar): dos usos do patrimônio gastronômico no contexto do turismo. Tessituras, Pelotas, v. 3, n. 2, 2015.

GLIGO, N. Medio Ambiente y recursos naturales em el desarrollo latinoamericano, In: SUNKEL, O. El desarrollo desde dentro: um enfoque neoestruturalista para la América Latina, México (DF) Fondo de Cultura Económica, 1991.

GONÇALVES, J.R. O patrimônio como categoria de pensamento. In Memória e Patrimônio: ensaios contemporâneos, DP&A editora, Rio de Janeiro, 2003.

GRÜNEWALD, R. Turismo e o resgate da cultura Pataxó. In BANDUCCI, A. BARRETO, M. Turismo e identidade cultural, Papirus, Campinas, 2001.

HALBWACHS, M. Memória coletiva. Centauro, São Paulo, 2004.

_____. Les cadres sociaux de la mémoire. Paris: Presses Universitaires de France, Paris, 1925.

HIRSCHMAN, A. O. Vers une économie politique élargie. Éditions de Minuit, Paris, 1986.

HOBSBAWM, E. A invenção das tradições. Paz e Terra, Rio de Janeiro, 1997.

MALUF, R. S. Atribuindo sentido(s) ao desenvolvimento econômico, In: Estudos Sociedade e Agricultura, N. 15, Rio de Janeiro, CPDA, 2000.

OLIVEIRA, R. C. Um conceito antropológico de identidade. Revista Alter. Brasília, 1974.



PALMIERI JÚNIOR, V. A gourmetização em uma sociedade desigual: um estudo sobre a diferenciação no consumo de alimentos industrializados no Brasil. Tese de Doutorado. Universidade de Campinas, 2017.

PECQUEUR, B, O desenvolvimento territorial, uma nova abordagem para os processos de desenvolvimento para os países do Sul, Raízes, 2006.

POLLAK, M. Memória e identidade social. Estudos Históricos v. 5, n. 10, Rio de Janeiro, 1992.

POULAIN, J. P. La gastronomisation des cuisines de terroir: sociologie d'un retournement de perspective. In: www.researchgate.net, 2011.



ANÁLISE DO PATRIMÔNIO E DA VOCAÇÃO DE PARMA PARA A PRODUÇÃO DE ALIMENTOS TÍPICOS DA REGIÃO ITALIANA

SCHMITZ, PAULA TARRASCONI
ASHTON, MARY SANDRA GUERRA
BESSI, VÂNIA GISELE

INTRODUÇÃO

Parma possui um importante patrimônio na área de alimentos típicos e buscou o seu desenvolvimento no saber fazer tradicional local, a partir da sua vocação na produção e processamento de alimentos tradicionais e de qualidade, como é o caso do queijo, do salame e do presunto.

A cidade focou na valorização dos recursos culturais presentes na sua cadeia de produção e consumo de alimentos tradicionais de maneira inovadora e criativa. Os produtos possuem selos de certificação de origem de produção. Entre eles destacam-se o queijo Parmigiano Reggiano e o Presunto de Parma, que possuem a certificação de origem Denominação de Origem Protegida – DOP, sendo que os processos de produção e processamento ocorrem na área geográfica específica, garantindo a identidade cultural e a qualidade controlada.

Salienta-se, ainda, que em Parma o alimento também é fonte de renda e trabalho para grande parte da população, sendo que 30,5% dos cidadãos trabalham na indústria agroalimentar e gastronômica, possuindo



mais de 3.000 empreendimentos criativos, também voltados ao turismo. Vale ressaltar, que por meio do desenvolvimento de projetos de requalificação dos seus produtos tradicionais na área de alimentos, Parma conquistou o título de Cidade Criativa da Gastronomia da Rede UNESCO, em 2005.

Tendo-se em conta esse panorama, o objetivo desse artigo é analisar o patrimônio de Parma, na Itália, no ramo de alimentos, relacionados à sua tradição cultural (vocação) e seu reflexo no desenvolvimento regional.

Para atender esse objetivo, este trabalho está estruturado da seguinte forma: após essa introdu o, apresenta-se o percurso metodológico do estudo, segue-se com a conceituac o de cidades criativas e a valorizac o da cultura local, a vocac o e patrimônio de Parma e Parma como cidade criativa da gastronomia UNESCO, e, em seguida a análise, discussão dos resultados e a conclusão.

BREVES CONSIDERAÇÕES SOBRE O PERCURSO METODOLÓGICO

O método de investiga o utilizado nesse estudo foi   pesquisa exploratória e descritiva com análise qualitativa. Em rela o aos procedimentos técnicos foram mapeados os elementos tradicionais e criativos na área de alimentos em Parma, por meio de levantamento bibliográfico em artigos, disserta es, teses, sites e estudos já realizados nessa temática, além de observa o e pesquisa de campo por meio de visita a indústria de alimentos na Itália. Foram utilizadas informa es dos



sites Parma City of Gastronomia (<http://www.parmacityofgastronomy.it>), Musei del Cibo (www.museidelcibo.it), Creative Cities Network (<https://en.unesco.org/creative-cities/home>) e Ministério das Políticas Agrícolas, Alimentares e Florestal (www.politicheagricole.it).

Os dados foram analisados através de análise de conteúdo, conforme Triviños (1987). A análise de conteúdo estuda motivações, atitudes, valores, tendências e crenças, e acrescentando a visão do autor, “desvenda ideologias que podem existir em dispositivos legais, princípios, diretrizes e etc” (TRIVIÑOS,1987, p.160).

AS CIDADES CRIATIVAS E A VALORIZAÇÃO DA CULTURA LOCAL

As cidades criativas utilizam o seu patrimônio como matriz norteadora para acelerar o desenvolvimento. Assim, os saberes e fazeres oriundos das atividades relacionadas com a vocação local são geradores de novas oportunidades, inclusão e participação da população residente. Conforme os estudos desenvolvidos por Reis (2010, p.43), o elemento importante no construto de uma cidade criativa é o legado e pode ser compreendido como: “é o que se deixa em herança e tem na cultura o seu fio condutor”.

Para a autora uma cidade criativa precisa ter presente três características: inovação, cultura e conexões. A inovação é compreendida como a capacidade de solucionar problemas e antecipar oportunidades das mais diversas ordens. A cultura é o compartilhamento de ideias e valores da tradição local geradores de impactos socioeconômicos. As



conexões são as ligações entre as pessoas, a rede de espaços, suas identidades e vinculações. Ainda as conexões entre as áreas da cidade, entre a cidade e o mundo, entre os setores e agentes públicos e privados, da academia e da sociedade civil (REIS, 2012).

Landry (2013) atribui papel crucial à cultura, seja como processo de criação estética e funcional, por sua carga simbólica, seu impacto econômico e social, ou ainda por sua atratividade turística, como parte de uma agenda de inclusão social. O autor também menciona a geração de oportunidades e condições facilitadoras da participação no construto de um ambiente melhor para se viver, para que as pessoas pensem, planejem e atuem em conjunto e com imaginação na busca de soluções dos problemas citadinos.

Uma cidade criativa deve possuir 3 Cs: i) cultura: identidade da cidade, seu patrimônio, seu passado e a imagem que este projeta no seu presente e induz o seu futuro; ii) comunicação: como modelos de aproximação (físicos e tecnológicos) dos seus habitantes e da minimização dos conflitos e afastamentos; e iii) cooperação: como a interação e a aceitação explícita da diversidade no mais amplo sentido (LANDRY, 2013).

Florida (apud VIVANT 2012), por sua vez, elenca os medidores de uma cidade criativa como sendo três 3 Ts: i) talento considera a quantidade de pessoas com educação superior, mestrado e doutorado; ii) tecnologia o número de diplomas técnicos; iii) tolerância referente a diversidade, a comunidade homossexual dentro da população e a boemia artística.



De acordo com Ashton e Emmendoefer (2015), as cidades criativas estão baseadas em ativos culturais e inovações. A cultura é geradora de benefícios culturais e impactos socioeconômicos, que agregam valor e aumentam a competitividade num ambiente mais criativo, porém, demandam a necessidade de uma governança clara e facilitadora com estratégia de longo prazo. Para os autores a valorização do patrimônio cultural da cidade é o principal insumo gerador de desenvolvimento e novas oportunidades à população residente, além de contribuir para a retenção da população no local, produzindo no local e consumindo no local.

Dessa forma, é preciso olhar para os recursos da cidade de maneira mais ampla, considerando a história dos lugares e a evolução da sua cultura (LANDRY, 2011). Para se tornar cidade criativa é importante identificar, valorizar e utilizar os recursos culturais com criatividade de modo a gerar inovação.

Nesse contexto, em 2004, foi criada a Rede Mundial de Cidades Criativas da UNESCO, com o objetivo de cooperação internacional mútua entre as cidades membro, buscando acelerar o desenvolvimento das cidades comprovadamente vocacionadas em alguma área das indústrias criativas (UNESCO, 2017), a saber: Artesanato, Design, Cinema, Gastronomia (foco desse estudo), Literatura, Mídia e Música (UNCTAD, 2010, p.15).

As cidades criativas membro da Rede UNESCO se comprometem a desenvolver e compartilhar boas práticas inovadoras, promovendo as cidades criativas, fortalecendo a vida cultural e



integrando a cultura em políticas voltadas para o desenvolvimento urbano sustentável (UNESCO, 2017).

Parma: vocação e patrimônio

Parma é cidade membro da Rede Mundial UNESCO desde 2015 quando recebeu o título de Cidade Criativa da Gastronomia. A província de Parma possui 178.718 habitantes, sendo uma comuna italiana e cidade medieval da região da Emilia-Romagna. Tem seu território composto por árvores, córregos e solo fértil, fatores que favorecem o plantio de alimentos que abastecem a comunidade interna e externa, conforme a Figura 01 (UNESCO, 2015).

Figura 01: Mapa da Itália, Emilia-Romagna e Parma



Fonte: Enciclopédia Livre, 2017



Nessa região, o desenvolvimento econômico do século XIII e o rejuvenescimento de planícies, para extensão de pastagem nos estábulos proporcionaram a produção leiteira e serviram de base com tecnologias para a produção de queijo Parmigiano. “A importante relação territorial e cultural de Parma possibilitou, ao longo dos séculos, o desenvolvimento de produtos típicos e de tecnologias para a conservação de alimentos” (MUSEU DEL CIBO, 2017, s.p).

Desde o Império Romano, os presuntos produzidos em Parma foram procurados e apreciados em Roma. Na Idade Média, os monges beneditinos criaram o processo de produção do queijo Parmigiano Reggiano (MUSEU DEL CIBO, 2017). Assim, a história, a cultura e a tradição dos produtos alimentícios em Parma proporcionam novidades significativas para enriquecer o patrimônio culinário parmense.

Vale ressaltar que Parma, por meio da valorização da sua tradição na produção de alimentos, possui destaque internacional como a Capital da Gastronomia Italiana (MUSEI DEL CIBO, 2017). É também considerada Centro Gastronômico do Vale da Alimentação Italiana (UNESCO, 2015). Cabe salientar, ainda, que aproximadamente 30,5% da força de trabalho do município dedica-se à indústria agroalimentar e gastronômica. Este setor faz parte da história de Parma e continua sendo responsável pelo desenvolvimento da economia local (UNESCO, 2015).

Parma foi nomeada sede da Autoridade Europeia para a Segurança Alimentar. O plano de desenvolvimento da cidade é liderado pela cultura, possuindo 3.000 empresas criativas. Ressalta-se ainda que o Conselho Municipal de Parma acentuou as estratégias e políticas de



modo a apoiar o surgimento de novas indústrias criativas (UNESCO, 2015). Desse modo, as concomitâncias territoriais e culturais permitem a elaboração de produtos típicos em Parma, relacionados a uma cadeia de abastecimento sinérgico, ao desenvolvimento um conhecimento industrial e tecnologias adequadas para a conservação de alimentos, bem como a formação de uma verdadeira Cultura de Alimentos (COMUNE DI PARMA, 2016).

Florida e Tinagli (2005) avaliaram a presença dos índices da criatividade (os 3Ts desenvolvidos por Florida, apud Vivant 2012), em 103 cidades Italianas e obtiveram um índice sintético de criatividade denominado Índice de Criatividade Italiano – ICI. Nesta qualificação Parma ficou em 8º lugar quando comparado com as 103 cidades italianas. Seu índice ICI foi 0,516, e ficou na 11ª posição na avaliação de talento, na 8ª posição no índice tecnologia e na 6ª posição no índice tolerância. As cidades médias que estão na parte superior do ranking ICI, como Parma, Modena e Pádua, possuem climas sociais abertos e inclusivos e, em alguns casos, um contexto industrial bastante inovador (FLORIDA & TINAGLI, 2005).

Nesse contexto, é importante ressaltar que na União Europeia existem legislações específicas de proteção aos produtos agrícolas produzidos em regiões ricas em diversidade e tradições culturais com denominações, tais como: “Denominação de Origem Protegida – DOP, Indicação Geográfica Protegida – IGP, e Especialidade Tradicional Garantida – EOP” (European Commission, 2016 apud DIETSCHI, 2016, p.33-34).



Conforme o artigo 4º do Regulamento da União Europeia nº1151/2012 as denominações tem o objetivo de ajudar os produtores ligados a uma área geográfica, mediante: a garantia de uma remuneração justa que corresponda às qualidades dos seus produtos; a garantia de uma proteção uniforme das denominações como direito de propriedade intelectual no território da União e a comunicação aos consumidores de informações claras sobre os atributos do produto (PARLAMENTO E CONSELHO EUROPEU, 2012).

A certificação DOP serve para identificar um produto que é proveniente de local ou região determinada, nas quais a sua qualidade e as suas características devem-se “essencial ou exclusivamente a um meio geográfico específico, incluindo os seus fatores naturais e humanos” e que todas as etapas de produção e processamento sejam realizadas na área geográfica delimitada (PARLAMENTO E CONSELHO EUROPEU, 2012, p.8).

Os alimentos com DOP e IGP devem seguir um caderno de especificações disponíveis para cada tipo de produto alimentício, que consta: a denominação a proteger; a descrição do produto, incluindo as matérias-primas e as principais características físicas, químicas, microbiológicas e organolépticas, como: definição da área geográfica delimitada, provas de que o produto é originário da área geográfica delimitada, método pelo qual o produto é obtido e informações referentes ao seu armazenamento; elementos que estabelecem a relação entre a qualidade ou as características do produto e o meio geográfico; nome e endereço das autoridades que verificam a aplicação das



disposições do caderno de especificações e das normas de rotulagem (PARLAMENTO E CONSELHO EUROPEU, 2012, P.8-9; GOVERNO EUROPEU, 2018).

Pelo Regulamento (CE) nº 178/2002 (Parlamento Europeu e do Conselho) é criada a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos. Este regulamento também determina os princípios e as normas gerais da legislação de alimentos e estabelece procedimentos referentes à segurança dos gêneros alimentícios. Em 2004, a união Europeia harmonizou as normas fragmentadas sobre higiene e segurança de alimentos, com a publicação do "Pacchetto Igiene – Pacote de Higiene" em vigor desde 1º de Janeiro 2006 (Pacchettoigiene, 2018 e Federalimentare, 2008).

Vale ressaltar que a Itália é o país da Europa que possui o maior número de produtos com DOP e IGP pela União Europeia, sendo que a Província de Parma possui duas principais denominações de origem protegidas: i) o Parmigiano-Reggiano DOP, com volume de negócios de 809 milhões de euros para a produção nacional, 1,5 bilhão para o consumo nacional e 460 milhões para exportação; ii) e o Presunto de Parma DOP, com 500 milhões de euros para as vendas de produção nacional, 1,5 bilhões para consumo nacional e exportação de 241 milhões. (COMUNE DI PARMA, 2016).

A seguir, abordam-se questões e características específicas de cada um desses produtos.



Parmigiano-Reggiano DOP - delimitação concisa da área geográfica

Por se tratar de um produto DOP, tanto a exploração agropecuária das vacas produtoras do leite, como o processamento e armazenamento dos queijos Parmigiano Reggiano são realizadas na área geográfica protegida. Esta área compreende “os territórios das províncias de Bolonha, na margem esquerda do rio Reno, Mântua na margem direita do rio Pó e as cidades de Modena, Parma e Reggio na Emilia-Romagna” (JORNAL OFICIAL DA UNIÃO EUROPEIA, 2018, p.18).

Conforme regulamentação da União Europeia, o Parmigiano Reggiano “é um queijo de massa dura, cozida e de maturação lenta”, produzido com leite cru de vaca parcialmente desnatado por decantação espontânea, proveniente de vacas alimentadas à base de forragens obtidas na área de origem. A maturação mínima deste produto é de 12 meses. A produção e o processamento devem seguir o estabelecido nos regulamentos específicos (JORNAL OFICIAL DA UNIÃO EUROPEIA, 2018; PARMIGIANO REGGIANO, 2018; PARLAMENTO E CONSELHO EUROPEU, 2012 e GOVERNO ITALIANO, 2018).

Os ingredientes do queijo Parmegiano Regianno são leite de vaca, sal e coalho de vitelo. Não é permitida a utilização de aditivos alimentares. O leite provém de vacas criadas na área geográfica identificada, sendo que a sua alimentação é definida em termos de quantidade e de qualidade, e consiste essencialmente em forragens da área geográfica identificada, sendo proibido o uso de ensilagens de



qualquer tipo (JORNAL OFICIAL DA UNIÃO EUROPEIA, 2018, p.17 e GOVERNO ITALIANO, 2018).

A etapa de maturação do queijo também é realizada na área geográfica específica pelo principal fato de que as condições climáticas específicas da região são fundamentais para garantir as características do produto. O período de maturação possui grande relevância nas características organolépticas do queijo Parmigiano Reggiano (PARMIGIANO REGGIANO, 2018). Os queijos Parmigiano Reggiano possuem forma cilíndrica (diâmetro de 35 a 45 cm e altura de 20 a 26 cm) e o peso mínimo de cada peça é de 30 Kg (JORNAL OFICIAL DA UNIÃO EUROPEIA, 2018, p.17).

O Consórcio de Parmigiano-Reggiano associa todas as fábricas de produtores deste tipo de queijo e possui a responsabilidade de proteger a qualidade através de várias ações, como: garantia de matérias-primas para alimentação das vacas; a criação de um registo de produtores de alimentos para animais; uso de um sistema de pagamento de leite de acordo com a qualidade; a produção de queijo, com a proibição do uso de aditivos; uso da marca registrada e verificação da qualidade dos formulários; o mercado, com o controle do uso de marcas e do nome de origem, a difusão do consumo e a facilitação do comércio (MUSEO DEL PARMIGIANO-REGGIANO, 2008, p.14).

Em visita gastronômica a Itália, em setembro de 2016, se teve a oportunidade de conhecer a produção de alimentos de diversas agroindústrias, inclusive a de Parmigiano Reggiano. Em Modena, foi possível participar de um Festival no qual diversas indústrias de



produção do Queijo Parmigiano-Reggiano estavam abertas a visitação guiada e orientada, conforme registrado na Imagem 01:

Imagem 01: Indústria de Parmigiano Reggiano



Fonte: arquivo próprio, 2016.

Presunto de Parma DOP

A denominação de origem "Prosciutto di Parma" (Presunto de Parma) é protegida juridicamente na Itália protetta a livello nazionale dal 1970 attraverso la legge 4 luglio 1970 n° 506 ed è poi stata desde 1970, e foi reconhecida como DOP principalmente pelo riconosciuta come DOP ai sensi del Regolamento CEE n.2081/92 con Regolamento CE n.Regolamento da Comunidade Europeia N°1107/96 (GOVERNO



ITALIANO, 1992). La zona tipica di produzione del prosciutto di Parma - così come individuata dalla legge 13 A certificação DOP do Presunto de Parma é exclusiva para presuntos que possuam esta identificação nas peças, sendomunito di contrassegno atto a consentirne in via permanente la identificazione, ottenuto dalla obtido decosce fresche di suini nati, allevati e macellati in una delle Regioni indicate dall'art. pernil fresco de suínos nascidos, criados e abatidos em regiões geograficamente específicas, produzidos de acordo com a regulamentação específica e com cura mínima de 12 meses (GOVERNO ITALIANO, 1992).La zona tipica di produzione del prosciutto di Parma - così come individuata dalla legge 13.

A área típica da produção do Presunto de Parma inclui o território della provincia di Parma (regione Emilia-Romagna - Italia) posto a Sud della via Emilia da província de Parma, localizada ao sul da via Emilia (distanza da questa non inferiore a 5 chilometri fino ad una altitudine non superiore a 900distança deste não inferior a 5 km até uma altitude não superior a 900metri, delimitato ad est dal corso del fiume Enza e ad Ovest dal corso del torrente Stirone. metros), limitado a leste pelo curso do rio Enza e a oeste pelo curso da corrente de Stirone.Nella zona di cui al punto C.1 devono essere ubicati gli stabilimenti di produzione Nesta localização estão todas as fases de processamento do produto. Já a La materia prima proviene da un'area geograficamente più ampia della zona dimatéria-prima é proveniente de uma área mais ampla na Itália, incluindo trasformazione, che comprende il territorio amministrativo delle seguenti Regioni: Emilia- o território administrativo



das seguintes regiões: Emilia-Romagna, Veneto, Lombardia, Piemonte, Molise, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo e LazioRomagna, Vêneto, Lombardia, Piemonte, Molise, Úmbria, Toscana, Marche, Abruzzo e Lazio(Italia). (GOVERNO ITALIANO, 1992).

O peso do Presunto de Parma possui de oito a dez quilos (presunto com osso no momento da colocação da marca) e, colore al taglio: uniforme tra il rosa ed il rosso, inframmezzato dal bianco puro deleapós a aplicação da marca, pode ser comercializado desossado, fatiadoanche disossato, ovvero in tranci di forma e peso variabili ovvero affettato ed oportunamente e embaladoconfezionato.. Possui cor uniforme entre rosa e vermelho, intercaladas com o branco (partes de gordura). e)Quanto à qualidade, no caderno de especificação do Presunto de Parma há parâmetros físico-químicos do produto acabado e da matéria-prima, bem como a descrição das etapas de produção e processamento (GOVERNO ITALIANO, 1992).

La denominazione di origine "Prosciutto di Parma" è stata inizialmente giuridicamente

4.3 Parma como cidade criativa da gastronomia da UNESCO: carta de valores

A Carta de Valores Parma, projeto UNESCO, é um documento que foi desenvolvido para orientar os atores envolvidos no processo e proporcionar escolhas relacionadas com a criatividade e a sustentabilidade em alimentos, oferecendo a oportunidade de iniciar um trabalho comum (COMUNE DI PARMA, 2016).



O projeto de Parma – cidade criativa da gastronomia da Rede UNESCO centrou-se no propósito de permitir um processo inclusivo, agregando o reconhecimento de competências em nível nacional e internacional, de modo a desenvolver amplamente os conceitos culturais e criativos identificado com a palavra gastronomia. Trata-se de um processo contínuo que pertence ao governo Territorial, mas deve ser percebido por todos como um patrimônio coletivo (COMUNE DI PARMA, 2016). Neste contexto, o patrimônio e a vida cultural, elementos permanentes da cidade, foram importantes para construir, com bases sólidas, o planejamento futuro (COMUNE DI PARMA, 2016).

Conforme Pellufo (2015 apud COMUNE DI PARMA, 2016), alimentação e cultura são os dois principais elementos em torno do qual se move a vida diária em Parma. Comida é cultura e cultura, no sentido mais amplo do conhecimento da arte, é o alimento mais importante para os seres humanos. Estes dois pilares da vida na Itália, são tecidas na história social mais do que em qualquer outro país.

Parma possui um polo gastronômico educacional constituído pelo Instituto Técnico Agrícola, o Departamento de Ciência dos Alimentos da Universidade de Parma, ALMA (Escola de cozinha italiana) e complexo dos museus do alimento da Província de Parma (COMUNE DI PARMA, 2016).

Em sua candidatura, Parma firmou memorandos de entendimento com a região Emilia Romagna, assim a cidade será a representante Food Valley na área de alimentos e na tradição do vinho,



com a primazia dos produtos DOP e IGP. Buscam apoiar, também, os programas existentes e em formatação, como mostra o Quadro 01:

Quadro 01: Programa cidades criativas da Gastronomia

- Aumentar os programas educacionais relacionados à alimentação e pesquisa colaborativa, principalmente através da *Food Science and Labs*;
- Reforçar a reciprocidade urbano-rural e proteger a cultura alimentar local com o projeto *Food Culture and Land Development*, com foco no estabelecimento de uma relação equilibrada entre horticultura urbana e agricultura periurbana;
- Promover abordagens multidisciplinares e participação cultural inclusiva através do programa Arte, Música e Alimentos finos;
- Reforçar a cooperação com as cidades criativas da gastronomia através do projeto "Conhecer a cidade da gastronomia", que visa incentivar a participação na formação de eventos internacionais relacionados com alimentos, organizados por Parma;
- Aumentar a conscientização sobre alimentos sustentáveis e estilos de vida saudáveis entre os jovens com o projeto *Food and Nutrition for Children and Youth*; e
- Fomentar o intercâmbio de conhecimentos e experiências através do programa "Alimentação para o Futuro", como alavancas fundamentais do desenvolvimento urbano sustentável através do reforço da cooperação Norte-Sul.

Fonte: UNESCO, 2017.

Em relação aos eventos realizados, Parma tem importantes eventos relacionados com alimentos, envolvendo multistakeholders nos campos do empreendedorismo, indústria e pesquisa, como, por exemplo, o CIBUS – Salão Internacional da Alimentação. O Gola Gola Food People Festival, no qual Parma incentivou e facilitou o surgimento de oportunidades para artistas e empresários combinarem diferentes formas de arte e cultura (CIBUS, 2017; UNESCO, 2015). O Festival do Presunto de Parma é uma festa de comida, música e cultura (PARMA CITY OF GASTRONOMY, 2017).

O Musei del Cibo – Museu do Alimento, em suas muitas galerias possui centenas de objetos, frutos dell'esperienza di abili artigiani, impiegati per le più diverse funzioni nella preparazione dei prodotti tipici



di eccellenza del territorio parmense. da esperienza de artesãos, os quais eram empregados para as mais diversas funções na preparação de produtos alimentícios típicos. Molti di questi oggetti hanno forme curiose e funzioni particolari o sono legati a tradizioni antiche. Dar loro voce e ascoltare il loro racconto significa conoscere storie affascinanti e capire nel profondo gesti e azioni tramandati di generazione in generazione fino ai nostri giorni. Apresentá-los no museu significa reconhecer as histórias relacionadas aos alimentos e permitir compreender os gestos e ações transmitidos de geração em geração até o presente. O Museu possui as seguintes galerias: Museu do Parmesão Soragna (localizado em Soragna), Museu do Presunto (Langhirano Langhirano), Museu do salame (localizado em Felino Felino), Museu do Tomate Museo del Pomodoro Collecchio, Museu da Massa (Collecchio) e o Museu do Vinho. Os museus ficam localizados em regiões de Parma características do desenvolvimento de cada tipo de produto (MUSEI DEL CIBO, 2017).

Em relação ao turismo, a região de Parma possui diversas fazendas agrícolas que estão abertas para visitas guiadas e degustação de alimentos produzidos na região, para o Agroturismo. Conforme o site Parma City of Gastronomy, a cidade possui nove indústrias de Parmegiano-Reggiano DOP, sendo a maioria destas empresas fundadas há mais de 60 anos. Parma tem 10 (dez) cantinas que possuem plantio de uvas e produção de vinhos com estabelecimentos abertos ao público interessado, e também 10 (dez) indústrias e agroindústrias do tipo



salsicharias que produzem presunto de Parma, copas e salames típicos da região.

A Gastronomia Literária e Cultural em Parma conta com produtos típicos do Parmense e as receitas locais tornam-se objeto de diferentes composições por diversos autores. Devido às composições dedicadas aos produtos parmigianos e à gastronomia, unidas por uma linguagem discreta e coloquial, as poesias revivem os aromas e sabores. “Não é por acaso que comida e palavra passam pela mesma boca; não é coincidência que a gastronomia seja parte integrante da identidade do povo e constitua um elemento essencial do seu patrimônio cultural” (MUSEI DEL CIBO, 2017, s.p.).

A comida e a tradição alimentar de Parma proporcionaram a diversos artistas desenvolverem obras em que o alimento, o ato de se alimentar ou os utensílios de preparo dos alimentos os inspirassem. Em consulta ao site do Musei Del Cibo é possível verificar diversos locais, como igrejas e instituições, que possuem obras históricas e importantes que se relacionam a alimentação (MUSEI DEL CIBO, 2017).

ANÁLISE E DISCUSSÃO

Parma destaca-se como Cidade Criativa da Gastronomia da Rede Mundial UNESCO. Recebeu o título devido a sua vocação cultural gastronômica integrar toda a cadeia de alimentos, desde a produção até a exposição e consumo destes alimentos. Como nos produtos com denominação de origem protegida (DOP), destacando-se o queijo Parmigiano Reggiano e o Presunto de Parma, nos quais as etapas de



produção e processamento são realizadas na área geográfica limitada, garantindo a identidade cultural e a qualidade dos produtos da região, com padrões de monitoramento e de qualidade definidos em regulamentos específicos e verificados pelos órgãos competentes.

Destaca-se que a Itália é o país da Europa com o maior número de produtos com designação de origem e indicação geográfica reconhecida pela União Europeia. A designação DOP permite o favorecimento da produção e da economia local, devido à ligação com o território de origem. Devido a esta certificação, os consumidores têm garantia quanto à rastreabilidade dos produtos.

Parma assume o compromisso de manter a tradição no preparo de alimentos típicos e, a partir das legislações mencionadas, permite aprimorar os processos e a qualidade dos mesmos. Também merece destaque a publicação do Pacote de Higiene, os Cadernos de Especificações disponíveis para cada tipo de alimento, além das demais legislações do Parlamento e Conselho Europeu, e do Governo Italiano.

Deste modo, além da importância das certificações e dos processos de fabrico desses alimentos tradicionais de Parma, vale salientar a valorização das pessoas envolvidas com a produção de alimentos da região, do seu conhecimento tradicional herdado dos antepassados, da habilidade para a produção dos queijos e presuntos, entre outros.

Em Parma, a valorização da história de vida da comunidade, do conhecimento dos habitantes nos processos tradicionais e históricos gastronômicos, aliados a aquisição de novos conhecimentos, promove a



valorização do indivíduo na comunidade e são alavancas motivadoras para eles se sentirem, cada vez mais, pertencentes à sua cidade. Estes fatores contribuem para manter e expandir a vocação cultural de Parma na área de alimentos.

A população, comunidade e governança de Parma acrescentam a criatividade e o conhecimento à tradição de produtos alimentares e a cultura regional, como por exemplo, em passeios e rotas turísticas, no agroturismo, nos programas de desenvolvimento e inovação em alimentos, nos congressos internacionais, nas feiras e nos eventos diferenciados que integram comida, arte e música. Utilizam-se da produção rural e das agroindústrias para o turismo na cidade e, conseqüentemente, para o desenvolvimento econômico, mantendo o equilíbrio entre a vida local e o turismo, característico das cidades criativas.

Parma merece destaque ainda na sua proposta de projeto de governança integrado com autoridades e associações locais e regionais, pois o projeto Parma Cidade Criativa da Gastronomia é um processo contínuo que teve iniciativa do setor público, mas envolveu toda comunidade em torno da sua vocação na produção de alimentos certificados – seu maior patrimônio.

Conforme citado por Comune di Parma (2016), as concomitâncias territoriais e culturais permitem a elaboração de produtos típicos em Parma, relacionados a uma cadeia de abastecimento sinérgico, ao desenvolvimento de um conhecimento industrial e uso de tecnologias



adequadas para a produção e conservação de alimentos, bem como a formação de uma verdadeira cultura de alimentos.

Como observado, em Parma a vocação na área de alimentos vai além, pois a tradição cultural é valorizada nos museus do alimento (MUSEI DEL CIBO), em literaturas, quando autores fazem referências aos alimentos em seus poemas e em obras de arte espalhadas em pontos turísticos da cidade, retratando a importância histórica dos alimentos tradicionais na região.

Parma tornou-se cidade criativa, pois soube identificar, valorizar e promover o que a cidade tem de importante, sua história local, valorizando a cultura, a tradição alimentar e o conhecimento e experiência de sua população. Deste modo, ressaltou-se também a importância de Parma como Cidade Criativa da UNESCO com vocação na Gastronomia.

Considerando que a cidade deve proporcionar o desenvolvimento através da sustentabilidade, Parma destaca-se sob o aspecto cultural por sua vocação na produção de alimentos típicos e certificados, o que proporciona o desenvolvimento econômico, social e ambiental. Assim, a cadeia de alimentos, desde o cultivo, a produção de alimentos, e o consumo servem de alavanca para o desenvolvimento da cidade, demonstrando sua integração entre as necessidades da população, entidades e governo, de modo a proporcionar diversos aspectos produtivos, humanos e culturais.

Assim avaliando-a sob a perspectiva de Reis (2012), Parma traz a tradição da cidade com a conexão entre diversos setores da alimentação



(agricultura, pecuária, indústria e os serviços de alimentação regionais), com a governança e com setores referentes à arte e literatura como museus, poesia e música. Tudo isso gera a inovação no fabrico de alimentos, mantendo a tradição e a tipicidade, gerando desenvolvimento e crescimento. Por sua vez, os três Cs (cultura, comunicação e cooperação) de Landry (2013), foram observados em Parma na identidade e patrimônio cultural dos alimentos. Na comunicação, com a utilização da marca e das certificações dos seus produtos, para aumentar e articular a interação entre todos os envolvidos no processo e divulgar a cidade regionalmente e internacionalmente, pois considerou a história e a evolução da sua cultura. Parma identificou sua vocação e utilizou os recursos culturais de modo a gerar inovação.

Os recursos culturais como o Parmigiano-Reggiano DOP e o Presunto de Parma DOP, os quais utilizam matérias-primas e recursos da região, valorizam o conhecimento de profissionais e a história dos processos culturais. Isso leva estes produtos alimentícios à mesa de diversos restaurantes e tratorias da cidade, que elaboram pratos também baseados na tradição de sua culinária, gerando desenvolvimento e atraindo turistas, não somente por seus saborosos produtos, mas por todo o valor da experiência cultural diferenciada, como por exemplo ao visualizar o processo de cultivo e a produção dos alimentos nos passeios de Agroturismo.

Assim, os turistas se envolvem na cultura e vivenciam experiências da população local, pois Parma consegue traduzir a importância da alimentação em sua cultura artística, em obras de arte que



ficam espalhadas em diversos locais históricos da cidade, na poesia, nos museus e nos festivais culturais. A cidade valoriza as instituições de pesquisa e desenvolvimento para a qualidade de alimentos, bem como possui a sede europeia de Segurança de Alimentos.

Parma utiliza a criatividade em diversos segmentos para identificar tudo o que possui de valor no local, sendo principalmente sua tradição cultural relacionada à importância do ser humano e dos alimentos na região.

Como turista na Itália, é possível sentir a paixão e a valorização da população pela comida, que envolvem os turistas em experiências maravilhosas. É possível evidenciar claramente que a Região da Emilia Romagna valoriza a produção agroindustrial dos produtos com certificação de origem, preocupando-se com os recursos humanos e naturais que a região proporciona.

Parma possui um legado, pois mantém o patrimônio cultural, com vocação na área de alimentos, que são importantes para o desenvolvimento no presente e, através de processos criativos, projetam cenários para o futuro. Parma utiliza a propriedade intelectual dos profissionais da indústria e agroindústria de alimentos, o conhecimento técnico dos profissionais da agricultura e da gastronomia, a tradição cultural de toda a população, aproveitando com criatividade os recursos culturais para gerar trabalho, renda e valor econômico.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O objetivo desse artigo foi analisar o patrimônio de Parma, na Itália, no ramo de alimentos, relacionados à sua tradição cultural



(vocação) e seu reflexo no desenvolvimento regional. A partir de análise documental, verificou-se que Parma destaca-se como Cidade Criativa da Gastronomia, devido a sua vocação cultural na área de produção de alimentos certificados e reconhecidos pela sua qualidade. Além disso, percebeu-se a integração de toda a cadeia de alimentos, desde a produção até a exposição e consumo dos alimentos. Esta cadeia sinérgica serve de alavanca para o desenvolvimento da região.

Os produtos com certificação de origem constituem o patrimônio de Parma, destacando-se o queijo Parmigiano Reggiano e o Presunto de Parma com certificação DOP que garantem a identidade cultural e, a partir de padrões de monitoramento e de qualidade definidos em regulamentos específicos e verificados pelos órgãos competentes, reforçam a qualidade e a rastreabilidade destes produtos. A venda destes produtos, tanto internamente na Itália, como para exportação, geram valor econômico para a cidade.

A importância da vocação de Parma na área de alimentos também é evidenciada na cultura artística em obras de arte que ficam espalhadas em diversos locais históricos da cidade, na poesia, nos museus do alimento, nos festivais culturais e no agroturismo. A cidade valoriza as instituições de pesquisa em desenvolvimento e qualidade de alimentos, bem como é a sede europeia de Segurança de Alimentos. Parma atrai os turistas não somente por seus saborosos produtos, mas também, por todo o valor da experiência cultural diferenciada que proporciona aos visitantes.



Ser eleita Cidade Criativa da Gastronomia pela Rede Mundial UNESCO, possibilita a Parma apoio técnico internacional e o compartilhamento de práticas inovadoras entre as demais cidades da Rede. Além de aumentar a visibilidade da cidade e do que ela produz para o resto do mundo.

Logo, o legado de Parma são os alimentos típicos da região e a qualidade no processo produtivo dos mesmos, a expressão da comida em eventos culturais e no uso para o turismo, o fortalecimento do patrimônio e da vocação de Parma como contribuição ao desenvolvimento regional.



REFERÊNCIAS

ASHTON, Mary Sandra Guerra; EMMENDOEFER, Magnus Luiz; EMMENDOEFER, Luana. Do processo de requalificação do patrimônio à denominação “cidade criativa da gastronomia”. **IV Congresso Internacional de Turismo da ESG/IPCA**. 3 e 4 de dezembro de 2015. Guimarães, Portugal.

BASSO, Maristela. **Os fundamentos do direito Internacional de Propriedade Intelectual**. R. CEJ, Brasília, n. 21, p. 16-30, abr./jun. 2003. Disponível em: <http://www.egov.ufsc.br/portal/sites/default/files/anexos/32993-41326-1-PB.pdf>. Acessado em: 03/11/17.

BRASIL. Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. Portaria nº 146 de 07 de março de 1996. **Aprova os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade dos Produtos Lácteos**. Publicado no Diário Oficial da União de 11/03/1996, Seção 1, p. 3977. Disponível em: <http://extranet.agricultura.gov.br/sislegis-consulta/consultarLegislacao.do?operacao=visualizar&id=1218>. Acessado em: 28/05/18.

CIBUS Salone Internazionale Dell’Alimentazione. Disponível em: https://translate.googleusercontent.com/translate_c?depth=1&hl=pt-BR&prev=search&rurl=translate.google.com.br&sl=en&sp=nmt4&u=http://www.cibus.it/espore/info-general/&usg=ALkJrhLFEExnuIX-eVkJmLyp5MNNYL7A. Acessado em: 09/12/17.

Convenção que institui a organização mundial da propriedade intelectual, 1967. Disponível em: <http://www.direitoshumanos.usp.br/index.php/WIPO-World-Intellectual-Property-Organization-Organiza%C3%A7%C3%A3o-Mundial-de-Propriedade-Intelectual/convencao-que-institui-a-organizacao-mundial-da-propriedade-intelectual.html>. Acessado em: 03/11/17.

COMUNE DI PARMA. PARMA CITTÀ CREATIVA, 2016. Disponível em: <https://ssl.comune.parma.it/.../VediDocumento.aspx?PDF.Parm>. Acessado em: 03/11/2017.

DIETSCHI, Katrin Moser. **Economia Criativa, Gastronomia e Propriedade Intelectual: a importância do sistema de indicações geográficas no desenvolvimento nacional, com foco nos casos do Brasil e da Itália**. 2016. 73 f. Trabalho de conclusão de curso. Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2016.

FIRJAN. **Mapeamento da Indústria Criativa no Brasil**. 2016. Disponível em <<http://www.firjan.com.br/economicriativa/download/mapeamento-industria-criativa-sistema-firjan-2016.pdf>>. Acesso em: 24/09/17



FEDERALIMENTARE. **Pacchetto Igiene**. Disponível em: <http://www.federalimentare.it/documenti/schedapacchettoigiene.pdf>. Acessado em 19/03/18.

FLORIDA, Richard; TINAGLI, Irene. **L'Italia Nell'Era Creativa. Creative Group Europe**. 2005. Disponível em: [https://www.creativeclass.com/rfcgdb/articles/Italy%20in%20the%20Creative%20Age%20\(Italian%20Version\).pdf](https://www.creativeclass.com/rfcgdb/articles/Italy%20in%20the%20Creative%20Age%20(Italian%20Version).pdf). Acessado em: 29/05/2018.

FLORIDA, Richard. **Cities and the Creative Class - Cidades e a classe criativa. City & Community**. March 2003. Disponível em: [https://creativeclass.com/rfcgdb/articles/4 Cities and the Creative Class.pdf](https://creativeclass.com/rfcgdb/articles/4%20Cities%20and%20the%20Creative%20Class.pdf). Acessado em 03/11/17.

GOVERNO ITALIANO. Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (**Ministério das Políticas Agrícolas, Alimentares e Florestal**). Disponível em: <https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3340> - normas disciplinares parmegiano Reggiano. Acessado em: 19/03/2018 e 28/05/2018.

GOVERNO ITALIANO. Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Ministério das Políticas Agrícolas, Alimentares e Florestal. Departamento de Política Competitiva da Qualidade Agrícola e das Pescas. Regulamentos de produção da denominação de origem protegida Presunto de Parma. **Regulamento disciplinar geral e dossiê referido no artigo 4º do Regulamento (CEE) Nº2081/92 do Conselho de 14 de Julho de 1992**. Disponível em: <https://www.politicheagricole.it>. Acesso em 29/05/18.

Jornal Oficial da União Europeia. **Documento Único Parmigiano Reggiano**. Nº UE: PDO-IT-02202, de 14.11.2016. C132. 61º ano. Publicado em 13.4.2018. Edição em língua portuguesa. Disponível em: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PT/TXT/PDF/?uri=OJ:C:2018:132:FULL&from=IT>. Acessado em: 27/05/18.

KAGEYAMA, Peter. Cidade Criativa. In **Cidades criativas: perspectivas**. REIS, A. C. F. & KAGEYAMA, P. (orgs.). São Paulo: Garimpo de Soluções, 2011.

LANDRY, Charles. **Origens e futuros da cidade criativa**. São Paulo. SESI-SP Editora, 2013. 96 p.

_____. Cidade Criativa: a história de um conceito. In **Cidades criativas: perspectivas**. REIS, A. C. F. & KAGEYAMA, P. (orgs.). São Paulo: Garimpo de Soluções, 2011.

Mapa Emilia-Romagna. Disponível em: <http://maps-of-italy.blogspot.com.br/2011/07/emilia-romagna-map-political-regions.html>. Acessado em: 15/12/17.



MARTINHO, Ana Sofia Pacheco. **A Gastronomia como ferramenta para uma Cidade Criativa: Projeto de uma Cooking Factory** Dissertação de Mestrado em Arquitetura. Faculdade de Arquitetura Universidade Técnica de Lisboa. Lisboa: FAUTL, Dezembro, 2012.

MARTINS, Rolando Borges. Lisboa, Cidade Criativa. In **Cidades criativas: perspectivas**. REIS, A. C. F. & KAGEYAMA, P. (orgs.). São Paulo: Garimpo de Soluções, 2011.

Musei del Cibo. Disponível em: <https://translate.google.com.br/translate?hl=pt-BR&sl=it&u=https://www.museidelcibo.it/&prev=search>. Acessado em: 15/11/17.

Museo del Parmigiano-Reggiano. **Parmigiano-Reggiano: Uno scrigno di storia e tradizione**. Quaderno Didatico n° 3. Parma, pubblicazione Associazione dei Musei del Cibo della provincia di Parma. Disponível em: <https://www.museidelcibo.it>. Acessado em: 15/11/17.

PACHECO, Adriano Pereira de Castro Pacheco; BENINI, Elcio Gustavo. **Desenvolvimento da indústria criativa brasileira a partir dos pontos de cultura**. Políticas Culturais em Revista, 1(8), p.121-135, 2015. Disponível em: www.politicasculturaisemrevista.ufba.br Acessado em: 03/11/2017.

PARLAMENTO E CONSELHO EUROPEU. REGULAMENTO (UE) N° 1151/2012: **relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios**. Publicado no Jornal Oficial da União Europeia L132 14/12/2012 PT. Disponível em: <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2012:343:0001:0029:pt:PDF>. Acessado em: 28/05/18.

PARLAMENTO E CONSELHO EUROPEU. REGULAMENTO (CE) N°178/2002 **Determina os princípios e normas gerais da legislação alimentar, cria a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos e estabelece procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios**. Jornal Oficial n° L 031 de 01/02/2002. Disponível em: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PT/ALL/?uri=CELEX:32002R0178>. Acessado em: 28/05/18.

Parmigiano Reggiano. Disponível em: <https://www.parmigiano-reggiano.it>. Acessado em: 28/05/18.

PACCHETTO IGINE. Disponível em: <http://www.pacchettoigiene.it/pacchettoigiene> Acessado em: 19/03/18.

PRODANOV, Cleber Cristiano; FREITAS, Ernani Cesar de. **Metodologia do trabalho científico: métodos e técnicas da pesquisa e do trabalho acadêmico**. 2. ed. Novo Hamburgo: Feevale, 2013.



PIRAS, Claudia. **Culinária Italiana: Especialidades Italianas**. Edição portuguesa H. F. Ullmann. Paisagem distribuidora de livros. 2008. ISBN 978-3-8480-0224-5.

REIS, Ana Carla Fonseca Reis. **Cidades criativas: da teoria à Prática**. São Paulo: SESI/SP, 2012.

_____. **Cidades criativas: soluções inventivas: o papel da copa, das olimpíadas e dos museus internacionais**. São Paulo: Garimpo de Soluções, 2010.

SOARES, Luís Fernando Soares; ZUIN, Poliana Bruno. **Produção de alimentos tradicionais contribuindo para desenvolvimento local/regional e dos pequenos produtos**. Revista Brasileira de Gestão e Desenvolvimento Regional. G&DR v. 4, n. 1, p.109-127, jan-abr/2008, Taubaté/SP.

TRIVIÑOS, Augusto N.S. **Introdução à pesquisa em ciências sociais: a pesquisa qualitativa em educação**. São Paulo: Atlas, 1987.

UNCTAD. **Relatório de economia criativa 2010: economia criativa uma, opção de desenvolvimento**. – Brasília: Secretaria da Economia Criativa/Minc. São Paulo: Itaú Cultural, 2012.

UNESCO. 2011. **Ações da Unesco em favor de todos os países do mundo**. Disponível em: <http://unesdoc.unesco.org/images/0019/001903/190306por.pdf>. Acessado em: 03/11/17.

UNESCO. 2015. **Parma**. Disponível em: <https://translate.google.com.br/translate?hl=pt%20R&sl=en&u=https://en.unesco.org/creative-cities/home&prev=search>. Acessado em: 10/12/17.

UNESCO. 2017. **Manual do Candidato**. Disponível em <https://translate.googleusercontent.com/translate_c?depth=1&hl=pt-BR&prev=search&rurl=translate.google.com.br&sl=en&sp=nmt4&u=https://en.unesco.org/creative-cities/sites/creative-cities/files/2017%2520UCCN%2520Call_Applicant%2520Handbook.pdf&usg=ALkJrhguSQtGF-ZYdWn_E-4m91yaHtVQZw>. Acessado em: 10/12/17.

VIVANT, ELSA. **O que é uma cidade criativa?** São Paulo: SENAC, 2012.



ORGANIZADORES

Maria Amália Silva Alves de Oliveira

Doutora em Ciências Humanas (Antropologia). Graduada em Turismo e em Ciências Sociais pela Universidade Federal do Rio de Janeiro. Professora do Departamento de Turismo e Patrimônio da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UNIRIO), do Programa de Pós Graduação em Memória Social (PPGMS) e o do Programa de Pós Graduação em Ecoturismo e Conservação (PPGEC). Desenvolve pesquisas sobre os temas Turismo, Patrimônio, Memória e Cultura. Coordena e participa de projetos de pesquisa financiados pela FAPERJ (Fundação Carlos Chagas de Amparo à Pesquisa do Rio de Janeiro) e CNPQ (Conselho Nacional de Pesquisa), com projetos aprovados em andamento através do Edital Ciências Sociais Aplicadas e Apoio ao Cederj.

VANZELLA, Elídio

Doutor em modelos de decisão em saúde (Estatística) pela UFPB, mestrado em modelos de decisão em saúde, especialista em gestão de pessoas e graduado em administração. Professor na Unifuturo. Membro pesquisador do GCET. e-mail: evanzella@yahoo.com.br

BRAMBILLA, Adriana

Graduada em Administração de Empresas pela FAAP (Fundação Armando Álvares Penteado-SP), Mestre em Administração pela UFPB (Universidade Federal da Paraíba) e Doutora pelas Universidades de Aveiro e do Minho (Portugal). Professora do Departamento de Turismo e Hotelaria da UFPB, coordenadora do GCET-Grupo de Cultura e Estudos em Turismo e colaboradora do Grupo de Pesquisa CLLC da Universidade de Aveiro (Portugal).

CAPA

BARBOSA NETO, Feliciano de Medeiros

Sócio diretor do Vind Creative Studio; atua como docente em vários cursos de pós-graduação e como consultor em gestão de marcas.



AUTORES

AMARAL, Fabiana Mortimer

Bacharel em Farmácia - Bioquímica Tecnologia de Alimentos pela Universidade Federal de Santa Catarina (1997), mestrado em Química Orgânica pela Universidade Federal de Santa Catarina (1999) e doutorado em Química Analítica pela Universidade Federal de Santa Catarina (2005). Professora de Produção de Alimentos no Curso Superior de gastronomia do IFSC. Coordenadora do Grupo de pesquisa do CNPq Núcleo de Estudos em Gastronomia. atuando principalmente nos seguintes temas: desenvolvimento de produções gastronômicas com produtos locais, gastronômica contemporânea e cultura e gastronomia.

ANGELO, Elis Regina Barbosa

Mestre e Doutora em História pela PUC São Paulo, (2005 e 2011) onde cursou pós doutorado nos estudos da e/imigração açoriana (2017). Graduada em Turismo pela Pontifícia Universidade Católica de Campinas (1997), Especialista em Administração Hoteleira pelo SENAC-SP (1999). Mestre em Turismo Ambiental e Cultural Planejamento e Gestão pelo UNIBERO/SP (2003). Professora Adjunta nos cursos de Turismo da UFRRJ e do Consórcio CEDERJ/ EaD. Professora no Programa de Pós Graduação em Patrimônio, Cultura e Sociedade, PPGPACs da UFRRJ. Pesquisadora dos Estudos Culturais e Patrimônio, nos Núcleo de Estudos e Pesquisas NEPET/NUPAM/UFRRJ; LEER/USP; Estudos migratórios UERJ e Imaginário e patrimônio da UFJF. e-mail: elis@familiaangelo.com



ASHTON, Mary Sandra Guerra

Doutora e mestre em Comunicação Social pela PUC/RS. Especialista em Gestão do Turismo e Bacharel em Turismo, PUC/RS. Professora Titular e Pesquisadora na Universidade Feevale, RS, docente no curso de Turismo e no Mestrado em Indústria Criativa, Grupo de pesquisa Indústria Criativa e linha Gestão e Inovação, com pesquisa na área de Cidades Criativas, CNPq e Feevale. e-mail: marysga@feevale.br

BESSI, Vânia Gisele

Doutora e mestre em Administração pela UFRGS. Bacharel em Administração, Unisinos/RS. Professora Adjunta e Pesquisadora na Universidade Feevale/RS. Docente nos cursos de Administração, Gestão de Recursos Humanos. Professora Permanente do Mestrado em Indústria Criativa. Participa do Grupos de Pesquisa em Gestão e do Grupo de Pesquisa em Indústria Criativa, na linha Gestão e Inovação, com pesquisas na área de Gestão do Conhecimento, Cultura Organizacional e Inovação. Coordenadora dos projetos de extensão: Gestão em Empreendimentos Solidários e Gestão em Empreendimentos que Produzem Alimentos em Pequena Escala. e-mail: vania@feevale.br

CARDOSO, Yasmin Santos

Estudante do Bacharelado em Gastronomia pela Universidade Federal da Bahia. e-mail: yasmincardoso@outlook.com

CARELLI, Mariluci Neis

Graduada em Serviço Social (1985), mestre em Sociologia Política (1992) e Doutora em Engenharia da Produção (2004), todos pela Universidade Federal de Santa Catarina. Tem experiência em gestão universitária, foi Pró-Reitora de Pós-graduação, Pesquisa e Extensão, coordenadora de pesquisa e coordenadora de extensão na Universidade da Região de Joinville - UNIVILLE. Nesta Universidade é docente desde 1989, atualmente, é professora titular e coordenadora do Programa de Pós-Graduação em Patrimônio Cultural e Sociedade. Realiza pesquisa no campo do patrimônio cultural, tendo como foco estudos culturais, patrimônio natural e paisagens culturais.

CASTRO, Hortensia.

Doctora de la Universidad de Buenos Aires con orientación en Geografía y Magíster en Políticas Ambientales y Territoriales (FFyL, UBA). Profesora Adjunta del Departamento de Geografía de la Facultad de Filosofía y Letras y de la Cátedra de Extensión y Sociología Rurales de la Facultad de Agronomía, Universidad de Buenos Aires. Sus líneas de investigación se desarrollan en torno a procesos de mercantilización y patrimonialización de la naturaleza y políticas territoriales relativas a áreas rurales. Co-editora de Viajes y Geografías (Prometeo, 2007) y Geografías Culturales: aproximaciones, intersecciones y desafíos (FFyL, UBA 2011). e-mail: sitacastro@yahoo.com.ar



COELHO, Luzia Bucco

Doutoranda do Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural (PGDR) da UFRGS. Graduada em Administração, Especialista em Gestão Pública Municipal (UNICENTRO) e Gestão de Negócios Financeiros (UFRGS), Mestre em Políticas Públicas (UFPR). Membro do grupo de pesquisa Agricultura e Sistemas Agroalimentares – UFPR. Gerente de atendimento especializado a cooperativas agropecuárias do Banco do Brasil. Áreas de interesse de pesquisa: turismo rural, enoturismo, instituições, alimentação e cultura, desenvolvimento rural, segurança alimentar, cooperativas e agricultura familiar. e-mail: luziatita@yahoo.com.br

DOLCI, Tissiane Schmidt

Tissiane Schmidt Dolci é professora da área de Ciências Sociais Aplicadas do Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul -IFRS–Campus Porto Alegre e Doutoranda do Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural (PGDR) da UFRGS. Graduada em Tecnologia em Hotelaria, Especialista em Gerenciamento do Desenvolvimento Turístico e Mestre em Turismo pela Universidade de Caxias do Sul (UCS). Experiência docente em cursos superiores de Hotelaria na SENAC-RS e Universidade de Caxias do Sul (UCS/RS). Membro dos grupos de pesquisa de Gestão, Empreendedorismo e Desenvolvimento Econômico e Social do IFRS-Campus Porto Alegre e Mercados não agrícolas rurais (PGDR-UFRGS). Áreas de interesse de pesquisa: turismo rural, enoturismo, empreendedorismo, gestão hoteleira, instituições, alimentação e cultura. e-mail: tissisdolci@gmail.com

FERREIRA, Helena Catão Henriques

Mestre e doutora em Ciências Sociais pelo CPDA/UFRRJ. Graduação em Ciências Sociais pelo IFCS/UFRRJ. Professora Adjunta do Programa de Pós-Graduação em Turismo e da Graduação em Turismo da Faculdade de Turismo e Hotelaria-PPGTUR/FTH e da Graduação em Turismo da Universidade Federal Fluminense-UFF. Vice-coordenadora do Curso de Graduação em Turismo da Faculdade de Turismo Hotelaria-FTH. Coordenadora do Grupo de Pesquisa CNPq Turismo e Cultura, T-Cult na Linha de Pesquisa Laboratório de Turismo e Antropologia- LATA.

GODOY, Zulma Inés Masi

Licenciada en Pedagogia por la Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS). Actualmente cursando la Maestría del Programa de Pós Graduação em Memória Social e Patrimônio Cultural en la Universidade Federal de Pelotas (UFPel). Importante trayectoria de trabajo en la Secretaría Nacional de Cultura de Paraguay (SNC), con amplia experiencia en el área de la gestión cultural, coordinación y seguimiento de proyectos socioculturales. Especial interés en temáticas relacionadas al área cultural, social y educativo. e-mail:zmasigodoy@gmail.com

MACHADO, Virgínia Campos

Docente Adjunta I da Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia, possui doutorado em Psicologia da Educação pela Universidade Pontifícia de São Paulo, mestrado em Psicologia da Educação pela Universidade Pontifícia de São Paulo e graduação em Nutrição pela Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Murici. Atua nas áreas de Ciências Sociais e Humanas aplicadas à área de saúde com ênfase nos estudos sobre hábitos alimentares, cultura, Psicologia Sócio-Histórica, educação alimentar e nutricional e formação discente e docente. Membro do Núcleo de Pesquisas em Alimentação e Cultural (NEPAC) da Universidade Federal da Bahia. e-mail: virginia.campos@ufba.br

MATOS, Maria Izilda Santos de

Possui graduação em História pela Universidade de São Paulo (1978) e doutorado em História pela Universidade de São Paulo (1991), Livre docência (2016), pós doutorado Université Lumiere Lyon 2/França (1997), atualmente é professora titular da Pontifícia Universidade Católica de São Paulo. Participou de vários outros projetos de pesquisa, é pesquisadora 1 A do CNPq. Em 1994 recebeu o prêmio SESI-CNI de Teses Universitárias, com o trabalho Trama e Poder, em que estuda as indústrias paulistas, entre 1890-1934. Tem experiência na área de História, com ênfase em História do Brasil, atuando principalmente nos seguintes temas: imigração, música, cidade, gênero, história das mulheres, além de diversas publicações na área de História Social. e-mail: mismatos@pucsp.br

MEDEIROS, Mirna de Lima

Professora no curso de Turismo da Universidade Estadual de Ponta Grossa (UEPG); é Líder do Centro de Estudos em Gestão Estratégica de Marketing em Turismo (MarkTur/UEPG) e Pesquisadora do Centro de Estudos em Gestão e Políticas Públicas Contemporâneas (GPublic/USP) e do Grupo de Pesquisa Ordenação Territorial e Competitividade em Turismo (UEPG). Doutora e Mestre em Administração de Organizações da Faculdade de Economia, Administração e Contabilidade de Ribeirão Preto, da Universidade de São Paulo (FEA-RP/USP); Especialista em Gestão Pública pela Escola Técnica e de Gestão da Universidade de São Paulo; Bacharel em Turismo pela Universidade Federal de Minas Gerais. Áreas de Pesquisa: Turismo; Gestão Pública; Marketing; Gastronomia. e-mail: mirnadelimamedeiros@gmail.com

MEDEIROS, Rosa Maria Vieira

Professora associada da Universidade Federal do Rio Grande do Sul com experiência na área de Geografia, ênfase em Geografia Agrária. Fez doutorado em Geografia na Université de Poitiers (1998) e Pós-doutorado no GREGUM - Université du Maine - França (2008). Formação em Geografia (1978/79 e mestre em Sociologia Rural (1988) pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Áreas de atuação na pesquisa: processos de desterritorialização e reterritorialização; vitivinicultura; turismo; memória e patrimônio; sustentabilidade na agricultura; espaço agrário e suas relações com a cultura; alternativas de reprodução social, política e econômica em assentamentos de Reforma Agrária. e-mail: rmvmedeiros@ufrgs.br

PÉREZ WINTER, Cecilia

Doctora en Antropología (UBA-2017); Diplomada en Investigación y Conservación en Archivo Fotográfico (UBA-2015); Licenciada en Antropología con orientación arqueológica (UBA-2008). Investigadora Asistente del Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET) con sede en el Instituto de Geografía, Universidad de Buenos Aires, Argentina. Su línea de investigación se focaliza en analizar los procesos de turistificación y patrimonialización en la provincia de Buenos Aires, Argentina. Ha publicado sus avances y resultados en varias revistas especializadas, capítulos de libros y actas de congresos. e-mail: cecipw@gmail.com.

RAMOS, Karina Helena

Chef executiva de cozinha (Senac/RJ) e historiadora de formação, tendo sua graduação e mestrado concluídos na Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ). Atualmente, faz parte do Programa de Pós-graduação em História Social da Cultura (PUC-Rio). Financiada pela CAPES, sua pesquisa de doutoramento compreende a alimentação como chave de leitura das transformações sociais experimentadas na cidade de Luanda ao longo da primeira metade do século XX. É membro do Grupo de Estudo Áfricas (UERJ/UFRJ), do Grupo de Estudos de História da África (GEHA-PUC) e é membro da Associação Brasileira de Estudos Africanos (ABE-África). É parecerista ad hoc da revista Dia-Logos (Publicações UERJ). Detém conhecimento no campo da História Social e na área de História da África contemporânea. e-mail: hr.karina@gmail.com

RODRIGUEZ, Maria Beatriz Barco

Graduada em Direito pela Universidade Federal do Paraná e em Ciências Contábeis pela Faculdade Católica de Administração e Economia. Especialista em Direito de Família pela Pontifícia Universidade Católica do Paraná e em Magistério Superior pelo Instituto Brasileiro de Pós-graduação e Extensão. Mestre em Patrimônio Cultural e Sociedade pela Universidade da Região de Joinville. Atuou como professora na Universidade do Contestado - UNC - Campus Mafra/SC, na Universidade da Região de Joinville - UNIVILLE - Campus São Bento do Sul/SC e na Faculdade Machado de Assis em Curitiba/PR. Exerceu a função de Técnica Especializada no núcleo estadual/PR do Ministério da Saúde, foi Diretora de Contabilidade, Orçamento e Finanças e Pró-Reitora Adjunta de Administração do Instituto Federal do Paraná – IFPR. Atualmente exerce a função de contadora pública e realiza estudos na área de cultura, principalmente nos temas relacionados à alimentação e a identidade cultural.

SCHMITZ, Paula Tarrasconi

Mestranda em Indústria Criativa na Universidade Feevale, na linha de pesquisa Gestão e Inovação. Especialista em Ciência de Alimentos na área de Tecnologia de Frutas e Hortaliças pela UFPEL/RS. Engenheira de Alimentos pela Unisinos/RS. Possui experiência em indústrias de alimentos e serviços de alimentação em boas práticas de fabricação ou manipulação de alimentos, adequação de fluxos e processos de produção e rotulagem de alimentos. Possui experiência em educação em saúde. e-mail: paulatschmitz@gmail.com

SILVA, Gabriela Brito de Lima

Mestranda em Alimentos, Nutrição e Saúde na Universidade Federal da Bahia e possui graduação no bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal da Bahia. Bolsista de Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES), dedica-se aos estudos nas áreas de Gastronomia, trabalho, cultura, alimentação e relações de gênero. Membro do Núcleo de Pesquisas em Alimentação e Cultural (NEPAC) da Universidade Federal da Bahia. e-mail: gabii.bls20@gmail.com

SOUZA, Marcelino de

Marcelino de Souza é professor associado do Departamento de Economia e Relações Internacionais e dos Programas de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural e de Agronegócio da Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Com experiência na área de Turismo, ênfase em turismo urbano e rural. Fez doutorado em Engenharia Agrícola na Universidade Estadual de Campinas, mestrado em Extensão Rural pela Universidade Federal de Santa Maria – UFSM e graduação em Engenharia Agrônômica pela Universidade Estadual de Londrina – UEL. Áreas de atuação na pesquisa: Turismo Rural e urbano, Enoturismo, Mercados e Comercialização de Produtos Agroindustriais, Relação Rural-Urbano e Desenvolvimento, Estrutura e Dinâmica de Sistemas Agroindustriais, Políticas Públicas para a Agricultura e Questão Agrária. e-mail: marcelino.souza@uol.com.br



YSHIDA, Kelly

Bacharel e licenciada em História pela Universidade do Estado de Santa Catarina (2012), mestre em História pela Universidade Federal de Santa Catarina (2015) e doutoranda neste mesmo Programa de Pós-Graduação desde 2016. Além disso, cursa Tecnologia em Gastronomia no Instituto Federal de Santa Catarina. Os principais interesses em pesquisas versam sobre a história da imprensa, literatura e alimentação nos séculos XIX e XX, bem como as relações entre Brasil e Ásia, especialmente o Japão, a partir da segunda metade do século XIX.



Nota dos organizadores

O serviço de revisão dos manuscritos cabe aos autores dos capítulos. As informações e opiniões contidas nos capítulos não refletem necessariamente a visão dos organizadores e são de responsabilidade de seus autores. Os organizadores esclarecem que a citação total e/ou parcial dos textos contidos na obra deve ser feita de acordo com as normas científicas.



O **GCET – Grupo de Cultura e Estudos em Turismo**, ligado ao Departamento de Turismo e Hotelaria (DTH) do Centro de Comunicação, Turismo e Artes (CCTA), faz parte da UFPB-Universidade Federal da Paraíba, e do Diretório dos Grupos de Pesquisa do CNPq. Tem o intuito de apresentar temáticas plurais, com foco nas questões de interesse acadêmico e empresarial, contribuindo para uma melhor compreensão do Turismo e da Hotelaria, no contexto do patrimônio cultural, impactos sócio-culturais, econômicos e ambientais, globalização, relações interculturais e comportamento do turista.



O Departamento de Turismo e Patrimônio da **Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UNIRIO)** possui um quadro docente heterogêneo e a formação diversificada permite que o Turismo, no âmbito do ensino, da pesquisa e da extensão, seja analisado, discutido e refletido a partir de uma perspectiva interdisciplinar. Sob esse prisma, Joice, Maria Amália e Rodrigo unem-se a esta Série com o intuito de contribuir para o fortalecimento e a reflexão sobre a alimentação enquanto tema que favorece a produção de conhecimentos em turismo, sustentabilidade e processos sociais, e para divulgar e dar visibilidade as iniciativas e experiências que caminham ao encontro desses objetivos.