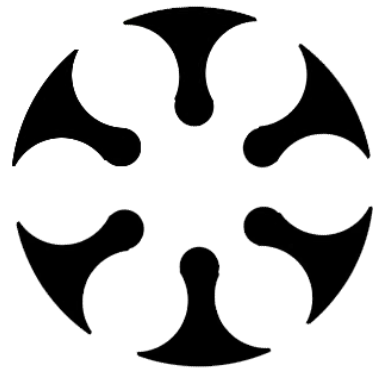




Recorte da fotografia "Diversas especiarias" de Galeri ega, CC BY-SA 4.0 <<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>>, via Wikimedia Commons.



MANGÚT

Conexões Gastronômicas
ISSN 2763-9029

Volume 4 | Número 2 | 2024



Revista Mangút: Conexões Gastronômicas | *Mangút Journal: Gastronomic Connections*

EDITOR CHEFE | *EDITOR-IN-CHIEF*

Ivan Bursztyn Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Brasil

EDITORES CIENTÍFICOS | *SCIENTIFIC EDITORS*

Cláudia Mesquita Pinto Soares Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Brasil
Daniela Alves Minuzzo Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Brasil
Rodrigo Cotrim de Carvalho Escola de Comida, Brasil

EDITORES ASSOCIADOS | *ASSOCIATED EDITORS*

Filipe Pessoa dos Santos Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Brasil
Alessandra Pinheiro de Góes Carneiro Universidade Federal do Ceará (UFC), Brasil

EDITORES CONVIDADOS | *GUEST EDITORS*

Valdecir Carlos Ferri Universidade Federal de Pelotas (UFPeL), Brasil
Paulo Henrique Machado Sousa Universidade Federal do Ceará (UFC), Brasil
Cynthia Arantes Ferreira Luderer Universidade do Minho (UMinho), Portugal
Virginia Henriques Calado Universidade de Lisboa (ULisboa), Portugal

ASSISTENTES EDITORIAIS | *EDITORIAL ASSISTANTS*

Alicia Sei Universidade Federal do Ceará (UFC), Brasil
Cássia Santos do Amaral Universidade Federal do Ceará (UFC), Brasil
Eudes Oliveira de Melo Junior Universidade Federal do Ceará (UFC), Brasil
Paola Romanova do Nascimento Costa Universidade Federal do Ceará (UFC), Brasil
Renato de Mesquita Rios Universidade Federal do Ceará (UFC), Brasil
Samuel Elias Andrade Gomes Universidade Federal do Ceará (UFC), Brasil

Periodicidade | *Frequency*

Semestral | *Biannual*

Processo de revisão | *Peer-review process*

Duplo parecer cego | *Double blind peer-review*

Formato da revista | *Journal Format*

Eletrônica | *electronics*

Submissões | *Submissions*

<http://revistamangut.gastronomia.ufrj.br>

Endereço | *Address*

Revista Mangút

Instituto de Nutrição Josué de Castro

Av. Carlos Chagas Filho, 373, CCS, Bloco K / Sala 38,

Cidade Universitária, Ilha do Fundão, Rio de Janeiro/RJ – CEP: 21941-902

Telefones | *Phones:*

55(21) 3938-6600

Correio eletrônico | *E-mail*

revistamangut@gastronomia.ufrj.br

Sítio | *Site*

<http://revistamangut.gastronomia.ufrj.br>

Diretrizes aos autores | *Author Guidelines*

<https://revistas.ufrj.br/index.php/mangut/about/submissions#authorGuidelines>

Revista Mangút: Conexões Gastronômicas [recurso eletrônico] / Departamento de
Gastronomia do Instituto de Nutrição Josué de Castro da Universidade Federal do Rio de Janeiro. -
v. 4, n. 2, dezembro de 2024 -- Rio de Janeiro: UFRJ, 2024-.

v.

Semestral.

ISSN 2763-9029.

1. Gastronomia. 2. Pesquisa. 3. Periódico. I. Universidade Federal do Rio de Janeiro.
Departamento de Gastronomia.

CONSELHO EDITORIAL NACIONAL | NATIONAL EDITORIAL BOARD

Alexandre Brasil Fonseca	<i>Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Brasil</i>
Fabiana Bom Kraemer	<i>Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ), Brasil</i>
Fátima Portilho	<i>Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ), Brasil</i>
Fernanda Baeza Scagliusi	<i>Universidade de São Paulo (USP), Brasil</i>
Ingrid Conceição Dantas Guerra	<i>Universidade Federal da Paraíba (UFPB), Brasil</i>
Janine Helfst Leicht Collaço	<i>Universidade Federal de Goiás (UFG), Brasil</i>
Maria Amália S. A. Oliveira	<i>Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UNIRIO), Brasil</i>
Maria Goretti da Costa Tavares	<i>Universidade Federal do Pará (UFPA), Brasil</i>
Maria Henriqueta S. G. Gimenes-Minasse	<i>Universidade Anhembi Morumbi (UAM), Brasil</i>
Myriam Melchior	<i>Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Brasil</i>
Neide Kazue Shinohara	<i>Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE), Brasil</i>
Paulo Henrique Machado Sousa	<i>Universidade Federal do Ceará (UFC), Brasil</i>
Raul G. da M. Lody	<i>Fundação Pierre Verger (FPV) e Museu da Gastronomia Baiana (MGB), Brasil</i>
Renata Menasche	<i>Universidade Federal de Pelotas (UFPEL), Brasil</i>
Sidiana da Consolação Ferreira Macêdo	<i>Universidade Federal do Pará (UFPA), Brasil</i>
Susana de Araujo Gastal	<i>Universidade de Caxias do Sul (UCS), Brasil</i>

CONSELHO EDITORIAL INTERNACIONAL | INTERNATIONAL EDITORIAL BOARD

Celia Rosa Gonzales	<i>Universidad Nacional Mayor de San Marcos (UNMSM), Peru</i>
Colin Michael Hall	<i>University of Canterbury (UC), Nova Zelândia</i>
Jean-Pierre Poulain	<i>Université fédérale Toulouse Midi-Pyrénées (UFTMP), França</i>
Jesús Contreras	<i>Universitat de Barcelona (UB), Espanha</i>
Jordi Juan Tresserras	<i>Universitat de Barcelona (UB), Espanha</i>
Ken Albala	<i>University of the Pacific, Estados Unidos da América</i>
Mabel Gracia Arnaiz	<i>Universitat Rovira i Virgili (URV), Espanha</i>
Massimo Montanari	<i>Università di Bologna (UNIBO), Itália</i>
Paulina Mata	<i>Universidade Nova de Lisboa (UNL), Portugal</i>
Peter A. Jackson	<i>University of Sheffield, Reino Unido</i>
Regina G. Schlüter	<i>Universidad Nacional de Quilmes (UNQ), Argentina</i>
Ricardo Bonacho	<i>Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril (ESHTE) & Universidade de Lisboa (UL), Portugal</i>



Autores que publicam nesta revista concordam com os seguintes termos:

- Autores mantêm os direitos autorais e concedem à revista o direito de primeira publicação, com o trabalho simultaneamente licenciado sob a Creative Commons Attribution License (<http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/3.0/>), permitindo o compartilhamento do trabalho com reconhecimento da autoria do trabalho e publicação inicial nesta revista.
- Autores têm autorização para assumir contratos adicionais separadamente, para distribuição não-exclusiva da versão do trabalho publicada nesta revista (ex.: publicar em repositório institucional ou como capítulo de livro), com reconhecimento de autoria e publicação inicial nesta revista.
- Autores têm permissão e são estimulados a publicar e distribuir seu trabalho online (ex.: em repositórios institucionais ou na sua página pessoal), já que isso pode gerar alterações produtivas, bem como aumentar o impacto e a citação do trabalho publicado. Porém deve-se observar que uma vez aprovado pelos avaliadores, o manuscrito não poderá sofrer mais alterações. Caso o autor deseje fazê-lo, deverá reiniciar o processo de submissão.

SUMÁRIO | TABLE OF CONTENTS

Volume 4 | Número 2 | 2024

DOI: <https://doi.org/10.70051/mangt.v4i2>

EDITORIAL | EDITORIAL

Ampliando horizontes | *Broadening horizons*

Ivan Bursztyn, Cláudia Mesquita Pinto Soares, Daniela Alves Minuzzo, Rodrigo Cotrim de Carvalho, Filipe Pessoa dos Santos e Alessandra Pinheiro de Góes Carneiro 7

DOSSIÊ TEMÁTICO: GASTRONOMIAS E CIRCUM-NAVEGAÇÕES |

THEMATIC DOSSIER: GASTRONOMIES AND CIRCUMNAVIGATIONS

Criações e inovações nas gastronomias e circulação global de pessoas e alimentos | *Creations and innovations in gastronomies and the global circulation of people and food*

Cynthia Arantes Ferreira Luderer, Virgínia Henriques Calado e Valdecir Carlos Ferri..... 10

Entre percepções e memórias: uma análise exploratória da circulação e consumo de açaí e tapioca em Portugal | *Between perceptions and memories: an exploratory analysis of the circulation and consumption of açaí and tapioca in Portugal*

Juliana Ardenghi e Rui Moutinho Sá..... 14

Projeto "Doçura que agrega": identidade, memória e afetividade dos doces de frutas | *Project "Doçura que agrega": identity, memory and affection of fruit sweets*

Marcos Paulo Soares Moura e Alessandra Pinheiro de Góes Carneiro 31

A comensalidade em cafeterias e os rituais de consumo de café no Brasil e em Portugal | *The commensality in coffee shops and the coffee consumption rituals in Brazil and Portugal*

Lucas de Vasconcelos Teixeira, Aline Marques Lima e Sara Carolina Barbosa 56

Freiras das Bolachas: memória cultural e patrimônio identitário da doçaria conventual portuguesa | *Biscuit Nuns: cultural memory and identity heritage of portuguese conventual confectionery*

Maria Luísa Portocarrero 77

Alimentação, ritual e reconstrução da Casa Sagrada em Timor-Leste | *Food, ritual and the reconstruction of the Sacred House in East Timor*

Luisa Coutinho 95

Receitas autênticas: gastronomias locais e reconhecimento patrimonial | *Authentic recipes: local gastronomy and heritage recognition*

Luís Cunha 114

A culinária caiçara e a prática da hospitalidade nos restaurantes especializados em peixes e frutos do mar na Baixada Santista | *The culinária caiçara and the practice of hospitality in the specialized restaurants in fish and seafood in Baixada Santista*
Luciana Marchetti da Silva e Hamilton Pozo 130

Impérios, comidas e viagens de pessoas e plantas: entrevista com Cristiana Bastos | *Empires, foods and travel of people and plants: interview with Cristiana Bastos*
Virgínia Henriques Calado e Ricardo Moreira 153

ARTIGOS ORIGINAIS | ORIGINAL ARTICLES

Tessitura culinária regional brasileira: uma análise das iniciativas de fomento e suas implicações na promoção da saúde e desenvolvimento sustentável | *Brazilian regional culinary fabric: an analysis of fostering initiatives and their implications on health promotion and sustainable development*

Natália Martins, Vitor Santos, Alícia Sei, José Arimatea Bezerra, Selene Benevides, Diana Carvalho, Francisca Elisângela Lima e Paulo Henrique Machado Sousa 168

A cozinha afro-brasileira nos cursos de gastronomia do município de Fortaleza (CE): uma breve análise | *Afro-brazilian cuisine in gastronomy courses in the city of Fortaleza (CE): a brief analysis*

Natália Viviane Santos de Menezes e Henrique Cunha Junior 185

Formação no bacharelado em gastronomia: análise por eixos temáticos disciplinares | *Bachelor's degree in gastronomy: analysis by disciplinary thematic axes*

Lucas Braga, Cássia Santos Amaral, Paulo Henrique Machado Sousa, José Arimatéa Barros Bezerra, Fátima Miranda Nunes e Francisca Elisângela Teixeira Lima 198

ENSAIO TEÓRICO | THEORETICAL ESSAY

A entrevista na pesquisa em alimentação e comensalidade | *The interview in the research on food and commensality*

Joana Pellerano 214

RELATO DE EXPERIÊNCIA | EXPERIENCE REPORT

A evolução da moda feminina do século XX através de um menu degustação | *The evolution of women's fashion in the 20th century through a tasting menu*

Gabriela Francio 229

Antes de "Comer com os Olhos": a experiência de um curso de processos de criação e empratamento para Gastronomia | *Before "Eating with the Eyes": reflections on a course on creative processes and plating for Gastronomy*

Rangel Carraro Toledo Borges, Paula Garcia Lima e Tatiane Kuka Valente Gandra 246

NARRATIVA, RELATO E ESTUDO DE CASO | NARRATIVE, REPORT AND CASE STUDY

Gastronomia e cultura do estado do Paraná: do Barreado à Carne de Onça | *Gastronomy and culture of the Paraná State: from Barreado to Carne de Onça*

Cláudia Helena Degáspari 264

Ampliando horizontes

Broadening horizons

Ampliando horizontes

DOI: <https://doi.org/10.70051/mangt.v4i1.66844>

Ivan Bursztyn | ivan@gastronomia.ufrj.br

<https://orcid.org/0000-0002-3154-9421>

Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Rio de Janeiro, RJ, Brasil.

Cláudia Mesquita Pinto Soares | claudiasoares@ufrj.br

<https://orcid.org/0000-0003-0095-3891>

Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Rio de Janeiro, RJ, Brasil.

Daniela Alves Minuzzo | daniela.minuzzo@ufrj.br

<https://orcid.org/0000-0003-2771-5914>

Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Rio de Janeiro, RJ, Brasil.

Rodrigo Cotrim de Carvalho | email@rodrigocotrim.com

<https://orcid.org/0000-0003-2899-2761>

Escola de Comida, Rio de Janeiro, RJ, Brasil.

Filipe Pessoa dos Santos | filipe.pzs@gmail.com

<https://orcid.org/0000-0002-9130-0118>

Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Rio de Janeiro, RJ, Brasil.

Alessandra Pinheiro de Góes Carneiro | alessandra.carneiro@ufc.br

<https://orcid.org/0000-0001-5784-3808>

Universidade Federal do Ceará (UFC), Fortaleza, CE, Brasil.



BURSZTYN, I.; SOARES, C. M. P.; MINUZZO, D. A.; CARVALHO, R. C.; SANTOS, F. P.; CARNEIRO, A. P. G. Ampliando horizontes. Editorial. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 4, n. 2, p. 7-9, dez. 2024.

A divulgação científica é peça-chave no processo de construção do conhecimento em todas as áreas do saber. É também uma oportunidade para tecer redes e parcerias, nacionais e internacionais, com atores que se dedicam ao fazer científico. No âmbito nacional, desde sua criação, a *Revista Mangút: Conexões Gastronômicas* tem se colocado aberta ao diálogo com todo o ecossistema científico do campo da gastronomia. Isso se revela na composição do seu conselho editorial, que abrange todas as regiões do país; nas parcerias com eventos científicos da área, por meio de *fast tracks*; nos inúmeros diálogos estabelecidos com diferentes cursos de graduação e pós-graduação em todo o país.

No âmbito internacional, fizemos um esforço inicial para nos conectarmos com pesquisadores cuja influência e reconhecimento extrapolam fronteiras. No entanto, não gostaríamos de parar por aí. A mobilização de pesquisadores para atuação em rede é um desafio que mesmo diante das facilidades tecnológicas, ainda se impõe. Acreditamos que a elaboração de dossiês temáticos vinculados aos números da nossa revista possa servir como um catalisador dessas parcerias.

Em duas oportunidades anteriores, nas edições volume 2 número 2 (2022), e volume 3 número 2 (2023), buscamos trabalhar em torno de dois temas pulsantes identificados pela nossa equipe de editores: a formação em gastronomia e as questões de gênero na gastronomia. Em ambas, o sucesso da iniciativa nos fez dedicar duas edições temáticas especiais, uma para cada tema.

Para esta edição, fomos provocados por pesquisadores da nossa rede a propor um debate sobre os diversos modos como as gastronomias estão sendo construídas, pensando nos lugares e nas histórias marcados por processos desencadeados do que podemos chamar de um projeto imperial português. Nesse sentido, nossos editores convidados Cynthia Luderer (Universidade do Minho), Virgínia Calado (Universidade de Lisboa) e Valdecir Ferri (Universidade Federal de Pelotas) conduziram a organização do dossiê temático “Gastronomias e circum-navegações”, que compõe este número. Como destacado pelos editores convidados em seu texto de apresentação do dossiê temático intitulado “Criações e inovações nas gastronomias e circulação global de pessoas e alimentos”, a intenção não era apontar a influência portuguesa em suas ex-colônias, mas sim destacar como as diversas interações produzidas por esses encontros e desencontros, contribuíram para moldar diferentes gastronomias, incluindo a portuguesa.

Para além dos textos compilados para compor o dossiê temático, este número também traz artigos originais, ensaios teóricos, relatos de experiência e narrativas oriundos do fluxo contínuo de recepção de manuscritos pela revista.

Começamos nossa jornada com uma análise profunda dos currículos dos bacharelados em gastronomia nas universidades públicas federais brasileiras. O artigo que explora os Projetos Pedagógicos de Cursos (PPCs) revela como, apesar da falta de uma diretriz curricular nacional específica, as instituições buscam construir uma formação plural e adaptada às suas realidades. Essa discussão é fundamental, pois nos leva a pensar sobre como os futuros gastrônomos podem ser preparados para os desafios do mercado, ao mesmo tempo em que se valoriza a diversidade cultural e as tradições locais.

Nesse contexto, não é possível deixar de mencionar a importância da cozinha afro-brasileira, que é destaque em um dos artigos desta edição. A inclusão dessas práticas nos currículos não apenas enriquece a formação dos estudantes, mas também promove uma

reflexão sobre identidade e resistência cultural. Essa valorização das raízes culinárias é um passo essencial para uma formação que respeite e celebre a riqueza da cultura brasileira.

A intersecção entre gastronomia e políticas públicas também é um tema central nesta edição. Um dos artigos analisa como as políticas de fomento podem contribuir para a promoção de uma alimentação saudável e sustentável. Essa discussão é crucial, pois nos lembra que a gastronomia não é apenas sobre o que comemos, mas também sobre como nossas escolhas alimentares impactam a sociedade e o meio ambiente.

Além dos artigos, há também os relatos de experiências que trazem à tona vivências práticas e reflexões sobre a formação em gastronomia. Um relato, por exemplo, nos leva a uma experiência de criação e empratamento, enfatizando a importância da estética na apresentação dos pratos. Essa conexão entre a prática e a teoria é vital para que os estudantes desenvolvam uma visão crítica e criativa em suas criações.

Outro relato nos transporta para a intersecção entre gastronomia e moda, explorando como as transformações sociais influenciam as práticas alimentares. Essa perspectiva interdisciplinar enriquece nosso entendimento sobre a gastronomia, mostrando que ela dialoga com diversas áreas do conhecimento e da cultura.

A narrativa sobre a gastronomia paranaense nos convida a apreciar as particularidades regionais, destacando a relação entre a culinária e a identidade local. É um lembrete de que, ao estudar gastronomia, devemos valorizar os saberes regionais e as tradições que moldam nossas práticas alimentares.

Além destes, há também um ensaio que discute a entrevista como escolha metodológica em pesquisas de alimentação e comensalidade, fazendo-nos refletir sobre a importância da escuta atenta e do diálogo significativo entre pesquisador e entrevistado. Essa abordagem respeitosa é fundamental para compreendermos as experiências e saberes dos indivíduos, contribuindo para um entendimento mais profundo da comensalidade.

Por fim, além da apresentação dos textos publicados, neste editorial destacamos a nossa colaboração com o Encontro de Pesquisa em Gastronomia do Brasil (ENPEGASTRO) por meio do recebimento de manuscritos via fast track de trabalhos apresentados no evento. Outro destaque é uma importante mudança na periodicidade das publicações da revista, que continua sendo semestral, mas ocorrendo em datas diferentes, tendo, a partir de 2025, a publicação do primeiro número no mês de abril e do segundo no mês de outubro.

Boa leitura!!!

Criações e inovações nas gastronomias e circulação global de pessoas e alimentos

*Creations and innovations in gastronomies and the global
circulation of people and food*

*Creaciones e innovaciones en las gastronomías y la circulación
global de personas y alimentos*

DOI: <https://doi.org/10.70051/mangt.v4i2.66834>

Cynthia Arantes Ferreira Luderer | cynthialud@gmail.com

<https://orcid.org/0000-0003-3993-1390>

Universidade do Minho (UMinho), Braga, Portugal

Virgínia Henriques Calado | vmcalado@ics.ulisboa.pt

<https://orcid.org/0000-0002-5292-2440>

Universidade de Lisboa (ULisboa), Lisboa, Portugal

Valdecir Carlos Ferri | ferruifpel@gmail.com

<https://orcid.org/0000-0002-9182-6160>

Universidade Federal de Pelotas (UFPe), Pelotas, RS, Brasil



LUDERER, C. A. F.; CALADO, V. H.; FERRI, V. C. Criações e inovações nas gastronomias e circulação global de pessoas e alimentos. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 4, n.2, p. 10-13, dez. 2024.

A alimentação remete, sem dúvida, para a complexidade humana, para as múltiplas interações que ocorrem em diferentes tempos e ambientes, entre ares, solos, plantas, animais humanos e não humanos. Remete também para interações feitas a partir de viagens, cruzamentos e deslocamentos que transformam territórios e sociedades. Movimentos que fazem História e estórias, que revelam ousadas e destemidas viagens, como a de Fernão de Magalhães, enunciando trânsitos que mudam a maneira de olhar o mundo e de nos alimentarmos. Da busca pela noz-moscada e cravo-da-índia, à plantação da cana-de-açúcar, café, cacau, soja, muitos são os movimentos e processos sociais a partir dos quais se modificam as práticas alimentares e se configuraram e reconfiguram gastronomias. Processo inesgotável, como a realidade presente nos mostra.

Com o dossiê temático *Gastronomias e Circum-navegações* convidamos à apresentação de trabalhos que nos permitissem conhecer melhor aspectos das gastronomias de lugares que foram marcados por diversos processos imperiais e que tiveram forte ligação com Portugal. Não nos interessou destacar o modo como a influência portuguesa pode ser registrada nesses lugares, em termos de práticas alimentares, mas sim dar palco ao modo como as diversas interações, interlocuções, intersecções, incorporações, encontros e desencontros, apropriações e rejeições, novos conhecimentos e processos criativos, contribuíram para moldar diferentes gastronomias, incluindo a portuguesa. Tratou-se de um exercício que procurou apelar ao modo como a viagem e os seus movimentos, nas suas circunstâncias históricas, políticas, econômicas e sociais, contribuíram para a transformação de práticas alimentares e para a construção de diferentes gastronomias.

Sabíamos de antemão que este era um exercício desafiante, pois não nos centrávamos tanto em noções como *genuíno, típico, autêntico*, mas mais em processos que evidenciassem movimentos de pessoas, animais, plantas, objetos e técnicas que se expressavam em sentidos e sabores. Convictos de que a exploração dessa discussão era necessária e merecia ser abordada, insistimos nessa frente, sendo o fruto que colhemos um indicador da potencialidade das premissas de abordagem enunciadas. Assim, com este dossiê, propomos um roteiro por distintos espaços geográficos, com recurso a abordagens multidisciplinares sobre os diferentes trânsitos dos alimentos, usos e modos de os preparar. Os artigos que aqui se apresentam são porta aberta para as inúmeras possibilidades que podem ser tratadas a partir desse eixo de circulações transnacionais e transculturais que envolveram muitas populações. Um eixo que permite pensar as gastronomias não apenas a partir da arte associada às técnicas específicas de confeitaria, mas a partir de processos sociais globais.

As abordagens elencadas neste trabalho coletivo tratam de um conjunto de temas que permitem imaginar uma viável e substancial panóplia de discussões a serem exploradas. Afinal, os alimentos que chegam ao prato e à mesa refletem o seu entorno, prestando-se a múltiplas posições e aplicações. Resultam da conexão de lugares e das vivências mnêmicas das pessoas e dos conhecimentos que adquiriram a partir de distintos meios sociais e culturais, bem como de processos associados à manipulação, transporte e consumo. Essa é uma complexa rede através da qual a alimentação se afirma como prática e como discurso, exprimindo as diferentes gastronomias um enorme potencial em termos de análise comunicacional.

Parte dos artigos que integram este dossiê temático da revista *Mangút* centram-se em plantas e nos produtos alimentares que das mesmas derivam, como o cacau, açaí, tapioca, café e açúcar, sobretudo estes dois últimos. São produtos que se destacam na constituição das diversas gastronomias para os quais é relevante olhar a partir dos significados específicos que lhes são associados, mas também a partir das dinâmicas sociais que implicaram e implicam,

seja através dos deslocamentos de populações necessários à plantação, seja através das dinâmicas associadas à sua distribuição, comercialização e consumo (ver entrevista cedida por Cristiana Bastos a Virgínia Henriques Calado e Ricardo Moreira). Esses são aspetos que, certamente, são indispensáveis à construção de uma história social das gastronomias.

Nessa história, muito pode ser contado através do açúcar. Se, por um lado, há um historial de violência social associada a esse produto, conferindo-lhe um sabor amargo, há, por outro, um lado doce e concupiscente, como o que encontramos na doçaria conventual. Maria Luísa Portocarrero trata o tema no artigo “Freiras das Bolachas: Memória cultural e património identitário da doçaria conventual portuguesa”. Num outro trabalho apresentado neste dossiê, Marcos Paulo Soares Moura e Alessandra Pinheiro de Góes Carneiro levam-nos a conferir o “Projeto ‘doçura que agrega’: Identidade, memória e afetividade dos doces de frutas”, o qual tem o açúcar como âncora a partir da qual é dinamizado um projeto de empreendedorismo social, que, visando ativar memórias e sabores, procura a criação de produtos que possam contribuir para o sustento familiar.

Quanto ao café, é na singularidade da sua variedade de grãos, aromas e sabores, que a bebida é abordada por Lucas de Vasconcelos Teixeira, Aline Marques Lima e Sara Carolina Barbosa em “A comensalidade em cafeterias e os rituais de consumo de café no Brasil e em Portugal”. O café é apresentado como um produto cuja degustação foi sendo sofisticada, exigindo sistemas de comunicação que permitam o reconhecimento de qualidades específicas, de forma a treinar competências para a sua apreciação. O ritual do café exige, assim, sabedoria, para que possa ser devidamente saboreado e, para além disso, precisa de especialidades que promovam o seu consumo.

Juliana Ardenghi e Rui M. Sá em “Das origens brasileiras às modernas cafeterias de Lisboa: Uma análise etnográfica da circulação e consumo de açaí e tapioca em Portugal” prestam atenção a essas especialidades, mais especificamente, dão vista à entrada de novos produtos alimentares em Portugal e ao modo como são servidos nas cafeterias de Lisboa, na intenção de examinar alguns produtos típicos brasileiros que são ali ofertados e consumidos.

Outra peça relevante que nos convida à reflexão proposta por esse Dossiê é o trabalho etnográfico de Luísa Coutinho, pois a autora traz peculiares dados ao revelar rituais de consumo vinculados a uma *Uma lulik* (Casa sagrada) com seu texto: “Alimentação ritual e trânsitos gastronómicos em Timor-Leste”. O consumo ritualizado de alimentos apresentado é a condição necessária para o estabelecimento de alianças entre famílias e reforço de identidades. Na análise desse ritual, Luísa Coutinho observa o movimento de plantas e alimentos, destacando a importância do café e de árvores como o cacauzeiro. O sombreamento da planta do café produzido pelo cacauzeiro expressa, nesse contexto, não apenas o quanto o cacauzeiro e o cafeeiro são plantas companheiras, mas também como a árvore do cacau é presença necessária à celebração da cerimônia de reconstrução de uma Casa sagrada.

No leque aberto das propostas aqui elencadas, coube ainda ser abordado o tema das “Receitas autênticas: Gastronomias locais e reconhecimento patrimonial” por Luís Cunha, que, ao tratar as confrarias gastronômicas portuguesas, expõe o balanço das questões patrimoniais, sendo levantada em sua abordagem a defesa de gastronomias locais e nacionais diante a incorporação do plano global instaurado na trama contemporânea. Inclusive, nesse sentido, vale dar atenção à própria culinária caiçara, trazida pelo artigo de Luciana Marchetti da Silva e Hamilton Pozo: “A culinária caiçara e a prática da hospitalidade nos restaurantes especializados em peixes e frutos do mar da Baixada Santista”. É relevante destacar que essa gastronomia

sinaliza, justamente, o encontro de distintas formas culturais, pois reserva, dentre suas marcas, a influência deixada por povos originários, portugueses e africanos.

Temos a certeza de haver ainda um longo caminho a percorrer para se conseguir mapear os muitos eixos que configuram, histórica e culturalmente, os movimentos de plantas, humanos e não humanos, objetos, saberes e técnicas diversas, essa complexa circulação que contribuiu decisivamente para a construção de diferentes gastronomias. Uma atenção especial a esses trânsitos e circulações, formas de mutualidade, ou de estrita rejeição, é também uma via através da qual se pode fazer uma história social das gastronomias. Esperamos que este número da revista *Mangút: Conexões Gastronômicas* possa contribuir para esse ambicioso projeto, acreditando que esta pode ser um espaço de acolhimento para trabalhos futuros que explorem esse eixo, certamente relevante para o enriquecimento de um debate para o qual esperamos ter contribuído.

Entre percepções e memórias: uma análise exploratória da circulação e consumo de açaí e tapioca em Portugal

Between perceptions and memories: an exploratory analysis of the circulation and consumption of açaí and tapioca in Portugal

Entre percepciones e memórias: un análisis exploratorio de la circulación y el consumo de açaí y tapioca en Portugal

DOI: <https://doi.org/10.70051/mangt.v4i2.63392>

Juliana Ardenghi | nutricionistavidar@gmail.com

<https://orcid.org/0000-0001-8669-0038>

Universidade de Lisboa (ULisboa), Lisboa, Portugal

Rui Moutinho Sá | ruimoutinhosa@gmail.com

<https://orcid.org/0000-0001-6407-4541>

Universidade de Lisboa (ULisboa), Lisboa, Portugal

Recebimento do artigo: 23-março-2024

Aceite: 23-dezembro-2024

SÁ, R. M.; ARDENGHI, J. Entre percepções e memórias: uma análise exploratória da circulação e consumo de açaí e tapioca em Portugal. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 4, n.2, p. 14-30, dez. 2024.



RESUMO

As grandes navegações fomentaram a circulação de ingredientes. O presente trabalho pretendeu investigar a motivação dos consumidores de açaí e tapioca na região metropolitana de Lisboa. Recorrendo ao método exploratório através de deambulações urbanas e observações etnográficas, os consumidores destes alimentos foram identificados e selecionados para a pesquisa. Quando os colonizadores portugueses chegaram ao Brasil esses alimentos estavam já incorporados na cultura alimentar tradicional dos povos indígenas do Brasil. Sua popularidade no mercado internacional vem crescendo, obrigando a uma análise sobre essa circulação transnacional. Os resultados sugerem que estes alimentos são consumidos principalmente por imigrantes brasileiros, mas também por cidadãos portugueses e de outras nacionalidades devido a um conjunto de fatores relacionados com: (1) uma alteração de hábitos alimentares que tende a privilegiar uma alimentação mais saudável; (2) dietas; ou (3) à sustentabilidade alimentar. Este trabalho aborda algumas reflexões sobre os consumidores de tapioca e açaí em Portugal, estabelecendo as bases para um debate mais amplo sobre a circulação desses dois alimentos.

Palavras-chaves: Gastronomia; Alimentos tradicionais indígenas; Circulação; Transnacionalismo; Sustentabilidade; Antropologia da Alimentação.

ABSTRACT

The great navigations encouraged the circulation of ingredients. The present work aimed to investigate the motivation of açaí and tapioca consumers in the metropolitan region of Lisbon. Using the exploratory method through urban wanderings and ethnographic observations, consumers of these foods were identified and selected for the research. When Portuguese colonizers arrived in Brazil, they were traditional foods from the food culture of Brazil's indigenous peoples. Its popularity in the international market has been growing, requiring an analysis of this transnational circulation. The results suggest that these foods are consumed mainly by Brazilian immigrants but also by Portuguese citizens and other nationalities due to a set of factors related to (1) a change in eating habits that tends to favor healthier eating, (2) diets, or (3) food sustainability. This work addresses some reflections on consumers of tapioca and açaí in Portugal, establishing the basis for a broader debate on the circulation of these two foods.

Keywords: Gastronomy; Traditional indigenous foods; Circulation; Transnationalism; Sustainability; Anthropology of Food.

RESUMEN

Las grandes navegaciones fomentaron la circulación de ingredientes. El presente trabajo tuvo como objetivo investigar la motivación de los consumidores de açaí y tapioca en la región metropolitana de Lisboa. Utilizando el método exploratorio a través de recorridos urbanos y observaciones etnográficas, se identificaron y seleccionaron consumidores de estos alimentos para la investigación. Cuando los colonizadores portugueses llegaron a Brasil, encontraron alimentos tradicionales de la cultura alimentaria de los pueblos indígenas de Brasil. Su

popularidad en el mercado internacional ha ido creciendo, lo que exige un análisis de esta circulación transnacional. Los resultados sugieren que estos alimentos son consumidos principalmente por inmigrantes brasileños pero también por ciudadanos portugueses y de otras nacionalidades debido a un conjunto de factores relacionados con (1) un cambio en los hábitos alimentarios que tiende a favorecer una alimentación más saludable, (2) dietas, o (3) sostenibilidad alimentaria. Este trabajo aborda algunas reflexiones sobre los consumidores de tapioca y açaí en Portugal, sentando las bases para un debate más amplio sobre la circulación de estos dos alimentos.

Palabras claves: Gastronomía; Alimentos tradicionales indígenas; Circulación; Transnacionalismo; Sostenibilidad; Antropología de los Alimentos.

INTRODUÇÃO

Desde a agrogênese neolítica (10.000 a 4.000 a.C.) (Sá, 2001) até a atualidade, diversos alimentos se deslocaram globalmente, seja devido às migrações humanas ou à disseminação tecnológica que incluiu o desenvolvimento de conservantes alimentares, novas técnicas de processamento alimentar, além do enriquecimento de alimentos com vitaminas e minerais (Nonini, 2019). Durante a época colonial do Brasil, iniciada por volta do ano de 1500 com a chegada dos portugueses, a troca de alimentos entre essas duas nações se intensificou (Nunes, Souza, Fanaro, 2019). Durante o período de expansão marítima da Europa entre os séculos XV e XVII, os portugueses, ao chegarem ao Brasil, depararam com os indígenas, que possuíam tradições e culturas distintas (Almeida e Correia, 2020). Os colonizadores trouxeram para a Europa alimentos tradicionais produzidos e consumidos em suas colônias, gerando assim novas gastronomias (Nunes, Souza, Fanaro, 2019). Simultaneamente e de maneira reversa, também foram transportados para as colônias produtos alimentares oriundos dos territórios europeus ou por eles dominados (Almeida e Correia, 2020). Os colonizadores portugueses apreciaram os alimentos dos povos nativos com grande resistência, sendo que essa dificuldade com os alimentos regionais era decorrente de aspectos culturais que eles simbolizavam. Frequentemente empregados em cerimônias pelos povos originários, causavam receio aos estrangeiros, já que a religião dos colonizadores era a católica, que condenava as práticas dos indígenas (Nunes, Souza, Fanaro, 2019).

Os alimentos açaí e tapioca têm circulado entre Brasil e Portugal desde esse período da expansão marítima (Picanço, 2017; Monteiro *et al.*, 2018). Tanto o açaí quanto a tapioca são característicos da gastronomia das populações indígenas do Brasil. A tapioca é produzida a partir do amido da mandioca (Picanço, 2017). Em contrapartida, o açaí (*Euterpe* spp.) é proveniente de uma palmeira predominante na região amazônica (Cedrim, Barros, Nascimento, 2018). A mandioca (*Manihot esculenta*) é uma das principais culturas do Brasil, sendo que a maior parte da sua produção é destinada à fabricação de farinha de mandioca, utilizando 70% do volume produzido como amido ou farinha (Picanço, 2017; Monteiro *et al.*, 2018). Estudos descrevem que a mandioca teria sua origem mais remota no oeste do Brasil (sudoeste da Amazônia) e que, antes da chegada dos europeus à América, já estaria

disseminada como cultivo alimentar até à Mesoamérica (i.e. Guatemala e México) (Picanço, 2017).

De acordo com Apolinário (2019), a mandioca já foi chamada de “pão dos trópicos”, devido à grande importância que desempenhou no cenário alimentar colonial nos territórios americanos, fazendo parte dos hábitos alimentares indígenas muito antes da chegada dos colonizadores europeus, que passaram a incorporá-la em sua dieta alimentar como forma de subsistência no Novo Mundo.

Tal como a tapioca, o açaí é um alimento que tem circulado entre Brasil e Portugal (Picanço, 2017; Monteiro *et al.*, 2018). É um fruto utilizado pelos povos originários brasileiros bem antes da chegada dos colonizadores. O açaizeiro ou palmeira-açaí é a planta responsável pela produção do açaí, nativa da região amazônica, que abrange, além do Brasil, os seguintes países: Venezuela, Colômbia, Equador, Guianas e Peru. O Brasil é o maior produtor mundial de açaí, sendo que cerca de 90% da produção se encontra no estado do Pará (Picanço, 2017; Monteiro *et al.*, 2018). O fruto do açaizeiro possui propriedades antioxidantes essenciais para a saúde. É rico em polifenóis com alto poder antioxidante, principalmente da classe das antocianinas, e utilizado na prevenção de doenças relacionadas à síndrome metabólica (Cedrim, Barros, Nascimento, 2018).

O mercado externo vem investindo na sua importação para utilização tanto na indústria alimentícia quanto na farmacêutica, devido às suas propriedades nutricionais (Nogueira, Santana, Garcia, 2013; Cedrim, Barros, Nascimento, 2018).

Este trabalho se fundamenta teoricamente no que pode ser designado por Antropologia da Alimentação (Black, 2008; Edwards, Gerritsen, Wasser, 2021), um campo da antropologia que tem se concentrado no simbolismo dos alimentos (i.e., alimentos associados ao sagrado, à religião, à cultura e aos mitos), na alimentação e nos processos de interação social (i.e., hábitos alimentares associados a dietas, estratos sociais e grupos étnicos) e na relação entre alimentação e saúde física (i.e., dietas específicas, engenharia nutricional e alimentos geneticamente modificados) (Katz, 2016). Neste sentido, o objetivo principal deste trabalho foi explorar o que motiva os consumidores a consumir o açaí e a tapioca na cidade de Lisboa e na sua região metropolitana. Tentou-se, assim, responder às seguintes perguntas de investigação antropológica: quem são os consumidores de açaí e tapioca na região metropolitana de Lisboa e quais as suas percepções e motivações? Depois desta problemática introdutória, o artigo está organizado em torno de um referencial teórico que se apresenta na próxima seção, seguido de algumas considerações metodológicas, resultados e discussão e, por fim, algumas considerações finais.

REFERENCIAL TEÓRICO

A incorporação de alimentos e hábitos alimentares e culturais estabelece formas de socialização (Kong e Sinha, 2015). Durante o período de colonização do Brasil, a troca de produtos alimentares parece ter desempenhado um papel crucial na interação entre os dois povos: o português e o indígena (Nunes, Souza, Fanaro, 2019). Na atualidade, a circulação ou integração de alimentos de diferentes culturas está conectada com fatores como: imigração, cultura, saúde, marketing, hábitos alimentares, e também com alimentos confortáveis,

conhecidos como *comfort foods* na língua inglesa, afetando assim a dinâmica da circulação de alimentos ao redor do mundo (Kong e Sinha, 2015). Estes elementos estão constantemente interligados— os imigrantes, além de levarem sua cultura alimentar para o novo país, precisam se adaptar à alimentação local. Nesse contexto, o alimento surge como um importante elo dessa conexão social (Truninger *et al.*, 2022).

Os processos migratórios são, assim, um fator importante que estimula essas trocas alimentares, sendo o século XXI caracterizado por grandes deslocamentos, conflitos, globalização, questões sociais, políticas ou econômicas que, conseqüentemente, provocaram movimentos migratórios, afetando a cultura gastronômica dos países (Truninger *et al.*, 2022). Devido à imigração, a cultura alimentar se destaca como um dos principais componentes culturais nessa dinâmica. De acordo com Fournier, Poulain, Jacob (2019), indivíduos transitam pela sociedade e carregam consigo hábitos alimentares, sendo a sua alimentação um componente cultural considerado essencial para a preservação da identidade de uma pessoa. Os hábitos alimentares são, portanto, construídos através de fatores sociais e culturais nos quais intervêm diversas variáveis (i.e., socioeconômicas, escolaridade, crenças culinárias, costumes familiares, aspectos religiosos, filosóficos e psicológicos, orientações de profissionais da saúde e marketing) (Kong e Sinha, 2015; Truninger *et al.*, 2022).

Além desses fatores, os alimentos reconfortantes ou *comfort foods* também estão relacionados às escolhas alimentares. Esses alimentos despertam sentimentos nostálgicos, podendo ser específicos para um indivíduo ou influenciar uma cultura inteira (Vignolles e Pichon, 2014).

O marketing é outro elemento que influencia a dinâmica da circulação alimentar. Atualmente, as pessoas estão mais interessadas em adquirir conhecimento e informação sobre a origem, processo e composição dos alimentos (Siloto, Leal, Schottz, 2021; Truninger *et al.*, 2022). Os produtores e vendedores de alimentos, bem como os profissionais da saúde, investem em informar seus clientes, principalmente nas mídias digitais, sobre a composição, a origem, a produção e os benefícios relacionados à saúde de produtos alimentícios (Andrade-Passos *et al.*, 2022). Neste sentido, a imigração, a cultura, o marketing, a saúde, os alimentos confortáveis e os hábitos alimentares estão intrinsecamente ligados à movimentação ou circulação de alimentos, afetando diretamente a decisão dos consumidores (Kong e Sinha, 2015; Truninger *et al.*, 2022).

O açaí e a tapioca são exemplos de alimentos que têm transitado entre Brasil e Portugal (Monteiro *et al.*, 2018), enquadrando-se nas dinâmicas anteriormente mencionadas e serão por isso considerados estudo de caso neste artigo.

METODOLOGIA

Para investigar as motivações dos consumidores de açaí e tapioca em Lisboa e sua região metropolitana, foi conduzida uma pesquisa exploratória qualitativa que possibilitou a compreensão de diversos aspectos da realidade, facilitando a análise e o entendimento da dinâmica interna de alguns processos e atividades relacionados com o consumo de açaí e tapioca.

O estudo exploratório ocorreu através de deambulações urbanas (Malla, Kholina, Jantti, 2018) e observações etnográficas iniciais em alguns bairros da cidade de Lisboa (i.e. Arroios, Penha de França, Santa Maria Maior e Santo Antônio) e sua região metropolitana (i.e., concelhos de Cascais e Oeiras), que permitiram a identificação da dinâmica urbana, elementos da sua história, habitantes, traços culturais, arquitetura dominante, entre outros pontos de interesse, além de oferecer uma maneira de interagir com a cidade. Neste processo, foram identificados alguns locais para comercialização e consumo de açaí e tapioca.

Após a fase exploratória, estabeleceu-se um diário de campo onde foram efetuados registros descritivos e reflexivos que ajudaram nas próximas etapas do estudo. Para as anotações de campo, utilizou-se um bloco de notas físico para registros rápidos, além de autografações de áudio realizadas através do celular que foram posteriormente transcritas para o diário de campo. Essas anotações auditivas no diário de campo foram cruciais para a descrição das cenas, locais e sujeitos da pesquisa.

Após a identificação dos pontos de venda de açaí e tapioca, foi realizado trabalho de campo durante o período de novembro de 2022 a março de 2023 com visitas regulares a esses locais.

Os consumidores de açaí e tapioca foram selecionados para participação na pesquisa por conveniência nesses locais de venda e consumo, tais como cafeterias, supermercados e restaurantes, tendo sido identificados durante o decorrer do trabalho de campo através de diálogos informais.

Após a seleção prévia dos participantes, foram realizadas entrevistas semiestruturadas com perguntas abertas. Com o intuito de tornar a entrevista mais flexível, um roteiro prévio foi elaborado. Os participantes ficaram livres para responder às perguntas colocadas. Esse roteiro estava constituído por perguntas com dados gerais referentes aos participantes, como idade, sexo, nacionalidade, profissão, escolaridade e tempo de residência em Portugal, se aplicável, e por um conjunto de questões abertas relacionadas ao consumo de alimentos e hábitos alimentares, para assim chegar ao objetivo da pesquisa, e identificar a motivação dos consumidores dos produtos em estudo.

O agendamento das entrevistas foi precedido de um contato prévio com os participantes que aceitaram colaborar na pesquisa. As entrevistas foram realizadas presencialmente ou online (via Zoom), no período de janeiro de 2023 a março de 2023 e tiveram uma duração média de 55 minutos, totalizando 1.160 minutos, sendo realizadas em português ou inglês. Três entrevistas foram realizadas via Zoom e dezoito de modo presencial. As entrevistas foram igualmente gravadas, mediante autorização explícita do entrevistado por meio de termo de consentimento livre e esclarecido obtido oralmente. A identidade dos participantes foi omitida, tendo estes sido informados de que a finalidade do trabalho seria de interesse apenas para pesquisa científica, sem quaisquer fins comerciais.

Foram consideradas e incluídas 21 entrevistas em profundidade (N=21), envolvendo quinze mulheres e seis homens com idades que variam dos 17 a 57 anos. Os participantes pertenciam a cinco nacionalidades diferentes: onze brasileiros, nove portugueses, um alemão, um uruguaio e dois angolanos.

As entrevistas foram manualmente transcritas a partir das gravações de áudio autorizadas, seguidas de uma análise de conteúdo temática (Chrzan e Brett, 2017). As informações foram analisadas por meio de três categorias principais decorrentes dos resultados obtidos: (1) percepções e memória; (2) dietas e (3) futuro e sustentabilidade. No Quadro 1, é feita uma descrição dos entrevistados.

Quadro 1. Caracterização sociocultural dos participantes.

Entrevistados	Data da Entrevista	Nacionalidade	Idade	Gênero	Profissão	Tempo que reside em Portugal	Escolaridade
Entrevistado 1	18/01/2023	Brasileira	17	F	Estudante	3 anos	-
Entrevistado 2	18/01/2023	Brasileira	57	F	Aposentada	5 anos	Superior
Entrevistado 3	19/01/2023	Português	54	M	Empresário	-	Técnico
Entrevistado 4	19/01/2023	Português	49	M	Empresário	-	Técnico
Entrevistado 5	25/01/2023	Portuguesa	54	F	Eng. de alimentos	-	Mestrado
Entrevistado 6	26/01/2023	Brasileira	25	F	Esteticista	2 anos	Ensino médio
Entrevistado 7	26/01/2023	Brasileira	25	F	Esteticista	5 anos	Ensino médio
Entrevistado 8	26/01/2023	Portuguesa	32	F	Educadora física	-	Superior
Entrevistado 9	26/01/2023	Uruguaia	30	F	Personal trainer	4 anos	Técnico
Entrevistado 10	27/01/2023	Angolana	57	F	Doméstica	10 anos	Primário
Entrevistado 11	27/01/2023	Angolana	65	F	Auxiliar de limpeza	55 anos	Primário
Entrevistado 12	28/01/2023	Brasileira	57	F	Cabeleireira	7 anos	Ensino médio
Entrevistado 13	28/01/2023	Brasileira	51	F	Cabeleireira	4 anos	Ensino médio
Entrevistado 14	28/01/2023	Alemã	34	F	Design de interiores	8 anos	Técnico
Entrevistado 15	07/02/2023	Brasileiro	32	M	Eletricista	4 anos	Ensino médio
Entrevistado 16	07/02/2023	Brasileira	26	F	Garçonete	9 anos	Ensino médio
Entrevistado 17	07/02/2023	Brasileira	30	F	Manicure	4 anos	Ensino médio
Entrevistado 18	08/02/2023	Brasileira	31	F	Administradora de empresas	1 ano	Superior
Entrevistado 19	08/02/2023	Portuguesa	30	F	Médica veterinária	-	Mestrado
Entrevistado 20	08/02/2023	Brasileira	36	F	Design	6 meses	Superior
Entrevistado 21	19/03/2023	Português	17	M	Estudante	-	-

Fonte: Dados da Pesquisa.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Quem percorre atualmente os bairros de Lisboa, nas ruas repletas de turistas ou em áreas mais reservadas dos bairros residenciais, nos restaurantes com esplanadas, nos quiosques de jardins, nos shoppings, em áreas de *street food* e até mesmo no metrô, não consegue ficar indiferente ao constante apelo para o consumo de açaí e tapioca. Nas grandes redes de supermercados portugueses, os dois itens estão presentes em três corredores: nos alimentos típicos do Brasil, nos alimentos isentos de glúten e lactose e nos alimentos considerados saudáveis (Picanço, 2017).

Vários são os restaurantes, cafeterias, mercados típicos brasileiros e hipermercados portugueses que passaram a incluir esses alimentos brasileiros. No passado, muitos alimentos do Brasil eram considerados temperos ou servidos em alguns restaurantes típicos brasileiros. Já nos dias de hoje, diversos estão incorporados na cultura culinária, e tanto a tapioca quanto o açaí são exemplos do encontro da cultura alimentar entre Brasil e Portugal (Dietler, 2007).

A partir das entrevistas realizadas com os consumidores dos produtos em estudo, a motivação pela escolha em consumir estes dois alimentos foi analisada através de algumas narrativas que serão apresentadas e discutidas nas seções seguintes. Na figura 1, partilha-se uma nuvem de palavras com as citações mais frequentes que emergiram a partir das narrativas dos entrevistados relativamente ao consumo de açaí e tapioca em Lisboa, revelando alguns aspectos que serão discutidos de forma mais pormenorizada como: “saudades”, “conforto”, “natural”.

Figura 1. Nuvem de palavras emergente a partir das narrativas recolhidas.



Fonte: Dados da Pesquisa.

Quem consome açaí e tapioca em Lisboa? Intersecções entre novas dinâmicas alimentares

Percepções e memórias

A forma como cada indivíduo percebe um alimento afeta a sua interação com ele, ativando lembranças emocionais. A escolha de consumir alimentos está fortemente ligada à percepção e memória, sendo moldada por várias características. Incluem-se, entre esses exemplos, fatores sensoriais que interagem com elementos psicológicos, comportamentais e cognitivos (Canesqui e Garcia, 2005). Especialistas têm investigado como a percepção dos consumidores influencia a escolha alimentar e a conexão com a cultura alimentar. Isso significa que a relação de concordância com o consumo, o grau de conhecimento sobre o produto e o processo de produção, além do país de origem do alimento, influenciam essa percepção (Boscardin *et al.*, 2023). Três narrativas sobre a percepção e memória por parte de imigrantes do Brasil em Portugal são apresentadas:

O açaí é típico do Brasil, o pão de queijo também. Tapioca, nem tanto porque não é tão diferente do que existe no Brasil. Aqui em Portugal consumo, pois já fazia parte da minha cultura (Entrevistada 12).

Eu consumo bem tapioca, sempre consumi, no Brasil e aqui também. Um café da manhã rápido e fácil. Açai uma vez por mês. Tenho dificuldade com a comida portuguesa, prefiro a brasileira, ainda bem que é fácil encontrar aqui (Entrevistada 7).

Aqui em Portugal, como mais tapioca, o açai é muito caro. Imagina, desde pequena eu convivi com esses alimentos: açai e tapioca. Minha avó sempre fazia tapioca para os netos. O açai se vende muito em Rondônia, sendo o mais natural possível (Entrevistada 15).

Através destes três registros, denota-se a percepção e memória entre os brasileiros que vivem em Portugal. Encontram no açai e na tapioca lembranças da terra natal. As narrativas alinham-se com a motivação de consumo pela percepção e memória do alimento. A entrevistada 15, que nasceu na região Norte do Brasil, local com maior produção e consumo de açai (Picanço, 2017), relata que prefere o açai fresco, sem os ingredientes adicionados pela indústria, como o xarope de guaraná. O hábito em consumir o açai dessa forma praticamente só acontece na região Norte do Brasil.

Antes de analisar os aspectos da alimentação, é fundamental verificar como o indivíduo humano percebe o mundo ao seu redor (Boscardin *et al.*, 2023). Por outro lado, alguns dos participantes europeus desconheciam a origem dos alimentos estudados. Outros sabem que eram do Brasil, mas desconheciam a região de origem dos produtos, bem como a herança dos povos originários e o fato de que a tapioca é proveniente da mandioca. Abaixo, três respostas de consumidores portugueses:

Novidade, curiosidade, não faz parte da nossa cultura. Sei que é do Brasil, mas não consumo (Entrevistado 4).

Não sei de que região são e a sua origem (Entrevistada 19).

Exótico e ligado a uma alimentação saudável. Não sei de que região nem a história da tapioca e do açai (Entrevistada 5).

As narrativas acima demonstram que, mesmo consumindo os alimentos estudados, alguns consumidores desconhecem as suas origens regionais ou a sua herança histórica (Dietler, 2007).

Eu substituí o pão por ela (tapioca), e o açai também é saudável, embora o daqui tenha muito mais mistura que o do Brasil (Entrevistada 13).

Os participantes, além de relacionarem a tapioca a alimentos saudáveis, ligados à saúde e ao bem-estar, também afirmam que esses alimentos fornecem energia ao organismo, podem ser um substituto do pão, proporcionam frescura e o sabor é agradável. Outra entrevistada de nacionalidade portuguesa, educadora física inicialmente muito apreensiva, pensando que não saberia responder, ficou animada ao perceber que se tratava de dois alimentos que conhecia bem, sentindo-se posteriormente bastante confortável com o assunto.

Tapioca, no café da manhã, para me dar energia, substituo o pão. A quantidade que eu consumo de tapioca sempre é menor que a de pão. É isso, é isso que eu acho. Eu consumo o açai fora de casa, me refresca e me dá energia. Consumo por recomendação de uma amiga brasileira e também já vi no Instagram (Entrevistada 8).

Esses discursos sugerem que os consumidores estão preocupados com a saúde, sendo uma das motivações nas escolhas alimentares. Demonstram que a preocupação e a busca por

informações sobre alimentação saudável impulsionam o mercado voltado para a saúde, que está em franco crescimento (Missagia, Oliveira, Rezende, 2017). Estudos mostram que a tapioca, por ser da categoria dos carboidratos, pode substituir o pão tanto para quem gosta de variar a alimentação quanto para pessoas com problemas de saúde como doença celíaca, alergias ao glúten e à lactose ou distúrbios intestinais, pois este alimento não possui glúten e lactose em sua composição (Astina *et al.*, 2022). A tapioca também pode ser consumida como fonte de carboidrato por pessoas diabéticas (Yang *et al.*, 2023).

O açaí é um alimento hoje consumido mundialmente por questões relacionadas à saúde, por seu valor nutricional e poder antioxidante (Cedrim; Barros; Nascimento; 2018). Devido à sua composição nutricional em termos de energia, é historicamente apreciado pelos povos indígenas e pela população da região Norte do Brasil, maior produtora desse alimento (Nunes; Souza; Fanaro, 2019; Picanço, 2017).

Já as respostas sobre o açaí ser um alimento saudável vão ao encontro de estudos que demonstram que o alimento é extremamente rico em compostos fenólicos que possuem atividade antioxidante e anti-inflamatória (Cedrim, Barros, Nascimento, 2018). Dentre esses compostos, predominam as antocianinas, responsáveis pela coloração escura do fruto (Nogueira, Santana, Garcia, 2013). Devido à abundância dessas substâncias, pesquisas científicas têm associado o consumo do açaí à prevenção de câncer, doenças cardiovasculares, processos alérgicos, doenças neurodegenerativas e aumento da longevidade (Cedrim, Barros, Nascimento, 2018; Rocha, Souto, Da Silva, 2020). Em um estudo, dez adultos com sobrepeso consumiram açaí diariamente durante um mês e obtiveram níveis reduzidos de insulina e glicemia de jejum, glicemia pós-prandial e colesterol LDL (Nogueira, Santana, Garcia, 2013; Borba, 2019). O açaí induz melhorias significativas na função vascular em indivíduos com excesso de peso e pode, assim, reduzir o risco de um evento cardiovascular (Cedrim, Barros, Nascimento, 2018; Rocha, Souto, Da Silva, 2020). Este fruto é vendido em Portugal e na Europa na forma de suco, sua polpa na forma de creme misturada com xarope e em cápsulas como suplemento alimentar.

A categoria percepções e memórias também analisou a cultura associada aos hábitos alimentares. De acordo com Mintz (2001), não há dissociação entre cultura, grupos étnicos, história e alimentos. Os interlocutores do Brasil e de Angola corroboram esse estudo, associam os alimentos à sua terra natal e, ocasionalmente, se comovem ao recordar acontecimentos ocorridos em seu país natal. Nesta metodologia, também foram incorporadas as opiniões de duas imigrantes de Angola, uma vez que a tapioca também é apreciada naquela nação. Em Portugal, a tapioca é majoritariamente originária do Brasil e de Angola, dois países diferentes que sofreram influência colonial portuguesa (Picanço, 2017).

Sim, mas o consumo da tapioca é à moda angolana. Comemos como aveia, como mingau (Entrevistada 10).

Esta resposta foi dada por uma senhora angolana que vive em Portugal há aproximadamente uma década. Ela relatou ter se sentido acolhida ao encontrar alimentos tradicionais do seu país de origem. Durante a entrevista, outra senhora, também da Angola, que chegou a Portugal com 10 anos de idade e que atualmente está com 65 anos, juntou-se e começou a falar de questões políticas sobre o significado de acolhimento. Ela falou do preconceito que sofreu ao chegar em um novo país e relembrou questões dolorosas da sua

infância. Com dez anos de idade, chegou a Lisboa devido à pobreza em seu país, passou por questões de violência racial e não conseguiu estudar. Desde criança, precisou trabalhar para manter seu sustento, sendo afastada cedo de sua família. Relatou que, atualmente, mesmo trabalhando como auxiliar de limpeza, participa de encontros políticos para relatar sua história. No final da entrevista, disse:

Olha, você está falando de comida, que deveria ser algo alegre, e quanta tristeza eu falei (Entrevistada 11).

De acordo com Vignolles e Pichon (2014), a comida é, assim, um veículo que nos conta histórias e aviva memórias, despertando emoções através da recordação de momentos felizes e tristes, que alimentam nosso corpo e alma. Duas mulheres imigrantes de origem africana que afirmaram a sua existência e encontraram o seu espaço depois de muito sofrimento e que, atualmente, sentem que já são também parte integrante desse outro país de acolhimento. Um lugar onde os alimentos podem, eles próprios, assumir um papel informal de promoção da inclusão nessa relação entre comida e antropologia (Mintz, 2001). As narrativas de ambos os imigrantes, brasileiros e angolanos, demonstram que os alimentos em estudo estão relacionados com uma culinária afetiva que gera gatilhos emocionais, oferecendo uma experiência confortável e prazerosa, e que podem provocar um vínculo nostálgico e sentimental em relação ao alimento, exercendo o papel de alimentos reconfortantes ou despertando lembranças do passado (Vignolles e Pichon, 2014).

A resposta de um cidadão brasileiro que reside em Portugal há sete anos exemplifica os gatilhos emocionais gerados pelos produtos estudados, representantes de uma culinária afetiva para os imigrantes brasileiros. Ao falar sobre as suas preferências alimentares, visivelmente emocionado, lembra-se da mãe e da avó, relatando sentir falta de comida caseira. Cozinha muito pouco desde que chegou a Portugal e, quando sente o cheiro de alimentos brasileiros, recorda sua casa no Brasil.

Me lembra onde eu morava. Era muito comum na época de calor encontrar lá o açai. Era o local onde me reunia com meus amigos. Quando como, lembro da minha família e do Brasil (Entrevistado 15).

Outra brasileira emigrada em Portugal há sete anos se anima ao falar desses alimentos. Esta interlocutora começa por lembrar da sua infância com os primos e do preparo da comida da avó. Seus olhos se encheram de lágrimas ao relembrar alguns momentos com a família, relatando muitas saudades do Brasil.

Lembro da minha avó preparando, minha avó fazendo tapioca, quando eu ia comprar o açai puro nas lojinhas. Ao pé de casa tinha loja de açai. Muitas vezes comprávamos balde de açai para dividirmos entre os primos (Entrevistada 16).

Outro ponto a que estas narrativas mencionadas remetem, e que já foi citado neste trabalho, reflete que o movimento entre colônia e colonizados persiste na atualidade. O número de imigrantes brasileiros em Portugal, segundo o Relatório de Migrações e Asilo pela Agência para a Integração, Migrações e Asilo (AIMA), revela que, em setembro de 2023, as autorizações de residência emitidas por Portugal totalizaram 329.978, das quais os brasileiros representaram 44,6%, ou seja, 147.162, sendo o maior número de imigrantes em Portugal. A integração desses imigrantes na sociedade portuguesa e na dinâmica cultural estabelece um

fluxo constante de troca de informações e significados, sendo o alimento uma importante ligação para esta conexão (Canesqui e Garcia, 2005).

Estudos relacionados com a antropologia da alimentação sugerem que as escolhas alimentares são responsáveis por memórias afetivas: encontrar alimentos tradicionais de seus países no exterior gera conforto e pertencimento, integrando o imigrante na sociedade e na cultura local (Canesqui e Garcia, 2005; Kong e Sinha, 2015; Nonini, 2019). Muitos imigrantes lembraram, em suas falas, momentos em seus países de origem, relatando saudades de familiares e amigos. Possivelmente, esses entrevistados tentam preservar sua cultura alimentar como uma forma de não esquecer suas origens.

Já os cidadãos portugueses revelam que o açaí está se tornando um alimento cada vez mais consumido em Portugal, fazendo parte da cultura local, devido ao número de restaurantes especializados em sua venda, bem como encontrados em supermercados. Os amigos brasileiros também influenciam o consumo, demonstrando que os alimentos podem ser conectores de sociedades multiculturais distintas (Nogueira, Santana, Garcia, 2013).

Conheci o açaí através de um amigo brasileiro. É prático e me dá saciedade. Energeticamente, me ajuda no trabalho (Entrevistada 19).

Dietas

A categoria dietas vincula-se a grupos ou indivíduos que seguem dietas específicas, como vegetarianas, veganas, dietas sem glúten ou sem lactose (Botelho *et al.*, 2021). As narrativas abaixo são exemplos desses posicionamentos:

O açaí e a tapioca são isentos de glúten e lactose e são orgânicos. Consumo alimentos como vegetais, tofu e algumas preparações veganas. Uso muito seitan, que é uma carne vegana. Gosto de arroz, quinoa e cuscuz e também faço muitos hambúrgueres veganos. Sou mais de opções veganas (Entrevistada 14).

ou,

Faço receitas sem glúten. Já experimentei usar farinha de tapioca para fazer pizza, pão de queijo, cubos e pudim de tapioca doce (Entrevistada 17).

ou ainda,

Tapioca porque não tem glúten. Açaí porque adoro o sabor e porque me dá energia. Agora faço mais exercícios e acho que me ajuda. Sou viciada em açaí. Tenho problema com o glúten, mas agora como tapioca e é por isso que me sinto bem (Entrevistada 13).

Nos discursos relacionados com as dietas, constata-se que os entrevistados consomem açaí e tapioca devido a algum desconforto ao comer farinha de trigo contendo glúten ou devido a uma alergia ou intolerância alimentar diagnosticada. Já outros consomem por serem adeptos de dietas vegetarianas ou veganas. Relatam que, por observarem o açaí e a tapioca nos mercados ou nas seções de alimentos orgânicos, vegetarianos ou veganos em Lisboa, consideram esses dois itens uma boa opção.

Tanto o açaí quanto a tapioca tornaram-se alternativas para indivíduos que se enquadram nessas dietas específicas. Estudos demonstram que a venda desses alimentos em mercados veganos, vegetarianos, orgânicos e para pessoas com problemas de saúde relacionados à intolerância ao glúten e à lactose, bem como doenças intestinais, está crescendo

nos últimos tempos (Botelho *et al.*, 2021; Astina *et al.*, 2022). Os mercados de alimentos vegetarianos, veganos e orgânicos representam um nicho global de crescimento sólido (Astina *et al.*, 2022). Este crescimento também se deve à crescente preocupação dos consumidores com o impacto dos alimentos na sua saúde, no bem-estar dos animais e no impacto ambiental dos sistemas de produção.

A procura por produtos que não são de origem animal levou ao desenvolvimento crescente e diversificado de alimentos frescos, processados ou mesmo de alimentos processados similares ou substitutos de produtos de origem animal (Boscardin, 2023). A oferta desses itens é distribuída em Portugal entre lojas especializadas, redes de supermercados, redes de restaurantes e venda direta pela internet ou em sites especializados (Astina *et al.*, 2022).

Futuro e Sustentabilidade

Na categoria futuro e sustentabilidade, todos os participantes relataram interesse por questões relacionadas ao ambiente e demonstraram curiosidade sobre a produção dos alimentos em estudo (Akim *et al.*, 2018). Responderam a questões sobre como acreditam que serão os alimentos no futuro, bem como sua produção. Abaixo, quatro narrativas relacionadas à categoria futuro e sustentabilidade.

O açaí vem do Amazonas, e eu sei que é muito difícil colher, por isso às vezes eu penso que é melhor comer coisas locais. Mas eu não sigo isso, sou um pouco hipócrita em relação a isso. Acho que deve ser difícil de conseguir, não sei em detalhes. A tapioca é mandioca ralada (Entrevistada 14).

Acho que entra toda a cadeia de produção, desde a mão de obra, se a terra foi desmatada ou não, animais. Tem que ter animais, pois tem a questão dos resíduos orgânicos que viram adubo. Os resíduos, o que sobra, enfim, toda essa cadeia para ver se é sustentável (Entrevistada 20).

Queremos comer coisas diferentes, um sushi, tailandês, açaí, tapioca, mas precisamos respeitar as condições climáticas, ambientais. Que a produção seja feita em cada país. Essa tendência em uniformizar o consumo de alimentos é boa, permite experimentar várias culturas, mas temos que ter o cuidado de preservar os recursos naturais (Entrevistada 5).

Acho muito importante porque, com o aumento de novos alimentos que são de outros países, pode crescer uma vontade de se produzir esses alimentos no próprio país, para se ter uma variedade maior para o consumidor. E isso é um problema, pois muitos alimentos são próprios do solo do país e, para se produzir, teria que se usar muitos recursos ambientais. Esse esforço deve ser feito para respeitar. Por exemplo, o açaí e a tapioca nunca vão estar integrados em nossas vidas como as sardinhas, os cozidos, mas ao mesmo tempo é muito bom, pois mudamos a rotina, temos outros alimentos (Entrevistada 19).

As respostas desses consumidores refletem o interesse com a produção alimentar sustentável. Além da preocupação com a qualidade do alimento, demonstram interesse nas dinâmicas de produção, como terra, irrigação e desmatamento. Siloto, Leal, Schottz (2021) apresentam decisões de consumo alimentar, com especial atenção às questões ambientais, e relatam em sua análise que a preocupação com o meio ambiente está presente nas escolhas dos consumidores.

Todos os entrevistados responderam que os alimentos serão cada vez mais industrializados e processados devido ao estilo de vida das pessoas, acreditando que irão ingerir cápsulas e suplementos por falta de tempo. Porém, também procuram consumir mais alimentos orgânicos, sem glúten e sem lactose e consideram que deveriam existir mais informações sobre a produção sustentável de alimentos, demonstrando preocupação com a produção.

Sobre a alimentação do futuro eu tenho duas perspectivas. A primeira é que eu acho que aumentará o consumo de fast food e de carne, e tudo o que faz mal irá aumentar o seu consumo. Por outro lado, temos a perspectiva de um futuro mais distante com a troca de determinados alimentos por comprimidos e suplementos. Já tem gente fazendo isso, não come nada e complementa a falta de vitaminas e minerais com comprimidos. No futuro, quando não houver mais comida, terão de encontrar soluções com comprimidos (Entrevistado 3).

Truninger *et al.*, (2022) demonstram que a indústria de alimentos desenvolve alternativas alimentares para que a população possa ter acesso a uma alimentação mais segura, especialmente em países com maior insegurança alimentar. Ou seja, as questões da produção de alimentos, da segurança e insegurança alimentar, do comportamento alimentar, da saúde e da cultura alimentar são temas complexos e que estão interligados.

Estes temas estão sendo amplamente debatidos pela Organização Mundial da Saúde (OMS), que em 2015 criou a "Agenda 2030", constituída por 17 Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS), que abordam os três pilares da sustentabilidade: social, econômico e ambiental, merecendo cada vez mais atenção e debate (OMS, 2023).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O presente trabalho centrou-se nos consumidores de açaí e tapioca na região metropolitana de Lisboa. Analisou, através de entrevistas semiestruturadas, o que motiva o consumo de dois produtos originários do Brasil: o açaí e a tapioca, que chegaram a Portugal durante os períodos das grandes circum-navegações expansionistas. Um dos aspectos investigados foram as percepções destes alimentos. Os imigrantes brasileiros em Portugal relacionam-nos com lembranças da terra natal, comida de conforto, saudades da família, mas também identidade e pertencimento cultural, remetendo para a integração social no país por vezes difícil e complexa. Já os portugueses consomem por questões relacionadas à saúde e ao marketing. A categoria dietas foi analisada através de grupos com dietas específicas, nas quais tanto o açaí quanto a tapioca são consumidos por pessoas que seguem dietas vegetarianas ou veganas e por consumidores com intolerância ou alergia ao glúten e à lactose. Por fim, alguns dos entrevistados partilharam uma visão sustentável e de futuro, demonstrando preocupação em conhecer o processo de produção dos alimentos estudados. Os resultados encontrados sugerem que a motivação em consumir açaí e tapioca pelos participantes do estudo se conecta a fatores ligados à circulação dos alimentos através da cultura, saúde, escolhas alimentares, alimentos reconfortantes, marketing e dietas (Truninger *et al.*, 2022).

Embora esse estudo tenha sido limitado à realidade social de uma parte da área de Lisboa, os resultados demonstram a importância e a necessidade de mais estudos

interdisciplinares com um olhar abrangente e holístico sobre as trocas e significado dos alimentos, bem como a integração social e cultural por meio do alimento.

Agradecimentos

Agradecimentos especiais a todos os participantes entrevistados e interlocutores que tornaram possível esta pesquisa.

A primeira autora agradece à Universidade de Lisboa (ULisboa), ao Instituto de Ciências Sociais e Políticas (ISCSP), à linha de investigação Ategina e ao Centro de Administração e Políticas Públicas (CAPP). Agradece também aos professores e aos colegas do Doutorado em Ciências da Sustentabilidade da Universidade de Lisboa, bem como à professora Mónica Truninger, do Instituto de Ciências Sociais da Universidade de Lisboa, pelos comentários enviados na primeira fase do trabalho, e aos revisores anônimos pelos comentários e sugestões que permitiram melhorar o artigo. O segundo autor participou nesta pesquisa através de financiamento por fundos nacionais da FCT – Fundação para a Ciência e a Tecnologia, I.P., no âmbito da celebração do contrato-programa previsto nos números 4, 5 e 6 do art.º 23.º do D.L. n.º 57/2016, de 29 de agosto, alterado pela Lei n.º 57/2017, de 19 de julho com o respetivo DOI: 10.54499/DL57/2016/CP1456/CT0002.

REFERÊNCIAS

AIMA - Agência para a Integração Migrações e Asilo. Disponível em: <https://aima.gov.pt/pt>. Acesso em: 20 out. 2024.

AKIM, E.; FONSECA, AS.; CARON, MF.; FARIA, L.C. Sustentabilidade e teoria geral de sistemas: Um Levantamento Temporal da Frente de Pesquisa Científica. **Revista Brasileira Multidisciplinar**. v.21, n.1, 2018. p. 7-17.

ALMEIDA, E.C.E; CORREIA, P.M.A.R. Produção científica entre o Brasil e Portugal: Um estudo comparativo dos períodos 1980-90 e 2005-2015. **Lex Humana**. v. 12, n.1, 2020.

ANDRADE-PASSOS, J., VASCONCELLOS-SILVA, P. R., SILVA SANTOS, L. A.; PEREIRA, M. Usos e apropriações do Facebook no campo da alimentação e nutrição: uma revisão integrativa. **Revista Eletrônica de Comunicação, Informação & Inovação em Saúde**. v. 16, n.3, 2022. p. 719-141. DOI: 10.29397/reciis.v16i3.2352. Disponível em: <https://www.reciiis.iciict.fiocruz.br/index.php/reciis/article/view/2352>. Acesso em: 21 nov. 2024.

APOLINÁRIO, J. R. Sabores, saberes e o “pão dos trópicos”: contatos interétnicos entre indígenas e colonizadores a partir da circulação e uso da mandioca/Flavors, knowledge and the “bread of the tropics”: interethnic contacts between indigenous and colonizers from the circulation and use of cassava. **Patrimônio e Memória**. v. 15, n.1, 2019. p. 28-46.

ASTINA, J., SAPHYAKHAJORN, W., BOROMPICHAICHARTKUL, C.; SAPWAROBOL, S. Tapioca resistant maltodextrin as a carbohydrate source of oral nutrition supplement (ONS) on metabolic indicators: a clinical trial. **Nutrients**, 14(5), 916, 2022.

- BLACK, R. Sociedade para a Antropologia da Alimentação e Nutrição. **Antropologia Notícias**. v. 49, 2008. p.57-58.
- BORBA, A. A seleção de Diferentes Comportamentos Interligados Contingências e Manutenção de Recursos Comuns: O Caso da Produção de Açaí no Brasil. **Comportamento e questões sociais**. v.28, 2019. p. 229-247.
- BOSCARDIN, M.; DORR, A.C.; BREITENBACH, R.; BRANDÃO, J.B. O que influencia os flexitarianos a reduzir o consumo de carne no Brasil? *Segurança Alimentar*. **Estud.** v.37, n.109, 2023.
- BOTELHO, G.; LAMEIRAS, J.; LIMA, M.; COSTA, R. **Alimentação à base de plantas: uma revisão narrativa**, 2021. Disponível em: https://actaportuguesadenutricao.pt/wp-content/uploads/2021/11/07_ARTIGO-REVISAO.pdf. Acesso em: 12 jan. 2025.
- CANESQUI, A.M.; GARCIA, R.W. **Antropologia e Nutrição: um diálogo possível**. **Coleção Antropologia e Saúde**. Fiocruz, 2005. Disponível em: <https://books.scielo.org/id/v6rkd>. Acesso em: 12 jan. 2025.
- CHRZAN, J., & BRETT, J. **Research Methods for Anthropological Studies of Food and Nutrition**: Berghahn Books, 2017.
- CEDRIM, P.C.A.S; BARROS, E.M.A; NASCIMENTO, T.G. Propriedades antioxidantes de açaí (*Euterpe oleracea*) na síndrome metabólica. *Braz. J. Tecnologia de Alimentos*. v.21, 2018.
- DIETLER, M. Culinary encounters: Food, identity, and colonialism. The archaeology of food and identity. v.11, **Occasional Paper** No. 34, 2007.
- EDWARDS, F.; GERRITSEN, R.; WESSER, G. *Food, senses and the city*. **Routledge**, 2021.
- FOURNIER, T.; POULAIN, J.P.; JACOB, M. Genômica nutricional: (re)considerando as relações alimentação-saúde via religação das ciências sociais, biomédicas e da vida. **Revista Inter-Legere**, [S. l.], v. 2, n. 25, p. c18336, 2019. DOI: 10.21680/1982-1662.2019v2n25ID18336. Disponível em: <https://periodicos.ufrn.br/interlegere/article/view/18336>. Acesso em: 22 out. 2024.
- KATZ, E. Introdução. In: WOORTMANN, E.; CAVIGNAC, J. A. (org.). **Ensaio sobre a antropologia da alimentação: saberes, dinâmicas e patrimônios**. Natal: EDUFRN, 2016. p. 15-28
- KONG, L; SINHA, V. Alimentação, práticas alimentares e paisagens alimentares: Cultura, comunidade e consumo na Singapura pós-colonial. **Research Collection School of Social Sciences**, 2015.
- MALLA, T., KHOLINA, A.; JÄNTTI, L. Urban hitchhiking: wandering with others as a research method. **Suomen antropologi**, v.42, n. 3, , 2018. p. 41-51.
- MISSAGIA, S.V.; OLIVEIRA, S.R.; REZENDE, D.C. Motivações Relacionadas à Escolha Alimentar. Segmentação de Consumidores. **Agroalimentar**. v. 23, n.44, 2017. p. 107-121.
- MINTZ, S.W. Comida e Antropologia: uma breve revisão. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**. v.16, n.47, 2001.
- MONTEIRO, R. D. S., NASCIMENTO, M. N. C. F., dos SANTOS, J. C.; FILGUEIRAS, G. C. **O perfil socioeconômico dos produtores de farinha de tapioca do distrito de Americano em**

Santa Izabel do Pará. In: CONGRESSO DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE ECONOMIA, ADMINISTRAÇÃO E SOCIOLOGIA RURAL, 56., 2018, Campinas. Transformações recentes na agropecuária brasileira: desafios em gestão, inovação, sustentabilidade e inclusão social: anais. Brasília, DF: SOBER, 2018.

NOGUEIRA, A. K. M., SANTANA, A. C. D.; GARCIA, W. S. A dinâmica do mercado de açaí fruto no Estado do Pará: de 1994 a 2009. **Revista Ceres**, 60, 2013. p. 324-331.

NONINI, D.M. O movimento alimentar local e a antropologia dos sistemas globais. *Jornal da Sociedade Etnológica Americana da Universidade da Carolina do Norte. Chapel Hill.* v. 40, n.2, 2019. p. 267-275.

NUNES, J. S., DE JESUS SOUZA, T.; FANARO, G. B. Traços identitários e confluências da culinária amazonense. **Revista Ensino, Saúde e Biotecnologia da Amazônia**, 1(especial), 2019.

OMS - Organização Mundial da Saúde. Disponível em: <https://www.who.int/pt/about>. Acesso em: 9 de set. 2023.

PICANÇO, M. Comida, consumo e identidade: notas etnográficas por entre os processos migratórios da mandioca; do contexto brasileiro e paraense ao contexto europeu. **Imigração e Identidades**.v.8, n.13, 2017.

ROCHA, P.F.; SOUTO, M.K.F.; DA SILVA NEUMANN, K.R. Açaí: Uma Abordagem terapêutica na prevenção e tratamento da aterosclerose. **Revista Multidisciplinar do Nordeste Mineiro**. v.1, n.1, 2020.

SÁ, R. **Agrogénese neolítica e principais transformações agrícolas ao longo da história até à revolução francesa.** Instituto Superior de Ciências Sociais e Políticas-Universidade Técnica de Lisboa, 2001.

SILOTO, D. A. P.; LEAL, G. F.; SCHOTTZ, V. Escolhas alimentares e sustentabilidade: contribuições de um estudo de caso em uma feira livre. **Temáticas**. v. 29, n. 58, 2021. p. 74-101.

TRUNINGER, M.; SCHMIDT, L.; GRAÇA, J.; JUNQUEIRA, L.; PRISTA, P. **Sustentabilidade e Alimentação Segundo Grande Inquérito em Portugal.** Coleção Observatórios ICS. Imprensa de Ciências Sociais. Universidade de Lisboa, 2022.

VIGNOLLES, A.; PICHON, P. E. A taste of nostalgia: Links between nostalgia and food consumption. **Qualitative market research: an international journal**. v.17, n.3, 2014. p.225-238.

YANG, D.; LEW, H. L.; MAK, Y. Y.; OU, S. J. L.; LIM, J. A.; LU, Y.; LIU, M. H. Incorporation of okra (*Abelmoschus esculentus* (L.) Moench) seed powder into fresh rice noodles with tapioca starch improves postprandial glycemia, insulinemia and satiety in healthy human volunteers. **Journal of Functional Foods**, 100, 105382, 2023.

Projeto “Doçura que agrega”: identidade, memória e afetividade dos doces de frutas

Project “Doçura que agrega”: identity, memory and affection of fruit sweets

Proyecto “Doçura que agrega”: identidad, memoria y afectividad de los dulces de frutas

DOI: <https://doi.org/10.70051/mangt.v4i2.64149>

Marcos Paulo Soares Moura | marcosmoura200178@gmail.com

<https://orcid.org/0009-0007-8267-5608>

Universidade Federal do Ceará (UFC), Fortaleza, CE, Brasil

Alessandra Pinheiro de Góes Carneiro | alessandra.carneiro@ufc.br

<https://orcid.org/0000-0001-5784-3808>

Universidade Federal do Ceará (UFC), Fortaleza, CE, Brasil



Recebimento do artigo: 17-junho-2024

Aceite: 21-outubro-2024

MOURA, M. P. S.; CARNEIRO, A. P. G. Projeto “Doçura que agrega”: identidade, memória e afetividade dos doces de frutas. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 4, n.2, p. 31-55, dez. 2024.

RESUMO

O açúcar serve como conservante natural de frutas e foi trazido para o Brasil pelos portugueses, sendo um alimento culturalmente incorporado na sociedade. Necessita-se trabalhar formas de manter essa cultura viva e, a extensão universitária faz seu papel, pois aborda cultura e ciência. O projeto "Doçura que agrega" aborda temáticas como produtos artesanais de frutas regionais, métodos de conservação de alimentos e empreendedorismo social no curso de Gastronomia da UFC. Objetivou-se discutir sobre como o projeto funciona e discutir identidade, memória e afetividade. É uma pesquisa bibliográfica, descritiva e qualitativa. Nos relatos dos participantes verificou-se a importância do ensino e das abordagens sobre os preparos, trazendo novas formas de trabalho. Assim, o projeto promove independência aos participantes a partir do aprendizado, deixando-os seguros para usá-los profissionalmente e/ou empreendendo. Ainda promove discussões sobre o mercado e histórias de vida a respeito de doces e suas origens. O projeto alcança a cada ano um maior número de pessoas que acabam empreendendo ou utilizando os conhecimentos nos trabalhos formais e colabora intensamente para a valorização do doce para cultura regional.

Palavras-chaves: Gastronomia; Cultura; Biodiversidade; Sensibilização; Preservação.

ABSTRACT

Sugar serves as a natural preservative for fruits and was brought to Brazil by the Portuguese, becoming culturally significant. Keeping this tradition alive requires efforts, and university extension plays a role in merging culture and science. The "Doçura que agrega" project, part of UFC Gastronomy course, focuses on artisanal regional fruit products, food preservation, and social entrepreneurship. The project explores identity, memory, and affection through bibliographic, descriptive, and qualitative research. Participants emphasize the importance of teaching methods that introduce new work approaches. The project fosters independence by equipping participants with skills for professional use or entrepreneurship. It also sparks discussions about the market and the cultural stories behind sweets. Each year, the project reaches more people, who either start businesses or apply their knowledge in formal jobs, helping to preserve and promote the value of regional sweets.

Keywords: Gastronomy; Culture; Biodiversity; Awareness; Preservation.

RESUMEN

El azúcar, traído a Brasil por los portugueses, actúa como conservante natural de frutas y ha sido culturalmente incorporado en la sociedad. Para mantener viva esta tradición, la extensión universitaria juega un papel importante, combinando cultura y ciencia. El proyecto Doçura que agrega, del curso de Gastronomía de la UFC, se enfoca en productos artesanales de frutas regionales, conservación de alimentos y emprendimiento social. La investigación es bibliográfica, descriptiva y cualitativa. Los participantes destacan la importancia de los métodos de enseñanza, que introducen nuevas formas de trabajo. El proyecto promueve la independencia, brindando a los participantes confianza para usar los conocimientos profesionalmente o en emprendimientos. También genera debates sobre el mercado y las

historias culturales detrás de los dulces. Cada año, llega a más personas, muchas de las cuales emprenden o aplican los conocimientos en sus trabajos, contribuyendo a la valorización de los dulces en la cultura regional.

Palabras claves: Gastronomía; Cultura; Biodiversidad; Conciencia; Preservación.

INTRODUÇÃO

Montanari (2008) cita duas questões pertinentes à história do ser humano com a comida. Primeiramente, o tempo e o homem sempre tiveram um relacionamento direto, como a época certa de obter cada alimento, a reprodução dos animais e plantas, e como se acostumar com esses aspectos da natureza. Entretanto, o ser humano foi conseguindo ampliar seu conhecimento em relação ao tempo, como a domesticação dos animais, o controle da terra para o cultivo, a sazonalidade dos alimentos até o aumento da durabilidade dos alimentos. Em segundo lugar, a relação entre o espaço e o homem foi marcada pela luta de territórios e vitória sobre as fronteiras naturais, como levar um alimento de determinado local para outro, e assim, poder se criar características favoráveis de plantações não naturais em um determinado local (Montanari, 2008).

Conectando-se com a história do açúcar no Brasil, os portugueses utilizavam na Europa o sal e o açúcar como forma de conservação de alimentos, para carnes e frutas com o intuito de aumentar a durabilidade dos alimentos, para consumir em distintas épocas do ano e usufruir nas navegações ao redor do mundo (Casculo, 1967). Portugal plantava cana-de-açúcar em territórios dominados por eles, como nas Ilhas Canárias (Casculo, 1967; Freyre, 2007), ao invés de em seu próprio país e quando chegaram ao território brasileiro encontraram um solo propício para o plantio canavieiro e frutas locais para utilizar em preparações, no lugar das frutas portuguesas (Casculo, 1967; Freyre, 2007). Montanari (2008, p. 40 e 41), cita a relação da cultura com a gastronomia:

Os métodos de conservação dos alimentos, [...], rapidamente ultrapassaram tal dimensão com um tipo de transferência tecnológica que os viu à alta gastronomia: assim nasceram muitos "produtos típicos" que constituem uma parte decisiva do nosso patrimônio gastronômico.

Logo:

[...] o fascínio da história alimentar: descobrir como os homens, com o trabalho e com a fantasia, procuraram transformar as mordidas de fome e as *angústias da penúria* em potenciais oportunidades de prazer (Montanari, 2008, p. 41, grifo nosso).

O grifo é para explicar que os portugueses tiveram a necessidade de adaptação no Brasil, já que no começo da colonização as navegações eram muito precárias como relata Casculo (1967), assim, impossibilitando trazer produtos portugueses. Com isso, Montanari (2008), descreve como uma mistura de culturas fizeram nascer muitos produtos típicos brasileiros, sobretudo os doces de frutas regionais, os quais os portugueses faziam já há bastante tempo em seu território, como a marmelada com o marmelo e a pinhoada com o pinhão, utilizando o mel, trazido pelos árabes, e começaram a preparar com o açúcar.

Dessa forma, quando os portugueses chegaram ao território brasileiro converteram esses doces para o uso de frutas tropicais (Cascardo, 1967; Freyre, 2007), "Vitórias do açúcar realizando a marmelada sem marmelos, pinhoada sem pinhões e perada sem peras" (Cascardo, 1967, p. 269), pois "a marmelada, o caju e a goiabada tornaram-se, desde os tempos coloniais, os grandes doces das casas-grandes" (Freyre, 2007, p. 71). Isto está relacionado com o argumento de Montanari que mexer com o tempo e espaço afeta a cultura de um povo, como o açúcar influenciou no Brasil, pois a partir da junção do açúcar com as frutas foram feitos manjares, pudins, geleias, doces, compotas e sorvetes (Freyre, 2007). Sendo também uma forma de sustentabilidade alimentar, apontado por Fragoso *et. al.* (2017), pois usam produtos locais para o crescimento econômico, preservação e conscientização ambiental de frutas e verduras, utilizando-se da cultura do açúcar.

Atualmente, é preciso trabalhar formas de manutenção dessa cultura e a extensão universitária pode ser uma boa ferramenta de preservação, pois a Política Nacional de Extensão Universitária de 2012 estabelece dentre os objetivos da extensão, a preservação da cultura regional e o conhecimento científico para todos.

Diante do exposto, o projeto "Doçura que agrega" trabalha esses dois pontos. A qualificação profissional na área da Gastronomia a partir de produtos artesanais alimentícios de frutas regionais: geleias, compotas, doces, frutas desidratadas, frutas processadas e conservas salgadas. Esse é um elemento cultural bastante presente no estado do Ceará, visto em vários escritos como "Alimentos tradicionais do Nordeste" (2014), "A cozinha dos Cabeças Chatas" (2003) e "O de comer no Ceará" (1981), trazendo diversos doces de vegetais à base de açúcar presentes na culinária local. Já o enfoque científico, a partir da tecnologia de alimentos para conservação destes, o empreendedorismo social para geração de renda e a qualificação de grupos produtivos de conservas afim de obter comercialização contínua, através da cultura do açúcar e da sustentabilidade, pois nas capacitações são usadas frutas e verduras de árvores frutíferas dos locais onde os cursos são ofertados.

A formação dada durante o projeto inclui os conteúdos sobre boas práticas de manipulação de alimentos; higiene pessoal, do ambiente e dos alimentos; boas práticas de processamento de conservas; embalagens e suas vantagens; noções de conservação de alimentos e vida de prateleira; ficha técnica; custos; precificação e rotulagem (Macedo; Maia; Carneiro, 2018), considerando o público envolvido e incentivando a apresentação dos produtos artesanais e entrada para o mercado de trabalho.

. Observa-se, entretanto, que muitas vezes, o empreendedorismo e a conscientização da cultura alimentar prosseguem em perspectivas distintas. Um exemplo, é a criação de um curso com insumos locais, no qual não se explica o motivo de se estar utilizando esses alimentos ou incluído medidas de conscientização, como palestras e oficinas, e não se integra essa compreensão de maneira prática. O ideal seria articular os dois elementos, pois abordaria a consciencialização material e imaterial, trabalharia o empreendedorismo com foco no regionalismo e ao mesmo tempo exercitaria o saber popular em convergência com a democratização do saber científico para sociedade.

Assim sendo, este artigo tem como objetivo principal discutir como o projeto "Doçura que agrega" ajuda na cultura alimentar, retratando as ações feitas pelo projeto, discutindo seu trabalho com o empreendedorismo na preservação da cultura alimentar e da sustentabilidade.

Também objetiva-se aludir novas abordagens como identidade, memória e afetividade que podem ser complementadas neste projeto, com o intuito de mostrar novas abordagens para o "Doçura" como um projeto de valorização da cultura do açúcar.

EXTENSÃO E GASTRONOMIA COMO CULTURA

Gadotti (2017), menciona que na extensão precisa ocorrer a troca de conhecimento entre o saber popular e o saber acadêmico, tendo em vista "uma produção científica, tecnológica e cultural enraizada na realidade" (Gadotti, 2017, p. 2), pois "a extensão é entendida como instrumento de transmissão do conhecimento da universidade para a sociedade" (Nogueira, 2013, p. 33). Ou seja, toda informação e compreensão gerada pela academia, a maior parte precisa ser voltada para a coletividade. Assim, a cultura do açúcar como marco inicial de uma cultura regional do doce no Ceará precisa ser ressaltada.

Já o Fórum de Pró-Reitores de Extensão das Universidades Públicas Brasileiras - FORPROEX (2012, p. 5-6), elenca como alguns objetivos da extensão:

- a) "[...] processo acadêmico definido e efetivado em função das exigências da realidade [...]";
- b) "[...] desenvolvimento implique relações multi, inter e ou transdisciplinares e interprofissionais de setores da Universidade e da sociedade";
- c) "Possibilita novos meios e processos de produção, inovação e disponibilização de conhecimentos, permitindo a ampliação do acesso ao saber e o desenvolvimento tecnológico e social do País";
- d) "Prioriza práticas voltadas para o atendimento de necessidades sociais ([...] produção de alimentos, geração de emprego, [...]), relacionadas com as áreas de [...], Cultura, [...], Educação, Meio Ambiente, [...], Tecnologia e Produção, Trabalho";
- e) "Estimula a utilização das tecnologias disponíveis para ampliar a oferta de oportunidades e melhoria da qualidade da educação em todos os níveis";
- f) "Considera as atividades voltadas para o desenvolvimento, produção e preservação cultural e artística como relevantes para a afirmação do caráter nacional e de suas manifestações regionais";
- g) "Estimula a educação ambiental e o desenvolvimento sustentável [...]".

Em suma, "a Extensão Universitária, sob o princípio constitucional da indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão, é um processo interdisciplinar, educativo, cultural, científico [...]" (FORPROEX, 2009, 2010 *apud* FORPROEX, 2012, p. 15).

Além disso:

[...] uma Universidade que se quer pautada por paradigmas democráticos e transformadores deverá, necessariamente, (re)visitar seus processos de pesquisa, ensino e extensão, *valorizando, também, os saberes do senso comum, confrontados criticamente com o próprio saber científico* [...] (FORPROEX, 2006, p. 41).

O FORPROEX (2006) cita a relação entre o ensino e a extensão, que na academia tudo é muito teórico, porém no encontro com a realidade que acontece a todo instante na história e mudanças no convívio social, é preciso professor e aluno sempre realizar mudanças nas metodologias aplicadas, assim, aprendendo e gerando novos conhecimentos. Com relação à

pesquisa e a extensão, a distribuição do saber se dá pela participação de professores, alunos e pessoas da sociedade, pois com as metodologias feitas pelos acadêmicos, realiza-se a averiguação dos resultados práticos e verifica-se se aconteceu a transformação social.

Gastronomia, cultura e globalização

A Gastronomia é considerada cultura, história, antropologia e tecnologia. A partir do aumento populacional, o homem se tornou sedentário, domesticando plantas e animais, escolhendo o que beneficiava a ele, gerando o cultivo, a colheita, o preparo, a forma de consumação e as técnicas de preparo e receitas do local, isto é, o alimento presente na natureza. Essas características do homem com a comida envolve um diálogo com a cultura, sendo a geografia um dos fatores juntamente com o tempo e o espaço (Montanari, 2008).

Além disso, essa valorização da cultura local não era algo relevante ao gastrônomo da era moderna, mas sim o estrangeiro, um banquete precisava ser feito com ingredientes de fora. Essa mudança começou na Itália, no período do Renascimento, com a criação de identidades locais. Assim, a culinária regional tomou força para derrubar a gastronomia elitizada, pois conhecendo a gastronomia dos locais é possível conhecer a alimentação verdadeira daquele território (Montanari, 2008).

Trazendo para culinária portuguesa, Sobral (2007) escreve um artigo com o título "Nacionalismo, culinária e classe: a cozinha portuguesa da obscuridade à consagração", no qual aponta essa gastronomia antes da atual valorização, com uma forte influência da gastronomia internacional, principalmente a francesa. Ainda no presente artigo, o próprio autor retrata vários escritores e seus livros de receitas contendo todo tipo de receituário estrangeiro e com poucas receitas em português, destacando ainda que as receitas em língua local ainda poderiam ser de outros territórios, como o Brasil.

Além disso, o artigo traz também um destaque para as relações de classes sociais da época, pois para elites consumir pratos portugueses era algo inaceitável. Demonstrar riqueza era comer produtos de fora, sempre com banquetes com alimentos estrangeiros, enquanto a culinária local ia sendo relegada aos indivíduos das classes baixas (Sobral, 2007).

A partir do fragmento deste artigo "Análise de livros de cozinha – de Plantier a Olleboma", Sobral (2007, p. 38), retrata a "Culinária portuguesa", com um certo nacionalismo e valorização da gastronomia de Portugal.

Entretanto, o autor cita em relação a doçaria:

No relativo a doces, pudins, bolos e variados – 206 receitas –, encontramos as mesmas preocupações. Com uma única exceção, não há receitas "à portuguesa". Apenas há quatro referentes às colônias. Em contrapartida 39 (19%) indicam a sua região de procedência. Muitas delas reportam-se a receitas já conhecidas em Portugal, como o manjar branco, o arroz doce, a sopa dourada ou as trouxas-de-ovos, de que se encontra menção no livro de Domingos Rodrigues do século XVII (Sobral, 2007, p. 40).

O autor ainda traz como nota de rodapé: "segundo Saramago (2001, p. 26), a maioria dos doces listados no livro de Rodrigues pertence ao receituário conventual português, a grande fonte inspiradora da doçaria portuguesa" (*apud* Sobral, 2007, p. 40). Para Cascudo (1967) e Freyre (2007), a doçaria é muito bem desenvolvida, pois influenciou muito a culinária brasileira ao longo da colonização. Em uma passagem específica no livro "História da

alimentação no Brasil", sobre os banquetes reais, Cascudo como a realeza sempre tinha vários pratos a serem consumidos e entre essas preparações, eles eram regados a doces de frutas e vinhos.

Ademais, Muller, Amaral e Remor (2010, p. 5), realizaram uma pesquisa bibliográfica caracterizando a gastronomia local pelos "ingredientes, métodos, preparações, formas de sociabilidade e sistemas de significados que se baseiam, sobretudo, na experiência vivida". Além disso, a comercialização é uma questão interessante como manutenção da cultura local, pois a população local já conhece os alimentos, as técnicas, os modos de preparos, as receitas e a vivência local para transmitir para os outros, ocorrendo a transmissão da cultura, oferta de trabalho e fonte de renda (Botelho, 2006; Fagliari, 2005; Ginani, 2005 *apud* Muller; Amaral; Remor, 2010).

Além disso, "muitos comentários transparecem a ideia de que a globalização, na tentativa de universalização econômica, política, social e cultural, tenderia a padronização de comportamentos, inclusive os alimentares" (Castro; Maciel; Maciel, 2016, p. 23). Isso ocorre, pelas grandes franquias de fast-foods e pelos alimentos ultraprocessados terem uma grande facilidade e comodidade na rotina. Entretanto, Montanari (2008), cita que a globalização não vai acabar com as culinárias locais, será ao contrário, a globalização pode valorizá-las, ocorrendo o intercâmbio e mistura de culturas, como o açúcar quando chegou ao Brasil, pois foi um produto trazido por Portugal sendo depois incorporado na cultura brasileira. Além disso, as práticas culinárias locais podem ser também uma forma de acolhimento e saudade por parte do comensal (Poulain, 2003).

DOÇARIA DE FRUTAS LUSO-BRASILEIRA

Doçaria portuguesa

O desenvolvimento da doçaria portuguesa segundo Cascudo (1967), deu-se pelas receitas domésticas em casas de famílias, ligadas ao calendário e festividades e a imensa contribuição das freiras dos conventos. Elas viam o açúcar como um quinto elemento, pois tinham mais tempo livre e as iguarias produzidas ajudava na arrecadação de dinheiro para os conventos. O açúcar mais as gemas de ovos foram consagrados para os doces com várias criações de receitas, mantendo essas receitas em segredo, com uma fabricação sem padronização que nunca saíam iguais umas às outras, favorecendo a diversificação das doçuras portuguesas sendo muito utilizado para convenções sociais, como socialização entre pessoas, festividades alegres e fúnebres, datas comemorativas (Cascudo, 1967).

O doce era sinônimo de socialização e reunir pessoas, pois era a principal iguaria para o acompanhamento de bebidas nessas ocasiões (Cascudo, 1967), também consistia na "oferta, lembrança, prêmio, homenagem, que se traduziam pela bandeja de doces" (Cascudo, 1967, p. 338), pois era comum em muitos eventos religiosos a oferta de bandeja de doces pelas freiras com essas guloseimas em formatos variados, como de animais e de santos com muita decoração envolvida, como papel de enfeite recortados e rendas (Cascudo, 1967).

Nesse meio tempo as especiarias fizeram muito sucesso pela Europa (Freixa e Chaves, 2015), como "[...] uso culinário: tanto de conservação dos alimentos quanto de utilização no preparo dos pratos servidos à nobreza" (Freixa e Chaves, 2015, p. 89), "[...] aplicada a uma

grande variedade de produtos com uso de cardamomo, cominho, *gengibre*, mostarda, pimenta-do-reino, *canela*, *açafrão*, *noz-moscada* e *cravo* (Freixa e Chaves, 2015, p. 89), pois muitos das especiarias foram usadas nos doces de frutas, além da erva-doce, como cita Cascudo (1967, p. 338): "[...] as conservas da [Ilha] da Madeira eram as mais perfeitas de todas. Mobilizavam as especiarias longínquas: cravo das Molucas, noz de Banda, pimenta e gengibre de Malabar, canela do Ceilão [atual Sri Lanka], açúcar do Brasil, para as obras-primas que duravam um minuto de júbilo na verificação do incomparável sabor". Açúcar, frutas e especiarias faziam muitas geleias, compotas e principalmente os doces de corte, como marmelada, pinhoada, perada, doce em calda com figo.

Com toda essa riqueza envolvida na doçaria lusitana, percebe-se que toda essa história, cultura e gastronomia foi trazida para o Brasil no começo da colonização portuguesa, especificamente no Nordeste brasileiro, como foi retratado por Gilberto Freyre.

Doçaria brasileira

Quando os portugueses chegaram as terras brasileiras nordestinas, o açúcar já era produzido nas ilhas da Madeira e Canárias, e dessa forma viram uma grande oportunidade na produção do açúcar. A produção do açúcar deu tão certo que na época, se tornou o principal produto de exportação, que além de ser o principal sustento da economia, viu-se enraizar esse alimento na sociedade da época, como, obviamente no consumo alimentar e paladar, em expressões da fala, como "docinho de coco" e "marmelada", na arquitetura, como nas casas de engenhos (Freyre, 2007).

Com a chegada dos portugueses ao Brasil as viagens eram muito precárias em todos os sentidos, sobretudo na alimentação, muitas comidas perecíveis não duravam a viagem toda, "ausência de frutas, legumes e doces" (Cascudo, 1967, p. 359). Então, dado que isso ocorreu há muito tempo foi preciso mesclar e utilizar os insumos locais para refazer as receitas tradicionais lusitanas, incluindo a adaptação dos modos e técnicas de preparo tradicionais portugueses com produtos nacionais (Freyre, 2007), "nas cozinhas das casas-grandes, as sinhás, transmitiam às mucamas receitas tradicionais portuguesas. E estas eram adaptadas aos ingredientes disponíveis por aqui: mandioca e seus subprodutos, milho, batata-doce, cará e amendoim" (Freixa e Chaves, 2015, p. 184), tendo exemplo, a marmelada e amêndoas confeitadas em Portugal e no Brasil a goiabada e a castanha confeitada.

Freyre (2007), descreve que o açúcar chegou em todas as classes sociais, desde os doces requintados e os doces mais simples, considerados doces de tabuleiro, usando o açúcar do Nordeste em concordância com a explicação de Montanari (2008) da cozinha geográfica. Com destino a popularização da confeitaria no Brasil, diferentemente de Portugal que os grandes responsáveis foram os conventos e mosteiros, as encarregadas foram as sinhás e negras quituteiras (Freyre, 2007).

Segundo Freyre (2007) as sinhás tinham muito tempo livre e usavam desse tempo para cozinhar e com o trabalho braçal dos escravizados surgiram muitos bolos e doces requintados com métodos bastantes elaborados, além dos doces de frutas que serão discutidos mais à frente. As receitas de famílias passaram de geração a geração, sendo segredos de linhagem, mesmo tendo receitas tão parecidas, uma vez que os receituários não eram passados corretamente e não havendo receitas escritas em papel, apenas na oralidade. Os doces nacionais como em Portugal também tinham formatos de animais, homens, santos, ligados à

religiosidade, nomes de sobremesas realistas e lúdicas, como o bolo Souza-leão e o bolo de noiva (Freyre, 2007).

Freyre (2007) salienta outro fator para a popularização da doçaria regional, as negras quituteiras, escravizadas ou alforriadas, que aprenderam a fazer essas guloseimas, vendiam nas cidades em bandejas, chamados de doces de tabuleiro, muito apreciados pelas crianças e pessoas mais velhas. Os doces de tabuleiros eram anunciados em jornais fortalecendo a venda na rua pelas quituteiras.

Outra característica também incorporada no Brasil foram os enfeites de papel e as decorações para as sobremesas, em que esses adornos eram muito aplicados nos doces de tabuleiro, a arte de apresentação do doce influenciava nos gostos, enfeites e acompanhamentos (Freyre, 2007). Por fim, os doces tinham também uma função social de socialização, todavia no Brasil não só acompanhavam bebidas fermentadas, mas também, o chá servido com doces e bolos (Freyre, 2007).

Com as frutas e doces de frutas, foi uma riqueza imensa de doces criados no território nacional. "O Brasil antes de Cabral era um verdadeiro paraíso de frutas silvestres em abundância. Goiabas, abacaxis, cajás, araçás, maracujás, mamões, pitombas, umbus e cajus eram colhidos no pé e complementavam a alimentação diária dos indígenas" (Freixa e Chaves, 2015, p. 172).

O açúcar com as frutas tropicais foi um casamento perfeito, chegou ao ponto de influenciar as pessoas, para preferirem comer os doces de frutas invés das frutas *in natura* (Freyre, 2007), sendo as frutas: "[...] as frutinhas do mato como a brasileiríssima pitanga, o maracujá, a groselha, o coração-da-índia, a carambola, a goiaba, o guajiru, o cajá, o araçá, a mangaba, o imbu, [...], servidas como doce, geleia, como sorvete. Também o mamão, a jabuticaba, o sapoti" (Freyre, 2007, p. 77).

"A cozinha das casas-grandes de Pernambuco pode-se dizer que nasceu debaixo dos cajueiros e se desenvolveu à sombra dos coqueiros, com o canavial sempre de lado a lhe fornecer açúcar em abundância" (Freyre, 2007, p. 80), "o cajueiro, [...] deu à cozinha [...]: a castanha, que, confeitada, ou dentro do bolo, da cocada, do doce, [...], se tornaria tão característica dos quitutes da região; o doce em calda e o doce seco do próprio caju" (Freyre, 2007, p. 80).

Tais produtos eram levados como presentes para amigos e familiares em forma de marmelada para Portugal (Casculo, 1967) além do mais as frutas foram bastantes elogiadas pelas cores embelezando os doces, como o vermelho da goiabada, verde da geleia de araçá e o amarelo do bolo de milho (Freyre, 2007).

O livro "Viagem ao Nordeste do Brasil" de Henry Koster, descreve sua viagem ao longo do Nordeste brasileiro, se hospedando nas casas de pessoas para conhecer as particularidades e modo de vida dessas pessoas. Ele relata que nas casas onde ficou, percebeu que sempre tinha um doce, um café e um bolo para quase todas as ocasiões, sendo refeição formal ou informal, como num café da manhã e jantar ou em conversas acompanhadas de lanches "o rico homem brasileiro tem tanto orgulho dos seus doces quanto o cidadão inglês de sua mesa ou dos seus vinhos" (Koster, 1942, p. 97 e 98).

Cultura do doce

Botelho (2007, p. 68), descreve: “a urbanização representa uma transformação nos hábitos culturais tradicionais da sociedade brasileira”, menciona que atualmente está tudo muito dinamizado, até na alimentação, com um aumento de produtos industrializados na casa de famílias, consumo de alimentos de forma rápida, restaurantes especializados em refeições efêmeras. Como exemplo prático, a sublime hora do almoço, que muitas empresas dão uma hora para tal situação. Parece muito com a linha de produção do fordismo, no qual apenas comem por necessidades fisiológicas e rapidamente, esquecendo da socialização que a comida traz (Montanari, 2008).

Mesmo que os livros tenham sido escritos no século XX, Freyre (2007) e Cascudo (1967), já alertavam para a perda da cultura da fabricação e produção de doces e bolos artesanais e caseiros, pela industrialização e globalização. Freyre (2007), acusava o estrangeirismo com receitas e produtos internacionais estarem assumindo o lugar de protagonista dos insumos locais, exemplificando tal problemática de confeitores italianos estarem corrompendo os sorvetes brasileiros de frutas preferindo ainda o morango e não o abacaxi, desse modo perde-se as características cultural e econômica local.

A questão trazida por Freyre (2007) não é só a democratização do doce ou a valorização apenas dos ingredientes, adicionalmente a arte de fazer doce é:

[...] para o sociólogo da cultura, há uma doçaria, uma confeitaria, uma pastelaria, uma estética de sobremesa com implicações socioculturais: toda uma parte da arte-ciência da culinária com um estilo, uma etiqueta, uma forma de ser alimentação sendo também recreação que a diferencia da outra; que se vem constituindo em objeto autônomo de estudo etnológico e de estudo histórico para começar a ser já – mais que isto – objeto de estudo sociológico. Há uma sociologia do doce à parte de uma sociologia de arte de cozinha e do que esta arte – mais vasta – implica de sociocultural (Freyre, 2007, p. 57).

Com isso, o livro “Alimentos regionais brasileiros” traz diversos alimentos regionais e como aproveitá-las em receitas, entre eles as frutas, esse livro é uma forma de reconhecimento das frutas brasileiras e como aproveitá-las em preparações culinárias, gerando um enriquecimento gastronômico e cultural (Brasil, 2015).

Fragoso *et al.* (2017), realizaram uma pesquisa sobre os alimentos brasileiros, os tipos de alimentos que são e podem ser feitas em compotas em todas as regiões do país, e constatou que existem uma enormidade de insumos para fabricação e comercialização de compotas, entretanto apenas uma parcela dessas frutas são produzidas e vendidas, como o abacaxi e a abóbora, e que alguns alimentos são feitos a nível regional, porém sem o apelo necessário para revelar-se a nível nacional ou até mesmo internacional.

Para Fragoso *et al.* (2017), uma demanda a ser trabalhada é a valorização e a preservação da cultura alimentar e da biodiversidade brasileira concomitantemente com a sustentabilidade para os insumos levantados na pesquisa, além de não se tornarem algo exclusivo de alguma comunidade, pois reflete que: “[...], o uso de recursos nativos está fortemente associado às comunidades locais, especialmente no que se refere ao consumo de frutas” (Fragoso *et al.*, 2017, p. 67) e mostrar como a flora brasileira é riquíssima e ser aproveitada de maneira equilibrada.

Para Corrêa, Quinzani e Ferreira (2017) trazem de maneira contemplativa sobre os doces bordados de Carmo do Rio Claro: patrimônio artesanal das doceiras mineiras, esse documento descreve como começou a arte dos doces, sua estruturação e sua importância cultural na cidade de Carmo do Rio Claro, que essa arte está conectada a eventos familiares e sendo degustados pelos indivíduos desde a infância, ou seja, é uma cultura passada de geração a geração, sobretudo de mãe para filha, pois os autores relatam que é uma atividade muito ligada as mulheres da região. Essa cultura ficou muito conhecida não só pelo gostosos doces, mas também pelo artesanato realizado nos doces, como desenhos, esculturas e bordados produzidas pelas doceiras da cidade (Corrêa, Quinzani e Ferreira, 2017).

Em Carmo do Rio Claro, a beleza dos doces, como joias, são resultados do trabalho incansável das doceiras que levam até mais de três dias para confeccioná-las. As frutas têm que estar no ponto certo da maturação ou no estado verde, como é no caso do mamão. Para melhor resultado, utilizam sempre as frutas da época aproveitando o melhor de cada uma delas: pêssegos, laranjas de várias modalidades. E cada uma exige uma técnica ou um tempo diferente de preparação que as doceiras conhecem de cor (Corrêa, Quinzani e Ferreira, 2017, p. 56).

Segundo Corrêa, Quinzani e Ferreira (2017, p. 55) por essa cultura ser repassada através de gerações uma das formas de manutenção dessa arte é "de forma oral, escrita [muitas vezes pelo caderno de receitas da família] ou pela simples visualização desse saber-fazer".

METODOLOGIA

O público e o curso

Em 2023, o projeto de extensão da Universidade Federal do Ceará (UFC), "Doçura que agrega: formação e capacitação de grupo produtivo para produtos artesanais de frutas" firmou parceria com o Instituto Benjamim Dias (IBD), Organização da Sociedade Civil (OSC); o Programa Gastronomia Social (GS-UFC) e o projeto Alimentando Sonhos da empresa M. Dias Branco, para conjuntamente atuarem no foco do empreendedorismo e a profissionalização na área da Gastronomia.

O público-alvo foram as pessoas atendidas pelo IBD e seu entorno, bem como das periferias de Fortaleza que pudessem se deslocar até a instituição e pretendessem empreender ou buscar emprego na área de gastronomia. As turmas formadas para cada curso tiveram, em média, vinte participantes e carga horária de vinte horas. O curso seguiu três etapas: uma teórica abordando temas como conservação de alimentos, frutas regionais e da biodiversidade, boas práticas, embalagem e rotulagem; outra prática, na qual além da produção, permitiu a escuta de histórias e a troca de experiências; e a etapa sensorial de degustação e discussão comercial dos produtos.

A partir disso, a proposta foi verificar novas temáticas e perspectivas da relação com a biodiversidade, com a cultura dos doces de frutas, com o projeto de extensão "Doçura que agrega", e assim gerar novas formas de conscientização da cultura alimentar local e conhecer mais da identidade, memória e afetividade dos doces. A forma usada foi a roda de conversa e a oralidade dos participantes principalmente na etapa sensorial dos produtos.

Características da pesquisa

A partir dessas informações foi feita uma pesquisa descritiva e qualitativa. Descritiva para poder diagnosticar as ações já feitas pelo projeto em anos anteriores; e analisar e mostrar a relevância para sociedade como cita Pedroso, Silva e Santos (2018):

A pesquisa descritiva tem como objetivo descrever um fenômeno ou situação em detalhe, permitindo abranger com clareza as características de um indivíduo, um grupo ou uma situação, bem como desvendar a relação entre os eventos. Tem por finalidade observar, registrar os fenômenos sem se aprofundar. Consiste em disponibilizar todas as informações sobre tal tema apresentado, descrevendo seus pontos de conflito e soluções. Ao ser produzido, o autor busca todos os dados relevantes e procura relatar de forma clara e analisar todas as possibilidades viáveis de solução para apresentar em sua pesquisa (Pedroso, Silva e Santos, 2018, on-line).

Com o intuito de montar esse documento foi feita uma pesquisa bibliográfica, que Correia e Souza (2010, p. 2) reforçam ser dados úteis para embasar, complementar e responder a um problema pela utilização de bibliografias já publicadas. A consulta foi sobre a história do doce de maneira abrangente com foco para as frutas e os doces de frutas regionais a fim de demonstrar e explicar como a extensão universitária pode ajudar na preservação da cultura gastronômica.

Tal pesquisa bibliográfica se deu de agosto a novembro de 2023 através da base de dados do google acadêmico e *scielo* buscando artigos, resumos científicos, livros e trabalhos de conclusão de curso- que estivessem dentro do escopo de análise.

Para a coleta de dados dos cursos, foi utilizado a escuta, observação e oralidade para identificar as histórias por trás dos doces durante as etapas do curso.

A análise dos dados se deu de maneira qualitativa, pois foi usada a observação, oralidade e subjetividade para discussão (Veal, 2011 *apud* Ferro; Rejowski, 2020). Isto é, não foi pego relatos diretos dos participantes dos cursos, e sim, verificou-se as informações pelas rodas de conversas e avaliações sensoriais entre alunos e aluno-professor durante os cursos para formação de produtos artesanais de frutas.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Projeto Doçura que agrega: empreendedorismo social e a indissociabilidade do ensino-pesquisa-extensão

O Ceará é um grande produtor de frutas, tanto para consumo interno quanto para exportação. Os portos cearenses e a agricultura irrigada são fundamentais para essa produção, contribuindo para o crescimento econômico rural, a criação de empregos e aproveitando as condições climáticas e de solo favoráveis, resultando em impactos ambientais, econômicos e sociais positivos. O consumo interno no estado também é significativo, especialmente no Mercado São Sebastião, em Fortaleza-CE, onde frutas de fornecedores locais são vendidas. Essas frutas são consumidas *in natura* e transformadas em sucos, doces, geleias, compotas, pudins, sorvetes e bolos (Cabral, 2021; Cascudo, 2020; Freyre, 2007; Lima, 2020; Magalhães, 2018).

O projeto "Doçura que agrega" realizou atividades sobre as frutas e os doces produzidos a partir delas, pois são relevantes para a preservação e exaltação da cultura nativa, fomentando o empreendedorismo social local e a informação científica sobre a conservação de alimentos para produtos locais cearenses. Além de abordar sobre o aproveitamento integral de frutas e a diminuição do desperdício de alimentos, posto que os participantes, algumas vezes, não sabem aproveitar os alimentos muito maduros com o pensamento de não poder ser mais aproveitados.

Goiana (2020a) reforça a valorização da produção artesanal nos últimos anos por serem mais rústicos e sem acréscimos de componentes artificiais, como conservantes ou estabilizantes. Isso justifica a importância de formações que fortaleçam esses produtos e ainda reforcem a nossa biodiversidade, incentivando o empreendedorismo e a cultura local.

Dessa forma, o "Doçura" promoveu e ainda promove atividades de capacitação na produção de geleias e doces artesanais, tendo como foco o aproveitamento integral de vegetais.

Como exemplo, Goiana *et al.* (2020b) apresentam três ações feitas em 2019 pelo projeto, ver quadro 1:

Quadro 1. Cursos e ações de impacto do Projeto Doçura que agrega - 2019

Projeto Doçura que agrega			
Curso e ações	Período	Instituições parceiras	Pessoas contempladas
Grupo produtivo de doces e geleias para stand social no shopping Rio Mar Fortaleza	02 a 30 de maio de 2019	Movimento de Saúde Mental Comunitária do Bom Jardim	Mulheres da comunidade do grande Bom Jardim e adjacências
Oficinas interativas no Mercado Público São Sebastião	08 e 09 de novembro de 2019	Mercado Público São Sebastião	Permissionários e frequentadores do Mercado São Sebastião
Curso modular de geleia, doces e compotas artesanais do projeto "Gastronomia e Terapia"	06 de agosto a 13 de dezembro de 2019	Movimento de Saúde Mental Comunitária do Bom Jardim	Mulheres da comunidade do grande Bom Jardim e adjacências

Fonte: Goiana *et al.* (2020b).

Em relação a primeira ação Goiana *et al.* (2020b, p. 516) descrevem:

[...], essa iniciativa se deu em parceria com o Movimento de Saúde Mental Comunitária do Grande Bom Jardim, instituição essa que viabilizou a exposição dos produtos elaborados serem comercializados e difundidos dentro de um grande shopping de Fortaleza. Durante o mês de maio/2019, um grupo formado por 14 participantes da comunidade do Bom Jardim e adjacências participaram da capacitação e produção em doces, geleias e conservas artesanais. As aulas foram ministradas pelos alunos do bacharelado em gastronomia, bolsistas extensionistas e voluntários. A ação se deu em

três etapas: Capacitação para produção artesanal de doces e geleias, Produção de doces e geleias artesanais e exposição e vendas dos produtos elaborados. Ao final de 30 dias, foram produzidas e comercializadas cerca de 382 unidades de conservas e doces artesanais.

Na segunda ação, Goiana *et al.* (2020b) explicam como o mercado é um ponto da cidade de Fortaleza característico pela sua regionalidade, onde é vendido muitas frutas. A participação do projeto foi financiada pelo próprio local, no qual aconteceu durante o evento do "Festival da Buchada" com oficinas no período de dois dias. Houve produção de doces e geleias, principalmente a manga, e explicou-se como aproveitar melhor as frutas regionais, inserido também o ensinamento sobre cocada e cebolas caramelizadas. Já no curso mais longo Goiana *et al.* (2020b, p. 517) escreveu:

uma ação que promovia a gastronomia como terapia, o projeto "A cozinha como lugar de cura" foi e é uma ação do Movimento de Saúde Mental Comunitária, ONG situada no grande Bom Jardim, onde nos meses de agosto a dezembro de 2019 promoveu cursos de gastronomia atreladas as terapias comunitárias já desenvolvidas pela entidade. O projeto então pode promover em um dos cursos a capacitação de 15 participantes em técnicas de elaboração, conservação e aproveitamento de frutas e legumes, preparando geleias, conservas e doces artesanais. Ao longo de 180 dias, o projeto atuou com essas capacitações, oportunizando aos participantes condições de conhecer e empreender nesse segmento.

No artigo "Gastronomia social e empreendedorismo: a extensão universitária na capacitação de mulheres em produção de geleias e doces regionais", Goiana (2020a, p. 317 e 318) trouxe que:

o objetivo desse trabalho foi relatar as experiências vivenciadas por mulheres da comunidade do Grande Bom Jardim na produção de geleias e doces artesanais, bem como a experiência de comercializar tais produtos com valor social, gerando renda e promovendo empreendedorismo comunitário.

Esta ação foi dividida em dois momentos (Goiana, 2020a, p. 318):

- a) "Conhecimentos teóricos iniciais que trataram de procedimentos desde a percepção das frutas até a embalagem e armazenamento das geleias e doces, assim como a higiene dos manipuladores e do ambiente de trabalho [...]"
- b) "Realização práticas das fichas técnicas elaboradas e testadas, com discussão ao final de cada encontro a fim de rever o processo, tirar dúvidas, demonstrar satisfação ou insatisfação da vivência [...]"

Com os resultados sendo bastantes positivos, as participantes conseguiram vender quase que completamente o estoque de conservas. Assim, os objetivos foram alcançados, sendo possível elas se tornarem empreendedoras e autônomas da própria vida (Goiana, 2020a; 2020b). Esses exemplos mostram que o "Doçura" pode ser um instrumento transformador de vidas através do empreendedorismo e trabalhando sobre o desperdício de alimentos e como aproveitá-los em preparações.

Vale ressaltar que a metodologia usada nos cursos está bem consolidada e a inovação para este projeto foi com as rodas de conversas que proporcionam um pensar sobre a história dos doces, permeadas pelo imaginário das participantes a fim de resgatar nossa cultura do doce e suas histórias.

Em 2023, foram trabalhadas duas temáticas: o aproveitamento de árvores frutíferas e o uso de frutas regionais em receitas mais elaboradas, com quatro cursos, com duração de uma semana, e duas oficinas, de dois dias. A primeira temática foi possível devido o IBD manter um espaço onde existem diversas espécies de árvores frutíferas, usando assim esses alimentos para realização dos cursos e ainda levando a informação do seu aproveitamento integral em produtos comercializáveis.

Para segunda temática, percebeu-se que era mais atrativo produzir os doces, as geleias e compotas de frutas aplicando em receituários mais requintados para mostrar como essas conservas se tornam atrativas quando incorporadas a preparações de bolos, biscoitos e pães, gerando o engrandecimento culinário e exaltando a rica diversidade de frutas da regionalidade nordestina para os participantes dos cursos (Moura e Carneiro, 2024).

Observou-se que os participantes entraram com a expectativa de aprender a produzir massas, mote usado para chamar a atenção do público e assim valorizar e incentivar fabricação artesanal de conservas com frutas acessíveis e da safra, gerando o encantamento e dedicação ao explorar novas possibilidades. Sobre regionalidade, houve quebra de paradigmas, vários disseram que não conheciam a aplicação das frutas locais em conservas, no caso da geleia de acerola ou mesmo na combinação com as massas, sendo positivo. Com isso, os participantes ampliaram o leque culinário com as frutas locais [...] (Moura e Carneiro, 2024, p. 3).

Durante os cursos percebeu-se que as pessoas se interessavam em aprender bolos, biscoitos e pães, assim utilizou-se a estratégia de introduzir as conservas nessas preparações com o intuito de abordar sobre os doces ao mesmo tempo atendendo o desejo dos participantes, sendo super proveitoso o resultado, pois ao mesmo tempo que aprendiam o que tinham interesse, a relação com os doces foi proveitosa, tendo como respostas o fato de estarem produzindo em casa para família e para comercialização, trazendo a ideia do livro "Alimentos regionais brasileiros" (Brasil, 2015). Outro ponto importante foi dar possibilidade de se utilizar doces regionais e da biodiversidade local em preparações inovadoras e com potencial de mercado.

Durante as aulas, os participantes perguntaram também como agregar sabor e diversificação de doces. Em relação a isso, tentou-se levar diversas preparações a partir da mesma base de frutas e mostrar o uso de ervas e temperos (pimentas, gengibre, cravo, canela, erva doce, hortelã) como incremento de sabor, vindo daquela cultura das especiarias portuguesas. Como exemplo, Goiana (2020a; 2020b) cita que as fichas técnicas se encontram no banco de dados do Projeto, Doce de goiaba com alecrim, geleia de acerola com gengibre, geleia de maçã com capim cidreira, compota de manga com canela, entre outros.

Sobre a propagação e democratização da ciência na área de conservação de alimentos, no qual Dentz (2017) cita que, várias vezes, a qualidade sanitária do preparo artesanal é inferior à escala industrial pela falta de acessibilidade dos pequenos produtores, tanto pelas técnicas empregadas ou pelo material usado. Assim, é necessária uma adaptação das exigências e regulações feitas pelo Estado e fiscalização adequada para os produtores artesanais.

No projeto, sempre se aborda sobre a maneira correta da conservação de alimentos, os tipos de métodos de preservação possíveis, os melhores tipos de embalagens para usar na produção, como o vidro que "é o material mais utilizado, embora possam também ser

empregados latas e embalagens plásticas" (Torrezan, 1998). Recomenda-se o uso de vidros, por manter as características nutricionais e sensoriais dos produtos, como cita Nogueira *et al.* (2023), que realizou uma pesquisa bibliográfica entre embalagens de vidros e plásticos e nos resultados encontrados até 90 dias os resultados dos alimentos embalados são semelhantes, porém acima desse período os vidros mostraram-se melhores para vida de prateleira.

Nas formações o "Doçura" utiliza-se vidros, pois podem ser reutilizados como embalagem, sem a danificação. Desta forma se tem uma unidade que pratica a higienização, o envase, a exaustão e o tratamento térmico pós envase, garantindo assim o tempo de validade dos produtos. Dentz (2017) reforça que essas técnicas de modo caseiros são eficientes, pois se utilizam de materiais disponíveis em casa, como pano de pratos e panelas, como é explicado na cartilha da EMBRAPA: "Produção de doces, geleias e compotas em agroindústria familiar artesanal" de 2018.

Ademais, a escolha do uso do açúcar tanto pela sua carga sócio-histórico-cultural nordestina como já relatada, quanto pelas questões de conservação de alimentos e ingrediente fundamental desses produtos, vai ao encontro ao descrito por Lopes (2007) e ANVISA (2005).

[...] o açúcar em alta concentração tem um efeito desidratante. Como aumenta a pressão osmótica do meio, torna a água indisponível para o desenvolvimento de bactérias, bolores e leveduras. Entretanto, se a quantidade de açúcar não for suficientemente alta, irá atuar simplesmente como um preservativo auxiliar, sendo necessário aplicar a esterilização pelo calor para garantir a conservação do produto, como no caso de frutas em calda de baixa acidez (SILVA, 2001, p. 4).

Além disso, também se trabalha a preservação pelo calor, eliminando tanto os agentes biológicos, como bactérias, fungos, desnaturação de proteínas e inativação de enzimas, quanto os agentes químicos (Lopes, 2007, p. 10).

Depois da parte tecnológica, passou-se para a embalagem e rotulagem, seguindo as normas básicas da ANVISA para produtos artesanais, porém nem sempre é possível realizar uma explicação completa da legislação, por ser um conteúdo complexo e por demandar mais tempo e amadurecimento do conteúdo, porém reforça-se a importância desse conhecimento e a possibilidade de terceirização desta atividade, como a rotulagem nutricional e as informações nutricionais complementares. No entanto, ensinou-se os conceitos básicos e importantes para os alunos terem a compreensão necessária sobre o assunto, destaca Mateus (2014, p. 75):

- a) Nome de venda do alimento;
- b) Lista de ingredientes (ing. composto, água, misturas, aditivos etc.);
- c) Conteúdos líquidos;
- d) Identificação da origem;
- e) Identificação do lote;
- f) Prazo de validade;
- g) Instruções para a principal utilização e preparo pelo consumidor.

"Ainda neste sentido, há o apelo que os produtos artesanais despertam, além do uso de embalagens autossustentáveis, artesanais e que se apresentam de forma criativa" (Goiana, 2020a, p. 317). Assim sendo, foi feito um momento artístico com os envolvidos, no qual são colocados para usar imaginação como desejar, pois os vidros que são usados nas aulas como

embalagens das conservas podem ser enfeitados artesanalmente, já que grande parte das mulheres já trabalharam ou trabalham com algum tipo de artesanato. Foi reforçada como essa estratégia valoriza de forma social seu produto, sendo reconhecido como produto da economia criativa. Reforçando sobre esse argumento Cascudo (1967) e Freyre (2007) destacam as bandejas enfeitadas, bolos e doces com papéis cortados em formatos de objetos, animais e santos feitos pelas freiras, sinhás as negras quituteiras para decoração e por serem chamativos para vendas).

Sobre a rotulagem, se estiver organizada e dentro dos padrões da lei, apresentem uma logo, decoração que destaque e brilhante o visual do doce, isso pode gerar oportunidades empreendedoras, como Freyre (2007) destaca para o embelezamento das conservas.

Em suma, para difusão da cultura pela gastronomia e extensão:

Quando há uma relação dialógica entre esses indivíduos, há também troca de saberes, construção coletiva de conhecimentos, partindo do saber-fazer de pessoas que não pertencem à comunidade universitária e do domínio das técnicas dos discentes em Gastronomia. Essa relação que se constrói por meio do projeto de extensão pode tornar-se uma rica fonte de informações para o desenvolvimento da valorização da formação por meio do contato com a cozinha regional, pelo domínio das técnicas de preparo dos insumos locais e, sobretudo, pela revitalização e transmissão de conhecimentos regionais que estavam relegados ao esquecimento (Tomaz e Tomasi, 2021, p. 23, grifo nosso).

Assim, por mais que o "Doçura que agrega" trabalhe a valorização de insumos locais, a sustentabilidade alimentar, sempre visando o crescimento, ainda assim teve o papel de fortalecer a cultura trazida pelos participantes em relação a cultura do açúcar e dos doces de frutas, mas que estavam se perdendo por não haver oportunidades práticas e de oralidade sobre tal temática.

Essa relação dialógica foi percebida na prática com o curso de "Doçaria Regional" realizado em novembro de 2023, em uma atividade da disciplina de Cozinha do Ceará para a curricularização da extensão.

Além disso, na cultura alimentar, focada na doçaria cearense, em especial os doces de frutas, não se encontra muita discussão qualitativa. No referencial teórico, mencionou-se muito Freyre (2007), entretanto sua discussão é voltada para o estado de Pernambuco e Bahia, esquecendo particularmente o restante dos estados da região Nordeste. Pode-se citar algumas características gerais para os estados nordestinos, porém é interessante também entender as particularidades de cada território.

Sobre referências bibliográficas que trazem essa temática, o livro "O de comer no Ceará", aponta receitas cearenses e até doces, trazendo de forma quantitativa sem foco na história, e o livro "Alimentos tradicionais do Nordeste: Ceará e Piauí", que traz de forma qualitativa a descrição das preparações, como exemplo o capítulo sobre o doce chourizo e a relação social com a cidade de Viçosa do Ceará-CE, bem como em toda a serra da Ibiapaba a produção de doces de frutas e suas paisagens referentes ao tempo açucareiro.

Nas pesquisas de Neves (2018), "Comida e afeto - os doces que povoam as memórias cearenses", e de Pereira (2018), "Insumos e doces cearenses", o primeiro teve foco em

questionário *on-line* sobre os doces que consumiam na infância e como degustavam e o segundo abordou sobre os principais insumos que faziam parte da memória afetiva deles.

Agregando identidade, memória e afetividade

Pela experiência vivida ao longo do ano de 2023 no projeto Doçura que agrega, como discutido no tópico anterior, percebeu-se a capacidade de ampliar a demanda de atividades, levando em conta a carga afetiva, familiar, artística, sociológica e antropológica apontada por Freyre (2007) na produção de doces. Isso ocorreu, pois na maioria dos cursos ofertados há diálogos entre alunos e professores que podem ser explorados de maneira significativa, relevante e exploradora nos âmbitos mencionados.

A sensação das participantes com a degustação dos doces, nos faz pontuar que as participantes idosas fazem referência a infância dos doces feitos pelas avós, tias e mães, que nunca aprenderam a produzir ou não consumiam há bastante tempo e que com os cursos tiveram oportunidade de resgatar, além de favorecer a participantes mais jovens que não tinham essa percepção de saborearem novos sabores a partir das frutas.

Assim, provando que o doce de frutas não entra só na parte técnica de produção ou na preservação da biodiversidade como apontado Fragoso *et. al.* (2017), e sim o potencial de contar histórias que podem ser aprofundadas e trabalhadas de maneira correta para exaltar ainda mais essa arte e cultura tão ligada a sociedade nordestina.

Em vista disso, mais uma vez a extensão se faz presente através de projetos trazendo à tona as discussões sobre cultura alimentar regional, através do "Conversa de cozinha" (Costa *et. al.* 2022, p. 17):

[...] compreende duas frentes, uma é a produção de sopas com o aproveitamento integral dos alimentos e a outra é o curso sobre cultura alimentar (20 h/a), onde são discutidos hábitos e tradições alimentares e, principalmente, provocar a reflexão sobre o consumo dos alimentos na sua forma integral, fomentando uma sensibilização de todos, independentemente de classe social. Este curso mencionado é ofertado aos responsáveis por crianças que recebem atendimento no IPREDE. Em todas as ações mencionadas nessa alínea, os bolsistas do GS/UFC são os protagonistas.

Utilizando esse curso como inspiração, foi possível trazer para o projeto "Doçura que agrega" esta inclusão das rodas de conversa sobre os doces regionais de frutas contido nas aulas e as reflexões sobre cultura alimentar.

Foi possível, durante as discussões, mostrar a importância da cultura e dos doces de frutas, entre alunos e entre aluno-professor, expondo e explorando a carga afetiva e cultural sobre a doçaria, as frutas regionais e sazonalidade delas, trazendo as aulas práticas com a produção dos doces de frutas como forma de discutir sobre as frutas utilizadas, os doces elaborados, explicação da conservação de alimentos e a análise sensorial dos produtos para avaliar se as frutas nativas tem o potencial de conquistar o paladar popular, destacando a sinergia do ensino-pesquisa-extensão desenvolvida na universidade.

Durante os cursos ministrados pelo projeto há relatos de alunos que na infância consumiam esses doces, como a goiabada e o doce de mamão verde com coco, produzidos pelas avós e mães dos alunos dos cursos, denotando grande potencial de discussão.

Lucas *et al.* (2019) discutem essa vinculação entre as aulas teóricas e aulas práticas, pois em um curso para produção de doces, geleias e compotas, continham matérias em sala de aula e em laboratório, levando para as alunas do curso a importância das aulas teóricas, percebendo a aceitação das discentes da integração da teoria na prática. Nos resultados apresentados, as alunas perceberam que algumas situações que já aconteceram na cozinha foram explicadas nas aulas teóricas, como a explicação do cuidado das boas práticas em laboratório.

É uma situação comum a preferência pelas aulas práticas. No curso de doçaria regional, no fim da aula de doces de frutas, foi manifestado pelos alunos aos professores, tanto o interesse sobre as técnicas empregadas em laboratório, quanto o testemunho afetivo sobre as preparações.

Portanto, é notável trabalhar a cultura dos doces de frutas como recomenda Freyre (2007) sendo algo bastante agregador e enriquecedor ao envolvimento do projeto "Doçura que agrega", pois emprega ações profissionais da Gastronomia com os doces de frutas, a ciência de alimento e cultura regional alimentar, incorporando ainda mais os objetivos da extensão.

Sobre o trabalho com as embalagens e rotulagem de alimentos, é necessário fortalecer o vínculo criativo, como um momento lúdico pode ser incorporado nas rodas de conversa se transformando em algo mais ocupacional. Assim, poderia ser pensado um curso a parte ou mesmo oficinas para desenvolver decoração de embalagens criativas, trabalhando de forma artesanal e manual com reaproveitamento de tecidos dentre outros materiais e a imaginação dos indivíduos, além da oferta de maior aprimoramento sobre rotulagem alimentar para os interessados em empreender, como descreve Mateus (2014), que traz modelos de rótulos; e a criação de logos, *slogans* e construção de perfis e divulgação seja em redes sociais ou não, sendo um percurso para os empreendedores. Desta forma entende-se que,

[...] a alimentação, compreendida como expressão cultural, não se restringe à mera ingestão de gêneros agrícolas, mas *abrange o modo com que se preparam os alimentos, as relações interpessoais oriundas desse preparo* [...] (Pinto e Simões, 2016, p. 2).

Compreendendo a complexidade do assunto, Goiana (2020a) reforça a produção artesanal e sua valorização pela ausência de conservantes e Sobral (2007) analisando o "XXIV Festival Nacional de Gastronomia", no qual restaurantes da culinária regional lusitana utilizam decorações com adereços rústicos de produção manual, torna-se um ponto de valorização cultural.

Roehrs (2020) experienciou uma pesquisa com participantes de oficina de fabricação de conservas artesanais, com o enfoque na troca entre os saberes populares e o conhecimento científico, assim como o resgate cultural a partir da troca de informações. Como resultados sobre a oficina, alguns participantes responderam que já era uma tradição familiar, porém não tinham interesse de continuar e outros nunca tinham feito as conservas. As respostas sobre se produziam essas preparações depois da oficina foi dividida em dois grupos, a preocupação de uma alimentação saudável e que comercializariam para geração de renda; e a valorização da tradição familiar, na qual a família já vendia por subsistência.

Logo, a partir dos resultados de Roehrs (2020), mostra-se promissor trabalhar na extensão o resgate cultural, o saber científico e o empreendedorismo social assim como é preconizado no "Doçura que agrega", sendo preferível ser realizado um curso, no lugar de uma

oficina, pelo tempo disposto ao aprendizado e a troca de interação com os participantes promovendo sobretudo a escuta de histórias e a possibilidade de resgate de muitas delas.

O resgate cultural demonstrou-se com a possibilidade das mulheres entrevistadas aprofundarem seus conhecimentos em uma prática de seus ancestrais e também de aprender uma prática que por si só já fazia parte da cultura da região em que as colaboradoras residem (Roehrs, 2020, p. 50).

CONCLUSÃO

Trazer essa discussão de como o projeto "Doçura que agrega", ajuda na cultura alimentar, retratando as ações feitas pelo projeto, discutindo seu trabalho com o empreendedorismo na preservação da cultura alimentar e a sustentabilidade, porém também aludir novas abordagens como identidade, memória e afetividade que podem ser complementada nesse projeto, com o intuito de mostrar novas abordagens para o "Doçura" como um projeto de valorização da cultura do açúcar.

Com toda a história da doçaria luso-brasileira retratada de maneira histórica, sociológica, antropológica, artística, cultural, familiar e emocional além de trazer documentos que exaltam essa cultura, percebe-se que estudar o doce apenas no fazer prático perde-se todo um sentido, pois estudar gastronomia não é exclusivamente cozinhar e saber técnicas culinárias, é também conhecer a história. Podendo ainda ser ressaltado a importância do empreendedorismo como uma das estratégias para aquisição de recurso financeiro, porém reconhecendo a cultura como aliada de forma inovadora.

Dessa forma, a cultura do açúcar e o projeto "Doçura que agrega" estão intimamente ligados já que os produtos desenvolvidos continuam tendo um grande potencial cultural, mercadológico e histórico. O projeto é muito eficaz no que propõe, mantendo a cultura viva, valorizando a biodiversidade regional e a sustentabilidade social dos participantes.

O papel do projeto vai além desses cursos, mas sensibilizar pessoas sobre a biodiversidade regional, como nos cursos sobre o aproveitamento de doces de frutas regionais em preparações mais elaboradas, em que as pessoas descobriram várias possibilidades de uso. Podendo ainda envolver a conscientização da preservação da cultura alimentar, a apresentação da própria biodiversidade na perspectiva do doce, como em Fragoso *et. al.* (2017), e ainda trabalhando a identidade, memória e afetividade para gerar admiração dos participantes pela própria cultura e conhecer as histórias para serem salvas e não se perderem com o tempo.

Além disso, o projeto de extensão "Doçura que agrega" estimula o empreendedorismo social e a democratização da ciência, pois leva assuntos relevantes para a sociedade, em relação a transformar pessoas economicamente ativas, autônomas e orgulhosas de si mesmas, com produtos de qualidade. Isso vai de acordo com a abordagem de Goiana (2020a) que ressalta que a conservação da cultura alimentar por meio da abordagem dos desperdícios de alimentos e métodos de conservação de alimentos promove a valorização desses produtos e a venda segura e eficiente.

Em suma, é de grande importância a estruturação desse tipo de conhecimento e estratégia para o projeto "Doçura que agrega", e a possibilidade de ser inspiração para outras frentes que anseiam a permanência da história de uma cultura que aos poucos pode se perder.

REFERÊNCIAS

- BEZERRA, J. A. B. (org.). **Alimentos tradicionais do Nordeste: Ceará e Piauí**. Fortaleza: Edições UFC, 2014.
- BOTELHO, A. Geografia dos sabores: ensaio sobre a dinâmica da cozinha brasileira. Textos do Brasil, MRE - Brasília, p. 60 - 69, 01 dez. 2007.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Alimentos regionais brasileiros**. 2. ed. Brasília, DF: MS, SAS, DAB, 2015, 484 p. Disponível em: <http://www.saude.gov.br/bvs>. Acesso em: 26 fev. 2024.
- CABRAL, J. E. de O. **Cenários Potenciais para a Fruticultura Cearense Associados à Pandemia COVID-19**. Comunicado Técnico 275. Fortaleza: EMBRAPA, 2021. Disponível em: <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/227401/1/CT-275.pdf>. Acesso em: 10 set. 2024.
- CASCUDO, L. da C. **História da Alimentação no Brasil**. Rio de Janeiro: ed. Nacional, 1967. Disponível em: <https://bdor.sibi.ufrj.br/handle/doc/370>. Acesso em: 24 jan. 2024.
- CASCUDO, L. da C. **Sociologia do Açúcar: pesquisa e dedução**. São Paulo: Global Editora, 2020.
- CASTRO, H. C. de; MACIEL, M. E.; MACIEL, R. A. Comida, cultura e identidade: conexões a partir do campo da gastronomia. **Ágora**. Santa Cruz do Sul, v.18, n. 07, p. 18-27, jan./jun. 2016. Disponível em: <https://core.ac.uk/download/pdf/228492169.pdf>. Acesso em: 25 jan. 2024.
- CORRÊA, A. A. S.; QUINZANI, S. S. P.; FERREIRA, Z. A. D. C. de M. Doces bordados de Carmo do Rio Claro: patrimônio artesanal das doceiras mineiras. Contextos da Alimentação – **Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade** v. 5, n. 2, p. 63-70, 2017, São Paulo: Centro Universitário SENAC.
- CORREIA, L. C.; SOUZA, N. A. de. Pesquisa bibliográfica ou revisão de literatura: traçando limites e ampliando compreensões. In: ENCONTRO NACIONAL DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA, 19., 2010, Guarapuava, PR. **Anais [...]**. Guarapuava, PR: UNICENTRO. p. 1-4. Disponível em: <https://anais.unicentro.br/xixeaic/pdf/1262.pdf>. Acesso em: 12 jan. 2024.
- COSTA, E. A.; GARCEZ, T. C. da N. A.; BASTOS, R. M. S.; CARNEIRO, A. P. de G.; SOUSA, P. H. M. de. Formação realizada pelo bacharelado em gastronomia e seu papel para a caracterização da gastronomia social como extensão. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**, Rio de Janeiro, v. 2, n.2, p. 9-21, dez. 2022.
- FERRO, R. C.; REJOWSKI, M. Metodologia da Pesquisa em Gastronomia no Campo Científico do Turismo. **Rosa dos Ventos**, Caxias do Sul, v. 12, ed. 3, p. 463-483, 2020. Disponível em: <https://www.redalyc.org/journal/4735/473564441001/html/>. Acesso em: 15 nov. 2023.
- FORPROEX - Fórum de Pró-Reitores de Extensão das Universidades Públicas Brasileiras. **Indissociabilidade ensino–pesquisa–extensão e a flexibilização curricular: uma visão da extensão**. Porto Alegre: UFRGS; Brasília: MEC/SESu, 2006. 100 p. Disponível em: https://www.uemg.br/downloads/indissociabilidade_ensino_pesquisa_extensao.pdf. Acesso em: 14 dez. 2023.

FORPROEX - Fórum de Pró-Reitores de Extensão das Universidades Públicas Brasileiras. **Política Nacional de Extensão Universitária**. Manaus: Ed. imprensa universitária – UFSC, 2012. E-book. Disponível em: <https://proex.ufsc.br/files/2016/04/Política-Nacional-de-Extensão-Universitária-e-book.pdf>. Acesso em: 22 dez. 2023.

FRAGOSO, A. de O.; REZENDE, F.; COSTA, L. A. B. T.; LICAS, M. L. O.; PATRIANI, M. P.; PATERNEZ, A. C. A. C. O Brasil em compotas: um estudo sobre a utilização de alimentos regionais em compotas. Contextos da Alimentação – **Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade** v. 5, n. 2, p. 63-70, 2017, São Paulo: Centro Universitário SENAC.

FREIXA, D.; CHAVES, G. **Gastronomia no Brasil e no Mundo**. 3. ed. rev. e atual. Rio de Janeiro: SENAC Editoras, 2015. 318 p. Bibliografia: p. 178-193. ISBN 978-85-7458-352-5.

FREYRE, G. **Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do nordeste do Brasil**. 5. ed. revista. São Paulo: Global, 2007.

GADOTTI, M. **Extensão Universitária: Para quê?**. São Paulo: Instituto Paulo Freire, 2017. Disponível em: https://www.paulofreire.org/images/pdfs/Extensão_Universitária_-_Moacir_Gadotti_fevereiro_2017.pdf. Acesso em: 14 dez. 2023.

GOIANA, G. Gastronomia Social e empreendedorismo: a extensão universitária na capacitação de mulheres em produção de geleias e doces regionais. *In*: ENCONTRO DE GASTRONOMIA, CULTURA E MEMÓRIA, 4., 2020, Rio de Janeiro. **Anais [...]**. Rio de Janeiro: UFRJ, 2020. p. 317-320. Disponível em: <https://gcm.gastronomia.ufrj.br/wp-content/uploads/2022/11/Anais-4-EGCM-2020.pdf>. Acesso em: 02 maio 2024.

GOIANA, G.; CARNEIRO, A.; MACÊDO, M.; COSTA, E.; LOPES, A.; ARAÚJO, M.; CAPISTRANO, A. L. Ressignificando a extensão universitária: as ações do projeto doçura que agrega na capacitação para produção de conservas artesanais na periferia da cidade de fortaleza. *In*: CONGRESSO BRASILEIRO DE INOVAÇÃO E TECNOLOGIA NA GASTRONOMIA E CIÊNCIA DE ALIMENTOS, 1., 2020, Fortaleza. **Anais [...]**. Fortaleza: UFC, 2020. p. 515-517. E-book. Disponível em: https://www.monferrer.com.br/Ideia_Eventos/2020/CGCA2020.pdf. Acesso em: 10 fev. 2024.

KOSTER, H. **Viagem ao Nordeste do Brasil**. Tradução e notas de Luiz da Camara Cascudo. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1942.

LIMA, A. C. de.; ARAÚJO, J. B. C.; ROCHA, L. S.; PIMENTEL, J. C. M.; SANTOS, M. E. C. M. dos; ALVES, A. M. C. **Produção de Doces, Geleias e Compotas em Agroindústria Familiar Artesanal**. Fortaleza: EMBRAPA Agroindústria Tropical, 2018. 29 p. (EMBRAPA Agroindústria Tropical. Documentos, 185). Disponível em: <https://www.embrapa.br/busca-de-publicacoes/-/publicacao/1098842/producao-de-doces-geleias-e-compotas-em-agroindustria-familiar-artesanal>. Acesso em: 05 maio 2024.

LIMA, C. C. **Ceará se destaca como produtor e exportador de frutas**. [s.l.]: Gazeta do Povo, 2020. Disponível em: <https://www.gazetadopovo.com.br/agronegocio/ceara-se-destaca-como-produtor-e-exportador-de-frutas/>. Acesso em: 10 set. 2024.

LOPES, R. L. T. **Dossiê Técnico: Conservação de Alimentos**. Minas Gerais: Ed Cetec, 2007. Disponível em: https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/37857280/D_O_S_S_I_E_T_E_C_N_I_C_O_conservacao_de_alimentos-libre.pdf?1433781933=&response-content-

[disposition=inline%3B+filename%3DDOSSIE_TECNICO_Conservacao_de_alimentos.pdf&Expires=1716431974&Signature=g3XqX8YnkqTGoVsNbRjmgNO8Ef2UT8Eum3THK5sRbMM7vbAxWRygzIFZQkozdFzi2QWgJgSkDWh5AMkKnEmXl9Gk-rZyJbYl1TrVYZOueRkZAVvGoZs092e3O5MkqlsMXvHVqrrWAoLfATnZPBkAiPWY9NAdpnyQBZ-
Typ5c71gAh7XLUlrrtOLHeslsv6unhkian5jn8siPWorHLW2nZPFolt96Aqvp7mKjBFX2QPpdlwX
DSD6uKM6U8yaueYCBHPPgNal~CtrAsTfRFE1TSupsycdV28t9NvwKRWZgdL7NhB~uHw4xg
THlqW~mXhozbMIMckoZBSaZJdLj-bocA &Key-Pair-Id=APKAJLOHF5GGSLRBV4ZA.](https://www.periodicos.ufc.br/eu/article/view/55248)

Acesso em: 02 maio 2024.

LUCAS, M. E. do N.; SILVA, G. M. R. da; COSTA, A. de S.; MOTA, I. M.; CARNEIRO, A. P. de G. A importância das aulas teóricas na produção de doces e compotas artesanais. **Encontros Universitários da UFC**: encontro de iniciação acadêmica, 4., [Fortaleza], v. 4, n. 13, 2019. Disponível em: <http://www.periodicos.ufc.br/eu/article/view/55248>. Acesso em: 26 jan. 2024.

MACEDO, L. M. dos S.; MAIA, A. C. N.; CARNEIRO, A. P. de G. Doçura que agrega: formação e capacitação de grupo produtivo para produtos artesanais de frutas. **Encontros Universitários da UFC**: encontro de iniciação acadêmica, 3., [Fortaleza], v. 3, n. 1, 2018. Disponível em: <http://periodicos.ufc.br/eu/article/view/38899>. Acesso em: 26 jan. 2024.

MAGALHÃES. Mercados de Fortaleza: dinâmicas culinárias e pluralidades do comer. *In*: LAENA, V.; ABREU, D.; FARIAS, F. (orgs.). **Além da peixada e o do baião**: histórias da alimentação cearense. Fortaleza: SENAC CE, 2018.

MATEUS, F. O. (org.). Capítulo VIII - Orientações de Rotulagem. *In*: MATEUS, F. O. (org.). **Fabricação de doces de frutas (geleias, compotas e massas) Uso produtivo e eficiente da energia elétrica**. Adaptação de texto, projeto gráfico e diagramação de Humberto Cerbella. Projeto Técnico dos Empreendimentos de Referência da equipe de pesquisadores da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - Embrapa Agroindústria de Alimentos. Fotos de Humberto Cerbella e acervos Eletrobras e Embrapa Agroindústria de Alimentos. Supervisão de editoração de Pedro Villela Capanema Garcia. Produção de Divisão de Promoção da Cidadania Empresarial e Projetos Socioambientais das Centrais Elétricas Brasileiras - Eletrobras e Instituto Interamericano de Cooperação para Agricultura - IICA - Projeto de Cooperação Técnica BRA/IICA/09/001. Rio de Janeiro: Eletrobras, 2014. p. 75-86. Disponível em: <https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/infoteca/handle/doc/1139969?locale=en>. Acesso em: 06 maio 2024.

MONTANARI, M. **Comida como cultura**. 2. ed. São Paulo: Editora SENAC, 2008, p. 21-28.

MOURA, M. P. S.; CARNEIRO, A. P. de G. Promoção da cultura alimentar: cursos de conservas artesanais de frutas locais para utilização e valorização de pães, bolos e biscoitos. *In*: Encontro de Pesquisa em Gastronomia do Brasil, 4. **Anais [...]**. Fortaleza: UFC, 2024. Disponível em: <https://www.event3.com.br/anais/enpegastro2024/793556-promocao-da-cultura-alimentar--cursos-de-conservas-artesanais-de-frutas-locais-para-utilizacao-e-valorizacao-de-p/>. Acesso em: 27/09/2024.

MULLER, S. G.; AMARAL, F. M.; REMOR, C. A. Alimentação e Cultura: Preservação da Gastronomia Tradicional. *In*: Seminário de Pesquisa em Turismo do Mercosul, 6., 2010, Caxias do Sul. **Anais [...]**. Caxias do Sul: Universidade de Caxias do Sul, 2010. p. 1-16. Disponível em: https://www.ucs.br/ucs/tplSeminTur2010/eventos/seminario_de_pesquisa_semintur/anais/gt1

[3/arquivos/13/Alimentacao%20e%20Cultura%20Preservacao%20da%20Gastronomia%20Tradicional.pdf](#). Acesso em: 25 jan. 2024.

NEVES, R. F. de F. **Comida e afeto - os doces que povoam as memórias cearenses**. 2018. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Gastronomia) – Bacharelado em Gastronomia, Instituto de Cultura e Arte, Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 2018. Disponível em: <http://repositorio.ufc.br/handle/riufc/40902>. Acesso em: 28 ago. 2024.

NOGUEIRA, B. V.; TAVELLA, A.; BARROS, J. R. de.; KITAHARA, S. E.; FORMIGONI, M. L. M. V. . Embalagens de vidro e a vida de prateleira de alimentos. *Revista Científica SENAI-SP - Educação, Tecnologia e Inovação*, [S. l.], v. 2, n. 1, p. 57–75, 2023. Disponível em: <https://periodicos.sp.senai.br/index.php/rcsenaisp/article/view/60>. Acesso em: 1 maio 2024.

NOGUEIRA, M. das D. P. A construção da extensão universitária no brasil: trajetória e desafios. In: NOGUEIRA, M. das D. P. (org.). **Avaliação da Extensão Universitária: práticas e discussões da Comissão Permanente de Avaliação da Extensão**. Belo Horizonte: FORPROEX/CPAE; PROEX/UFGM, 2013. p. 27-50. Disponível em: https://www.ufmg.br/proex/redux/images/avaliacao_da_extensao_livro_8.pdf. Acesso em: 14 dez. 2023.

PEDROSO, J. de S.; SILVA, K. S. da; SANTOS, L. P. dos. Pesquisa descritiva e pesquisa prescritiva. *JICEX*, [Curitiba], v. 9 n. 9, 2017. Disponível em: <https://unisantacruz.edu.br/revistas-old/index.php/JICEX/article/view/2604>. Acesso em: 05 mar. 2024.

PEREIRA, I. P. **Insumos e doces cearenses**. 2018. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Gastronomia) – Bacharelado em Gastronomia, Instituto de Cultura e Arte, Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 2018. Disponível em: <http://repositorio.ufc.br/handle/riufc/34762>. Acesso em: 25 ago. 2024.

PINTO, H. S.; SIMÕES, R. A. **Cultura Alimentar como Patrimônio Imaterial da Humanidade: desafios e oportunidades para a gastronomia brasileira**. Brasília: Núcleo de Estudos e Pesquisas/CONLEG/Senado, Abril/2016 (Texto para Discussão nº 195). Disponível em: www.senado.leg.br/estudos. Acesso em: 30 ago. 2016.

POULAIN, J. P. **Sociologia da Alimentação**. Florianópolis: Editora da UFSC, 2006.

ROEHRS, E. M. **Fabricação de conservas como resgate cultural: um olhar de um grupo de mulheres em uma comunidade do município de Osório -RS**. Trabalho de conclusão de curso (Graduação) - Licenciatura em Educação do Campo: Ciências da Natureza, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Tramandaí, RS, 2020. Disponível em: <http://hdl.handle.net/10183/220334>. Acesso: 5 fev. 2024.

SILVA, G. M. R. da; LUCAS, M. E. do N.; COSTA, A. de S.; MOTA, I. M.; COSTA, E. de A.; CARNEIRO, A. P. de G. Projeto doçura que agrega e economia solidária: capacitação de mulheres para empreendedorismo e transformação social. *Encontros Universitários da UFC: encontro de extensão*, 28., [Fortaleza], v. 4, n. 7, 2019. Disponível em: <http://www.periodicos.ufc.br/eu/article/view/56982#:~:text=O%20objetivo%20foi%20capacitar%20mulheres,beneficiamento%20de%20frutas%20da%20estaçao>. Acesso em: 25 jan. 2024.

SILVA, W. P. da. EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA: Um conceito em Construção. *Revista Extensão & Sociedade*, [S. l.], v. 11, n. 2, 2020. DOI: 10.21680/2178-6054.2020v11n2ID22491. Disponível

em: <https://periodicos.ufrn.br/extensoesociedade/article/view/22491>. Acesso em: 14 dez. 2023.

SOBRAL, J. M. Nacionalismo, culinária e classe: a cozinha portuguesa da obscuridade à consagração (séculos XIX - XX). **RURIS**, Campinas, SP, v. 1, n. 2, 2012. Disponível em: <https://econtents.bc.unicamp.br/inpec/index.php/ruris/article/view/16778>. Acesso em: 3 out. 2024.

TOMAZ, H. S. C. E.; TOMASI, A. R. G. Formação em gastronomia: sustentabilidade e extensão como pressupostos para o desenvolvimento local. **Contribuciones a Las Ciencias Sociales**, [S. l.], v. 14, n. 3, p. 13-32, 2021. Disponível em: <https://ojs.revistacontribuciones.com/ojs/index.php/clcs/article/view/54>. Acesso em: 25 jan. 2024.

TORREZAN, R. Fluxograma de produção e descrição das etapas do processamento. *In*: TORREZAN, R. Manual para a produção de geléias de frutas em escala industrial. Rio de Janeiro: EMBRAPA - CTAA, 1998. 27 p. (EMBRAPA-CTAA. Documentos, 29). Disponível em: <https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/bitstream/doc/415585/1/1998DOC0029.pdf>. Acesso em: 1 maio 2024.

A comensalidade em cafeterias e os rituais de consumo de café no Brasil e em Portugal

The commensality in coffee shops and the coffee consumption rituals in Brazil and Portugal

La comensalidad en cafeterías y los rituales de consumo de café en Brasil y Portugal

DOI: <https://doi.org/10.70051/mangt.v4i2.64753>

Lucas de Vasconcelos Teixeira | lvteixeira@gmail.com

<https://orcid.org/0000-0002-3890-0747>

Escola Superior de Propaganda e Marketing (ESPM), São Paulo, SP, Brasil

Aline Marques Lima | alinelimabernardi@gmail.com

<https://orcid.org/0009-0003-7790-2088>

Universidade Anhembi Morumbi (UAM), São Paulo, SP, Brasil

Sara Carolina Barbosa | sara.cbarbosa@hotmail.com

<https://orcid.org/0009-0007-0231-9612>

Universidade de São Paulo (USP), São Paulo, SP, Brasil

Recebimento do artigo: 05-julho-2024

Aceite: 23-dezembro-2024

TEIXEIRA, L. V.; LIMA, A. M.; BARBOSA, S. C. A comensalidade em cafeterias e os rituais de consumo de café no Brasil e em Portugal. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 4, n.2, p. 56-76, dez. 2024.



RESUMO

O objetivo deste trabalho é examinar o consumo de cafés especiais sob a ótica sociocultural no intuito de realizar um estudo comparativo sobre hábitos e rituais de consumo de frequentadores de cafeterias no Brasil e em Portugal, bem como analisar como uma dessas cafeterias trabalha para educar seus clientes a respeito dos cafés especiais. Os aportes teóricos utilizados englobam comensalidade, rituais de consumo e hospitalidade. Os procedimentos metodológicos abarcam análise de conteúdo de entrevistas semiestruturadas de consumidores de café em Portugal e no Brasil e também de gestores de uma rede de cafeterias com lojas em ambos os países. Como resultados, tem-se que o consumo de cafés especiais ainda se encontra em estágio de descoberta e curiosidade para portugueses e brasileiros, havendo discrepâncias nos polos da produção e da recepção no que se refere às ações comunicativas.

Palavras-chaves: Gastronomia; Cafés especiais; Hábitos de consumo; Hospitalidade; Ambiente comunicacional.

ABSTRACT

The objective of this work is to examine the consumption of specialty coffees from a sociocultural perspective in order to carry out a comparative study on the consumption habits and rituals of coffee shop patrons in Brazil and Portugal, as well as analyzing how one of these coffee shops works to educate its customers regarding specialty coffees. The theoretical contributions used encompass commensality, consumption rituals and hospitality. The methodological procedures include content analysis of semi-structured interviews with coffee consumers in Portugal and Brazil and also with managers of a chain of coffee shops with stores in both countries. As a result, the consumption of specialty coffees is still in a stage of discovery and curiosity for Portuguese and Brazilians, with discrepancies in the production and reception poles with regard to communicative actions.

Keywords: Gastronomy; Specialty coffees; Consumption habits; Hospitality; Communicational environment.

RESUMEN

El objetivo de este trabajo es examinar el consumo de cafés especiales desde una perspectiva sociocultural para realizar un estudio comparativo sobre los hábitos y rituales de consumo de los clientes de cafeterías en Brasil y Portugal, así como analizar cómo una de estas cafeterías trabaja para educar a sus clientes sobre los cafés especiales. Los aportes teóricos utilizados abarcan la comensalidad, los rituales de consumo y la hospitalidad. Los procedimientos metodológicos incluyen el análisis de contenido de entrevistas semiestruturadas con consumidores de café en Portugal y Brasil y también con gerentes de una cadena de cafeterías con establecimientos en ambos países. Como resultado, el consumo de cafés especiales aún se encuentra en una etapa de descubrimiento y curiosidad para portugueses y brasileños, con discrepancias en los polos de producción y recepción de las acciones comunicativas.

Palabras claves: Gastronomía; Cafés especiales; Hábitos de consumo; Hospitalidad; Ambientación comunicacional.

INTRODUÇÃO

Portugal e Brasil possuem laços históricos notórios desde o “descobrimento” em 1500. Em relação ao café, o século XVII marcou o início do plantio em colônias portuguesas na África e no Brasil (Souza, 2020). Porém, a chegada do café em condição de germinar¹ em terras brasileiras é controversa. A versão mais difundida é que as primeiras sementes e mudas foram obtidas por meio de um romance entre o fidalgo Francisco de Melo Palheta e a Madame D’Orvilliers, esposa do governador de Caiena (Guiana Francesa), em uma expedição capitaneada pelo nobre no ano de 1727 (Souza, 2020; Martins, 2014).

A partir do Brasil Império, o país passou a ser o principal produtor e exportador do grão, realidade que permanece até os dias de hoje (Vegro; Almeida, 2020; Torga; Spers, 2020). Na década de 1830, o Brasil já era responsável por abastecer um quinto da demanda mundial e seu cultivo passou a ser a principal fonte de divisas da economia nacional, sendo a sustentação da base da estrutura econômica da nação por praticamente todo o Império e, depois, do início da fase republicana até a década de 1950 (Martins, 2014).

Como a finalidade do plantio era a exportação, o consumo interno não era prioridade. O consumo de café nas residências se popularizou somente nas últimas décadas do século XIX e, posteriormente, foi levado para as ruas. De acordo com Martins (2014), primeiro o consumo nas ruas teve início com as quitandeiras, que atendiam a uma massa crescente de trabalhadores (de ex-escravos a imigrantes europeus). Depois, com o consumo da bebida por parte dos estudantes universitários, surgiram as primeiras cafeterias. Ao longo do século XX, as cafeterias ganharam e perderam importância, muitas vezes sendo substituídas pelas padarias: “Houve uma época em que as padarias desempenhavam um papel fundamental em nossas vidas. Todo mundo tinha (e ainda tem) a sua padaria de preferência” (Freitas, 2006, p. 98).

No que diz respeito a Portugal, as cafeterias surgiram no início do século XVIII – tardiamente em comparação a outros países europeus – devido à influência francesa e confundiram-se com o conceito de botequim: estabelecimento comercial popular onde se servem bebidas e tira-gostos (Zhu, 2016). Assim, os portugueses começaram a se reunir nas cafeterias tanto para a boemia quanto para a discussão política e literária. Com efeito, as cafeterias foram um espelho da vida social e cultural durante os séculos XIX e XX:

Constituía um espaço físico privilegiado para finalizar transações, funcionando como escritório para muitos negociantes ou como sucursal do estabelecimento para outros. Era local de atualização e inspiração para artistas, fonte de informação para jornalistas e meio de difusão de ideias e ideais para políticos. O hábito de consumir café criou raízes e tornou-se berço das modas elegantes (Zhu, 2016, p. 63).

Atualmente, o café passa por um processo de “vinificação”, ou seja, um paralelismo entre o reconhecimento de bebida diferenciada que o vinho adquiriu ao longo dos séculos e os cafés de alta qualidade (Folmer, 2014), fenômeno caracterizado pelos cafés especiais e pelas ondas de consumo do café.

¹ O Oriente Médio deteve a exclusividade de sua produção até o início do século XVII, pois comercializava as sementes de café somente quando já estavam estéreis: “Cuidadosamente defendidas, as sementes só deixavam as terras da Arábia após a retirada de seu pergaminho. Isso porque o grão de café, em geral, só germina se mantiver a fina película que o envolve” (Martins, 2014, p. 23).

Conforme Guimarães *et al.* (2016), três movimentos conhecidos como “ondas de consumo do café” podem ser identificados: a primeira onda é caracterizada pelo aumento da oferta mundial de café como *commodity* distribuída em supermercados e pelo incremento em seu consumo devido à sua utilidade como bebida energética. A segunda onda ocorreu entre as décadas de 1960 e 1990, tendo como principal característica maior preocupação com a qualidade do café e uso intenso de café do tipo Arábica, incluindo a popularização das redes de café e a preocupação com a origem do grão. Já a terceira onda representa a crescente demanda por produtos de alta qualidade, valorização do *terroir* em que o café é plantado e da experiência sensorial de consumo que a bebida pode proporcionar. Atrelados a esta terceira onda estão os cafés especiais, que proporcionam perfis de aroma e sabor diferenciados com poucos ou nenhum defeito e são o resultado do esforço de todos os elos na cadeia produtiva em prol da qualidade, do produtor rural ao barista, da semente à xícara (Costa, 2020).

Esta breve contextualização permite vislumbrar questões sociais e culturais intrínsecas a este universo do café e das cafeterias. Portanto, neste artigo questiona-se em que medida os frequentadores de cafeterias que consomem cafés especiais compreendem os diferenciais desse tipo de bebida. Para responder a este questionamento, pretende-se realizar um estudo exploratório visando examinar o consumo de café sob a ótica sociocultural e comparando hábitos e rituais de consumo de frequentadores de cafeterias no Brasil e em Portugal, além de analisar como uma dessas cafeterias trabalha para educar seus clientes a respeito dos cafés especiais.

Os procedimentos metodológicos englobam entrevistas semiestruturadas com roteiro de perguntas direcionado a dois públicos distintos, a saber: (i) frequentadores de cafeterias nas cidades de São Paulo (Brasil) e do Porto (Portugal) e (ii) gestores da fazenda e rede de cafeterias Baobá, escolhida para esta pesquisa porque possui unidades tanto no Brasil – em São Paulo e Campinas – quanto na capital portuguesa. Além disso, o tratamento de dados nesta pesquisa qualitativa se vale do uso do *software* Iramuteq para a obtenção de núcleos de sentido importantes para a realização da análise de conteúdo temática/categorial.

O desenvolvimento do texto percorre os seguintes passos: (i) referencial teórico, em que são apresentados conceitos de comensalidade, hospitalidade e rituais de consumo; (ii) descrição dos procedimentos metodológicos, especialmente o detalhamento do tratamento de dados; (iii) resultados, que reúnem a identificação dos núcleos de sentido por meio de nuvem de palavras, análise de similitude, bem como a formulação das categorias temáticas; (iv) discussão, na qual articulam-se os achados da pesquisa com o referencial teórico selecionado; e (v) considerações finais, incluindo limitações da pesquisa e possibilidades de estudos futuros que possam ser derivadas dela.

REFERENCIAL TEÓRICO

Comensalidade e rituais de consumo

A alimentação constitui uma prática cultural que está sujeita a transformações de caráter social, cultural, econômico e tecnológico pois é influenciada pelas mudanças externas e permite identificar as características de um grupo social. As escolhas relacionadas ao que se

come são feitas considerando o contexto cultural, em que as preferências são definidas pelo ambiente social e afetam as práticas de comensalidade (Faltin; Gimenes-Minasse, 2019).

Os sistemas alimentares são mutáveis e recebem influências externas, como o clima, o contato com outras populações e novos ingredientes. Quando bem-sucedidos, mantêm-se estáveis ao mesmo tempo em que evoluem e se adaptam às mudanças, permitindo observar nas práticas alimentares sua natureza fundamentalmente cultural, com características de um contexto social específico (Montanari, 2008).

A palavra comensalidade deriva do latim *comensale*, significando o ato de comer junto, partilhar do mesmo momento e local das refeições (Poulain, 2013). A comensalidade é uma importante estratégia de socialização (Carneiro, 2003) e a socialização é a capacidade humana de estabelecer laços, ainda que momentâneos (Baechler, 1995). O dividir a mesa vai muito além de saciar uma necessidade fisiológica – como fome ou sede – e está relacionado à manutenção dos laços sociais no compartilhamento do espaço, do tempo e do alimento por parte dos comensais (Grignon, 2012). Segundo Boutaud (2011), a comensalidade assume papéis importantes que podem trazer novas dimensões ou modificar as relações sociais envolvidas. Portanto, a comensalidade tem uma função importante no desenvolvimento do vínculo e na perpetuação das regras sociais (Gimenes-Minasse, 2023).

Assim, a circulação de significados nas relações sociais é permeada pelas práticas de consumo. As possibilidades de conexão entre os consumidores e os bens são cada vez mais centrais em um debate que há muito ultrapassou os preceitos do consumismo para instalar-se na esfera dos valores e crenças. Neste contexto, consolidam-se mecanismos que podem retrabalhar o imaginário dos sujeitos e ressignificar a materialidade ao seu redor. Tal constatação é um convite para refletir sobre o lugar dos rituais nas relações de consumo.

Os debates sobre a experiência ritual têm origem na antropologia social e bases cravadas na etnografia, mas há um consenso em reconhecer que o conceito de ritual não é estanque. Ao investigar o ritual como um dispositivo para interpretação do comportamento do consumidor, Rook (2007) se apoia em Tylor (1871), Smith (1889) e Geertz (1968) para resgatar as conexões entre a representação ritual e o propósito religioso, e acaba por apontar que a crença cosmológica é apenas uma das fontes da atividade ritualizada. Também buscando compreender a expansão do conceito do contexto místico e religioso para a secularidade, Peirano (2003) recorre a Van Gennep (1909) para resgatar as noções de dramatização, sequencialidade e regularidade – já postas, mas agora aprofundadas a partir dos estudos sobre os rituais de passagem – e a Turner (1987), que soma a isso a noção de performance. As investigações de Rook (2007) e Peirano (2003) levam a entender que os rituais compõem um sistema de comunicação simbólica central na organização da experiência social.

Partindo da modalidade da cultura material em busca de discutir a construção de vínculos de sentido entre as marcas e os consumidores, Trindade e Perez (2014) apresentam um caminho para a compreensão dos rituais de consumo em aproximação com os processos de comunicação, propondo uma interpretação do conceito de ritual que se manifesta em duas dimensões: uma antropológica, “que operaria na compreensão das relações pessoa-objeto de consumo” (Trindade; Perez, 2014, p. 166), e outra comunicacional, que “percebe o ritual de consumo como um dispositivo articulador dos produtos/marcas na vida das pessoas” (Trindade; Perez, 2014, p. 166).

As constatações de Trindade e Perez (2014) derivam das reflexões de McCracken (2003), que propõe um modelo de sistematização dos rituais de consumo baseado nas possibilidades de transferência de valores e significados entre sujeitos e objetos. Para o autor, o sujeito é moldado por suas crenças e pressupostos culturais que se configuram como fontes originais dos significados. Diante disso, os rituais funcionam como catalisadores na relação entre o sujeito e o objeto, captando valores da cultura desse sujeito e imprimindo-os no objeto que, por fim, reforça esses valores no próprio sujeito.

McCracken (2003) formula uma representação esquemática desta jornada da significação apontando quatro principais estágios de transferência de sentido: ritual de posse, de troca, de arrumação e de despojamento. O primeiro estaria relacionado à reivindicação do bem para além de seu valor utilitário. O ritual de troca trata da circulação de valores entre sujeitos através dos bens. O ritual de arrumação pressupõe a ressignificação do bem e, por fim, o ritual de despojamento consiste na desvinculação entre o sujeito e o bem. Ao pesquisar os rituais alimentares, Linares (2010) traz uma adaptação do modelo de McCracken que leva em conta as várias etapas e diferentes dimensões da cadeia alimentar. O autor aponta os processos de compra, preparação, usos e apresentação como passíveis de ritualização e, portanto, sujeitos aos mecanismos de transferência de significado. De modo semelhante, Perez (2020) debate o acréscimo do ritual de busca, composto pela observação e experimentação envolvidos na tomada de decisão.

Hospitalidade e cafeterias

A hospitalidade traz uma série de rituais como receber, entreter, alimentar e hospedar. O ritual da hospitalidade é uma cena teatral com dois atores centrais: o anfitrião e o hóspede, com marcações precisas de espaço e tempo (Camargo, 2015). Neste sentido, a hospitalidade está presente nos mais antigos registros das sociedades até os dias de hoje. Ela deriva de um conjunto de comportamentos originários da própria base da sociedade e sua função primordial é estabelecer relacionamentos ou fortalecer os que já existem (Selwyn, 2004). A hospitalidade é uma forma de viver em grupo que tem regras, ritos e leis (Montandon, 2011). Portanto, a hospitalidade pode ser interpretada como uma prática social que acontece quando uma pessoa recebe alguém, adquirindo o *status* de anfitrião, e uma pessoa é recebida, adquirindo o *status* de hóspede (Camargo, 2008).

A hospitalidade é regida por leis, que são um conjunto de regras e normas que podem ser explícitas ou implícitas, além de estar ligada ao ato de penetrar em um espaço e participar do ritual de acolhida. O acolhimento que acontece na hospitalidade dá início ao encontro, sendo um momento importante e decisivo pois é a acolhida que inaugura a hospitalidade (Montandon, 2011). Na hospitalidade, o acolhimento é uma maneira de descrever quando o indivíduo entra num espaço desconhecido, que não é o seu, e é controlado por outro. O acolhimento ao hóspede precisa ser incondicional (Blain; Lashley, 2014). Acolher alguém de maneira hospitaleira significa, "abrir o espaço próprio sem reservas ou desconfianças" (Baptista, 2008, p. 8), é a articulação entre o conhecido e o desconhecido. A acolhida na hospitalidade tem implicação na relação com o lugar e na relação com o outro (Baptista, 2008). Assim, essa interação entre seres humanos pode acontecer em tempos e espaços programados para tal (Camargo, 2004).

A hospitalidade pode ocorrer em diversos contextos. Lashley (2004) apresenta que os domínios da hospitalidade podem ocorrer em instâncias privada, social e comercial. O domínio comercial é caracterizado por locais particulares, onde existem dimensões econômicas (Lashley *et al.*, 2007). Diferente do espaço doméstico, o entreter profissional acontece quando é estabelecido e proporcionado momentos agradáveis ao hóspede e o ato de hospedar profissional dá segurança e abrigo ao hóspede, tendo como base a remuneração do serviço (Camargo, 2004).

A comensalidade é considerada uma dimensão da hospitalidade através da qual é possível compreender as dinâmicas sociais daqueles que compartilham as refeições, permitindo a compreensão de suas culturas, símbolos e rituais. Tem papel importante na manutenção dos vínculos e na perpetuação das regras sociais e também pode ser interpretada como ação de socializar durante a refeição ou no sentido figurado de compartilhar a mesa.

De acordo com Martins (2014), a primeira cafeteria de que se tem notícia chama-se Kiva Han, inaugurada em 1475 na cidade de Constantinopla, atualmente conhecida como Istambul, na Turquia. Desde a constituição desse primeiro espaço, passando pelos cafés da *Belle Époque* e chegando às cafeterias da terceira onda do consumo do café, as cafeterias são espaços semi-públicos em que se tem alguma privacidade e, ao mesmo tempo, pode-se observar o desenrolar da vida urbana. E mais do que isso, as cafeterias configuram-se como espaços de sociabilidade, consumo e comunicação que permitem a criação de vínculos devido à sua “ambiência comunicacional”: conceito que aborda que os lugares não são apenas pano de fundo para troca de informações, mas que atuam especialmente como uma atmosfera que possibilita aos seres estabelecer intencionalmente vínculos de sentido e afetivos e que cada coisa ou pessoa pode atuar simultaneamente em qualquer dos papéis comunicacionais (Baitello, 2010).

METODOLOGIA

A análise de conteúdo tem como premissa superar a incerteza – ver na mensagem o que está efetivamente contido – e enriquecer a leitura, ao descobrir as estruturas que *a priori* não se vislumbra (Bardin, 2010) por meio de indicadores que possibilitem inferências contidas em determinado *corpus* textual, ou seja, é preciso perseguir o “conteúdo latente” que relaciona contextos e interpretações que não estão na camada superficial do texto (Bryman, 2012).

Desta forma, a análise de conteúdo é fundamentalmente empírica por depender do texto/fala que se pretende analisar e do tipo de interpretação empreendido. Em relação a este último ponto, este trabalho seguirá pela análise categorial/temática, caracterizada por ordenar o conteúdo segundo a frequência de presença ou ausência de itens de sentido, considerando-os como dados segmentáveis e comparáveis. Porém, a presente investigação também terá elementos da análise de coocorrências/contingências, que examina as conexões entre os elementos do texto, isto é, “dedica-se a assinalar as presenças simultâneas (coocorrência ou relação de associação) de dois ou mais elementos na mesma unidade de contexto” (Bardin, 2010, p. 259-260). Em outras palavras, propicia o vislumbre de “preocupações latentes” do enunciador, pois este não falsifica ou mesmo controla as associações intrínsecas contidas na mensagem que as coocorrências desvelam.

A empiria é composta por 10 depoimentos coletados entre maio e junho de 2024, sendo dois com gestores da fazenda e rede de cafeterias Baobá, quatro com consumidores situados no Brasil e quatro com consumidores localizados em Portugal. Conforme o critério de suficiência comparativa de Orozco-Gómez e Reyes (2011), o limite de entrevistados é dado pela redundância informativa sobre o que se busca. Julga-se que esta redundância informativa foi atingida com estas quatro entrevistas em cada país, número de entrevistados primeiramente conquistado no Brasil. Com isso, mesmo com certa dificuldade em angariar participantes em Portugal, insistiu-se até que o mesmo número de respondentes fosse obtido. Por sua vez, como há um gestor para as unidades brasileiras e um gestor para a unidade portuguesa, a amostra não poderia ser maior do que a obtida.

É pertinente ressaltar que o roteiro de perguntas para os gestores da Baobá é, em partes, diferente do roteiro utilizado para entrevistar os apreciadores de café do Brasil e de Portugal pela própria natureza dos entrevistados – sendo os gestores especialistas no assunto e os consumidores tendo variados níveis de conhecimento acerca dos cafés especiais. As perguntas direcionadas aos frequentadores e/ou clientes de cafeterias que servem cafés especiais tiveram como proposta averiguar o vínculo do entrevistado com o café, sua rotina de consumo em casa e em cafeterias e seu nível de conhecimento sobre os cafés especiais. Já as perguntas feitas aos gestores da Baobá eram voltadas para compreender as características e diferenciais do negócio, bem como vislumbrar qual o nível de conhecimento dos gestores a respeito dos seus clientes brasileiros e portugueses e como eles trabalham para educar seus clientes sobre o universo dos cafés especiais. Também havia curiosidade de saber a história da empresa e as razões pelas quais houve o investimento na montagem de cafeterias em ambos os países. Além disso, cabe salientar também que a coleta realizada em Portugal foi feita com os participantes enviando as respostas do roteiro de perguntas por meio de áudio do aplicativo de comunicação *Whatsapp* e que as demais coletas foram entrevistas.

Após a transcrição das entrevistas, foi implementado o seguinte tratamento de dados para esta pesquisa qualitativa e exploratória:

- (i) Organização e codificação das falas em unidades de informação, permitindo a análise lexical e de correlação dos termos com a utilização do *software* Iramuteq, destacando as “palavras plenas” (substantivos, adjetivos, verbos) das “palavras-instrumento” – artigos, preposições, pronomes (Bardin, 2010);
- (ii) Identificação dos “núcleos de sentido” (Bardin, 2010) das falas para que estruturas internas e relações entre temáticas pudessem ser reveladas;
- (iii) Criação de categorias de análise por meio da análise temática, pois “a criação de categorias é o ponto crucial da análise de conteúdo” (Franco, 2008, p. 59). É possível definir *a priori* as categorias temáticas (Franco, 2008), mas nesta pesquisa as categorias não foram estabelecidas de antemão para permitir o afloramento dos resultados e a formulação de inferências.

A partir da preparação do *corpus* textual e do processamento do *software* foi possível realizar diferentes dimensões de análise, como: contagem da frequência de palavras, obtenção de informações lexicográficas e produção de imagens gráficas. Estas imagens são nuvens de palavras – análise lexical que permite a rápida identificação de um *corpus* textual – e análises de similitude, que proporcionam a compreensão sobre como as palavras recorrentes se

relacionam no texto. Para isto, a técnica da análise de similitude gera grafos – conjuntos de palavras separados por cores com conexões mais ou menos espessas de acordo com a intensidade da relação entre os conjuntos (*clusters*).

Na próxima seção são exibidas nuvem de palavras e grafos de análise de similitude de acordo com o seguinte agrupamento: (i) gestores Baobá – para captar o polo da produção na enunciação comunicativa –, (ii) consumidores do Brasil e (iii) consumidores de Portugal, ambos para a apreensão dos usos e apropriações deste público, principalmente no que se refere às semelhanças e diferenças de hábitos e rituais de consumo por parte de moradores destes dois países.

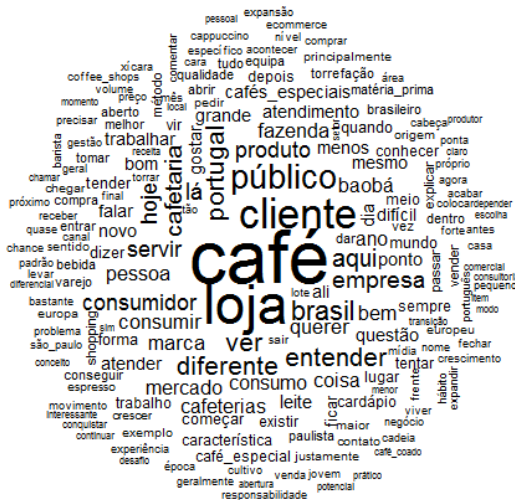
RESULTADOS

A transcrição dos áudios somou 21.849 palavras – excluindo as perguntas e intervenções dos pesquisadores –, sendo 12.066 dos gestores da Baobá, 2.661 dos consumidores de Portugal e 7.122 dos consumidores do Brasil. O número de palavras mais baixo dos consumidores portugueses advém da natureza da coleta por áudio em aplicativo de comunicação, conforme comentado na seção anterior. Além disso, a soma dos áudios das dez entrevistas chegou a 173 minutos, quase três horas de gravação total. A mais longa teve duração de uma hora e um minuto, enquanto a mais curta pouco passou de dois minutos e trinta segundos.

Tanto para formação das nuvens de palavras quanto para a análise de similitude de todos os grupos foram retiradas palavras que pouco ou nada acrescentariam à análise, tais como: né, então, não, porque, como, até, já, aí, assim, sim, ao, enfim etc.

Assim, a primeira análise empreendida foi a nuvem de palavras (Figura 1) do grupo dos gestores da Baobá. O número mínimo de ocorrências (repetições de palavras) foi de seis, isto é, determinada palavra precisou aparecer seis ou mais vezes para ser incluída na nuvem de palavras. As palavras com maior ocorrência foram: café (140), loja (98), cliente (73), público (54), Brasil (42) e Portugal (39).

Figura 1. Nuvem de palavras do grupo gestores Baobá.

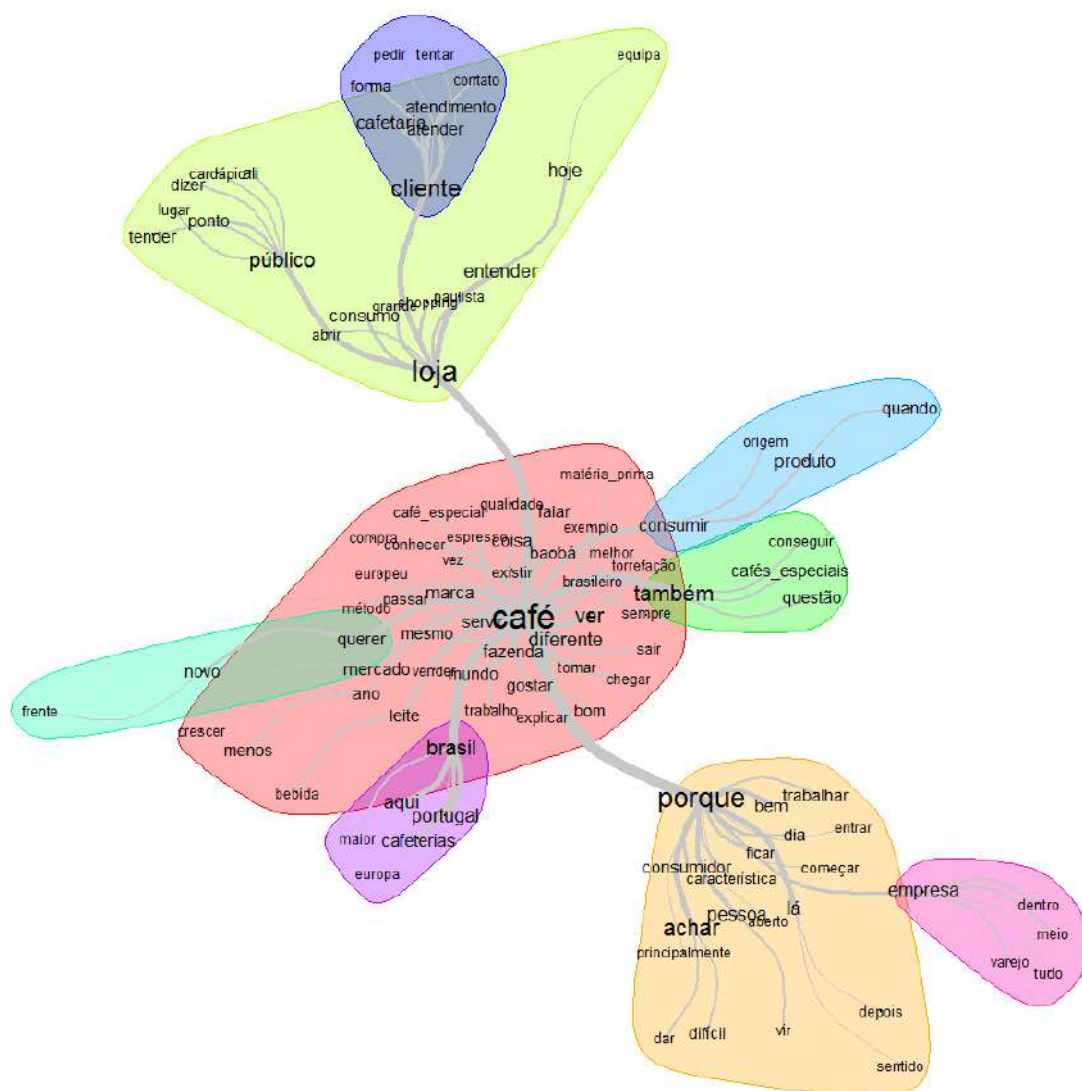


Fonte: Elaborada pelos autores por meio do *software* Iramuteq.

Infere-se que questões ligadas ao estabelecimento comercial que vende café e à relação com o seu cliente e público frequentador, tanto em Portugal quanto no Brasil, são bastante abordadas pelos gestores. Na parte inferior da nuvem de palavras destacam-se palavras como consumo, mercado e diferente. Já na parte superior da imagem, destacam-se as palavras produto, fazenda, atendimento e cafés especiais. Por sua vez, na lateral esquerda destacam-se palavras como pessoa, consumidor e servir e, na direita, empresa e ponto.

O próximo *output* é a análise de similitude do grupo dos gestores da Baobá (Figura 2). Este tipo de análise tem o propósito de compreender o modo como as palavras se relacionam umas com as outras dentro das linhas argumentativas. Especificamente neste grafo, o número mínimo de ocorrências foi de dez. Este número foi escolhido após diversos testes, visando minimizar a sobreposição de palavras na imagem gráfica gerada pelo *software* Iramuteq. A justaposição dificultaria a leitura e o entendimento caso um número menor de ocorrências fosse adotado.

Figura 2. Análise de similitude do grupo gestores Baobá.



Fonte: Elaborada pelos autores por meio do *software* Iramuteq.

No conjunto central, em vermelho, a palavra café é o aglutinador temático que se ramifica em diferentes tópicos que se subdividem nos diferentes *clusters*. Na parte superior, tem-se os conjuntos em amarelo e em azul escuro com uma linha espessa entre café, loja (*cluster* amarelo) e cliente (*cluster* azul escuro). Além disso, no conjunto amarelo a palavra loja se ramifica em entender a equipe, o consumo em shopping e na Avenida Paulista – pertinente mencionar que uma das cafeterias na cidade de São Paulo se localiza dentro do shopping Higienópolis e outra em um centro comercial na Avenida Paulista –, público ligado ao lugar e ao ponto do estabelecimento comercial. No conjunto azul escuro, percebe-se a preocupação do atendimento ao cliente nas cafeterias.

À esquerda, tem-se a ligação da palavra café com o *cluster* azul claro, apresentando a ideia de se querer o novo frente ao usual. Pode-se inferir que se trata dos cafés especiais. À direita, no *cluster* azul, tem-se a temática de consumir café conhecendo a origem do produto. Já na ramificação do *cluster* verde, tem-se a questão de conseguir cafés especiais brasileiros. Cabe mencionar que a Baobá não possui dificuldade de acesso por também ser proprietária da fazenda, conectando a cadeia produtiva da fazenda à xícara.

Abaixo, no *cluster* roxo, percebe-se a relação Brasil, Portugal, Europa e mundo. Com isso, pode-se inferir que em Portugal e no restante da Europa as cafeterias têm acesso a cafés de todo o mundo, o que não ocorre no Brasil porque por lei só é permitida a comercialização de cafés plantados no país. Na sequência, tem-se os *clusters* laranja e lilás. O primeiro indica que a pessoa consumidora precisa estar aberta às explicações sobre as características de cada café para que ela se torne algo a mais além de uma bebida para começar o dia. O segundo ressalta o caráter da cafeteria enquanto uma empresa varejista.

A próxima análise é a nuvem de palavras (Figura 3) do grupo de consumidores em Portugal. O número mínimo de ocorrências foi de três. As palavras com mais ocorrências foram: café (117), gosto (24) e saber (19). É pertinente destacar de antemão que é proporcionalmente maior o número de menções à palavra café aqui do que na nuvem de palavras do grupo de gestores da Baobá – não em números absolutos, que são 140 (gestores) *versus* 117 (consumidores em Portugal), mas ao colocar em perspectiva, são 12.066 palavras totais da primeira nuvem *versus* 2.661 desta segunda, tornando a proporção bastante evidente.

Figura 3. Nuvem de palavras do grupo de consumidores em Portugal.

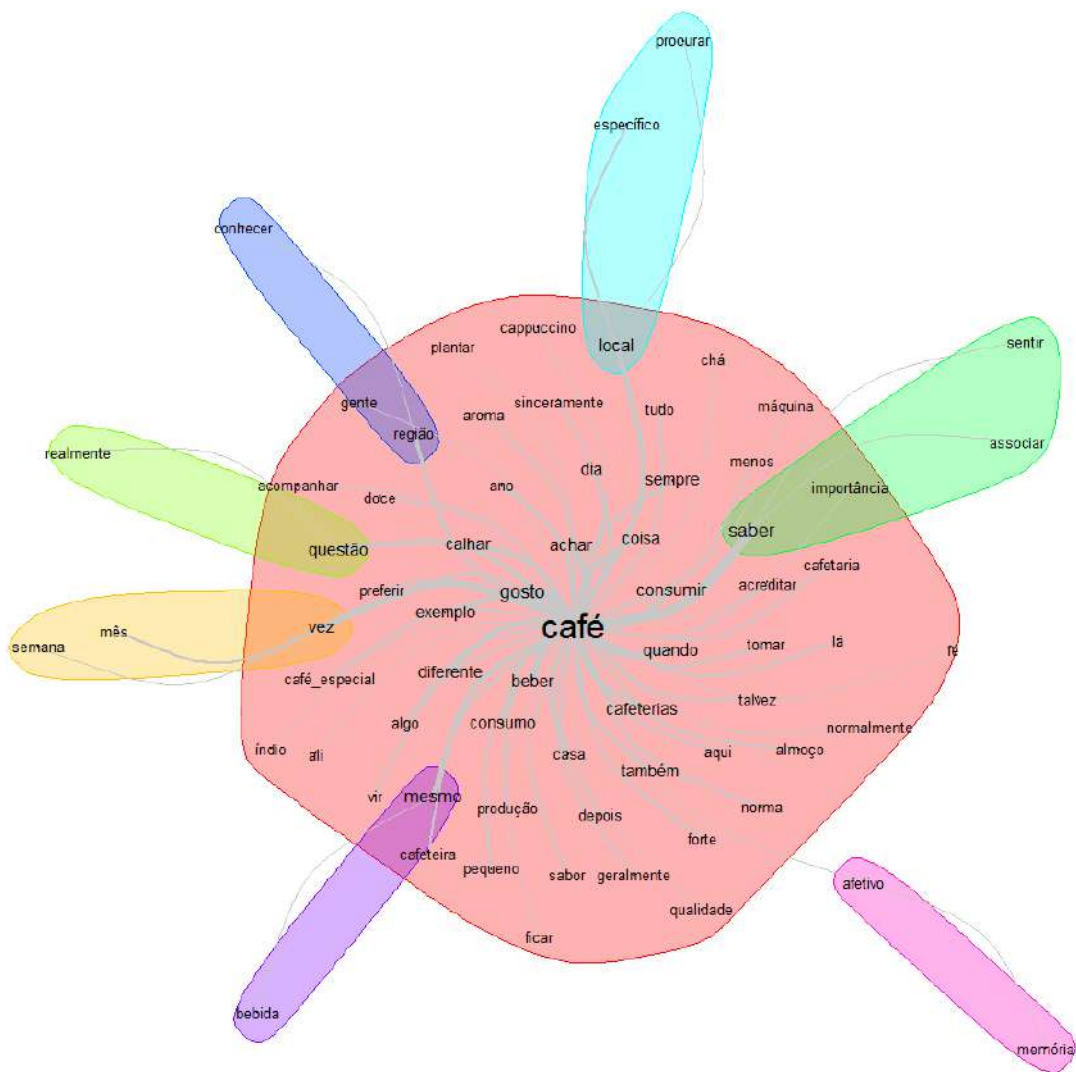


Fonte: Elaborada pelos autores por meio do *software* Iramuteq.

Infere-se que questões relacionadas ao gosto do/por café e saber consumi-lo são proeminentes. Na parte superior da nuvem de palavras, destaca-se consumo/consumir em cafeterias. Já na parte inferior, as questões da bebida e do seu aroma são salientadas. Na lateral direita, tem-se citações sobre produção e região (em que se planta café) e à esquerda, café especial e diferente.

A análise de similitude do grupo de consumidores em Portugal (Figura 4) teve o número mínimo estipulado em quatro ocorrências. Este grafo revela o que foi citado anteriormente sobre a prevalência da palavra café neste grupo em comparação com o anterior, pois visualmente temos o *cluster* vermelho englobando quase a totalidade do grafo.

Figura 4. Análise de similitude do grupo de consumidores em Portugal.



Fonte: Elaborada pelos autores por meio do *software* Iramuteq.

Em sentido horário, tem-se primeiramente a conexão café ao *cluster* azul claro, em que depende-se que os respondentes sempre procuram locais específicos para beber seu café. Na sequência, o conjunto verde aborda a temática de saber sentir e associar (os sabores do) café para melhor consumi-lo. O *cluster* rosa faz referência às memórias afetivas que o café desperta.

Já o conjunto roxo aborda o consumo de café em cafeterias. O *cluster* laranja e a sua conexão com a palavra central associa o gosto e a preferência com a frequência de consumo (em cafeterias). O conjunto verde oliva revela que o gosto do café é uma questão importante para os consumidores de Portugal que responderam à pesquisa. Por fim, o *cluster* azul escuro trata sobre conhecer as regiões e as pessoas produtoras, levando a inferir que há uma preocupação socioambiental sobre a produção e comercialização do café.

A nuvem de palavras do grupo de consumidores no Brasil é a próxima análise a ser empreendida (Figura 5). O número mínimo de ocorrências foi de quatro. As palavras com mais ocorrências foram: café (249), tomar (112), estar (49), casa (41), gosto (41) e dia (40).

Figura 5. Nuvem de palavras do grupo de consumidores no Brasil.

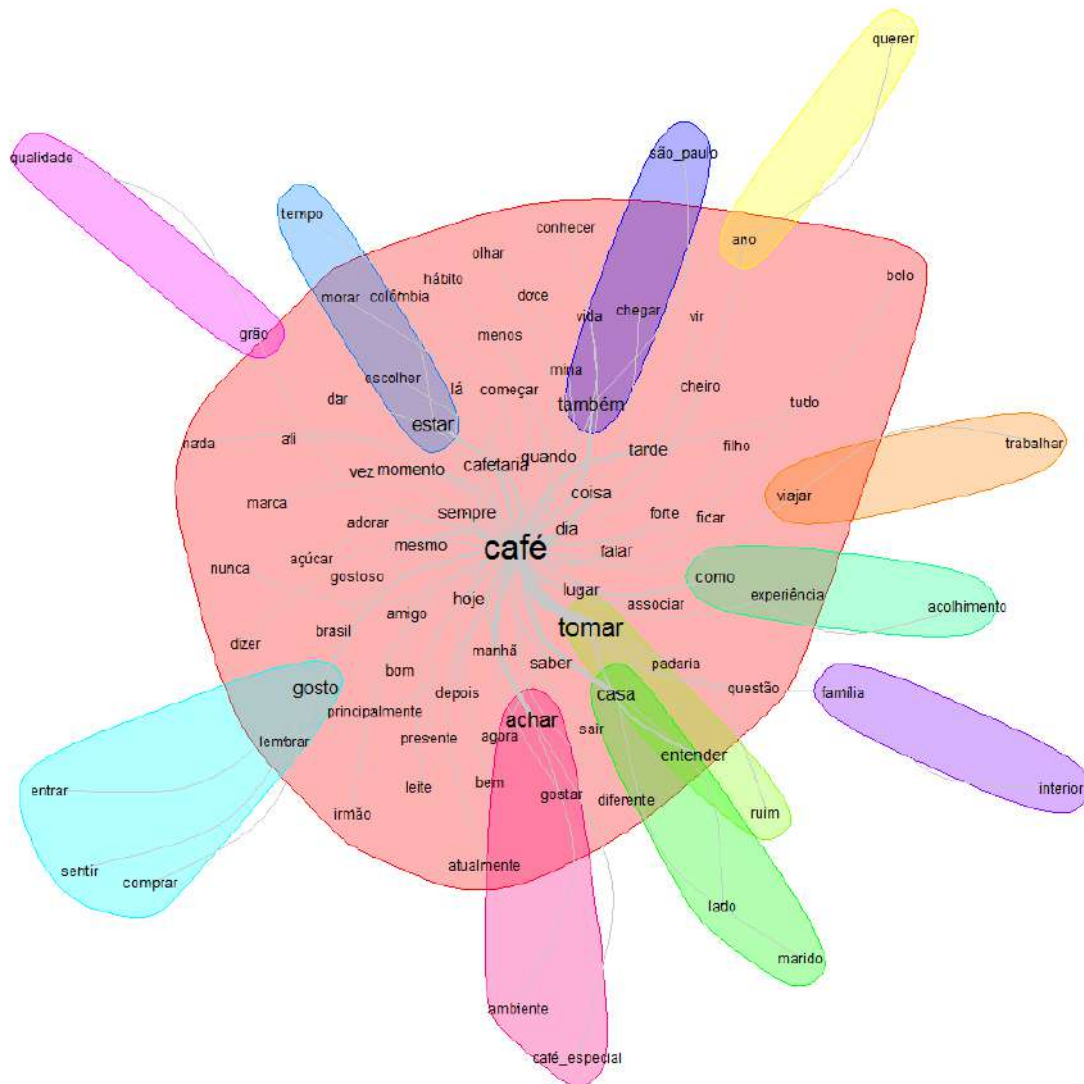


Fonte: Elaborada pelos autores por meio do *software* Iramuteq.

Inferese que existe um apreço tanto por tomar café em casa quanto por sair para consumi-lo e estar em cafeterias, devido ao ambiente e às companhias, dado observado ao relacionar os contextos das falas dos entrevistados. Na parte inferior da nuvem de palavras, destaca-se o consumo diurno do café. Já na lateral direita, tem-se a questão do café como um presente, podendo ser dado em grãos a amigos e filhos. A lateral esquerda apresenta exemplos de cafeterias da cidade de São Paulo, como a Um Coffee Co e a The Coffee. Ambas servem cafés especiais, mas com diferentes propostas: a primeira foca em ter poucas lojas e com baristas premiados, já a segunda é uma franquia com muitas lojas com cafés especiais de entrada (cafés especiais mais simples). Por fim, a parte superior apresenta a questão do gosto e da imagem que os consumidores entrevistados têm de que a Colômbia é um lugar de bons cafés.

A análise de similitude do grupo de consumidores no Brasil (Figura 6) teve o número mínimo estipulado em sete ocorrências. O presente grafo apresenta semelhanças com a análise de similitude anterior (consumidores em Portugal), especialmente no que se refere à proporção do *cluster* central em vermelho com a palavra central café. Mas o grupo denominado consumidores no Brasil apresenta um número maior de divisões em outros conjuntos. A análise também será feita em sentido horário.

Figura 6. Análise de similitude do grupo de consumidores no Brasil.



Fonte: Elaborada pelos autores por meio do *software* Iramuteq.

Primeiramente, o conjunto azul escuro faz referência sobre o café fazer parte da vida das pessoas que vivem em São Paulo. O *cluster* amarelo tem sua conexão à palavra café representando o consumo da bebida durante o dia e que o cheiro de café é importante para se querer consumir café durante todo o ano. Já o conjunto laranja trata das possibilidades de consumo de café em viagens e no ambiente de trabalho. O *cluster* azul claro apresenta que os cafés (cafeterias) são associados a lugares de acolhimento, de tomar café como uma experiência. Já o conjunto violeta resgata o tradicional hábito de tomar café em padarias, especialmente quando se vai visitar familiares no interior.

Os conjuntos verdes apresentam o fato de tomar café em casa como elo. De um lado, a concepção de que se deve entender o que seria um café ruim e, de outro, de tomar café com familiares, representado no discurso como o marido. O *cluster* púrpura ilustra que ainda existe certo desconhecimento sobre os cafés especiais, uma vez que os entrevistados disseram que acham que gostam desse tipo de bebida, mas sabem que gostam do ambiente de cafeterias. Já

o conjunto azul claro aborda a relação entre café e gosto, remetendo a lembranças e sensações ao escolher comprar determinado café. O *cluster* lilás traz a visão de que a qualidade do café depende dos grãos – o que remete aos pressupostos de qualidade dos cafés especiais. Por fim, o conjunto azul claro é atravessado por diferentes temáticas, como estar e escolher cafeterias e o café colombiano, conhecido há tempos como de qualidade.

Essa construção de indicadores apresentada, juntamente com o ferramental da análise de conteúdo, permite condensar os conteúdos das entrevistas em núcleos de sentido, conforme o Quadro 1.

Quadro 1: Núcleos de sentido dos três grupos.

Núcleos de sentido		
Gestores da Baobá	Consumidores em Portugal	Consumidores no Brasil
Relação cafeteria e clientes	Novidades dos cafés especiais	Novidades dos cafés especiais
Localização das cafeterias	Gosto e preferências de consumo	Café em casa <i>versus</i> cafeteria
Cafés especiais de origem	Localização das cafeterias	Horários de consumo de café
Acesso aos cafés especiais no Brasil	Sabor e aroma de café	Sabor e aroma de café
Acesso aos cafés especiais em Portugal	Memórias afetivas com o café	Café e a cidade de São Paulo
Pedagogia do consumo no atendimento aos clientes	Preocupação socioambiental	Cafeterias: acolhimento e experiência
Novidades dos cafés especiais para o público consumidor		Café e relações pessoais
		Cafés especiais colombianos
		Café especial e qualidade
		Café tradicional e padarias

Fonte: Elaborado pelos autores.

Para chegar às categorias temáticas, é preciso agrupar os núcleos de sentido do Quadro 1. Conforme mencionado anteriormente, considerou-se o grupo de gestores da Baobá como polo de produção enunciativa e os consumidores como receptores que contam com potencial de ressignificar as mensagens recebidas. Sendo assim, as categorias temáticas da Baobá e dos consumidores (Portugal e Brasil) foram separadas.

Há fundamentalmente três categorias temáticas para o grupo de gestores da Baobá: “cafeterias”, “cafés especiais” e “clientes”.

Por sua vez, a reunião de consumidores de ambos os países faz com que aflorem semelhanças e diferenças. Assim, há duas categorias temáticas:

- Brasil e Portugal: os núcleos de sentido reunidos nesta categoria dizem respeito à novidade dos cafés especiais, ao sabor e aroma do café e ao café como catalizador de relações.
- Brasil *versus* Portugal: os consumidores destes países divergem quanto às funções/importância das cafeterias nos seus hábitos de consumo, em relação à

produção de cafés especiais, sobre qual café merece ser denominado especial e sobre as preferências de consumo de café (por exemplo, horários e locais).

DISCUSSÃO

O caminho teórico-metodológico e de aferição de resultados percorrido até aqui permite efetuar a discussão dos achados da pesquisa. Assim, realiza-se agora um confronto dos resultados obtidos com o referencial teórico e resgatam-se trechos das falas dos entrevistados para corroboração empírica destas aproximações. Assim, as categorias temáticas da Baobá revelam a história da marca e os vínculos históricos entre os dois países:

Inicialmente, a torrefação chamava fazenda Baobá, se eu não me engano, isso foi em 2016, e a cafeteria não (...) porque tinha um outro conceito de marca, uma outra identidade visual etc. A gente servia os cafés que eram cultivados na fazenda Baobá, mas por uma opção na época de posicionamento de marca, não se adotava o mesmo nome, a mesma cara. Em meados de 2020, foi feita uma consultoria para entender o que era recomendado, e aí foi dito que a tendência da gastronomia hoje é falar de *farm to table*, o café é uma realidade do pé à xícara, *direct trade*, responsabilidade de cultivo, trazer a informação de onde que a matéria-prima está sendo cultivada, como são esses manejos, quanto é pago pelos insumos. Então, por toda essa demanda por transparência e proximidade, a sugestão do consultor na época foi adotar o mesmo nome para todos os segmentos da empresa. Assim, foi adotado Baobá para fazenda, torrefação e cafeterias (Participante 1 Baobá).

Para chegar até o consumidor final, foram abertas as cafeterias, começando aqui no Brasil e depois em Portugal. Isso por questões até pessoais, porque esse investidor tem descendência portuguesa. Por isso, a gente investe muito no local, por isso foi aberta a loja lá (Participante 2 Baobá).

A primeira fala apresenta muitas das características da terceira onda do consumo de café (Guimarães *et al.*, 2016) e dos cafés especiais (Costa, 2020), como a preocupação com a qualidade *farm to table*, ou seja, em todos os elos da cadeia produtiva para que o café chegue ao consumidor final revelando o máximo de seu potencial aromático e gustativo.

Essas categorias temáticas revelam também as razões pelas quais a cafeteria é importante para o comércio de cafés especiais na conquista de novos clientes:

A gente vive um problema, entre aspas, de que todo mundo acha que entende como faz café, porque todo mundo passa café em casa, mas quando você tem uma matéria-prima com características muito diferentes do que se considera usual, não necessariamente a técnica aplicada em casa vai funcionar bem para o café especial. Então, você precisa introduzir essa matéria-prima tanto sensorialmente quanto nas técnicas de preparo. E a gente acha que as cafeterias são um ponto chave para fechar esse ciclo de receber os clientes, atendê-los, explicar e contextualizar o trabalho da marca (Participante 1 Baobá).

A gente tem que fazer uma marca muito forte para virar um ponto de destino e fazer o consumidor ir até lá especialmente para consumir o café, que é uma coisa de valor agregado menor, que teria que ir várias vezes. Então, começou pelo ponto. Só que manter esse cliente, conseguir reverberar com outros clientes, aí vem a proposta de

valor de marca e, por fim, atendimento e serviço. Porém, na hora que você começa a cometer deslizes, você perde aqueles clientes que você tem (Participante 2 Baobá).

Os fragmentos expõem a mutabilidade cultural dos sistemas alimentares (Montanari, 2008), só que desta vez não são originários da socialização (Carneiro, 2003), das alterações nas relações originárias da comensalidade (Boutaud, 2011) ou do contexto cultural que afeta as práticas de comensalidade (Faltin; Gimenes-Minasse, 2019), mas sim de uma pedagogia do consumo que parte do polo da produção, isto é, do trabalho das empresas e das marcas na elaboração de ritualidades em seus processos de comunicação com seus consumidores para a construção de vínculos de sentido (Trindade; Peres, 2014).

Por outro lado, o ritual da hospitalidade, do anfitrião e do hóspede/convidado, de receber e entreter (Camargo, 2015) é exaltado pelos respondentes da Baobá. Evidentemente, a hospitalidade ocorre em um contexto comercial, em que existem dimensões econômicas envolvidas (Lashley *et al.*, 2007), mas, simultaneamente, há o aspecto do acolhimento porque ocorre a dinâmica do conhecido e do desconhecido (Baptista, 2008), na tentativa de tornar o desconhecido dos cafés especiais conhecido para os clientes.

Por sua vez, os consumidores de cafés no Brasil e em Portugal assemelham-se no apreço pelo sabor e aroma do café, não necessariamente do café especial, até porque ainda é algo novo para muitos dos consumidores:

Gosto muito do cheirinho, portanto, tudo o que tenha café, por exemplo, velas de café, bombons de café, tudo o que tenha café, acho que licor de café, gosto muito. Acho que aromatiza mesmo a nossa vida (Consumidor 1 Portugal).

No meu entender, os cafés especiais normalmente têm algo, um trago específico, algo com uma suavidade, algo específico do local onde os grãos são provenientes. (Consumidor 2 Portugal).

Café especial é o que eu acho gostoso, eu gosto muito de café que tem aromas. O aroma do café me chama muito a atenção (Consumidor 2 Brasil).

Chocolate, aroma de baunilha, aroma não sei o quê, para mim é especial. Mesmo porque o preço é mais elevado. Então, para mim, é um café especial. Tem uns caríssimos (Consumidor 4 Brasil).

O café especial é identificado como caro e os consumidores não sabem os motivos para que o preço seja mais alto em ambos os países. Em outras palavras, a qualidade da fazenda à xícara, isto é, o cuidado constante na melhoria dos processos em todos os elos da cadeia produtiva (Costa, 2020) ainda não é percebido e/ou compreendido.

Nessa pedagogia do consumo dos cafés especiais, talvez as cafeterias deveriam exercer de forma mais efetiva o seu papel de ambiências comunicacionais (Baitello, 2010), além de ouvir mais os frequentadores para entender até que ponto e em quais circunstâncias os consumidores desejam saber mais sobre esse tipo de café. Afinal, o entreter profissional acontece quando essa relação proporciona momentos agradáveis ao hóspede (Camargo, 2004). Além disso, a característica das cafeterias – e estabelecimentos comerciais afins – de catalisar relações sociais permanece o mesmo, pelo que foi demonstrado nos relatos dos participantes portugueses e brasileiros:

Geralmente, procuramos locais que tenham um ambiente agradável para as crianças participarem também. Qualquer cafeteria que ofereça um bom atendimento e qualidade nos produtos. É o que eu procuro normalmente (Consumidor 4 Portugal).

Até quando o café é ruim, eu gosto de ir na padaria e tomar café (...). Assim, eu gosto. Estou entediada, eu vou na padaria e peço um café. E tomo. Hoje em dia, tem a The Coffee, essas coisas. Mas eu ainda gosto de ir na padaria (Consumidor 3 Brasil).

Nos trechos apresentados, além da semelhança no que se refere à atmosfera gerada pelo estabelecimento comercial, nota-se também diferenças quanto aos hábitos e preferências nas ritualidades do consumo de café. Enquanto o respondente português revela a preocupação com a qualidade, a do Brasil está mais interessada na ambiência – inclusive de padarias, corroborando com Freitas (2006) – em detrimento da qualidade. Isso revela discrepâncias nos rituais alimentares nas ordens dos usos (Linares, 2010) e das buscas (Perez, 2020). Essa menor preocupação com a qualidade no Brasil pode ter uma explicação histórica derivada da bicentenária cultura de produção e exportação do café (Martins, 2014), o que implica que, até bem pouco tempo, nenhum café de mais qualidade – e conseqüentemente mais rentável – permanecia em terras brasileiras.

Por fim, é pertinente sublinhar divergências sutis em relação às cafeterias e aos hábitos de consumo do café:

Acho que aqui em São Paulo a gente tem um hábito bacana de visitar as cafeterias, de conhecer ambientes diferentes. Então o café sempre está presente, porque eu adoro doce, então um doce vai ter um café para complementar. Dificilmente você vai pedir um doce com um refrigerante (Consumidor 1 Brasil).

Eu procuro visitar cafeterias quando viajo porque eu acredito que cada região tem a sua especificidade com o café, então eu gosto de provar, de sentar na cafeteria, de acompanhar o andamento da cidade, de ver como é que a cidade funciona (Consumidor 3 Portugal).

Uma *coffee shop* em Matozinhos chamada Moka, que para mim serve o melhor cappuccino de sempre porque tem qualidade. É feito com muita calma. Portanto, se tem que demorar cinco minutos, demora cinco minutos. Mesmo o próprio ambiente acho que nos envolve, se calhar, numa realidade diferente (Consumidor 1 Portugal).

As bebidas com a presença de leite foram mais citadas em Portugal, enquanto que a associação de café com doces foi mais citada no Brasil. A curiosidade em visitar cafeterias é semelhante, mas com a diferença de que o interesse em conhecer novas cafeterias relatado em Portugal está mais associado a viagens. Pode-se inferir que em Portugal existe maior fidelidade na frequência aos mesmos estabelecimentos comerciais, bem como o apreço por se observar o desenrolar da vida urbana, relatado por um dos respondentes – algo bastante típico das primeiras cafeterias portuguesas do século XVIII e sua influência francesa (Zhu, 2016). Já no Brasil, o desejo se atém ao que a cidade de São Paulo propicia, talvez porque a metrópole oferece uma ampla gama de conceitos e propostas de cafeterias. Para citar algumas das dezenas de cafeterias com foco em cafés especiais em São Paulo, tem-se: Coffee Lab, Santo Grão, Il Barista, Fora da Lei Café, King of the Fork (KOF), Por um Punhado de Dólares (PPD), Sofá Café, Takko Café, Urbe Café, Clemente Café, Cupping Café, Um Coffee Co, Capi Café, Kento Café, Suplicy Cafés Especiais, além da própria Baobá Café.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O objetivo desta pesquisa foi examinar de maneira qualitativa e exploratória o consumo de café em Portugal e no Brasil sob a ótica do consumo sociocultural, realizando comparações dos hábitos e rituais de consumo de frequentadores de cafeterias em ambos os países, além da análise sobre como uma dessas cafeterias trabalha para educar seus clientes a respeito dos cafés especiais. Concomitantemente a este objetivo, pretendeu-se responder à pergunta de pesquisa sobre o entendimento desses frequentadores de cafeterias sobre os cafés especiais.

Os resultados apontam que o consumo de cafés especiais ainda se encontra em estágio de descoberta e curiosidade tanto para portugueses e quanto para brasileiros, havendo discrepâncias nos polos da produção e da recepção no que se refere às ações comunicativas. As categorias temáticas trazem que as cafeterias são um elo essencial para aumentar o número de pessoas interessadas em conhecer as peculiaridades dos cafés especiais, que o ritual da hospitalidade é um aspecto relevante nessa relação entre cliente e cafeteria, que o potencial de ambiência comunicacional ainda pode ser mais desenvolvido e que existem diferenças nas ritualidades do consumo – por exemplo, o maior apreço por bebidas com leite vaporizado em Portugal e o desejo de visitar novas cafeterias na cidade em que se vive no Brasil.

A principal limitação para a concretização desta pesquisa girou em torno da realização das entrevistas em Portugal, que, conforme citado, ocorreram por meio de áudios do aplicativo de comunicação *Whatsapp*. Desdobramentos futuros desta pesquisa podem abranger uma pesquisa quantitativa para comparar hábitos de consumo de cafés especiais de brasileiros e portugueses, bem como ter como foco somente as cafeterias ou exclusivamente os consumidores, explorando em cada uma dessas frentes como comunicar os diferenciais dos cafés especiais. Também é possível realizar estudos voltados para a relação de outros países de língua portuguesa com o café, como Angola e Moçambique.

REFERÊNCIAS

- BAEHLER, Jean. Grupos e sociabilidade. *In*: BOUDON, Raymond. **Tratado de sociologia**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1995. p. 65-106.
- BAITELLO, Norval. **A serpente, a maçã e o holograma**: esboço para uma teoria da mídia. São Paulo: Paulus, 2010.
- BAPTISTA, Isabel. Hospitalidade e eleição intersubjectiva: sobre o espírito que guarda os lugares. **Revista Hospitalidade**, v. 5, n. 2, p. 5-14, 2008.
- BARDIN, Laurence. **Análise de Conteúdo**. Lisboa: Edições 70, 2010.
- BLAIN, Matthew; LASHLEY, Conrad. Hospitableness: the new service metaphor? Developing an instrument for measuring hosting. **Research in Hospitality Management**, v. 4, n. 1 & 2, p. 1-8, 2014.
- BOUTAUD, Jean Jacques. Comensalidade: compartilhar a mesa. MONTANDON, Alain. **O livro da hospitalidade**: acolhida do estrangeiro na história e nas culturas. São Paulo: Editora Senac, 2011. p. 1213-1230.

- BRYMAN, Alan. Content analysis. *In*: BRYMAN, Alan. **Social research methods**. Nova Iorque: Oxford University Press, 2012. p. 288-310.
- CAMARGO, Luiz Octávio. A pesquisa em hospitalidade. **Revista Hospitalidade**, v. 5, n. 2, p. 15-51, 2008.
- CAMARGO, Luiz Otávio. **Hospitalidade**. São Paulo: Editora Aleph, 2004.
- CAMARGO, Luiz Octávio. Os interstícios da hospitalidade. **Revista Hospitalidade**, v. 12, p. 42-69, 2015.
- CARNEIRO, Henrique. **Comida e sociedade: uma história da alimentação**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.
- COSTA, Bruna. Brazilian specialty coffee scenario. *In*: SPERS, Eduardo; ALMEIDA, Luciana (Orgs.). **Coffee consumption and industry strategies in Brazil**. Duxford: Woodhead Publishing, 2020. p. 51-64.
- FALTIN, Andrea Ortolani; GIMENES-MINASSE, Maria Henriqueta. Comensalidade, hospitalidade e convivialidade: um ensaio teórico. **Rosa dos Ventos**, v. 11, n. 3, p. 634-652, 2019.
- FOLMER, Britta. How can science help to create new value in coffee? **Food Research International**, v. 63, p. 477-482, 2014.
- FRANCO, Maria Laura. **Análise de conteúdo**. Brasília: Liber Livro Editora, 2008.
- FREITAS, Sônia. **Presença portuguesa em São Paulo**. São Paulo: Imprensa Oficial, 2006.
- GEERTZ, Clifford. Thinking as a moral act: ethical dimensions of anthropological fieldwork in the new states. **The Antioch Review**, v. 28, n. 2, p. 139-158, 1968.
- GIMENES-MINASSE, Maria Henriqueta. O fenômeno da comensalidade e suas funções sociais: uma discussão preliminar. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**, v. 3 n. 1, p. 162-175, 2023.
- GRIGNON, Claude. Comensalidad y morfología social: un ensayo de tipologías. **Apuntes de investigación del CECYP**, n. 22, p. 10-18, 2012.
- GUIMARÃES, Elisa Reis; CASTRO JÚNIOR, Luiz Gonzaga; ANDRADE, Helga Cristina Carvalho. A terceira onda do café em Minas Gerais. **Organizações Rurais & Agroindustriais**, v. 18, n. 3, p. 214-227, 2016.
- LASHLEY, Conrad; LYNCH, Paul; MORRISON, Alison (Ed.). **Hospitality: a social lens**. Netherlands: Elsevier, 2007.
- LASHLEY, Conrad. Para um entendimento teórico. *In*: LASHLEY, Conrad; MORRISON, Alison. **Em busca da hospitalidade: perspectivas de para um mundo globalizado**. Barueri: Editora Manole, 2004. p. 1-25.
- LINARES, Nicolás Llano. Transferência simbólica de significados no sistema alimentar. *In*: TRINDADE, Eneus; PEREZ, Clotilde (Orgs.). **I Pró-Pesq PP: Encontro Nacional de Pesquisadores em Publicidade e Propaganda, GT Propaganda e Linguagens**. São Paulo: Schoba/ABP2/ECA/USP/FAPESP, p. 191-210, 2010.
- MARTINS, Ana L. **História do Café**. São Paulo: Contexto, 2014.

- MCCRACKEN, Grant. **Cultura & consumo**. Rio de Janeiro: Mauad Editora, 2003.
- MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: Editora Senac, 2008.
- MONTANDON, Alain. **O livro da hospitalidade**. São Paulo: Editora Senac, 2011.
- OROZCO-GÓMEZ, Guillermo; REYES, Rodrigo G. El andamiaje de una obra investigativa. *In*: OROZCO-GÓMEZ, Guillermo; REYES, Rodrigo G. **Una coartada metodológica**: abordajes cualitativos en la investigación en comunicación, medios y audiencias. México: Editorial Tintable, 2011. p. 53-89.
- PEIRANO, Mariza. **Rituais ontem e hoje**. São Paulo: Companhia das Letras, 2003.
- PEREZ, Clotilde. **Há limites para o consumo?** Barueri: Estação das Letras e das Cores, 2020.
- POULAIN, Jean-Pierre. **Sociologias da alimentação**: os comedores e o espaço social. Florianópolis: Editora da UFSC, 2013.
- ROOK, Dennis W. Dimensão ritual do comportamento de consumo. **Revista de Administração de Empresas**, v. 47, p. 81-98, 2007.
- SELWYN, Tom. Uma antropologia da hospitalidade. *In*: LASHLEY, Conrad; MORRISON, Alison. **Em busca da hospitalidade**: perspectivas para um mundo globalizado. Barueri: Editora Manole, 2004. p. 25-53.
- SMITH, Robertson W. **The Religion of the Semites**: the fundamental institutions. Nova Iorque: The Meridian Library, 1889.
- SOUZA, Alan de Carvalho. **Do Brasil para África**: o café na viragem do império português (1807-1850). Tese de Doutorado. Universidade de Lisboa. Lisboa: Portugal, 2020.
- TORGA, Guilherme N.; SPERS, Eduardo E. Perspectives of global coffee demand. *In*: SPERS, Eduardo E.; ALMEIDA, Luciana (Orgs.). **Coffee consumption and industry strategies in Brazil**. Duxford: Woodhead Publishing, 2020. p. 21-49.
- TRINDADE, Eneus; PEREZ, Clotilde. Os rituais de consumo como dispositivos midiáticos para a construção de vínculos entre marcas e consumidores. **ALCEU: Revista de Comunicação, Cultura e Política**, v. 15, n. 29, p. 157-171, 2014.
- TURNER, Victor. **The anthropology of performance**. Nova Iorque: PAJ Publications, 1987.
- TYLOR, Edward Burnett. **Religion in Primitive Culture**. Nova Iorque: Harper & Row, 1871.
- VAN GENNEP, Arnold. **The Rites of Passage**. Chicago: University of Chicago Press, 1909.
- VEGRO, Celso; ALMEIDA, Luciana. F. Global coffee market: Socio-economic and cultural dynamics. *In*: SPERS, Eduardo E.; ALMEIDA, Luciana (Orgs.). **Coffee consumption and industry strategies in Brazil**. Duxford: Woodhead Publishing, 2020. p. 3-19.
- ZHU, Jiaqi. **O Café e o Chá nas Culturas da China e de Portugal**. Dissertação de Mestrado. Universidade de Aveiro. Aveiro: Portugal, 2016.

Freiras das Bolachas: memória cultural e patrimônio identitário da doçaria conventual portuguesa

Biscuit Nuns: cultural memory and identity heritage of portuguese conventual confectionery

Monjas de las Galletas: memoria cultural y patrimonio identitario de la repostería conventual portuguesa

DOI: <https://doi.org/10.70051/mangt.v4.i2.65014>

Maria Luísa Portocarrero | mariaportocarrero@yahoo.com

<https://orcid.org/0009-0007-3306-9898>

Universidade do Minho (UMinho), Braga, Portugal

Recebimento do artigo: 29-julho-2024

Aceite: 23-dezembro-2024

PORTOCARRERO, M. L. Freiras das Bolachas: memória cultural e patrimônio identitário da doçaria conventual portuguesa. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 4, n.2, p. 77-94, dez. 2024.



RESUMO

Este artigo analisou a noção de patrimônio cultural imaterial, no âmbito da convenção da Organização das Nações Unidas para a Educação, Ciência e Cultura (UNESCO) de 2003 para a sua salvaguarda, com foco em comunidades religiosas portuguesas que mantêm práticas gastronômicas tradicionais. O trabalho teve como propósito compreender se a doçaria portuguesa poderia ser considerada um patrimônio cultural imaterial nos termos definidos pela UNESCO. Para tanto, procurou identificar, por meio de entrevistas com freiras de sete conventos em Portugal, traços da transmissão intergeracional, da preservação da memória cultural e da construção de identidade de grupo ao redor de um saber gastronômico tradicional, a confecção de doces.

Palavras-chaves: Gastronomia; Doçaria conventual portuguesa; Memória cultural; Patrimônio cultural imaterial.

ABSTRACT

This article analyzed the notion of intangible cultural heritage within the framework of United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization (UNESCO) 2003, convention for its safeguarding, focusing on Portuguese religious communities that maintain traditional culinary practices. The study aimed to understand whether Portuguese confectionery could be considered intangible cultural heritage as defined by UNESCO. To this end, it sought to identify, through interviews with nuns from seven convents in Portugal, traces of intergenerational transmission, the preservation of cultural memory, and the construction of group identity around traditional culinary knowledge, the pastry confectionery.

Keywords: Gastronomy; Portuguese conventual confectionery; Cultural memory; Intangible cultural heritage.

RESUMEN

Este artículo analizó la noción de patrimonio cultural inmaterial en el marco de la convención de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) de 2003 para su salvaguardia, con un enfoque en comunidades religiosas portuguesas que mantienen prácticas gastronómicas tradicionales. El estudio tuvo como objetivo comprender si la confitería portuguesa podría ser considerada un patrimonio cultural inmaterial, según los términos definidos por la UNESCO. Para ello, se buscó identificar, a través de entrevistas con monjas de siete conventos en Portugal, rastros de la transmisión intergeneracional, la preservación de la memoria cultural y la construcción de una identidad de grupo en torno a un saber gastronómico tradicional: la elaboración de dulces.

Palabras claves: Gastronomía; Confitería conventual portuguesa; Memoria cultural; Patrimonio cultural inmaterial.

INTRODUÇÃO

O presente estudo abordou um saber gastronômico tradicional como patrimônio cultural imaterial. A partir da convenção de 2003 da Organização das Nações Unidas para a Educação, Ciência e Cultura (UNESCO) para a salvaguarda do patrimônio cultural imaterial, a presente pesquisa investigou em que medida certa prática alimentar de uma comunidade religiosa é objeto de transmissão intergeracional, de construção de memória cultural e de fortalecimento da identidade de grupo.

O objetivo do trabalho foi, em particular, avaliar se a doçaria conventual portuguesa pode ser considerada um patrimônio cultural imaterial nos termos definidos pela UNESCO. O texto amparou-se, para tanto, em entrevistas realizadas a representantes de comunidades religiosas femininas em Portugal, associadas à confecção de doces.

Baseado na pesquisa mais ampla realizada na dissertação de mestrado da autora, que retoma e elabora em alguns aspectos, este artigo partiu das seguintes questões: em que medida a doçaria conventual pode ser entendida como um patrimônio cultural imaterial? Terá este saber tradicional sido transmitido de geração em geração nos conventos portugueses? E, finalmente, quais foram as percepções das comunidades religiosas sobre a doçaria conventual enquanto patrimônio cultural?

REFERENCIAL TEÓRICO

A convenção para a salvaguarda do patrimônio cultural imaterial e o inovador papel da comunidade

Os Estados-Membros da UNESCO adotaram, em 1972, a Convenção para a Proteção do Patrimônio Mundial, Cultural e Natural que tem como fim proteger bens patrimoniais dotados de “valor universal excepcional” (UNESCO, 1972). O processo de salvaguarda dá-se através da identificação do patrimônio cultural e natural dos Estados-Membros da Organização, da inscrição desses monumentos e formações biológicas na Lista do Patrimônio Mundial¹ e do desenvolvimento de mecanismos de conservação.

Apesar do êxito historicamente alcançado pela Lista do Patrimônio Mundial, que até à data continua a ser cobiçada pelos Estados-Membros da UNESCO, esta suscitou, ao longo do tempo, uma série de críticas por parte de países em desenvolvimento e comunidades locais. Ambos consideravam que os bens de valor excepcional presentes na Lista do Patrimônio Mundial estariam associados a modelos estéticos ocidentais, não tendo em consideração práticas intangíveis de produção cultural (Bortolotto, 2010; Di Giovine; Brulotte, 2014).

Desde a década de 80, a UNESCO apresentou diversas iniciativas e instrumentos com o propósito de colmatar tanto o desequilíbrio geográfico como a omissão de práticas intangíveis, mas só em 2003 surgiu uma solução que conciliou as partes: a Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial (Cabral, 2011). Esta Convenção tem como

¹ Tipologia dos patrimônios que podem ser considerados pelos Estados-Membros a integrar a Lista do Patrimônio Mundial, Cultural e Natural encontra-se elencada no documento Guia Operacional para a Implementação da Convenção do Patrimônio Mundial (UNESCO, 2023).

propósito sensibilizar os Estados-Membros e a população em geral para a proteção de “modos de vida de comunidades social e demograficamente restritas” (Costa, 2009, p.147) e, simultaneamente, dignificar as respetivas manifestações culturais. Com este instrumento uma nova definição de patrimônio foi estabelecida, disseminada globalmente e replicada em políticas nacionais (Tauschek, 2015).

O patrimônio cultural imaterial é definido no artigo 2 da Convenção (UNESCO, 2003) como práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas que as próprias comunidades reconhecem como parte integrante do seu patrimônio e que são transmitidos e recriados de geração em geração, originando um sentimento de identidade e continuidade. Essa “dimensão evolutiva, processual” e dinâmica da transmissão e recriação intergeracional do patrimônio imaterial substituiu o conceito tradicional de proteção do patrimônio, que procurava cristalizar os bens culturais para os preservar (Bortolotto, 2010, p.10).

O novo conceito de patrimônio cultural imaterial apresenta-se como “uma construção social que depende dos seus protagonistas, da temporalidade, do espaço e da narrativa que se decide contar” (Sousa, 2018, p.4). Essa nova perspectiva admite que as práticas tradicionais se adaptem continuamente a mudanças sociais, econômicas, ambientais, mantendo a sua relevância na comunidade (Cabral, 2011).

De acordo com a Convenção de 2003, o patrimônio cultural é visto como um conjunto de valores criado e transmitido geracionalmente nas comunidades, devendo estas ter o direito de controlar as suas próprias práticas culturais. São transmitidos saberes tradicionais que se constituem como alternativa a conhecimentos universais e que permitem que gerações mais novas salvaguardem as culturas locais, obtenham rendimentos e produzam novos modelos econômicos (Cabecinhas; Barros, 2022).

Nessa perspectiva, só as práticas representativas identificadas como patrimônio cultural por uma determinada comunidade poderão integrar a Lista. Esta disposição difere da Convenção da Proteção do Patrimônio Mundial, Cultural e Natural, que reconhece bens de valor universal excepcional. A Convenção de 2003 atribuiu um papel ativo e participativo aos detentores das práticas tradicionais, secundarizando o “papel do Estado e dos peritos na identificação do patrimônio, situação pouco usual na tradição das convenções internacionais” (Curtis, entrevista pessoal, 2020).

O que antes era um processo reservado a técnicos e especialistas – identificação da prática social, implementação das atividades de salvaguarda, gestão patrimonial – passa a contar com a participação das comunidades guardiãs dos patrimônios culturais imateriais (Adell *et al.*, 2015; Bortolotto, 2010). Para garantir a ampla participação das comunidades nas atividades de salvaguarda, o artigo 15 da Convenção refere que os Estados devem assegurar que os detentores dos patrimônios estejam associados à gestão do mesmo (UNESCO, 2003). Esta ênfase nos grupos comunitários tem como ambição, e eventual consequência, o empoderamento dos atores locais e o reconhecimento normativo das suas tradições.

De acordo com Noyes (2006), a noção de comunidade subjacente à Convenção remete a uma configuração homogênea de grupo e de cultura. É, portanto, destoante do entendimento sobre as comunidades como realidades complexas e heterogêneas. Essa noção estática e cristalizada de comunidade pode ter uma decorrência prejudicial para a gestão do patrimônio ao burocratizar relações comunitárias e congelar artificialmente as tradições vivas na sua

“forma autêntica” (Noyes, 2010). Entre suas consequências possíveis elencam-se o conflito na administração do patrimônio; a dificuldade na identificação e fiscalização dos depositários legítimos das tradições; e a fragmentação de relações devido a práticas competitivas e versões rivais de rituais (Noyes, 2006).

Por outro lado, como já observado, a própria Convenção se resguarda de entendimentos cristalizantes das práticas culturais ao não empregar termos como “genuíno” ou “autêntico”. Conforme notou o antigo Secretário da Convenção de 2016 e 2023, Timothy Curtis, é difícil determinar a origem local e temporal das tradições, e ao mesmo tempo é esperado que as práticas culturais sejam dinâmicas e que o seu formato ou mesmo o seu significado social seja alterado em gerações diferentes (Curtis, entrevista pessoal, 2020).

Com efeito, essas práticas, sendo transmitidas intergeracionalmente em um processo dinâmico, adaptam-se em consonância às transformações sociais, culturais e ambientais. Práticas culturais que atravessam gerações são frequentemente transformadas pelas próprias comunidades, refletindo novos significados sociais e garantindo a sua relevância (Ribeiro; Pinto; Lima, 2019).

Este aspecto dinâmico é essencial para compreender o patrimônio cultural como um elemento vivo, em constante evolução. Paulo Ferreira da Costa, antigo Diretor do Departamento de Patrimônio do extinto Instituto dos Museus e da Conservação de Portugal, reconhece que o caráter dinâmico do patrimônio imaterial “está em permanente atualização, em permanente reelaboração, ao contrário do que sucede com a cultura material” (2009, p.149). Assim, apesar de os patrimônios culturais e tradições repetirem-se ciclicamente, são mutáveis e permeáveis aos contextos das comunidades, gerando processos de ressignificação (Giddens, 1990; Ribeiro; Pinto; Lima, 2019).

Globalização e mercantilização do patrimônio gastronômico

De acordo com a literatura especializada, a dinâmica multilateral da proteção do patrimônio orienta-se, em importante medida por uma lógica nacionalista da cultura. A UNESCO, se bem que inspirada por ideais universalizantes em matéria cultural, é colocada a serviço, no interesse de seus Estados-Membros, da afirmação de patrimônios culturais concebidos em função de identidades nacionais (Adell *et al.*, 2015; Tauschek, 2015; Kolesnik; Rusanov, 2020).

Isso acontece porque o patrimônio cultural gera intensos sentimentos de pertencimento aos membros de comunidades nacionais e subnacionais, estabelecendo, simultaneamente, uma linha delimitadora que distingue os membros de cada comunidade frente a grupos externos (Ribeiro; Pinto; Lima, 2019). Aleida Assman diz que a identidade “ganha precisão ao delimitar fronteiras em face do que seja estrangeiro” (2011, p.89) e, de fato, no âmbito da UNESCO, os patrimônios nacionais, e até transnacionais, constantes na Lista Representativa da Convenção de 2003, são vistos como reflexos de identidades grupais.

A gastronomia é um âmbito crucial da instrumentalização do patrimônio cultural num sentido nacionalizante. São 61 os Estados-Membros da UNESCO que incluíram patrimônios gastronômicos na Lista. O reconhecimento da alimentação enquanto patrimônio cultural deve-se ao fato de as gastronomias serem vistas como veículos de auto-representação que refletem os valores culturais de uma determinada região ou nação (Montanari, 2004; Everett, 2016;

Ramshaw, 2016). São símbolos culturais que permitem a associação de alimentos a identidades regionais ou nacionais (e.g. associação do *sushi* ao Japão).

Os produtos e rituais alimentares podem, por isso, ser vistos como “o principal modo de expressão de uma etnia, grupo, cultura ou nação” (Sonnenfeld, 1999, p. XVI), conceito partilhado pelo antigo Secretário da Convenção que afirma, a este respeito, “para as comunidades, a sua gastronomia é um patrimônio imaterial. Confere-lhes uma ligação com o passado. Não há qualquer dúvida que a alimentação é uma referência identitária para as comunidades, que é legada de geração em geração.” (Curtis, entrevista pessoal, 2020). A alimentação é, pois, reconhecida como um marcador identitário responsável por sentimentos de pertença coletiva e de “continuidade da nação” no indivíduo (Barthes, 1961, p. 984; Appadurai, 1988; Fischler, 1988; Di Giovine; Brulotte, 2014).

Os sistemas alimentares comunitários podem ser compreendidos como transportes de referências culturais e sociais dos seus respetivos comensais, tornando-se repositórios de tradições regionais, representações sociais de grupos e de memórias coletivas. Por este motivo, e de acordo com Sally Everett, muitos países anseiam por uma cozinha icónica para mais facilmente criarem uma imagem representativa da cultura nacional e até mesmo “gerar orgulho cívico” entre a população local (2016, p. 124). Surgem, por isso, tradições culinárias inventadas por motivos turísticos e políticos que nada têm a ver com as condições históricas, sociais ou ambientais de uma determinada região (Paxson, 2014; Sammels, 2014; Everett, 2016). Não será, portanto, de estranhar que haja uma grande competição para a inserção de patrimônios, designadamente gastronômicos, na Lista da Convenção de 2003.

A visibilidade internacional aumenta exponencialmente com a associação dos patrimônios à UNESCO (Parga Dans; Alonso González, 2019) e essa distinção prestigiosa permite competir com outros circuitos turísticos de excelência cultural (Santamarina; Del Mármol, 2020). Neste contexto, os patrimônios ficam sujeitos a uma lógica mercantil, o que pode ter consequências nas realidades comunitárias. As atividades de preservação patrimonial e a exploração turística são, muitas vezes, incompatíveis e podem até gerar conflito nas comunidades que sustentam os patrimônios.

Algumas comunidades exibem “resistências patrimoniais” (Santamarina; Del Mármol, 2020, p. 163) por considerarem existir um risco de desvirtuação e perda de controlo das suas tradições na abertura do seu patrimônio ao consumo mundial e à submissão da cultura às regras do mercado (Araújo; Silva; Ribeiro, 2019; Ribeiro; Pinto; Lima, 2019). Efetivamente, o prestígio associado aos patrimônios reconhecidos pela UNESCO, bem como uma visão fragmentada da História, criam “imaginários sedutores para turistas” (Di Giovine, 2018), que poderão estar muito afastados das realidades vividas, significações atribuídas e identidade das comunidades depositárias dos patrimônios (Meskell, 2014; Pinto-Coelho; Pinto, 2018).

A concepção de uma gastronomia secular e estagnada pertence ao imaginário. A gastronomia evolui e desenvolve-se porque está inserida num sistema cultural dinâmico. Consideremos, por exemplo, a candidatura transnacional de Portugal, Chipre, Croácia, Espanha, Grécia, Itália e Marrocos, “Dieta Mediterrânica” (inscrita na Lista em 2013). Este regime alimentar é conhecido em todo o mundo como um modelo ancestral de nutrição e de aproveitamento dos ingredientes autóctones (Di Giovine; Brulotte, 2014).

Mas a realidade é bem diferente: o tomate veio das Américas; o arroz foi disseminado no *Mare Nostrum* por árabes; e o azeite era usado na antiguidade essencialmente para fins cosméticos, só posteriormente passou a ter uma aplicação mais focada na culinária (Montanari, 2004). Viagens, transações mercantis, técnicas culinárias e alimentos provenientes de diferentes zonas do mundo contribuíram para aquilo que hoje identificamos como Dieta Mediterrânica. Aliás, na própria candidatura “Dieta Mediterrânica” é assumido que esse patrimônio é “consequência de uma partilha constante, nutrida tanto por sinergias internas como por contribuições externas, um cadinho de tradições, inovações e criatividade” (2013, p.6).

Os alimentos são muitas vezes partilhados por variados países e culturas (Ramshaw, 2016). O cuscuz, por exemplo, foi inscrito na Lista, em 2020, por quatro países diferentes. Além disso, verifica-se que muitos pratos típicos regionais são efetivamente compostos por ingredientes oriundos de outras áreas geográficas, como o *bacalhau português* que vem, na realidade, de outras latitudes.

As tradições gastronômicas não são, portanto, integralmente *naturais* de uma região ou constituintes de um povo, mas o “resultado de uma mestiçagem, de uma transculturação, de um sincretismo afortunado” (Del Paso; Del Paso, 2016, p.39). São tradições que se integram nas identidades culturais e que se adaptam a encontros, interações e contaminações de outras culturas, redefinindo-se constantemente (Montanari, 2004).

Doçaria conventual em Portugal

A alimentação tem um papel central na maior parte das religiões e é regulamentada por meio de restrições, métodos culinários ou técnicas de abate. As práticas alimentares dos grupos religiosos permitem distinguir os seus crentes das outras comunidades que não têm as mesmas limitações, para além de consolidarem o sentimento de pertença através de comportamentos ritualizados (Montanari, 2004; Timothy; Ron, 2016).

Na Igreja Católica, em particular, independentemente da Ordem Religiosa e das suas regras e constituições específicas, existiam, em Portugal e na Idade Moderna, restrições alimentares ascetas. “Sendo a refeição considerada um ato litúrgico, prolongamento de todos os demais atos religiosos e espirituais praticados durante o dia, não admira que o comer e o beber no sentido mais lato seja motivo de constante vigilância e reparo, multiplicando-se a feitura de regulamentos e recomendações sobre o trato no refeitório” (Magalhães Mota, 2012, p. 40).

De fato, até o ambiente da sala de refeições era controlado, em muitas das comunidades, através de leituras espirituais, que tinham como função complementar a formação religiosa e desviar as mentes dos cenobitas dos prazeres corporais, direcionando-as para assuntos teológicos (Coelho Dias, 2012; Magalhães Mota, 2012; Silva, 2012). Mas a disciplina dietética dos monges e monjas não era imposta somente por estas práticas, ou seja, pela forma como comiam, mas também pelo tipo de alimentos consumidos e pela sua relação com o calendário litúrgico. (Montanari, 2004). Existiam dias gordos, nos quais estavam autorizados a comer refeições nutritivas, e dias de abstinência, que se caracterizavam pelo consumo de alimentos de pouco aporte energético, como o peixe, a fruta e os vegetais (segundo considerações médicas desse período).

De acordo com a teoria hipocrática, galénica dos humores, que vigorou em Portugal até à Reforma Pombalina, o peixe era considerado um alimento com baixo valor nutricional e impróprio tanto para pessoas saudáveis, quanto para doentes (Ramos; Claro, 2013; Castro, 2023; Oliveira, 2023). Como sustentar, então, os dias de jejum, que no calendário litúrgico aproximavam-se dos 150 dias anuais, e, simultaneamente, preservar a saúde? Através da função corretiva dos condimentos e das especiarias era possível equilibrar o valor nutricional dos alimentos (Castro, 2023).

E o açúcar, que era considerado uma especiaria, era usado essencialmente com este propósito corretivo e medicinal (Mintz, 1985; Lempis, 1999; Ramos; Claro, 2013). Tomás Aquino (séc. XIII) terá dito que “apesar de as especiarias doces serem nutritivas, não são consumidas com esse fim nutricional, mas com o intuito de facilitar a digestão. Por isso, tal como acontece com qualquer outro medicamento, não quebram o jejum” (citado por Mintz, 1985, p.99). Assim, uns ladrilhos de marmelada ou uma malga de arroz-doce após o consumo de peixe poderiam superar uma refeição pouco nutritiva num dia de abstinência (Ramos; Claro, 2013). O açúcar era também usado para conservar os alimentos, designadamente frutas, sendo muito frequente a produção de compotas, caldas e frutas cristalizadas (Montanari, 2004; Ramos, 2019).

Nos dias de festa, Natal, Páscoa, Pentecostes, dia dos santos padroeiros, profissão de um monge, entre outros dias celebratórios, o regime alimentar melhorava quantitativa e qualitativamente para sublinhar a importância da data, tornando-se uma componente cerimonial para solenizar estas ocasiões (Magalhães Mota, 2012; Ramos, 2019; Silva, 2015, 2019). A confeção de doces, particularmente nos períodos festivos, tinha como propósito o consumo interno das comunidades religiosas, mas servia também de agradecimento e reconhecimento de serviços prestados a confessores, procuradores, sangradores, médicos e outros servidores dos cenóbios e, ainda, para presentear familiares ou viandantes, esperando, por vezes, algum tipo de retribuição (Drumond Braga, 2015; Silva, 2012, 2019; Gomes, 2023).

Os doces conventuais eram também uma importante fonte de receitas para a sobrevivência económica destas instituições (Drumond Braga, 2015; Algranti, 2016). As receitas, que em Portugal eram predominantemente da autoria de cenobitas femininas, serviam de guia a outras religiosas da mesma casa e eram pouco pormenorizadas, o que poderia ser simplesmente uma característica das receitas da época (Drumond Braga, 2015).

O controle português da produção e da comercialização do açúcar, do séc. XV a meados do séc. XVII (Lempis, 1999), permitira a disseminação do açúcar no mercado interno (Gomes, 2023). O acesso regular a este produto aliado a uma gradual alteração do papel das especiarias – a sua função dietética deu lugar ao prazer gastronómico (Flandrin, 1999) – proporcionou o desenvolvimento da arte doceira, particularmente na corte e nas cozinhas conventuais (Lopes, 2023), e a valorização do seu papel nas tradições alimentares da sociedade portuguesa (Gomes, 2023).

Este reconhecimento que a doçaria portuguesa obtém a partir da segunda metade do século XVII poderá também estar associado ao *status* social de quem ingressava nos cenóbios. A admissão nestas instituições era vista como uma forma de obtenção de prestígio para algumas famílias. Mosteiros das Velhas Ordens (beneditinos, cistercienses, canónicas regnantes) caracterizavam-se por receber fidalgas, embora fossem também abertos a pessoas não brasonadas. As ordens mendicantes, designadamente as clarissas, muito embora tivessem

uma maior permeabilidade de grupos sociais, gozavam de grande atração no seio da nobreza, tendo sido até escolhidas para recolhimento de membros da família real (Gomes, 2009).

A presença aristocrática nas comunidades religiosas e os estudos realizados aos receituários parecem apontar para “práticas alimentares afins às dos grupos privilegiados, com recursos a muitas e variadas espécies de carne, a doces sofisticados e à presença de gêneros provenientes do Novo Mundo” (Drumond Braga, 2015, p. 30). Ademais, muitos dos receituários conventuais partilham as mesmas receitas presentes em outros receituários manuscritos ou impressos da mesma época, que circulavam entre as classes mais abastadas.

Conquanto, a doçaria feita em casas religiosas tenha elevado reconhecimento social desde a Idade Moderna (desenvolvendo-se em alguns cenóbios produção doceira de cariz quase comercial), não é possível afirmar que as receitas dos doces tenham sido criadas nos conventos. Só se pode dizer que aí eram preparadas com sucesso e que essa doçaria era muito apreciada (Drumond Braga, 2015). Sendo a sua origem indefinida, poderia esta doçaria ser considerada um patrimônio cultural das comunidades religiosas? Poderá algum dia ser considerado patrimônio cultural imaterial da UNESCO? Recordemos que a definição de patrimônio cultural imaterial presente no artigo 2 da Convenção não indica a origem e autenticidade como elementos caracterizadores do patrimônio. O antigo Secretário da Convenção afirma, aliás, que esses conceitos não são relevantes, dado que os patrimônios não são estáticos. Pelo contrário, são dinâmicos devido à transmissão intergeracional e aos contactos interculturais (Curtis, entrevista pessoal, 2020).

PERCURSO METODOLÓGICO

Doçaria conventual, patrimônio cultural?

Este estudo teve como objetivo identificar elementos identitários da doçaria conventual na memória coletiva das religiosas e explorar traços de transmissão intergeracional deste saber tradicional. Para isso, foi realizada uma investigação junto a comunidades religiosas femininas associadas à confeção de doces em Portugal. Num primeiro momento, foi feito um levantamento dos cenóbios que produzem ainda doçaria nesse país, com base em informações fornecidas por comunidades religiosas e delegações regionais de turismo de Portugal. Foram contactados 19 conventos femininos, dos quais sete cenóbios concordaram em participar no estudo, resultando em nove entrevistas realizadas. Demais conventos indicaram falta de tradição na confeção de doces, indisponibilidade para realizar entrevistas e, em alguns casos, preferência por manter a clausura e evitar contatos externos.

As entrevistas foram realizadas no formato semidiretivo, com perguntas-guia previamente elaboradas, permitindo flexibilidade para explorar temas emergentes durante as conversas. Este formato foi escolhido para captar as percepções e experiências das religiosas de forma aprofundada, mas respeitando suas preferências de interação. Foram realizados três tipos de entrevistas: cinco presenciais, duas telefónicas e uma via e-mail, esta última a pedido de uma das participantes. Todas as entrevistas foram realizadas entre os dias 25 de agosto e 2 de outubro de 2020 e tiveram uma duração mínima de 25 minutos e máxima de 55 minutos. As conversas foram gravadas, transcritas e revisadas pelas entrevistadas para garantir a fidelidade dos dados.

As comunidades participantes estão localizadas na Batalha, Louriçal, Montalvo, Roriz, S. Bento da Porta Aberta, Santarém e Viseu. Entre as entrevistadas, seis ocupavam posições de direção nas suas respetivas comunidades, conforme Quadro 1

Quadro 1. Síntese das informações das comunidades e participantes da pesquisa, 2020.

Localização	Ordem religiosa	N.º de entrevistadas	Método de entrevista	Posição na comunidade
Batalha	Visitandinas	2	Presencial	Responsável pela comunidade + Religiosa
Louriçal	Clarissas	1	Telefónica	Responsável pela comunidade
Montalvo	Clarissas	1	E-mail	Responsável pela comunidade
Roriz	Beneditinas	1	Presencial	Responsável pela comunidade
S. Bento da Porta Aberta	Cistercienses	1	Presencial	Responsável pela comunidade
Santarém	Clarissas	1	Telefónica	Responsável pela comunidade
Viseu	Concepcionistas Franciscanas	2	Presencial	Religiosas

Fonte: autoria própria, 2020.

As respostas das entrevistas foram analisadas através de uma abordagem qualitativa, com ênfase na análise temática de conteúdo. Esta metodologia permitiu identificar padrões, temas recorrentes e contrastes nas narrativas das religiosas, especialmente no que diz respeito à transmissão intergeracional do conhecimento sobre doçaria conventual, à percepção das religiosas sobre o papel da doçaria como elemento identitário e patrimonial, e à relação entre a doçaria conventual e as necessidades econômicas das comunidades. O processo de análise incluiu a identificação de tópicos-chave e criação de categorias temáticas, como "transmissão de conhecimento" e "doçaria como patrimônio". As respostas foram agrupadas e interpretadas, comparando-se as comunidades para identificar convergências e divergências e integrando referências teóricas para contextualização.

RESULTADOS

Análise das entrevistas realizadas a representantes das comunidades religiosas

As entrevistas realizadas com nove religiosas revelaram dados variados sobre a doçaria conventual, abordando a sua origem, a transmissão de conhecimento, o papel na sobrevivência econômica das comunidades religiosas e as percepções sobre o reconhecimento da doçaria como patrimônio cultural pela UNESCO. Abaixo, apresentamos uma síntese desses resultados e as citações pertinentes aos diferentes tópicos estudados, descritas no Quadro 2.

Quadro 2. Citações das entrevistadas pertinentes aos diferentes tópicos estudados, 2020.

Origem da doçaria
<ul style="list-style-type: none"> • O biscoito era de origem aqui do convento (...) a casa já tem 300 anos (Louriçal). • A origem dos bolinhos acho que é dos conventos antigos daqui da zona (Santarém). • Foi num convento que uma freira descobriu os diferentes pontos de açúcar, por engano (Viseu). • Havia muitos ovos em abundância, a maior parte dos mosteiros tinham os seus galinheiros (S. Bento da Porta Aberta).
Transmissão de conhecimento
<ul style="list-style-type: none"> • Algumas receitas, pelo menos duas, são belgas [de 1937] (Roriz); • As irmãs francesas ensinaram-me a fazer pastelaria para vender e poder ganhar dinheiro (Batalha); • É bom passar as receitas para outras pessoas, é bom educar os outros nestas receitas (Batalha); • Veio de lá uma senhora ensinar uma irmã a fazer (Santarém); • Sei que se partilhou a receita das bolachas no Brasil. Dentro como fora da Ordem. Mas esse tipo de partilha não perturba a venda daqui (Roriz); • Já demos a receita a muita gente (S. Bento da Porta Aberta); • Nós evitamos dar as receitas a não ser que sejam outros conventos da nossa Ordem. É compreensível porque o segredo é a alma do negócio. Dizem que em Belém não dão a receita dos pastéis de Belém (Viseu).
Identidade e Patrimônio
<ul style="list-style-type: none"> • Da mesma maneira que nós, a nível espiritual, podemos receber um patrimônio da Ordem, da congregação onde estamos, onde entrámos, o nível material também é uma parte do patrimônio. Por isso é um patrimônio importante que devemos aceitar como tal (S. Bento da Porta Aberta). • Eu acho que é das Ordens Religiosas porque o doce típico à base de ovos sempre se criou nos mosteiros (Viseu). • Não é um elemento de identidade, apesar de que nós aqui somos conhecidas por freiras das bolachas. É mais fácil identificar as clarissas e as beneditinas que estiveram nos mosteiros ao longo dos séculos pelos doces, do que pelo bem que fizeram às pessoas, pelo apoio que dão às pessoas mesmo que seja só escutar (Roriz). • É muito boa a doçaria porque nos dá rendimento, mas não é isso que nos define, não é para isso que a gente existe (Roriz). • Tem alguma ligação às comunidades e às Ordens, mas não é algo identitário. A nossa identidade, a nossa presença não depende da doçaria (Louriçal). • Há outras prioridades e possivelmente fora do convento fala-se mais desse aspeto do que dentro (Louriçal).
Sobrevivência das comunidades
<ul style="list-style-type: none"> • A doçaria conventual é uma maneira das irmãs sobreviverem porque isso reverte receitas para a comunidade (Santarém). • Optámos por este tipo de trabalho porque (...) as irmãs com mais ou menos possibilidades físicas podem fazê-lo. Se alguém não puder estar de pé, pode empacotar biscoitos sentada (Louriçal).

- Muitos mosteiros têm ainda venda de doces conventuais porque é uma coisa fácil de fazer, em maior ou menor quantidade, e de preferência que não tenham prazo de validade, que não seja coisa para comer logo. Assim dá para fazer os doces mantendo os nossos horários, o que é essencial para nós (Roriz).
- A doçaria quando começou a entrar nos mosteiros foi para um benefício econômico (S. Bento da Porta Aberta).

Reconhecimento pela UNESCO

- Não me interessa nada que as bolachas sejam reconhecidas pela UNESCO porque gosto muito de bolachas, gosto muito que as bolachas sejam vendidas, mas não me interessa que seja isso que as pessoas conheçam em nós. Acho que desvirtua o que nós somos, se o que as pessoas dão valor é às bolachas (Roriz).
- Seria ótimo porque para nós é um orgulho saber que os monges e as monjas produzem algo que é valorizado, um patrimônio (Viseu).
- Poderia também despertar um bocadinho a curiosidade, não apenas pelo doce em si, mas também por toda envolvimento (Viseu).
- O aumento de turismo poderia ser um bem maior na projeção da doçaria conventual e um benefício econômico para as comunidades que fazem desta atividade o seu ganha-pão do dia a dia (Montalvo).
- Não somos uma empresa, não somos uma pastelaria. É o nosso meio de subsistência (Louriçal).
- Se, após o reconhecimento como patrimônio mundial, a procura fosse muito grande, seria bastante exigente para as Comunidades porque nós não somos uma indústria (Viseu).

Fonte: autoria própria, com base nos dados coletados, 2020.

Origem da doçaria conventual

Algumas religiosas referem-se à quantidade abundante de ovos como uma das causas para origem da doçaria conventual. Relacionam, também, a origem da doçaria conventual às práticas históricas das suas comunidades, embora as referências sejam limitadas e frequentemente baseadas em tradições orais recentes. A representante de Louriçal mencionou que "o biscoito era de origem aqui do convento (...) a casa já tem 300 anos", enquanto que uma religiosa de Viseu afirmou que essa doçaria seria "das Ordens Religiosas porque o doce típico à base de ovos sempre se criou nos mosteiros".

Transmissão de conhecimento

A transmissão do saber culinário revelou-se pontual e, em sua maioria, recente, com relatos de aprendizado entre conventos nacionais e internacionais. Entrevistadas de Roriz e da Batalha relataram que algumas receitas utilizadas no convento foram recebidas de outras casas religiosas estrangeiras, belga e francesa, respetivamente. Algumas religiosas mencionaram a partilha de receitas com conventos ou indivíduos de fora da sua comunidade. A monja de S. Bento da Porta Aberta apresentou grande disposição em compartilhar conhecimento: "Já demos a receita a muita gente", inclusive a outras comunidades religiosas que aprenderam as receitas de compotas. Entretanto, algumas freiras expressaram preocupações em proteger suas receitas para garantir a subsistência das suas respetivas casas religiosas.

Doçaria conventual como elemento identitário

As opiniões das entrevistadas sobre a doçaria conventual enquanto elemento identitário foram divergentes. Algumas religiosas consideraram que a doçaria está enraizada na história e na identidade das comunidades religiosas, ainda que relacionada com a sobrevivência das comunidades: “da mesma maneira que nós, a nível espiritual, podemos receber um patrimônio da Ordem, da congregação onde estamos, onde entramos, o nível material também é uma parte do patrimônio. Foi durante muitos anos o ganha-pão da comunidade, por várias gerações. Por isso é um patrimônio importante que nós devemos também aceitar como tal” (S. Bento da Porta Aberta).

Outras entrevistadas, no entanto, consideraram a doçaria somente um meio prático de sustento, sem qualquer relevância na construção da identidade comunitária. A religiosa de Roriz afirmou que “não é um elemento de identidade, apesar de que nós aqui somos conhecidas por freiras das bolachas”, acrescentando que “é muito boa a doçaria porque nos dá rendimento, (...) mas não é isso que nos define, não é para isso que a gente existe”.

Sobrevivência das comunidades

De fato, independentemente das considerações sobre patrimônio e identidade, todas as religiosas entrevistadas afirmaram que a confecção de doces está intrinsecamente ligada à sobrevivência das comunidades. A responsável de Santarém indicou que “a doçaria conventual é uma maneira das irmãs sobreviverem porque isso reverte receitas para a comunidade”. A simplicidade da produção e a possibilidade de participação por parte de todas as religiosas, sem que a idade ou a condição física sejam um óbice, foram destacadas como vantagens. Como asseverou a responsável de Louriçal: “Optámos por este tipo de trabalho porque (...) as irmãs com mais ou menos possibilidades físicas podem fazê-lo. Se alguém não puder estar de pé, pode empacotar biscoitos sentada”.

Reconhecimento pela UNESCO

Diversas freiras entenderam que o reconhecimento da doçaria conventual como patrimônio cultural por parte da UNESCO poderia trazer benefícios econômicos e visibilidade, podendo até “despertar curiosidade pela dimensão religiosa” (Viseu). Mas, em geral, as entrevistadas mostraram-se preocupadas com o impacto que a integração na Lista do Patrimônio Cultural Imaterial pudesse ter dentro e fora dos mosteiros: “não me interessa nada que as bolachas sejam reconhecidas pela UNESCO porque (...) não me interessa que seja isso que as pessoas conheçam em nós. Acho que desvirtua o que nós somos, se o que as pessoas dão valor é às bolachas” (Roriz). Poderia, ainda, prejudicar o bom funcionamento das comunidades: “talvez não fosse benéfico devido ao nosso sistema de vida recolhida, de clausura, ordem monástica” (Santarém).

DISCUSSÃO

Na análise de conteúdo das entrevistas realizadas a nove freiras, houve uma partilha reduzida de histórias sobre o passado distante. Algumas entrevistadas relataram, é certo, casos de transmissão intergeracional de conhecimento sobre a doçaria conventual, ainda que, na sua maioria, em períodos mais recentes. Esta falta de informação poderá estar ligada ao facto de

antigamente haver circulação oral das receitas (Drumond Braga, 2015), que contribuiu para a perda, ao longo do tempo, de receitas e histórias comunitárias. Poderá também ser explicada por diversos episódios marcantes da História de Portugal, como as invasões francesas (1807-1811), a extinção das Ordens Religiosas (1834) e a implantação da República (1910). Estes acontecimentos resultaram na fuga de religiosas dos conventos e no desaparecimento de uma parte significativa da documentação cenobita (Herculano, 1880; Oliveira Marques, 1977).

No que diz respeito à memória cultural, o que importa não é a história factual, mas o passado tal como é lembrado em grupo. A memória cultural tem a capacidade de transmitir conteúdos ao longo das gerações, incluindo tradição e património (Assmann, 2010), algo que, neste caso, aconteceu apenas de forma pontual. Uma possível interpretação para este desconhecimento a nível grupal poderá ser a falta de interesse pelo tema, já que a doçaria conventual não representa uma prioridade para as casas religiosas e é vista essencialmente como um meio de subsistência. De facto, em todas as entrevistas foi mencionado que a necessidade económica foi a principal motivação para a confeção dos doces nos cenóbios.

Não houve concordância entre todas as entrevistadas relativamente à percepção da doçaria conventual como património ou elemento identitário das casas religiosas. De um lado, algumas freiras defenderam que a doçaria é um património, ainda que relacionado com a subsistência das comunidades. Por outro lado, algumas religiosas referiram que esta atividade não é algo que as defina.

Um dos poucos pontos em comum entre as entrevistadas foi a preocupação com um eventual reconhecimento da doçaria conventual pela UNESCO. A inclusão na Lista de Património Cultural Imaterial poderia prejudicar o funcionamento das comunidades, por ser incompatível com a vida em clausura e por criar uma possível sobrecarga de trabalho. Uma representante do cenóbio de Viseu afirmou que “a nossa identidade não é ser uma empresa e, por isso, se nos deixássemos levar apenas por uma questão de rendimento, podíamos nós, como comunidade e como Ordem, perder a nossa identidade”. Essa “resistência patrimonial” (Santamarina; Del Mármol, 2020, p. 163) está relacionada com o risco de desvirtuação da identidade do grupo e da submissão indesejada à lógica do mercado.

O reconhecimento da UNESCO poderia também criar uma percepção das comunidades religiosas que se afasta do que as freiras querem transmitir para o exterior. A Madre Superiora do mosteiro de Roriz mencionou que, embora a sua comunidade seja conhecida como as “freiras das bolachas”, essa designação simplifica e desvirtua o papel das freiras ao longo dos séculos. “É mais fácil identificar as clarissas e as beneditinas que estiveram nos mosteiros ao longo dos séculos pelos doces do que pelo bem que fizeram às pessoas”, afirmou. Tal receio evidencia o desafio de equilibrar o reconhecimento externo da doçaria conventual com a preservação da identidade religiosa e espiritual destas comunidades.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os elementos obtidos através das entrevistas não permitiram responder de forma peremptória às questões centrais deste estudo: em que medida a doçaria conventual pode ser entendida como um património cultural imaterial? Terá este saber tradicional sido transmitido

de geração em geração nos conventos portugueses? Quais são as percepções das comunidades religiosas sobre a doçaria conventual enquanto patrimônio cultural?

Apesar de dificilmente permitir conclusões taxativas, a análise das entrevistas sugere que a ligação entre o patrimônio alimentar e a religião poderá ter mais importância fora das comunidades religiosas do que dentro delas. A representante do mosteiro de Louriçal afirmou, aliás, que “lá fora fala-se mais sobre isso do que dentro da comunidade, porque são assuntos que não são prioridade para nós”. Um estudo sobre o bolo *jesuíta* refere que a atribuição da autoria de uma receita ao “campo religioso-sagrado parece funcionar, psicologicamente, como fator de valor e qualidade acrescidos” (Franco; Silva, 2023, p. 399). Essa ligação simbólica à Igreja serve como um selo de autenticidade que atrai consumidores, mesmo quando a origem exata da doçaria não é possível de determinar. A representante do mosteiro de Roriz acrescentou que essa ligação “dá mais venda. Um grupo de sujeitas metidas numa casa todas juntas, fechadas, é uma coisa estranha, chama a atenção”.

Será, então, a doçaria conventual uma construção cultural que pertence ao imaginário português? Seria necessário realizar outro estudo que analisasse as representações sociais e a transmissão da memória cultural num público mais alargado.

Chama também a atenção o fato de, nas entrevistas realizadas, existirem várias referências à doçaria conventual de outros países. Não terá mais sentido identificar a doçaria conventual como um patrimônio partilhado por diversos países, transcendendo as fronteiras portuguesas? Poderá esta doçaria representar valores culturais comuns a diferentes regiões do mundo? A análise de estudos realizados em outros países, especialmente na Europa e nas Américas, que tiveram acesso regular ao açúcar durante a Idade Moderna, poderia contribuir para uma compreensão do valor patrimonial da doçaria conventual em diversas geografias. Tal abordagem poderia, eventualmente, apoiar uma candidatura conjunta à Lista de Patrimônio Cultural Imaterial da UNESCO.

REFERÊNCIAS

ADELL, N.; BENDIX, R.; BORTOLOTTI, C.; TAUSCHEK, M. Introduction. In: ADELL, N.; BENDIX, R.; BORTOLOTTI, C.; TAUSCHEK, M. (Ed.). **Between Imagined Communities and Communities of Practice: participation, territory and the making of heritage**. Göttingen: Göttingen University Press, 2015. p. 9-21.

ALGRANTI, M. L. Doces de ovos, doces de freiras: a doçaria dos conventos portugueses no livro de receitas da Irmã Maria Leocádia do Monte do Carmo (1729). **Cadernos Pagu**, v. 17-18, 2016. p. 397-408.

APPADURAI, A. How to make a national cuisine: cookbooks in contemporary India. **Comparative studies in society and history**, v. 30, n. 1, 1988. p. 3-24.

ARAÚJO, E.; SILVA, M.; RIBEIRO, R. O tempo da comunidade e o tempo do turismo: notas sobre duas festas. **Lusófona de Estudos Culturais**, v. 6, n.2, 2019. p. 89-107.

ASSMANN, J. Globalization, Universalism and the Erosion of Cultural Memory. In: ASSMANN, A.; CONRAD, S. (Ed.). **Memory in a global age: discourses, practices and trajectories**. London: Palgrave Macmillan, 2010. 121-137 p.

ASSMANN, A. **Espaços da recordação: Formas e transformações da memória cultural**. Campinas: Editora Unicamp, 2011.

BARTHES, R. Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine. **Annales: Economies, Sociétés, Civilisations**, v. 16, n. 5, p. 977-986, 1961.

BORTOLOTTI, C. A salvaguarda do patrimônio cultural imaterial na implementação da Convenção da UNESCO de 2003. **Revista Memória em Rede**, v. 2, n. 4, 2010. p. 6-17.

CABECINHAS, R.; BARROS, M. Produção de conhecimento, reparação histórica e construção de futuros alternativos; entrevista com Miguel de Barros. **Comunicação e Sociedade**, n. 41, 2022. p. 243-258.

CASTRO, I. O. A releitura do alimento medicamento e os tratados higienistas. In: FRANCO, J.E. (Dir.); DRUMOND BRAGA, I. (Coord). **História Global da Alimentação Portuguesa**. Lisboa: Temas e Debates, 2023. p.159-164.

COELHO DIAS, G. São Bento: o alimento do corpo e do espírito. In: LOBO DE ARAÚJO, M. M. *et al.*, (Coord.). **O tempo dos alimentos e os alimentos no tempo**. Braga: CITEM, 2012. p. 9-15.

COSTA, P.F. O patrimônio cultural imaterial. In: **Patrimônio Mundial: significado, procedimentos e realidades**. Lisboa: Divisão de Edições da Assembleia da República, 2009. p. 147-155.

DEL PASO, F.; DEL PASO, S. **La cocina mexicana de Socorro y Fernando del Paso**. Ciudad de México: Fondo de Cultura Económica, 2016.

DI GIOVINE, M.; BRULOTTE, R. Introduction: food and foodways as Cultural Heritage. In: BRULOTTE, R.; DI GIOVINE, M. (Ed.). **Edible Identities: Food as Cultural Heritage**. London: Ashgate, 2014. p. 1-27.

DRUMOND BRAGA, I. **Sabores e segredos – receitas conventuais portuguesas da Idade Moderna**. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra, Annablume Editora, 2015.

EVERETT, S. Iconic cuisines, marketing and place promotion. In: TIMOTHY, D. (Ed.). **Heritage cuisines – traditions, identities and tourism**. New York: Routledge, 2016. p. 119-131.

FISCHLER, C. Food, self and identity. **Social Science information**, v. 27, n. 2, 1988. p. 275-292.

FLANDRIN, J. L. From dietetics to gastronomy – the liberation of the gourmet. In: FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. (Ed.). **Food: a culinary history**. New York: Columbia University Press, 1999. p. 418-434.

FRANCO, J. E.; SILVA, C. L. Jesuíta, um bolo que se globalizou como a Companhia de Jesus. In: FRANCO, J. E. (Dir.); DRUMOND BRAGA, I. (Coord). **História Global da Alimentação Portuguesa**. Lisboa: Temas e Debates, 2023. p. 399-402.

GIDDENS, A. **The Consequences of Modernity**. Cambridge: Polity Press, 1990.

- GOMES, J. P. De mezinha a iguaria: o açúcar. In: FRANCO, J. E. (Dir.); DRUMOND BRAGA, I. (Coord). **História Global da Alimentação Portuguesa**. Lisboa: Temas e Debates, 2023. p. 35-40.
- GOMES, S. A. Doces obrigações: o exercício abacial no mosteiro de Jesus de Setúbal—sécs. XVI a XVIII. **Revista de História da sociedade e da cultura**, n. 9, 2009. p. 43-85.
- HERCULANO, A. **Opúsculos**. Tomo 1 Questões Públicas. Lisboa: Viúva Bertrand & C.^a Sucessores Carvalho & C.^a, 1880.
- LEMPS, A. H. Colonial beverages and the consumption of sugar. In: FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. (Ed.). **Food: a culinary history**. New York: Columbia University Press, 1999. p. 383-393.
- LONG, L. A folklorist perspective on eating and otherness. In: LONG, L. (Ed.). **Culinary Tourism**. Lexington: University Press of Kentucky, 2004. p. 21-50.
- LOPES, M. S. Ao cheiro da canela: as especiarias e a revolução culinária. In: FRANCO, J. E. (Dir.); DRUMOND BRAGA, I. (Coord). **História Global da Alimentação Portuguesa**. Lisboa: Temas e Debates, 2023. p. 105-110.
- MAGALHÃES MOTA, S. À mesa com os Monges Bernardos: contributos para o estudo dos regimes alimentares nas ordens monásticas regulares. In: LOBO DE ARAÚJO, M. M. *et al.*, (Coord.). **O tempo dos alimentos e os alimentos no tempo**. Braga: CITCEM, 2012. p. 39-50.
- MESKELL L. States of Conservation: protection, politics, and pacting within UNESCO's world heritage committee. **Anthropological Quarterly**, v. 87, n. 1, 2014. p. 217-243.
- MINTZ, S. **Sweetness and Power** – the place of sugar in Modern History. New York: Penguin, 1985.
- MONTANARI, M. **Food is culture**. New York: Columbia University Press, 2004.
- NOYES, D. The judgement of Solomon: global protections for tradition and the problem of community ownership. **Cultural Analysis**, California, n. 5, 2006. p. 27-56.
- NOYES, D. **Traditional culture: how does it work?** Indiana University. Disponível em: <https://scholarworks.iu.edu/journals/index.php/mar/article/view/1046/1120>. Acesso em: 26 jul. 2024.
- OLIVEIRA, R. P. Caldos, carne e pão: a alimentação dos doentes. In: FRANCO, J. E. (Dir.); DRUMOND BRAGA, I. (Coord). **História Global da Alimentação Portuguesa**. Lisboa: Temas e Debates, 2023. p. 123-128.
- OLIVEIRA MARQUES, A. H. **História de Portugal**. v. II. Lisboa: Palas Editores, 1977.
- PARGA DANS, E.; ALONSO GONZÁLEZ, P. Sustainable Tourism and social value at World Heritage sites: towards a conservation plan for Altamira, Spain. **Annals of Tourism Research**, n. 74, 2019. p. 68-80.
- PAXSON, H. Re-inventing a tradition of invention: Entrepreneurialism as heritage in American artisan cheesemaking. In: BRULOTTE, R.; DI GIOVINE, M. (Ed.). **Edible Identities: Food as Cultural Heritage**. London: Ashgate, 2014. p. 29-38.

RAMOS, A.; CLARO, S. **Alimentar o corpo, Saciar a alma**. Ritmos alimentares dos monges de Tibães, século XVII. Porto: Edições Afrontamento, 2013.

RAMOS, A. **Viúvas de Braga**. Vila das Aves: Ficta Editora, 2019.

RAMSHAW, G. Food, heritage and nationalism. In: TIMOTHY, D. (Ed.). **Heritage cuisines – traditions, identities and tourism**. New York: Routledge, 2016. p. 53-64.

RIBEIRO, R.; PINTO, M.; LIMA, M. E. DE O. Nota introdutória: ressignificações da festa e identidades comunitárias. **Revista Lusófona De Estudos Culturais**, v. 6, n.2, 2019. p. 7-14.

SAMMELLS, C. Haute traditional cuisines: How UNESCO's List of Intangible Heritage links the cosmopolitan to the local. In: BRULOTTE, R.; DI GIOVINE, M. (Ed.). **Edible Identities: Food as Cultural Heritage**: Ashgate, 2014. p.141-158.

SANTAMARINA, B.; DEL MÁRMOL, C. Para algo que era nuestro... ahora es de toda la humanidad: el Patrimonio Mundial como expresión de conflictos. **Revista de Antropología Chilena**, Chungara, v. 52, n. 1, 2020. p. 161-173.

SILVA, R. Alimentar o corpo e o espírito no convento de Nossa Senhora dos Remédios de Braga no século XVII. In: LOBO DE ARAÚJO, M. M. *et al.* (Coord.). **O tempo dos alimentos e os alimentos no tempo**. Braga: CITCEM, 2012. p. 79-90.

SILVA, R. Os hábitos alimentares das religiosas do convento dos Remédios de Braga (século XVIII). In: LOBO DE ARAÚJO, M. M.; ESTEVES, A. (Coord.). **Hábitos alimentares e práticas quotidianas nas instituições portuguesas**. Braga: Lab2PT, 2015. p. 9-16.

SILVA, R. Introdução – A produção e o consumo de doces nos conventos femininos de Braga. In: RAMOS, A. **Viúvas de Braga**. Vila das Aves: Ficta Editora, 2019. p. 13-20.

SONNENFELD, A. Preface. In: FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. (Ed.). **Food: a culinary history**. New York: Columbia University Press, 1999. p. 15-18.

SOUSA, F. **A Participação na Salvaguarda do Património Cultural Imaterial - O papel das Comunidades, Grupos e Indivíduos**. Alenquer: Memória Imaterial CRL, 2018.

TAUSCHEK, M. Imaginations, Constructions and Constraints: some concluding remarks on Heritage, Community and Participation. In: ADELL, N.; *et al.* (Ed.). **Between Imagined Communities and Communities of Practice: participation, territory and the making of heritage**. Göttingen: Göttingen University Press, 2015. p. 291-306.

TIMOTHY, D.; RON A. S. Religious heritage, spiritual aliment and food for the soul. In: TIMOTHY, D. (Ed.). **Heritage cuisines – traditions, identities and tourism**. New York: Routledge, 2016. p. 104-118.

TOVAR, M.C. entrevista presencial, 23 de setembro de 2020.

UNESCO - Organização das Nações Unidas para a Educação, Ciência e Cultura. **Convenção para a Proteção do Patrimônio Mundial, Cultural e Natural**, [S.l.], 1972.

UNESCO - Organização das Nações Unidas para a Educação, Ciência e Cultura. **Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial**, [S.l.], 2003.

Alimentação, ritual e reconstrução da Casa Sagrada em Timor-Leste

Food, ritual and the reconstruction of the Sacred House in East Timor

Alimentación, ritual y reconstrucción de la Casa Sagrada en Timor-Leste

DOI: <https://doi.org/10.70051/mangt.v4i2.65057>

Luisa Coutinho | luisa_coutinho@hotmail.com

<https://orcid.org/0000-0002-1938-5006>

Universidade Nova de Lisboa (UnL), Lisboa, Portugal

Recebimento do artigo: 31-julho-2024

Aceite: 23-dezembro-2024

COUTINHO, L. Alimentação, ritual e reconstrução da Casa Sagrada em Timor-Leste. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 4, n.2, p. 95-113, dez. 2024.



RESUMO

Este artigo baseia-se em um trabalho de campo desenvolvido em Timor-Leste, em 2018, e parte da visita a uma aldeia montanhosa para observar e participar nas cerimónias e rituais para a reconstrução de uma Casa Sagrada ou Uma Lulik. Esta comunidade, país e região enquadram-se nas chamadas “sociedade de casas” em que a Casa pode ser entendida como grupo de parentesco, unidade ritual e política que tem na alimentação e nos rituais uma forma de legitimação. Durante as cerimónias, tornou-se evidente a importância dos rituais, dos sacrifícios animais, da divisão da sua carne na renovação dos laços de aliança entre as Casas receptoras de mulheres e Casas dadoras de mulheres, dos espécimes alimentares servidos no banquete e da presença do ambiente natural e da sua transformação à mesa. Este foi um pretexto para a partir da origem, circulação entre territórios, produção e consumo dos alimentos identificados, refletir sobre como os alimentos de origem vegetal e animal são apropriados, percebidos e transformados e, como seres sencientes de acordo com crenças animistas, se tornam alimentos rituais.

Palavras-chaves: Gastronomia; Alimentação ritual; Transformação alimentar; Uma Lulik; Animismo; Timor-Leste.

ABSTRACT

This article is based on a fieldwork carried out in Timor-Leste in 2018, and starts with a visit to a mountain village to observe and participate in ceremonies and rituals for the reconstruction of a Sacred House or Uma Lulik. This community, country and region are part of the so-called “society of houses” in which the House can be understood as a kinship group, a ritual and political unit that has food and rituals as a form of legitimation. During the ceremonies, the importance of the rituals, the animal sacrifices, the division of their meat to renew the bonds of alliance between the wife-taker Houses and the wife-giver Houses, the food specimens served at the banquet and the presence of the natural environment and its transformation at the table became clear. This was a pretext for reflecting on the origin, circulation between territories, production and consumption of the foods identified, on how foods of plant and animal origin are appropriated, perceived, transformed, and as sentient beings according to animist beliefs, become ritual foods.

Keywords: Gastronomy; Ritual food; Food transformation; Uma Lulik; Animism; Timor-Leste.

RESUMEN

Este artículo se basa en un trabajo de campo realizado en Timor-Leste en 2018, y comienza con una visita a un pueblo de montaña para observar y participar en ceremonias y rituales para la reconstrucción de una Casa Sagrada o Uma Lulik. Esta comunidad, país y región forman parte de la llamada “sociedad de las casas” en la que la Casa puede entenderse como un grupo de parentesco, una unidad ritual y política que cuenta con la comida y los rituales como forma de legitimación. Durante las ceremonias se puso de manifiesto la importancia de los rituales, los sacrificios de animales, la división de su carne para renovar los lazos de aliança entre las Casas receptoras y las Casas dadoras de esposas, los especímenes alimenticios servidos en el

banquete y la presencia del entorno natural y su transformación en la mesa. Este fue un pretexto para reflexionar sobre el origen, la circulación entre territorios, la producción y el consumo de los alimentos identificados, sobre cómo se apropian, perciben y transforman los alimentos de origen vegetal y animal y, como seres sensibles según las creencias animistas, se convierten en alimentos rituales.

Palabras claves: Gastronomía; Alimentos rituales; Transformación alimentaria; Uma Lulik; Animismo; Timor-Leste.

INTRODUÇÃO

Aderi com entusiasmo ao repto lançado neste dossier temático da revista *Mangút-Gatromias e Circum-navegações*. Considerei que o meu contributo mais pertinente para esta temática seria a partir da observação participante em trabalho de campo desenvolvido na República Democrática de Timor-Leste (RDTL), em 2018, no âmbito do meu doutoramento em Antropologia (Coutinho, 2023), numa visita que fiz a uma aldeia com o intuito de observar e participar nas cerimónias rituais para a reconstrução de uma *Uma Lulik*, termo tétum¹, que em Português se pode traduzir como “Casa Sagrada”. Estas cerimónias envolveram rituais, sacrifícios animais, espécimes alimentares preparados, servidos e consumidos, e a presença do ambiente natural transformado num banquete no contexto de um cerimonial de resinificação de identidade e espiritualidade. As cerimónias fizeram-me pensar na origem dos alimentos que identifiquei neste artigo, na circulação de pessoas, animais, plantas e de processos entre os territórios do império colonial português, na produção e consumo dos alimentos e na forma como humanos, animais e vegetais se entrelaçam profusamente à mesa.

A circulação de pessoas e alimentos de origem vegetal e animal entre espaços coloniais do império português é conhecida, assim como noutros regimes coloniais de outras metrópoles, e mesmo entre metrópoles. Em Timor-Leste, é possível que a reduzida presença de colonos portugueses e o interesse periférico desta colónia asiática no império colonial português, tenha influenciado essa circulação alimentar.

A presença portuguesa em Timor teve início no século XVI com posições mercantis na costa e a propagação progressiva de missões religiosas da Ordem de São Domingos no interior da colónia. Timor português manteve-se até ao início do século XVIII sob o domínio dos capitães-mores, até ser nomeado o primeiro governador colonial. Michael Leach (2017) enfatiza uma longa era do que chama de “domínio indireto” dos portugueses, parte de um processo colonial de cooptação da autoridade tradicional timorense. Janet Gunter (2008) argumenta que o domínio indirecto português foi consolidado entre finais do século XIX e início do século XX através da agência das elites locais e que a proporção de contacto entre timorenses e não timorenses, entre os quais portugueses, era muito reduzida.

¹ Idioma nacional e oficial de Timor-Leste, de origem malaio-polinésio e que se constitui como língua franca no território. Com a chegada dos portugueses ao território, o tétum absorveu muitos vocábulos da língua portuguesa. A língua também pode ser vista como um instrumento de comunicação e de circulação de vocábulos e de conceitos, no contexto colonial.

A colonização portuguesa tornou-se mais efetiva no século XX, mas a circulação de portugueses da metrópole na colônia de Timor era escassa. Muitas comunidades timorenses e do Sudeste Asiático definem-se a elas próprias como compostas de pessoas de dentro e de fora, integrando os portugueses como irmãos mais novos vindos do exterior (Sahlins, 2008). Timor não constituía o destino preferencial dos funcionários coloniais e a sua movimentação para Timor não era abundante. No entanto, regista-se a circulação de funcionários coloniais provenientes de Goa e de Cabo Verde, dentre outras geografias do império português. Não obstante, esta circulação de pessoas e contacto resultou na troca de saberes e de técnicas, assim como em imposições e tensões, nomeadamente a nível da produção agrícola e animal, no campo gastronómico e ritual.

A presença colonial portuguesa e da Igreja Católica num território com populações fundamentalmente animistas, produziu momentos de tensão entre catolicismo e animismo. Vários rituais sagrados animistas timorenses foram proibidos, mas permaneceram diversos cultos praticados pelas populações locais, nomeadamente os sacrifícios animais. A coexistência entre animismo e catolicismo permanece. Como o animismo é sobretudo prático, a sua coexistência com o catolicismo não é necessariamente uma contradição. O animismo é um sistema de crenças incorporado nas atividades práticas do dia-a-dia (Fox, 1987). Segundo Sprenger (2017, p.32), “o animismo cobre dúvida tanto quanto crença, adivinhação e experimentação, tal como a tradição e a convenção”. Tais alteridades no centro da sociabilidade – de espíritos e humanos, autóctones e estrangeiros – estão também presentes nos conceitos de origem heterogêneos (Sprenger, 2017).

Neste artigo, procuro abordar o ritual associado à reconstrução da *Uma Lulik* enquanto factor de reafirmação da identidade da espiritualidade timorense e da identidade das Casas envolvidas nas cerimónias. O país insere-se numa vasta região de “sociedades de casas”. A Casa timorense congrega várias dimensões, nomeadamente um significado acumulado de linhagem e estrutura física, e de unidade ritual que tem correspondência à *Uma Lulik*. A grafia de Casa com a primeira letra maiúscula tem o propósito de evitar confusão entre este conceito e a noção de casa enquanto edifício de habitação. Segundo Andrew McWilliam (2005), a reconstrução da *Uma Lulik* enquanto construção simbólica e material, ao consolidar os valores da Casa e os vínculos entre pessoas e lugares de origem, tem sido fundamental na restauração da estrutura social do país e na construção do Estado-nação moderno. Nesse tipo de organização social em que a Casa ocupa papel central, os rituais formam um legado constitutivo da identidade de cada uma das Casas (Carsten Hugh-Jones, 1995). De acordo com Simião (2020, p. 14), a Casa põe “em ação não apenas uma cosmologia (marcada pela agência dos ancestrais no mundo e pelo respeito aos espíritos da terra), mas um sentido de lealdade, colaboração, antagonismo e/ou subordinação entre grupos de pessoas”. As cerimónias de reconstrução da *Uma Lulik* em que participei, inscrevem-se no reforço destes valores da Casa, dos vínculos e da identidade.

Este artigo procura também dar relevância à dimensão simbólica associada aos alimentos ligados ao ritual e às cerimónias no sentido mais lato, assim como à origem e circulação colonial dos alimentos identificados nas cerimónias.

METODOLOGIA

O artigo reflete, em grande medida, a observação participante da referida visita que fiz à aldeia e procura articular os espécimes vegetais identificados, árvores e arbustos, tubérculos e cereais, animais envolvidos em rituais, tabus alimentares e relações de aliança entre Casas doadoras de mulheres e Casas receptoras de mulheres.

A minha visita à aldeia e participação nas cerimónias foi possível por intermédio de um dos meus interlocutores, que desenvolveu todas as diligências necessárias para organizar a viagem, estabelecer o programa das cerimónias e colocar-me em contacto com os elementos-chave desta investigação.

A metodologia utilizada na investigação que alicerça este artigo incluiu: observação participante, entrevistas semi-estruturadas individuais e coletivas dos representantes das Casas, com papéis relevantes para as temáticas em estudo, conversas informais, assim como o recurso ao diário de campo da referida visita à aldeia. As entrevistas tomaram a forma de conversas guiadas (Lofland e Lofland, 1995. Hampshire *et al.*, 2014. Pina-Cabral e Lima, 2005), relacionados com os temas em foco.

As entrevistas foram conduzidas em português sempre que a facilidade de expressão dos interlocutores o permitia, socorrendo-me dos meus conhecimentos de tétum e de apoio linguístico, sempre que necessário. Na maioria dos casos, as entrevistas foram gravadas por permitir reter informação mais completa e fidedigna, assim como revisitá-la sempre que fosse preciso. Os guiões das entrevistas, previamente preparados, serviram para estruturar as entrevistas de uma forma flexível, respeitando o fluxo da conversa. Neste processo de co-construção da narrativa, criei vários tipos de conexões. Como argumentam Hampshire *et al.* (2014), estabelecer conexões e posicionar-se como *insider* pode permitir ao investigador penetrar mais profundamente no mundo dos interlocutores.

Antes de prosseguir com o percurso metodológico, após esta introdução, procurarei caracterizar brevemente Timor-Leste na atualidade, para uma melhor contextualização e compreensão da temática.

O CONTEXTO TIMORENSE

A República Democrática de Timor-Leste, conhecida como Timor-Leste, é um país do Sudeste Asiático localizado no cruzamento entre a Ásia, a Oceânia e os oceanos Índico e Pacífico. O país celebrou a independência em 2002, sendo a mais jovem nação do século XXI. Os primeiros contactos conhecidos de timorenses com estrangeiros terão ocorrido de forma continuada com mercadores chineses que frequentavam a ilha com finalidades comerciais, séculos antes dos portugueses, em busca de produtos como o sândalo, madeira utilizada na produção de incenso e de perfumes. Benedict Anderson (1990) e Ricardo Roque (2010) referenciam a relação política de vassalagem de Timor ao império javanês de Majapahit, no século XIV. Como já referido, as primeiras interações com os portugueses ocorreram no século XVI. Quase cinco séculos depois, o processo de descolonização iniciado foi violentamente interrompido pela ocupação indonésia que decorreu durante 24 anos (1975-1999) e que

resultou na morte de cerca de um terço da população e na destruição das infra-estruturas nacionais.

A localização geográfica do território timorense, assim como as interações comerciais e a colonização portuguesa e indonésia referidas, influenciaram tanto a produção de alimentos vegetais, animais e a sua confeção, como interferiram nos rituais de sacrifício animal.

Actualmente, a RDTL conta com 22 anos de independência e um sistema político semi-presidencialista. O país integra as Nações Unidas (UNDP, 2022) e a Comunidade de Países de Língua Portuguesa (CPLP). Demograficamente, Timor-Leste tem cerca de 1.400.000 habitantes, com uma densidade populacional acentuada na capital, Díli. A maioria da população tem menos de 25 anos. A taxa de alfabetização ronda os 70%. Culturalmente, as populações têm influências austronésias e melanésias, para além da influência portuguesa, indonésia e chinesas que também se reflectem na gastronomia. Os grupos sócio-linguísticos são numerosos. Espiritualmente, os timorenses identificam-se maioritariamente como católicos e /ou animistas (UNDP, 2022).

Geograficamente, o país ocupa uma área territorial de cerca de 15.000 km², na metade oriental da ilha de Timor e partilha fronteira terrestre a oeste com Timor Ocidental (República da Indonésia), sendo que a sul faz fronteira marítima com a Austrália. Este país montanhoso tem um clima tropical quente e húmido, com amplitudes térmicas entre os 15 °C nas regiões montanhosas e os 30 °C na capital - que se situa na costa norte - e na ponta leste. Timor-Leste tem duas estações anuais: a estação seca e a estação das chuvas (entre dezembro e maio), e está sob o regime de monções, enfrentando cheias e deslizamentos de terras frequentes. O sector agrícola emprega cerca de 80% da população activa. A economia de mercado depende massivamente do petróleo e tem crescido significativamente. O café, muito dele orgânico, é o segundo maior produto de exportação. Apesar do crescimento económico, cerca de 40% da população vivem em situação de vulnerabilidade social (UNDP, 2022).

Este é, sumariamente, o retrato do país onde desenvolvi investigação e no qual participei nas cerimónias rituais para a reconstrução da *Uma Lulik*, em 2018, numa aldeia do interior.

OS PÉS DE CAFÉ E A MADRE-CACAU

Parti de Díli, zona costeira, rumo às montanhas, numa camioneta de caixa aberta cheia de parentes da *Uma Lulik* a reconstruir. A viagem ruidosa foi pautada pela cacofonia das vozes e do barulho do motor da camioneta, pelas estradas irregulares, percurso sinuoso. As fissuras profundas encontradas no caminho derivavam do deslizamento de terra provocado pelas chuvas fortes. Horas depois desta trajetória, chegávamos à aldeia onde estavam a ser preparadas as cerimónias. Apesar da altitude em que a aldeia se situa, ela tem zonas planas. Extensões de tapetes de erva de um verde intenso eram pontuadas por madres-cacau, árvores altas cujos ramos parecem pairar na paisagem, que coexistiam estrategicamente com os pés de café.

As primeiras referências à cultura do café em Timor-Leste datam de meados do século XVIII e início do século XIX, durante a administração colonial portuguesa do território. Em meados do século XIX, o café impulsionou um comércio regional florescente. Todavia, a sua

produção generalizada ocorreu entre o final deste século e início do século XX, quando sucessivos governadores coloniais forçaram as populações rurais, especialmente as que viviam nas regiões montanhosas, a cultivar cafeeiros e a colher café nas suas pequenas explorações familiares. Durante a primeira metade do século XX, foram feitas várias tentativas para estabelecer grandes plantações comerciais, a maioria das quais ficaram sob controlo do governo colonial a partir da segunda metade do século.

Até à década de 1950, a exportação de café era essencialmente dirigida à Macassar (ou Makassar) e à Surabaya (Indonésia), mas as carreiras marítimas regulares para a metrópole permitiram uma maior circulação com Portugal.

Inicialmente, a variedade cultivada pertencia à espécie arábica, cuja qualidade granjeou fama em diferentes mercados, desde meados do século XIX. No início do século XX foi introduzida a espécie robusta. Na primeira metade deste mesmo século, ocorreu em Timor-Leste um fenómeno natural com o surgimento do híbrido de Timor, resultante do cruzamento das duas espécies. No final da era colonial portuguesa, a produção de café representava mais de 80% das exportações. "Desde os anos 50 que a cultura do café era apoiada pelos Serviços Agrícolas de Timor através da distribuição de plantas e de árvores de sombreamento, estabelecimento de estações de benefício e investigação sobre as melhores variedades a utilizar" (Henriques e Carvalho, 2013, p. 383). O café, instrumento de ocupação e dominação colonial, obrigava a um certo ritmo de trabalho e ao estabelecimento de vínculos laborais e hierárquicos nativos e coloniais. A produção de café, proveniente originalmente do continente africano, evoca trânsitos coloniais de produtos introduzidos pelos portugueses. O café representa, atualmente, uma importante fonte de rendimento desta aldeia.

A madre-cacau (*Paraserianthes falcataria*) parece ser, neste contexto, a árvore de eleição para o sombreamento das plantas de café. Pés de café e madre-cacau tornam-se, de certa forma, "espécies companheiras" (Haraway, 2021), que se possibilitam mutuamente, a primeira amplamente plantada no Sudeste Asiático para proporcionar sombra e abrigo para o café (tétum: *kafé-hun*) e a segunda a beneficiar da convivência entre elas para se desenvolver na sua sombra e abrigo. A madre-cacau é autóctone do sudoeste asiático, de rápido crescimento, conhecida em Timor-Leste como *Ai-santuco* ou *Ai-santuku*². Para além de proporcionar sombra e abrigo aos pés de café, a madre-cacau também o faz em relação ao cacau, chá, entre outras culturas (Lança e Parreira 2004; Orwa *et al.* 2009).

As árvores têm para os timorenses uma importância primordial. Fonte de alimento, de materiais de construção das casas e de utensílios domésticos, de lenha e de regeneração do solo, os timorenses elevaram a árvore:

"(...) à categoria de símbolo, do qual decorrem quase todas as suas actividades sagradas e profanas. A árvore é, conseqüentemente, o símbolo de uma ordem, o esteio do mundo cósmico que a envolve, a sua representação mais fidedigna. À árvore são dedicados cuidados especiais (...). Na árvore são guardadas as secundinas³ dos recém-nascidos e é nos seus ramos que ainda na segunda metade do século XX, em determinados locais, se dependuram os corpos dos falecidos antes do seu

² As nomenclaturas das árvores, em tétum, são sempre constituídas pelo prefixo *Ai* seguido do nome da espécie, como neste caso *Ai-santuco*.

³ Nome dado à placenta e às membranas que envolvem o recém-nascido, expelidas depois do parto.

enterramento definitivo. Junto da árvore, ou à sua sombra, reúnem-se as grandes assembleias a fim de discutir os destinos da comunidade. (...) Além de “árvore da vida”, símbolo do poder regenerador da Natureza, ela é o “centro-imagem” do mundo dos vivos e ainda o próprio “eixo” desse mundo tripartido em que, a partir do esteio visível, as regiões celestiais e infra-terrenas se intercomunicam. (...) A “árvore celestial” é a contrapartida da “árvore da vida”, demonstrando (...) a identificação com a natureza e o símbolo. A árvore manifesta o poder sagrado pela sua regeneração periódica. Tanto os animistas como os timorenses cristianizados se religam à árvore por placentas místicas. (...) Parece-nos ser a “árvore invertida ou celestial” a que poderá testemunhar influência estrangeira (...). É aquela de mais generalizada admissão entre os povos indonésios que foram sujeitos à cultura hindu. (Cinatti e Galhano, 1987, p. 162-163).

As árvores, e neste caso, as madre-cacau surgem-nos como uma presença visível na paisagem onde decorreram as cerimónias de reconstrução da *Uma Lulik*, cumprindo também a sua função de protetora dos pés de café ou cafeeiros, cujo produto final – o café, esteve à mesa das mesmas cerimónias.

A INTERLOCUÇÃO NO RECINTO DAS CERIMÓNIAS

Foi neste cenário natural verde de pés de café e de madre-cacau que eu tive a primeira impressão da aldeia, enquadrada numa paisagem de grande beleza. Duas grandes casas ladeavam a entrada da aldeia, uma delas pertencente ao chefe de *suco*⁴, e onde eu fiquei alojada. No caminho para o recinto onde se encontram três *Uma Lulik* e onde se realizaram as cerimónias, estavam várias campas de familiares das Casas.

No recinto da cerimónia, eu e a comitiva dos meus companheiros de viagem fomos recebidos pelos representantes da família: o *lia nain*, termo em tétum que em português significa “senhor da palavra” da sua Casa e que atua como seu representante cultural e ritual; os anciãos – conselheiros que presidem aos rituais e que velam pela *Uma Lulik*, e o chefe de *suco*. Após cumprimentar as pessoas que o meu interlocutor me ia apresentando, no meio dos olhares curiosos de quem não me conhecia - a esmagadora maioria dos presentes, fui tentando perceber o que se ia passar, quando é que teria oportunidade de entrevistar o *lia nain* e os anciãos, quando iriam ser celebrada a missa, o ritual e as cerimónias. Fui recebida com simpatia, com sorrisos sempre que o meu olhar se cruzava com alguém, apertos de mão dos homens e beijos das mulheres, que eu imaginava serem os/as representantes das suas Casas.

Depois das apresentações e dos cumprimentos, partilhámos um lanche oferecido pelos aldeões, com comida local, composto por batata-doce, mandioca e taro (uma subespécie de inhame) que constituem as principais culturas alimentares do país. Estes alimentos representam a influência da cultura alimentar melanésia baseada em raízes e tubérculos, no caso do taro, mas também a circulação colonial de culturas e alimentos, no caso da batata-doce e da mandioca que são provenientes do continente americano. O café de cafeteira, por vezes já misturado com açúcar branco, este último muito possivelmente introduzido pelos

⁴ Responsável político-administrativo da divisão administrativa chamada *suco*, termo tétum. O *suco*, por sua vez, é formado por diversas aldeias.

portugueses a partir da sua produção no Brasil, demonstram duas influências alimentares portuguesas e a circulação colonial de alimentos.

A diversidade de origem dos alimentos que constituíram o lanche, encontrava paralelo na variedade de materiais das casas do recinto. A casa onde o lanche foi servido era feita de zinco, material importado que, pelo seu baixo custo, se tem vulgarizado em Timor-Leste. Pintada de verde, esta casa contrastava com as três *Uma Lulik* feitas de materiais naturais tradicionais, madeira e capim, muito mais frescas, de tons mais sóbrios e com estruturas físicas e simbólicas bem mais complexas. Os telhados das *Uma Lulik* são de quatro águas, inclinados, com uma cobertura quase até ao chão feita de espessos molhos de capim alinhados, cumprindo praticamente a função de paredes exteriores. A sua estrutura interna é feita de madeira e integra pilares, plataformas, remates da cobertura e outros elementos também de madeira. No decorrer do processo de reconstrução das *Uma Lulik*, as casas também são alimentadas por folha de bétel e noz de areca (produtos vegetais), que são colocadas junto dos pilares.

Durante a minha observação do ambiente em que decorriam as conversas, fui ouvindo o chefe de *suco* a comunicar em mambai (ou mambae), uma das 16 línguas de Timor-Leste, o segundo maior grupo sociolinguístico de Timor-Leste. No meio deste encontro, fui assistindo a debates amigáveis sobre *tara bandu* e as interferências das organizações não governamentais (ONG) presentes em Timor-Leste que traziam outras perspetivas e emitiam recomendações sobre costumes locais.

Este mecanismo *tara bandu* tem sido utilizado como instrumento de pacificação social, mas também de domesticação e controlo das condutas individuais e coletivas pelo Estado, em colaboração com outros atores como a Igreja Católica, ONG's e autoridades locais (...). A utilização de uma linguagem mais próxima dos cidadãos permite que esta regule mais eficazmente a sua conduta (Meneses; Araújo; Gonçalves, 2017, p. 134-135).

No meio destes debates, a dada altura em que estavam reunidos o *lia nain* e os anciãos, o meu interlocutor apresentou-me aos elementos presentes e apresentou a minha investigação e o quanto esta pesquisa era importante para a história da sua Casa. Foi um momento importante de introdução e de valorização da investigação perante os representantes da família e potenciais interlocutores. Em seguida, eu apresentei sucintamente os objetivos da investigação relacionada com o doutoramento e o foco do meu trabalho. Também indiquei as perguntas que gostaria de fazer e solicitei a partilha de documentos e fotografias. O *lian nain* pediu-me para entregar por escrito as perguntas, que se relacionavam com as Casas.

Mais tarde, apercebi-me que, neste encontro alargado estavam presentes três famílias interligadas entre si, em que o fundador das Casas – ponto de origem comum – desempenhara um papel fundamental de constituição e de interligação das mesmas. O fundador pertencia à classe dos *liurais* - expressão tétum para 'senhores territoriais', que até início do século XX governavam os múltiplos pequenos reinos em que Timor oriental estava dividido. Apesar do cargo ter sido abolido no começo do século XX e os reinos divididos em *sucos*, o título de *liurai* ou de descendente de *liurai* permanece em diversas zonas, sobretudo rurais, e contém uma carga simbólica e política importante que os torna elementos preferenciais como candidatos às eleições locais para chefe de *suco* e chefe de aldeia. Estas famílias pertencem à mesma geração de parentesco e fazem parte de um coletivo multi-situado em diferentes zonas que abrange uma área geográfica considerável, um pouco por todo Timor-Leste.

Por entre as conversas, fui observando a azáfama das pessoas na preparação do banquete, as mulheres a colocarem os alimentos preparados por elas numa longa mesa formada a partir de mesas mais pequenas alinhadas contiguamente. Pude presenciar uma divisão laboral por géneros, em que tarefa de cozinhar é atribuída às mulheres. A transformação de alimentos crus (ligados à natureza) em cozinhados (o que implica a sua modificação) traduz uma ação cultural, para de seguida por via da decomposição os alimentos retornarem à natureza (Lévi-Strauss, 2004).

O “BANQUETE” – JANTAR

Na grande mesa, os alimentos foram dispostos em travessas. Diferentes variedades de batata-doce (*Ipomoea batatas L. (Lam.)*) de sabores e tonalidades diferentes, amarelas, laranjas e roxas, e mandioca (*Manihot esculenta Crantz*) cortada em pedaços, coexistiam ao lado de travessas de arroz. Do ponto de vista agrícola e alimentar, Timor-Leste situa-se no cruzamento entre a cultura melanésia já referida e a cultura javanesa do cultivo e consumo do arroz.

O arroz (*Oryza sativa L.*) esteve presente em significativa quantidade, como um dos principais elementos da dieta timorense. O seu consumo e produção são anteriores à chegada dos portugueses, mas a sua generalização e aumento exponencial decorreu durante a ocupação militar indonésia. A ilha de Java (Indonésia) é um dos maiores produtores mundiais de arroz. O aumento significativo da produção de arroz não é suficiente para o consumo interno e a importação de arroz do Sudeste Asiático tem sido uma constante. A ocupação indonésia alterou significativamente a alimentação no território, introduzindo a massificação do arroz, assim como novos alimentos, temperos e modos de preparação provenientes de diferentes áreas da Indonésia.

Outro alimento presente no jantar foi o milho (*Zea mays L.*), outro produto originário da América e que terá sido introduzido pela colonização portuguesa. O milho é cozinhado sobretudo num dos pratos nacionais mais conhecidos, o *batard'an* que inclui também abóbora e feijão, outros dois alimentos americanos transplantados pelo trânsito colonial. O milho é um dos alimentos essenciais da nutrição timorense e base principal das refeições. A sua cultura é sobretudo orgânica. O baixo rendimento do cultivo é agravado com perdas no seu armazenamento, sobretudo devido ao gorgulho. A maioria das famílias de agricultores sofre de insegurança alimentar, produzindo cereais básicos como milho e/ou arroz em quantidade que não é auto-suficiente para todo o ano. A produção associada à escassez de rendimentos para a compra, resulta habitualmente em malnutrição, o que constitui um problema nacional significativo. Projeta-se a melhoria da segurança alimentar através do aumento da produção das cinco principais culturas alimentares: milho, arroz, batata-doce, mandioca e amendoim (UNDP, 2022). O milho está associado a rituais, a própria sementeira do milho é acompanhada por preces e pelo sacrifício de um frango, para congregar a “alma” do milho, enquanto na colheita as preces visam recolher o corpo e a alma das plantas (Sousa, 2010). Josh Trindade (2011) salienta que, nas relações entre pessoas e natureza, *Lulik* (sagrado) regula a interação com a natureza, exigindo que a natureza, como a terra, árvores, água e rochas, seja protegida e respeitada. Os rituais antes das plantações e depois das colheitas são manifestações de agradecimento e valorização à terra que lhes dá boas colheitas, assim como de esperança de bons resultados futuros. As cosmologias animistas assumem um cosmos

“social” habitado por pessoas humanas e não-humanas (plantas e animais), comunicando e interagindo entre si como sujeitos autónomos, num campo intersubjetivo de relações (Arhem, 2016).

Pelos diversos alimentos presentes no jantar, diferentes vegetais (rama de abóbora, o chamado *modo*, espinafres, couves, etc.), peixe, carne de vaca e de porco, e pela conceção dos pratos, podemos observar a diversidade da cozinha timorense, nomeadamente em termos de influências, o que reflete que a sua localização geográfica entre o Sudeste Asiático e a Melanésia, quer diferentes influências culinárias. A influência da cozinha 1) chinesa, 2) portuguesa e 3) indonésia na gastronomia timorense está relacionada com períodos e interlocuções diferentes. 1) O contacto das populações locais com mercadores chineses, que resultou nalguns casamentos e na fixação de chineses no território timorense, assim como a significativa influência dos macaenses no comércio em Timor e a dependência administrativa de Timor a Macau durante a colonização portuguesa, resultou numa forte influência gastronómica chinesa, em geral, e macaense, em particular, nos hábitos, produtos e tecnologias alimentares em Timor. Em muitas *Uma Lulik* havia serviços de loiça chineses, referenciadas por Charles Boxer e Ruy Cinatti. 2) Cinco séculos de dominação portuguesa fomentaram a introdução de diferentes alimentos de origem vegetal e animal, modos de cozinhar e pratos de origem portuguesa, como a feijoada timorense, assim como de produtos alimentares e agrícolas transportados no trânsito colonial entre a metrópole e entre as diversas colónias que constituíram o império colonial português. 3) 24 anos de ocupação indonésia conduziu à alteração de hábitos alimentares levados sobretudo por militares indonésios provenientes de diferentes ilhas indonésias. A circulação de pessoas leva à circularidade de alimentos, temperos, utensílios e modos de produção de fora para dentro, assim como à adoção de pratos externos ou à criação de pratos inovadores resultantes da fusão entre elementos, nutrientes e procedimentos nativos e externos.

O peixe e a carne de animais autóctones, mas também de introdução colonial portuguesa como a vaca balinesa por influência de Ruy Cinatti, estão normalmente presentes nos banquetes.

Torna-se difícil para uma estrangeira como eu (portuguesa) habituada a comer com faca e garfo, cortar os alimentos sem o auxílio de uma faca (que frequentemente não faz parte dos talheres utilizados pelos timorenses). A colher está sempre presente e, por vezes, o garfo. É possível que a faca e o garfo sejam utensílios externos transportados pelos portugueses para Timor. Os pratos de plástico descartáveis em que habitualmente os alimentos dos banquetes são consumidos, quer sejam associados à reconstrução das *Uma Lulik* ou a casamentos, são produzidos no exterior do país. Por vezes, os pratos de plástico são substituídos por cestas de vime cobertas de papel pardo com uma película impermeabilizante. Peças de mobiliário ligados à comensalidade também tiveram origens externas. Como não havia cadeiras suficientes para acolher as largas dezenas de convivas à mesa deste banquete na aldeia, houve convivas a comer de pé ou sentados nos muros próximos.

Outros produtos externos identificados no jantar foram os refrigerantes ocidentais de laranja e de “cola”, os sumos de banana asiáticos conservados em latas, assim como as garrafas de água porque a água canalizada não é potável.

Durante o jantar apareceram imensos cães à procura de alimento. Nunca tinha visto tantos cães juntos e tão diversificados, pequenos ou médios, escanzelados ou anafados, de diversas cores e tipos de pelo. Eles estavam muito ávidos, procurando comida, por vezes lutavam entre si pelos alimentos, outras vezes eram enxotados verbalmente ou com uma canelada. Foi-me difícil concentrar na observação das pessoas com tantos cães, passando apressadamente por todos os lados. Em Timor-Leste, a carne de cão faz parte da alimentação de alguns timorenses e é apreciada como petisco, tal como em diversos outros países da Ásia. Tendo conhecimento que cada Casa tem alimentos-tabu que são proscritos da alimentação daquela Casa-família, por estarem ligados a eventos fundamentais da formação daquela Casa, presumi no momento que a existência de tantos cães nesta cerimónia significasse que o cão fosse um alimento *tabu*.

ALIMENTOS TABU E ANIMAIS SACRIFICIAIS

A corroborar esta ideia de o cão ser um alimento *tabu* para a Casa em presença nas cerimónias, fui agraciada pelo “avô” - termo carinhoso de respeito pelo qual é tratado um dos mais velhos anciãos dali (com mais de 70 anos), guardião da *Uma Lulik* e do fogo sagrado - com a informação que “no início não havia outros animais, só galos e cães - expressão que remete para a narrativa de origem daquela Casa. A ave é para despertar e o cão para alertar” para ações e comportamentos, por exemplo da entrada indevida na *Uma Lulik*. Tomei então consciência de que galos e cães são animais *tabu* e que naquela família alargada não se comem cães.

Em Timor-Leste, de acordo com os mitos de origem de determinados grupos de Casas, os antepassados primordiais eram originalmente parte da paisagem até ficarem separados dela através de um ato de diferenciação, como os que emergiram de uma pedra, da terra, da água ou de animais. Esta identificação não exclui processos subsequentes de diferenciação. O processo de distanciamento entre as pessoas e a paisagem (pessoas e lugar, natureza e cultura, ou espírito e matéria) é primordial para a constituição do *self*, um processo pelo qual os seres humanos se separam da paisagem e se constituem a si próprios como seres separados e como grupos sociais distintos. Valeri (2000) sugere que é precisamente a falta de diferenciação inicial que exige a constante criação de diferença através de distintas práticas sociais, sendo que o que ele chama de *tabus* estão no cerne daquelas práticas de diferenciação (Bovensiepen, 2014).

Neste caso, o cão ou *asu* em tétum, é visto como um amigo da casa e partilha com o seu dono os hábitos alimentares. A simbologia timorense acentua a importância do cão e evidencia nele as características de ligeireza, associando-as aos guerreiros (tétum: *asu-wain* que em português significa “pernas de cão”). O cão é, como o galo, selecionado e sacrificado nos rituais de aliança e de adivinhação. O documento Sarzedas, datado de 1811, conhecido por ter informações detalhadas sobre Timor, descreve um pacto em que o sangue de um cão preto e branco foi misturado com o dos homens que nele participaram, para expulsar o poder estrangeiro do território (Castro, 1867). Outra descrição associava o galo e o cão como oferendas sacrificiais, em que as vísceras eram examinadas para observação e interpretação dos sinais. A associação do cão com o homem e o galo através do ritual do juramento de sangue e oráculo de esconjuro, liga-se a um costume dos caçadores de cabeças, entretanto proibido. Os *asu-wain* eram distintos nesta prática e os cães e os galos eram sacrificados antes do evento.

Ao cão e ao galo (ou a certos pássaros) estão ainda reservados desdobramentos simbólicos representativos da alma dos falecidos e, como tal, figuram nos panos mortuários. (...) O galo ou *manu* em Tétum constitui símbolo solar na mitologia euro-asiática, anunciador de acontecimentos, oráculo, o galo timorense, de estirpe original (*Gallus gallus*, sub-espécie *allus ferrugineus* ou *Bankiva*), compartilha atributos místicos hauridos nas regiões do sudeste asiático em que a sua presença é imemorial. (...) Nos sacrifícios, o galo religa-se às cerimónias do culto solar, especialmente nas que se fazem à estrela d'alva, agente celeste da divindade suprema solarizada. E, tanto na invocação, como nos sacrifícios divinatórios, o processo realiza-se, ou procura realizar-se, sem derramamento visível de sangue, como compete a uma operação aparentemente mais espiritualizada (Cinatti, 1987, p. 146-147).

O galo destinado à luta, selvagem ou domesticado, cruzado com raças importadas, é para os timorenses, aproximadamente um "alter-ego", um companheiro em casa e na rua, levado debaixo do braço ou ao colo. Os mais jovens associam a sua posse a qualidades como a força, coragem e fertilidade, e como ritual de passagem para a maturidade. Os timorenses treinam os galos e dedicam-lhe atenções especiais, considerando-os fonte de orgulho e de ganhos (Cinatti, 1987). A luta de galos faz parte do estilo de vida timorense, como fazia parte do estilo de vida balinês, e foi estudada (*sabungan*) por Clifford Geertz (1989) através do simbolismo e da dinâmica social na cultura balinesa.

RITUAL DA CASA - SACRIFÍCIOS

Na manhã do dia seguinte ao do jantar - banquete, foi realizado o ritual em que foi oferecido em sacrifício um porquinho (em tétum *fahi*) pelos *Umane* e uma vaca balinesa ou *karau-baca* ofertada pelos *Fetosan-Manefoun*. *Umane* são os dadores de mulheres, *Fetosan-Manefoun* são os receptores de mulheres, que se tornam seus cunhados. O *fahi* foi oferecido primeiro pelos *Umane* aos *Fetosan* e o *karau-baca* foi oferecida pelos *Fetosan* aos *Umane*. O animal pode ser oferecido vivo ou morto (carne). Introduzo aqui algum esclarecimento sobre as relações *Fetosan-Manefoun* que aprofundarei na secção seguinte, para uma melhor compreensão.

O *avô*, ancião e guardião da *Uma Lulik* recitou palavras rituais junto ao *fahi* que iria ser sacrificado. O porquinho, preso pelas patas atadas duas a duas, dianteiras e traseiras, colocado de cabeça para baixo com um pau a segurar o seu peso entre as patas, foi levado em ombros por um grupo de jovens para o terreiro junto à *Uma Lulik* em apreço. O *fahi* manteve-se calmo nessa altura, ao contrário da agitação e dos grunhidos emitidos antes e durante o sacrifício. Após o sacrifício, foram retiradas as vísceras do animal, nomeadamente o fígado, e foi feita a "leitura" das mesmas pelo *avô* que as segurava, virava e observava. Ele procurava sinais, enquanto proferia as palavras rituais.

"Os métodos divinatórios (...) constituem, simultaneamente, processos de comunicação e de convocação. No contexto dos rituais da Casa, é feito o sacrifício do porco. (...) Sempre que ocorre o sacrifício de um animal, num processo ritual, são observados o seu baço e o seu fígado. (...) O animal desempenha um papel fulcral, pois é ele que serve de intermediário estabelecendo a ligação com os antepassados" (Sousa, 2010, p. 201, 203).

Os antepassados e *Lulik* são fortemente identificados com um sentido de moralidade recíproca, uma vez que todos os benefícios exigem reciprocidade, refletindo as obrigações sociais que existem noutras esferas da vida. As formas mais comuns de reciprocidade são práticas de sacrifício (Sousa, 2010).

No decurso do ritual, o *avô* oficiante consumiu bétel e areca (produtos vegetais), com cal (produto mineral) relacionados com a officiação de rituais, produzindo uma massa, em contacto com a saliva, de cor vermelha vivo que é notória na boca dos oficiantes e nos locais onde aspergem o líquido vermelho.

A agitação do *fahi* durante o sacrifício contrastara imensamente com a quietude quase imóvel do *karau-baca*. O sacrifício do *karau-baca* teve início com cerca de seis jovens a puxar uma corda que prendia uma das pernas traseiras e outros seis a puxar outra corda que prendia um dos chifres no sentido contrário. Após alguma dificuldade, eles conseguiram esticar as cordas e firmar a posição do *karau-baca*, altura em que lhe foi espetada uma lança no coração. O animal parecia não ter emitido qualquer som. Nessa altura, eu senti e ouvi uma palpitação, um batimento cardíaco, uma espécie de ressonância de vida, um som que nos conecta e une, humanos e natureza, humanos e animais. Senti como se eu já tivesse ouvido e sentido este som ou vibração. Este momento e sensação tiveram um impacto profundo em mim e inscreveram na minha memória uma gravação mental e sensorial inesquecível de um momento ou marco de transcendência, de ligação da parte com a totalidade, do indivíduo com o Cosmos. O *karau-baca* parecia ter uma dignidade imensa, sempre imóvel, ereto. O animal continuou a ter força, pelo que lhe foi espetada novamente a lança no coração e contorcida diversas vezes pelo oficiante do sacrifício. O *karau-baca* emitiu alguns sons baixinhos, as cordas foram esticadas novamente até ele perder forças. Urinou e foi caindo lentamente, puxado pelas cordas. Os participantes no sacrifício foram verificando o estado do *karau-baca* e batendo com a lança nos chifres. Quando verificaram que estava morto, arrastaram-no de pescoço virado, possivelmente pela desproporção das forças de mobilização face ao peso do animal. Quando chegados a um local próximo da árvore junto ao complexo da *Uma Lulik*, viraram a cabeça do *karau-baca* de forma a esta ficar alinhada com o corpo. Pareceu-me mais digno, assim, para o animal.

Segundo Lúcio Sousa (2010, p. 252), “os grandes rituais colectivos reinstituem um tempo (passado e presente), consagram um espaço e reafirmam a ligação dos membros da comunidade. Nesta acepção, eles são actos eminentemente simbólicos e políticos. (...) estes são objecto de uma reconstrução e reinterpretção”.

O ritual decorreu num espaço central da aldeia, próximo da *Uma Lulik* e foi presenciado pela comunidade, por velhos, jovens, crianças, homens e mulheres. Ao contrário do que tenho observado em Portugal, as crianças assistem à morte e acompanham os pais nos ritos fúnebres e de respeito aos antepassados. Os participantes das cerimónias apresentavam uma diversidade de fenótipos que foi interessante observar. Pessoas com tons de pele mais escuros, outras mais claros, de cabelo liso ou crespo, de feições do tipo malaio ou papua. Um dos jovens que participou no ritual de sacrifício dos animais destacou-se dos demais porque as suas feições aparentavam as de um indígena americano. Mais tarde, apareceram algumas senhoras muito bonitas e maquilhadas, talvez entre os 50 e os 60 anos.

A carne do *karau-baca* foi pendurada no telheiro da casa para ser distribuída pelos *Umane* que a levaram quando regressaram a suas casas. Todos os participantes sabem se são *Fetosan-Manefoun* ou *Umane*. As vísceras do animal foram espetadas em dois paus que o oficiante colocou junto ao canto superior direito da porta do complexo da *Uma Lulik*. Antes de se dar de comer aos vivos, tem que se dar de comer aos antepassados, caso contrário, os timorenses animistas acreditam poder haver consequências. Acreditam que o espírito dos mortos pode influenciar positivamente ou amaldiçoar as pessoas no mundo real, se forem desconsiderados. A punição ocorrerá nesta vida, e não depois desta, e pode atingir não apenas o transgressor, mas a sua família mais próxima, a Casa ou a sociedade, e o momento de ocorrência é incerto. Interpretam os aspetos negativos nas suas vidas como desrespeito a *Lulik* (Trindade, 2011).

Para melhor compreensão desta dinâmica de relações *Fetosan–Umane* presente nestas cerimónias de reconstrução da *Uma Lulik*, abordo agora este tema de forma mais elaborada.

RELAÇÕES DE ALIANÇA – FETOSAN-UMANE

As relações entre Casas de diferentes grupos de origem estabelecem-se em Timor-Leste, em muitos casos, segundo um princípio de aliança matrimonial em que as Casas que se posicionam como “dadoras de vida” ou dadoras de mulheres (T: *Umane*) em relação a outras “recetoras de vida” ou recetoras de mulheres (T: *Fetosan*), e tendem a manter esse sentido de relação durante algumas gerações. Os *Fetosan* são associados com a feminilidade e os *Umane* com a masculinidade, como a etimologia dos termos sugere (T: *feto* – Pt: mulher. T: *mane* – Pt: homem). *Feto* denota feminilidade, mulher, irmã, e *Umane* significa a casa do homem, o grupo de descendência masculino. A dicotomia masculino/feminino é reforçada pelos termos utilizados para designar os grupos de aliança entre si. *Umane* permanece como o termo para dadores de mulheres, mas o termo *Fetosan* é substituído por *feto-oan* ou “filha”.

Os dois grupos de descendência envolvidos na aliança devem ser inequivocamente definidos como *Umane* ou *Fetosan*, em que o primeiro grupo não pode receber uma mulher do seu parceiro recetor de mulheres, e vice-versa, pelo que a relação entre os grupos não pode ser simétrica. Em termos pragmáticos, tal significa que os *Umane* ficam sem as suas jovens solteiras, filhas ou irmãs, que são recebidas pelos *Fetosan* como esposas. A responsabilidade dos parentes por afinidade é significativa.

A hierarquia, tal como nos sistemas de aliança assimétricos na Indonésia oriental, aparece também aqui, uma vez que o masculino *Umane* é considerado superior ao feminino *Fetosan*, tal como o adulto (pai) é entendido como superior à criança. Outro atributo distintivo envolve o simbolismo dos presentes trocados, que tem subjacente a ideia de que os parceiros “masculinos” dos grupos de descendência dos *Umane* recebem presentes masculinos, e que os parceiros “femininos” *Fetosan* recebem presentes femininos, o que também se aplica a rituais tradicionais de nascimento e morte. No caso destas cerimónias rituais em foco, os *Umane* receberam um *karau-baca*, animal de grande porte e os *Fetosan* receberam um porquinho castanho, espécie de leitão. “A direcção das contraprestações associadas ao casamento, tal como sucede aquando da reconstrução de casas são similares, aos dos vizinhos Kemak. A Casa da mulher faculta os bens “femininos” – porcos e tecidos (roupa) – à Casa do marido, enquanto

que esta apresenta os bens “masculinos” – búfalos (actualmente são usadas vacas balinesas)” (Sousa, 2010, p. 163).

A expressão *Umane* e *Fetosan* significa, como alguns antropólogos têm mostrado (Fox, 1980; Barnes, 2010; Hicks, 2004), mais uma circulação de vida do que um contrato de casamento assente na transferência de mulheres (cf. Viegas, 2019). A aliança *Fetosan-Umane* é uma instituição muito comum e influente na parte oriental e ocidental da ilha em muitos grupos etnolinguísticos, mas há grupos onde a aliança prevalecente é a *Hafoli* ou a *Habani*⁵.

RECONSTRUÇÃO DA UMA LULIK

Conforme indicado anteriormente, a partir dos rituais seria decidida a utilização de materiais tradicionais ou de materiais modernos na reconstrução da *Uma Lulik*. A estrutura da *Uma Lulik* existente é de madeira e de outros materiais tradicionais. O telhado é feito de *palapa* ou capim, e não contém materiais modernos, apesar de ter algumas placas pequenas de zinco a tapar alguns buracos nas bordas do telhado. Há uma dimensão económica na reconstrução que é preciso considerar e que revela, do mesmo modo, as limitações económicas atuais das Casas. A reconstrução com materiais tradicionais naturais ficaria mais cara do que com materiais modernos porque era difícil encontrar pessoas para o fazer, a extração dos materiais era complexa e já não encontravam esses materiais nas proximidades. Na reconstrução das Casas sagradas na atualidade, por vezes, são utilizados materiais como o zinco, tijolos e cimento. A decisão sobre a reconstrução da *Uma Lulik* fora tomada e a *Uma Lulik* seria reconstruída com materiais modernos. A reconstrução de uma casa sagrada implica a participação não apenas das famílias individuais, mas das Casas das relações.

Depois do jantar - banquete, da projeção de um filme, fiz com mais convivas, uma visita à *Uma Lulik* em que o guardião - ancião a quem chamavam *avô* - mostrou dois objetos *lulik*: uma espada antiga e um objeto metálico similar a um torno antigo. Ambos pareciam ter origem portuguesa, note-se aqui a circulação de objetos e do simbolismo atribuído aos mesmos. Um calor agradável emanava do fogo sagrado da *Uma Lulik* velado pelo guardião.

Seguiu-se uma entrevista gravada em que o *lia nain* me contou a história do fundador e da fundação da Casa. A audição conjunta da gravação desta entrevista na *Uma Lulik*, no dia seguinte, contou com a presença do referido *lia nain*, dos anciãos, dos representantes das Casas e de mais cinco jovens. O *lia nain* explicou que a intenção seria a de os anciãos ouvirem a entrevista dele e acrescentarem o que considerassem pertinente. No decurso desta entrevista coletiva, fui informada que um dos elementos da Casa estava mandatado para procurar as famílias ligadas à sua Casa, para conhecerem toda a família e para evitarem futuras reclamações nas trocas cerimoniais. Terminada a entrevista, foi referida a intenção de

⁵ A noiva casada pelo regime *Hafoli* muda-se para a casa do marido, com os seus pertences e herdará propriedades da sua mãe. O *Hafoli* não introduz as linhagens do homem e da mulher numa relação formal como acontece no casamento via *Fetosan-Umane*, mas potencia relações de cooperação e de ampliação do seu alcance social. No regime *Habani* não ocorre compensação matrimonial e não envolve relação de compromisso entre recetores e dadores. Tal como as restantes, a união *Habani* é caracterizada por um regime de filiação e residência.

continuar a haver reuniões para harmonização da narrativa da trajetória familiar. Saímos do espaço e juntámo-nos às demais pessoas que estavam lá fora.

Nos espaços comuns do terreiro da cerimónia, os rapazes estavam agrupados dum lado e raparigas do outro, mas também havia “bolhas” de convívio entre ambos. Quem tinha vindo de fora para participar das cerimónias, começava a organizar as suas coisas para o regresso na carrinha de caixa aberta pela estrada sinuosa e acidentada, acompanhado de cantorias, conversas e pelos “bondias” dados aos transeuntes com quem nos cruzávamos na estrada.

A *Uma Lulik* foi, entretanto, reconstruída com materiais modernos.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A observação participante nas cerimónias e rituais para a reconstrução da *Uma Lulik* de uma aldeia no interior montanhoso de Timor-Leste, numa “sociedade de casas”, tornou visível a importância da relação entre humanos, vivos e mortos, plantas e animais. Procurei refletir sobre os sacrifícios animais e a distribuição da sua carne na renovação dos laços de aliança entre as Casas *Fetosan-Umane*, a sacralização dos sacrifícios no ritual, os animais tabus da Casa (o cão esteve presente no banquete como conviva). Identifiquei espécimes alimentares servidos no banquete, as suas origens e circulações coloniais, processos de transformação até chegarem à mesa, onde entram influências autóctones, quer da Casa, quer de Timor-Leste, e entram influências externas (chinesas, indonésias, portuguesas), adoções e adaptações. Abordei a presença de natureza e cultura; do ambiente natural (flora e fauna); dos alimentos recolhidos e dos alimentos produzidos e transformados na agricultura, na cozinha e nos rituais; os rituais de sacrifício animal e de cultivo de alimentos da crença animista. Os alimentos de origem animal e vegetal, seres sencientes, tornam-se alimentos rituais pelas práticas animistas. A partir das cerimónias, dos rituais sacrificiais e da partilha do banquete pudemos identificar origens de alimentos sinalizados; a circulação entre territórios de pessoas, animais, vegetais, práticas agrícolas; influências externas e internas; formas de produção e de consumo; procurando contribuir para a reflexão como são percebidos, apropriados e transformados os alimentos e as pessoas.

REFERÊNCIAS

- ANDERSON, B. The idea of power in javanese culture. In: **Language and power: Exploring political cultures in Indonesia**. Cornell: Cornell University Press, 1990 [1972]. p. 17-77.
- ARHEM, K. “Southeast Asian animism in context”. In: ARHEM, K.; SPRENGER, G. (Eds.), **Animism in Southeast Asia**. Oxon, Routledge, 2016. p. 3-30.
- BARNES, S. Nation-building and the ‘resurgence of custom’. In: GRENFELL, D. (ed.) *et al.* **Nation-building across the urban and rural in Timor-Leste**. Conference Report. RMIT University and Australian Volunteers International, 2010.
- BOVENSIEPEN, J. *Lulik*: taboo, Animism, or transgressive sacred? An exploration of identity, morality, and power in Timor-Leste”. *Oceania*, v.84, n.2., 2014. P.121–137.

- CARSTEN, J.; HUGH-JONES, S. **About the house: Lévi-Strauss and beyond**. Cambridge: Cambridge University Press, 1995.
- CASTRO, A. **As possessões portuguesas na Oceania**. Lisboa: Imprensa Nacional, 1867.
- CINATTI, R.; GALHANO, F. **Motivos artísticos timorenses e a sua integração**. Lisboa: Instituto de Investigação Científica Tropical, Museu de Etnologia, 1987.
- COUTINHO, L. **As dinâmicas de poder na sucessão de liurais: etnografia e história de famílias no reino de Luca (Timor-Leste)**. Tese de PhD, ICS/UL. Lisboa: Portugal, 2023.
- FOX, J. Southeast Asian religions: Insular cultures. In: ELIADE, M. (ed.). **The Encyclopedia of Religion**, volume 13. New York: Macmillan Publishing Company, 1987. p. 520–530.
- FOX, J. (ed.). **The flow of life: essays on eastern Indonesia**. Cambridge, Mass.; Harvard University Press, 1980.
- GEERTZ, C. Notas sobre a briga de galos balinesa. In: **A interpretação das culturas**, Rio de Janeiro: LTC – Livros Técnicos e Científicos Editora, 1989.
- GUNTER, J. **Violence and "being in history in East Timor: local articulations of colonial rebellion**. Master dissertation, Lisbon: ISCTE. Portugal, 2008.
- HAMPSHIRE, K. *et al.* The interview as narrative ethnography: seeking and shaping connections in qualitative research. **International Journal of Social Research Methodology**, v.17, n.3, 2014. p.215-231.
- HARAWAY, D. **O manifesto das espécies companheiras: cachorros, pessoas e alteridade significativa**. Rio de Janeiro: Bazar do Tempo, 2021.
- HENRIQUES, P.; CARVALHO, M. A produção de café em Timor-Leste e a sua comercialização. Disponível em: <https://core.ac.uk/download/62457978.pdf>. Acesso em: 12 JAN. 2024.
- HICKS, D. Tetum ghosts and kin: Fertility and gender. In: **East Timor**. Illinois: Waveland Press, 2004 [1976].
- LANÇA, A.; PARREIRA, A. As pastagens e as forragens em Timor-Leste. Viseu, 12-14/5/2004. Disponível em: <https://timor-agricola.blogspot.com/2008/05/as-pastagens-e-as-forragens-em-timor.html>. Acesso em: 12. jan. 2024.
- LEACH, M. **Nation-building and national identity in Timor-Leste**. Abingdon, Oxon, New York: Routledge, 2017.
- LÉVI-STRAUSS, C. **Mitológicas I - O cru e o cozido**. Rio de Janeiro: Cosac e Naify, 2004 [1964].
- LOFLAND, J.; LOFLAND, L. **Analyzing social settings: A guide to qualitative observation and analysis**. London, CA: Belmont, Wadsworth, 1995.
- MCWILLIAM, A. Houses of resistance. In: **East Timor: structuring sociality in the new nation**. Anthropological Forum, v.15, n.1, p.27–44, 2005.
- MENESES, A.; GONÇALVES, M. **Para uma justiça de matriz timorense: O contributo das justiças comunitárias**. Coimbra: CES, Díli: CRL, 2017.

ORWA, C. *et al.* *Paraserianthes falcataria*. World Agroforestry Centre, Kenya, 2009. Disponível em: <https://www.worldagroforestry.org/output/agroforestry-database>. Acesso em: 12 jan. 2024.

PINA-CABRAL, J.; LIMA, A. **Como fazer uma história de família**: um exercício de contextualização social. *Etnográfica*, v.9, n.2, p.355-388, 2005.

ROQUE, R. **Headhunting and colonialism**: Anthropology and the circulation of human skulls in the portuguese empire, 1870-1930. Basingstoke: Palgrave Macmillan, 2010.

SAHLINS, M. The stranger-king or, elementary forms of the politics of life. **Indonesia and The Malay World**, DOI: 10.1080/13639810802267918, v.36, n.105, p.177-199, 2008.

SIMIÃO, D. Os três padrões: a habilidade negocial das *lia* e o peso da *cultura*. **E-cadernos CES**, DOI: [10.4000/eces.5141](https://doi.org/10.4000/eces.5141), v.33, 2020. Disponível em: <http://journals.openedition.org/eces/5141>. Acesso em: 12. jan. 2024.

SOUSA, L. **An tia**: Partilha ritual e organização social entre os Bunak de Lamak Hitu, Bobonaro, Timor-Leste. Tese de PhD, UAb. Lisboa: Portugal, 2010.

SPRENGER, G. 2016. Dimensions of animism in Southeast Asia. In: ARHEM, K.; SPRENGER, G. (Eds.), **Animism in Southeast Asia**. Oxon, Routledge, 2016. p. 31-54.

TRINDADE, J. **The Core values of Timor-Leste**. Paper presented at Communicating New Research on Timor-Leste 3rd Timor-Leste Study Association (TLSA) Conference in Dili, 2011.

UNDP (United Nations Development Programme), OPHI (Oxford Poverty and Human Development Initiative). 2022 Global Multidimensional Poverty Index (MPI): Unpacking deprivation bundles to reduce multidimensional poverty. New York, 2022.

VALERI, V. **The forest of taboos**. Morality, hunting, and identity among the Huaulu of the Moluccas. Madison, Wisconsin and London: The University of Wisconsin Press, 2000.

VIEGAS, S. **The co-presence of ancestors and their reburials among the Fataluku (Timor-Leste)**. DOI: [10.1353/ind.2019.0004](https://doi.org/10.1353/ind.2019.0004). *Indonesia*, n.107, 2019. p.55-73.

Receitas autênticas: gastronomias locais e reconhecimento patrimonial

Authentic recipes: local gastronomy and heritage recognition

Recetas auténticas: gastronomía local y reconocimiento del patrimonio

DOI: <https://doi.org/10.70051/mangt.v4i2.65073>

Luís Cunha | lmcunha@ics.uminho.pt
<https://orcid.org/0000-0002-9940-9265>
Universidade do Minho (UMinho), Braga, Portugal

Recebimento do artigo: 14-outubro-2024

Aceite: 23-dezembro-2024

CUNHA, L. Receitas autênticas: gastronomias locais e reconhecimento patrimonial. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 4, n.2, p. 114-130, dez. 2024.



RESUMO

Com base no universo das confrarias gastronômicas portuguesas, propomo-nos discutir alguns dos processos de constituição e afirmação de gastronomias locais. Ocupar-nos-emos dos discursos que as três confrarias que escolhemos analisar produzem sobre elas próprias e sobre aquilo que fazem, definindo como pano de fundo os debates sobre património. A retórica patrimonialista, que serviu a consolidação dos nacionalismos oitocentistas e que serve hoje os mecanismos de integração da diversidade em narrativas globais, tem na gastronomia uma expressão exacerbada desses processos. Esta constitui-se afirmando singularidades, que alguns agentes, como os que integram as confrarias, procuram proteger. Por outro lado, a gastronomia, ao revitalizar-se pela permanente incorporação de novos produtos, saberes e sabores, sem deixar de dar resposta ao que a torna património, busca um reconhecimento tão vasto quanto possível. Será sobre estas diferentes camadas narrativas, geradas no balanceamento entre a defesa de gastronomias locais e nacionais e a incorporação do valor patrimonial consagrado no plano global, que nos ocuparemos neste texto.

Palavras-chaves: Gastronomia; Confrarias; Património; Tradição; Inovação.

ABSTRACT

Based on the universe of Portuguese gastronomic confraternities, we propose to discuss some of the processes of constitution and affirmation of local gastronomies. We will focus on the discourses that the three confraternities we have chosen to analyse produce about themselves in the context of debates about heritage. The rhetoric of heritage, which served to consolidate nineteenth-century nationalisms and which today serves the mechanisms for integrating diversity into global narratives, has in gastronomy an exponentiated expression of these processes. Gastronomy is constituted by affirming singularities, which some agents, such as those belonging to confraternities, seek to protect. On the other hand, gastronomy, by revitalizing itself through the permanent incorporation of new products, Knowledge, and flavors, while still responding to what makes it heritage, seeks the widest possible recognition. This text will focus on these different layers of narratives, generated by balancing the defense of local and national gastronomies with the incorporation of the heritage value enshrined at global level.

Keywords: Gastronomy; Confraternities; Heritage; Tradition; Innovation.

RESUMEN

A partir del universo de las cofradías gastronómicas portuguesas, nos proponemos discutir algunos de los procesos de constitución y afirmación de las gastronomías locales. Nos centraremos en los discursos que las tres cofradías que hemos elegido para analizar producen sobre sí mismas y sobre lo que hacen, teniendo como telón de fondo los debates sobre el patrimonio. La retórica del patrimonio, que sirvió para consolidar los nacionalismos decimonónicos y que hoy sirve a los mecanismos de integración de la diversidad en las narrativas globales, tiene en la gastronomía una expresión exponencial de estos procesos. La gastronomía se constituye mediante la afirmación de singularidades, que algunos agentes,

como los que conforman las cofradías, tratan de proteger. Por otro lado, al revitalizarse mediante la incorporación permanente de nuevos productos, saberes y sabores, sin dejar de responder a lo que la patrimonializa, busca el mayor reconocimiento posible. Este texto se centrará en estas diferentes capas de narrativa, generadas por el equilibrio entre la defensa de las gastronomías locales y nacionales y la incorporación del valor patrimonial consagrado a nivel mundial.

Palabras claves: Gastronomía; Cofradías; Patrimonio; Tradición; Innovación.

INTRODUÇÃO

Começamos este texto de forma pouco ortodoxa, fazendo uma pergunta a que não é possível responder, mas que ainda assim é um bom ponto de partida para falar de alimentos, de cultura e de património. A pergunta é esta: como Peter Fry contaria e interpretaria hoje aquilo a que ele próprio chama uma anedota em torno de uma feijoada? Resultando de um texto que conta já várias décadas, façamos uma breve contextualização: em 1976, o antropólogo Peter Fry publicou na revista brasileira *Cadernos de Opinião* um artigo com um título apelativo: “Feijoada e *Soul Food*: notas sobre símbolos étnicos e nacionais”. O artigo, que como o próprio autor conta teve muito boa recetividade (Fry, 2005, p. 148), partia de uma perplexidade vivida por Fry na sua chegada a Nova Iorque vindo de São Paulo. Decidido a surpreender um grupo de amigos negros, do sul dos EUA, ocupou-se na confeção do “prato nacional do Brasil”, mas no final, quando apresentou o resultado, percebeu, com espanto, que os seus convidados olharam a feijoada “com uma familiaridade ancestral, considerando-a apenas *soul food*, comida típica dos negros norte-americanos” (Fry, 2005, p. 147). Para Peter Fry, a feijoada brasileira funcionou como um gatilho que o levou a considerar dois outros traços culturais marcantes da identidade nacional brasileira, o candomblé e o samba. Nessa abordagem de meados da década de 1970, esses três marcadores identitários merecem de Fry a seguinte leitura: “«produzidos» e elaborados pelos negros em situação de dominação foram absorvidos pelos «produtores» da «cultura de massas» e incorporados em filmes, discos, livros e revistas” (Fry, 2005, p. 149). Havia nesta leitura uma crítica explícita a Gilberto Freyre, a quem se apontava um erro imperdoável: o de considerar os traços culturais de forma independente, desconsiderando a análise da situação (Fry, 2005), ou seja, não percebendo que “a adoção desses símbolos era politicamente conveniente, um instrumento para garantir a dominação, mascarando-a sob outro nome” (Fry, 2005, p. 156).

Esta leitura suscitada pelo diferente entendimento do que representava uma feijoada, que tanto podia ser um prato nacional como *soul food*, foi objeto de uma espécie de autocrítica anos mais tarde, em 2001: “eu estava errado ao sugerir que a «elite dominante» brasileira transformava, cínica e conscientemente, o candomblé em símbolo nacional” (Fry, 2005, p. 162). Permanecendo distante da fantasiosa «democracia racial» de Freyre, o autor rejeita ver o Brasil como um país composto por dois atores coletivos estanques (elite vs povo ou negros vs brancos), para densificar a análise com base na ideia de “todos compartilhavam conceitos e premissas culturais básicos” (Fry, 2005, p. 162), ou seja, de que não se estava perante uma instrumentalização consciente da cultura popular por parte de uma elite empenhada em

mascarar o racismo e a desigualdade, mas que a apropriação daqueles bens culturais era, ela própria, construtora de uma cultura nacional partilhada de forma ampla, incluindo as elites. Com a mediação de mais de duas décadas e uma vasta experiência de pesquisa, nomeadamente no Zimbábue e em Moçambique, Peter Fry reformulou a sua interpretação da relação entre as elites e aquilo que podemos designar por *cultura popular*, respondendo, de alguma forma, à pergunta que aqui colocámos. Fê-lo reportando-se a um contexto particular (Brasil), e partindo de produções culturais muito específicas (feijoada, candomblé e samba), mas, ao fazê-lo, abriu espaço para uma discussão mais ampla e que ilumina diferentes focalizações. Deixarei aqui de lado aquele que é, talvez, o foco mais evidente, exatamente o que reporta à relação entre os processos coloniais e as características das sociedades pós-coloniais¹, para me centrar numa outra relação, a que articula produção e consumo cultural. Para isso é necessário reformular a pergunta inicial.

FEIJOADA NO PRATO E NA IMAGINAÇÃO: VARIAÇÕES INTERPRETATIVAS, OU O PATRIMÓNIO À MESA

Essa reformulação passa pela introdução de um fator que Peter Fry não considerou na sua análise: as dinâmicas de patrimonialização que crescentemente vêm ganhando protagonismo na configuração dos consumos culturais e também nas narrativas identitárias. A pergunta seria então: a feijoada confeccionada por Peter Fry suscitaria hoje uma reflexão em torno da distinção entre *soul food* e prato nacional ou seria necessário introduzir outra categoria de fatores, nomeadamente os que decorrem do seu valor enquanto património potencialmente classificável? Esta pergunta pode, na verdade, ser colocada de uma forma mais simples e genérica: o que faz de determinado produto cultural, neste caso uma feijoada, um *objeto de interesse* para a comunidade? Claro está que falar de *comunidade* neste contexto implica falar de fronteiras e dos fluxos que governam a circulação dos bens culturais, mas comecemos por uma questão mais linear, a do que aqui se entende por *objeto de interesse*. Também aqui Fry nos ajuda, uma vez que aquilo que discute é, justamente, o *interesse* que se retira de produtos culturais que ganharam relevo e reconhecimento no Brasil dos anos 70. Começando por segmentar esse interesse, Fry defende a instrumentalização desses objetos (feijoada, candomblé e samba) por parte de uma elite, para depois sublinhar a sua abrangência e transversalidade, quer dizer, o seu *interesse* na economia dos bens simbólicos que estruturam as identidades coletivas.

Pela nossa parte, centrando-nos naquilo a que podemos chamar *experiência gastronómica*, tomando em linha de conta o modo como saberes e sabores, matérias-primas e produtos transformados, foram circulando, atravessando continentes e oceanos, sem, todavia, aí nos fixarmos, propomo-nos dar conta do modo como a defesa da autenticidade de uma criação gastronómica interage com processos de patrimonialização nos quais as especificidades locais se alimentam do seu reconhecimento global. Neste sentido, pretendemos argumentar que o vigor das narrativas *patrimonialistas* associadas à alimentação

¹ O confronto entre o que observa no Zimbábue e em Moçambique contribui para a reformulação de Fry (2005, p. 160). Não está em causa postular um excecionalismo à maneira de Freyre, mas antes considerar que a estrutura das sociedades coloniais, nomeadamente a sua participação no centro ou na periferia do modelo de produção capitalista, condiciona fortemente os territórios colonizados e depois pós-coloniais.

estão a produzir um duplo efeito de deslocamento. Um primeiro deslocamento observa-se na relação entre *património gastronómico* – classificado, em vias de classificação ou apenas classificável – e território. Se a ideia de património produzida pela modernidade – que vai, evidentemente, muito para lá da gastronomia mas que não a dispensa – é indissociável dos nacionalismos oitocentistas enquanto instrumento fundamental de confirmação da *antiguidade, autenticidade e perenidade* de uma nação, hoje prepondera a ideia de *valor universal*, quer dizer, a ideia de que um património apenas encontra a sua consagração plena na medida em que seja reconhecido como bem comum da humanidade. Sem que seja generalizável, esta mudança observa-se na consagração das tradições alimentares, assistindo-se a um reforço da conexão entre o nível micro (o local, o regional, a comunidade) e o nível macro (o universal, corporizado pelo reconhecimento pela UNESCO), conferindo ao nacional (nível meso) uma função instrumental (promotora de patrimónios locais) e política (gestora dos instrumentos fundamentais de preservação e promoção cultural). A segunda deslocação é a que decorre dos modelos de uso e significação do património cultural, ou seja, da acentuação do enlaçamento entre património e turismo, com o risco de fazer prevalecer o valor de mercado do objeto patrimonial (gastronómico ou outro) por sobre o seu valor enquanto elemento estruturador da identidade das comunidades. Estes dois deslocamentos são geradores de tensão, que se expressa de várias formas, desde logo no confronto de diferentes narrativas acerca do património, umas vincando a importância da preservação, outras da inovação, umas sublinhando a circulação e hibridização, outras apontando a autenticidade como valor fundamental, sobretudo do património designado por imaterial, aquele que parece mais sujeito a erosão e descaracterização, e onde, evidentemente, a gastronomia se insere.

ALIMENTOS EM CIRCULAÇÃO E FIXAÇÃO DE TRADIÇÕES ALIMENTARES

A gastronomia ocupa um lugar de relevo no processo que acabo de enunciar, em alguns casos de forma direta, através do valor atribuído a um produto, a uma tradição alimentar ou a uma forma de confeção, noutros casos de forma indireta, pela sua associação a outras dimensões do património cultural, por exemplo, as festas. Os designados *pratos nacionais*, como a feijoada brasileira confeccionada por Peter Fry para surpreender os amigos, é apenas um caso extremo do poder simbólico que pode derivar de uma determinada forma de criação gastronómica. Esse poder simbólico sustenta-se em vários critérios, que podem ou não estar combinados: antiguidade, transmissão familiar, autenticidade dos produtos, segredo de confeção, abrangência dentro da comunidade, reconhecimento externo, etc. O relevo que atribuímos à gastronomia na dialética patrimonialista decorre do facto de o seu valor se constituir de forma particularmente expressiva na tensão entre fixação da tradição e abertura à inovação, ou seja, de nos discursos sobre alimentação podermos observar processos de circulação e de permanente incorporação de novos produtos e formas de confeção, mesmo em pratos considerados tradicionais, ao mesmo tempo que se esgrime o valor da autenticidade – jogo tensional que nos permite olhar a gastronomia como *campo de disputa* (Bourdieu, 2008). A feijoada é, de resto, um bom exemplo do que se afirma. Na verdade, não apenas estimula o debate acerca da apropriação e resignificação do supostamente popular pelas elites, como discutiu Fry, como igualmente nos remete para a circulação transatlântica de produtos e formas

de confeção. Câmara Cascudo, na sua obra de referência sobre a história da alimentação no Brasil, assinala-o de forma clara: “O prato mais gloriosamente nacional do Brasil, a feijoada completa, é um modelo aculturativo do cozido português com o feijão-e-carne-sêca, iniciais” (Cascudo, 1967, p. 271). Porém, se podemos ver aqui o reconhecimento da circulação, o mesmo autor logo modera esse vetor ao afirmar que

Há certas iguarias intransponíveis, intransmissíveis, irrepetíveis, fora do clima natural da sua criação (...) Uma feijoada-completa é tão local quanto a baía de Guanabara. Uma moqueca de peixe é privilégio da cidade de Salvador. Inútil a memória para reconstruí-las, distantes da paisagem telúrica do seu feitio tradicional (Cascudo, 1967, p. 340-1).

Gilberto Freyre procura responder a esta relação, frequentemente tensa, entre incorporação do que chega de fora e valorização do local a seu jeito, assumindo uma síntese que, em última instância, explicaria a “formação do brasileiro” (Freyre, s.d.):

A culinária nacional (...) ficaria empobrecida (...) se acabasse com quitutes de origem indígena; eles dão um gosto à alimentação brasileira que nem os pratos de origem lusitana nem os manjares africanos substituíram. Mas deve-se salientar que foi nas cozinhas das casas-grandes que muitos desses quitutes perderam o ranço regional, o exclusivismo caboclo, para se abrasileirarem” (Freyre, s.d., p. 127-8).

Se esta citação ilustra o que Fry critica no seu artigo de 1976, ou seja, uma análise despolitizada dos fenómenos culturais, nem por isso deixa de expressar o modo como a alimentação articula o local com o nacional e com o global. Freyre via a fusão como um processo que conduzia a uma síntese, e esta não era senão a configuração que permitia falar de *identidade nacional*. Escrevendo nos anos de 1930, o esforço de Gilberto Freyre é contemporâneo de outras leituras da alimentação fortemente culturalistas, sendo importante ter presente que a sua demanda reportava a um contexto particularmente complexo, em razão da enorme diversidade interna brasileira². O que pretendemos explorar, no entanto, não são os desacertos, limitações e simplificações que enformam o pensamento *lusotropicalista* legado por Freyre (Cunha, 2015), mas antes o modo como estas relações de escala (local, nacional, global) se observam num presente fortemente marcado pelas narrativas patrimonialistas. Algumas questões subjazem a este foco, nomeadamente as que decorrem do duplo deslocamento a que acima aludimos: como se reconfigura a relação entre o património gastronómico e o seu vínculo ao território? De que forma os processos de classificação e reconhecimento se centralizaram, homogeneizando o património imaterial enquanto produto?³ Até que ponto o crescimento do turismo fortalece um entendimento de património enquanto produto vendável?

Constituindo um caso específico dentro do universo multifacetado dos objetos, práticas e saberes patrimonializados ou patrimonializáveis, a gastronomia revela algumas especificidades. É na articulação entre as características dos produtos a que se recorre e as formas de confeção que a gastronomia se define enquanto prática, mas também enquanto discurso, sendo esta última dimensão aquela que aqui mais nos importa. Pretendendo dar

² José Sobral (2007) debruça-se sobre a reivindicação de uma cozinha nacional num contexto marcado pela internacionalização da oferta gastronómica. Sobre a promoção das cozinhas regionais num contexto de afirmação nacionalista, neste caso explorando o exemplo francês, cf. Flandrin & Montanari (2001).

³ Para uma leitura do programa mundial da UNESCO como “meta-narrativa”, cf. Di Giovine, 2018.

relevo a tópicos narrativos centrais, proponho que consideremos dois eixos, um deles estruturado em torno da ideia de *autenticidade*, o outro remetendo para as ideias de *circulação* e *incorporação*. O argumento de autenticidade é usado recorrentemente, comportando diferentes dimensões narrativas. Tanto se observa no discurso corrente, remetendo para um produto, um sabor ou uma receita, como se configura em critérios de valorização supostamente objetivos, como os que decorrem da criação de instrumentos jurídicos, nomeadamente os que, no âmbito da União Europeia reportam à Indicação Geográfica Protegida (IGP), Denominação de Origem Protegida (DOP) e Especialidades Tradicionais Garantidas (ETG) (European Commissions, 2020). Trata-se de uma regulamentação protecionista que tem na base o vínculo territorial, seja ele considerado na origem do produto, no enquadramento dos fatores humanos ou ainda no local de produção⁴. No plano jurídico, o que está em causa é postular que um determinado produto comporta características singulares e irrepetíveis, uma vez que as mesmas decorrem de uma combinação única de fatores ambientais e culturais. A imitação surge, então, como um perigo que ameaça um *património*, que neste caso não tem apenas valor simbólico para a comunidade, impactando também com o rendimento dos produtores. Fora desta narrativa, mas a ela recorrendo frequentemente, a ideia de autenticidade é central para muitas das confrarias gastronómicas portuguesas, universo a que adiante regressarei.

O segundo eixo, que reporta à ideia da gastronomia como espaço aberto à circulação e incorporação de novos produtos, pode ser visto, numa primeira leitura, em contraposição ao primeiro. É verdade que estamos perante uma banalidade: os seres humanos sempre circularam e ao fazê-lo levaram com eles produtos e saberes. Porém, se a evidência nos diz, enfaticamente, que a alimentação humana sempre se fez incorporando novidades, nem por isso este deixa de ser um tópico narrativo carregado de *culturalismo*, quer dizer, de leituras e interpretações que dão forma concreta a processos (por exemplo, formas de confeção) e a conteúdos (por exemplo, narrativas sobre produtos) a partir de um entendimento de cultura que assenta na valorização da especificidade, ainda que considere, igualmente, efeitos de difusão e aculturação⁵. Não se trata, por isso, de uma contraposição em relação às narrativas que enfatizam a autenticidade, mas de algo que as complementam, permitindo legitimar processos – seja quando se recupera o uso de um determinado produto resignificando-o (por exemplo uma leguminosa quase desaparecida em Portugal, como o chícharo), seja quando se cria um produto novo e se procura associá-lo à tradição (por exemplo, os pastéis de bacalhau com queijo da Serra, à venda em locais turísticos de Lisboa), seja ainda pela constante reinterpretção de pratos tradicionais, que mantendo o *nome de marca* são já outra coisa (por exemplo, quando a designação “à Brás” passa a reportar-se a uma técnica de confeção, como frango ou tofu à Brás), sem se reportar ao prato específico que lhe deu nome (o Bacalhau à Brás).

⁴ Artigo 5º do Regulamento (EU) Nº 1151/2012. Cf. https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PT/TXT/?uri=uriserv%3AOJ.L_.2012.343.01.0001.01.POR&toc=OJ%3AL%3A2012%3A343%3ATOC

⁵ Efeitos sempre observados e registados por antropólogos e outros cientistas sociais, mas exponenciados nos discursos da pós-modernidade que dão destaque aos “fluxos globais” (Appadurai, 2004) e suas consequências.

CONFRARIAS GASTRONÓMICAS EM MILITÂNCIA PELA PRESERVAÇÃO

O *saber gastronómico* é difuso, distendido, devedor tanto de microtradições familiares quanto de múltiplos agentes que marcam e influenciam vastas comunidades, inclusive globais – chefes encartados, mas também cozinheiros e cozinheiras de velhas tascas; compiladores de receitas tradicionais, mas também criadores apostados na inovação; investidores que seguem um standard internacional, mas também outros que apostam numa estética e numa ementa que reputam de intemporal. É neste espaço, simultaneamente difuso e expressivo, que circulam as narrativas de que agora nos ocuparemos. Chegados a este ponto, a proposta é dar atenção a um fragmento desse espaço, exatamente aquele que é ocupado pelas confrarias gastronómicas. Sem a ambição de sistematização de um vasto universo⁶, centrar-nos-emos apenas em três confrarias, selecionadas em função da matéria sobre a qual trabalham (uma receita específica) e da disponibilidade de material que permita analisar os discursos que produzem sobre aquilo que fazem e sobre aquilo que pensam da relação entre gastronomia e património. Relevantes no plano local, as confrarias veem assumindo um papel de destaque enquanto interlocutores para as políticas públicas em torno da promoção da gastronomia portuguesa, sobretudo agregadas em federações, a mais relevante das quais a Federação Portuguesa de Confrarias Gastronómicas (FPCG), mas contando também com o Conselho Europeu de Confrarias (CEUCO).

No caso de Portugal, confrarias e irmãos confrades são uma presença constante desde há muitos séculos, havendo registo dessas instituições desde o séc. XII (Beirante, 1990). Constituídas com base no associativismo voluntário, implicam sempre princípios de cooperação e entreaajuda, bem como um forte vínculo à comunidade em que se inserem, agindo, de forma explícita ou implícita, em nome de uma certa ideia de bem comum. Diz-nos Ângela Beirante (1990, p. 21) que “os objetivos de qualquer confraria repartem-se normalmente por três setores: ajuda, sociabilidade e funções religiosas”. Mantendo alguns dos traços importantes das antigas confrarias – colegialidade, ligação à comunidade, rituais de aceitação de novos membros, importância do traje – as confrarias gastronómicas dão continuidade, fundamentalmente, às práticas de sociabilidade. Deve notar-se que a comida esteve sempre presente na vida das confrarias medievais, fosse através da obrigação de ajuda alimentar aos mais pobres da comunidade, fosse no âmbito das solenidades próprias de cada confraria: “Em quase todas as irmandades os homens sentavam-se à mesa, pelo menos uma vez por ano, fosse no dia da celebração do seu orago ou do cabido geral, ou ainda em qualquer outra data fixada nos regimentos” (Coelho, 2013, p. 37). Quanto às confrarias gastronómicas propriamente ditas, aquelas que aqui nos interessam, vale dizer que são uma criação relativamente recente, datando as primeiras da década de 1980, observando-se, já neste século, uma notável expansão e disseminação pelo território⁷.

⁶ É difícil precisar com exatidão o número de confrarias ativas em Portugal, mas superam largamente a centena – só no *site* da FPCG, que está longe de incorporar a totalidade das confrarias ativas, contam-se 92 cf. <https://fpcggeral.wixsite.com/fpcg/plants>

⁷ Existe a referência a uma confraria, criada em 1578 no concelho de Bragança, cujos objetivos principais eram comer, beber e folgar. Assim apresentada, facilmente passou a ser vista dentro do movimento confrareal como precursora do movimento atual (Machado, s.d.), tendo, todavia, uma matriz muito distinta.

Deixando de lado alguns aspetos relevantes, nomeadamente a importância dos movimentos federativos que congregam confrarias e são decisivas na definição política do movimento, ou o modo como as confrarias gastronómicas se foram expandindo pelo território de forma desigual (Cunha, 2018), propomos uma abordagem circunstanciada e ilustrativa do modo como os valores da tradição, autenticidade e perenidade, se entrelaçam com os que decorrem da necessidade de dar resposta a demandas centradas no mercado, tanto nas que resultam da atividade turística, como nas que emanam do apelo de comunidades cada vez mais heterogêneas do ponto de vista cultural. Assentando, genericamente, na defesa do património gastronómico, as confrarias gastronómicas são bastante diferentes entre si, nomeadamente no que concerne ao foco do seu trabalho associativo. Algumas delas orientam-se para a defesa das tradições gastronómicas de uma região (por exemplo Confraria Gastronómica do Alentejo), enquanto outras definem o seu trabalho principal pela defesa de um produto (por exemplo Confraria Gastronómica do Bacalhau). A estas diferentes focalizações corresponde, evidentemente, uma diferente definição de objetivos, surgindo confrarias apostadas na investigação e divulgação, outras ligadas aos interesses de associações de produtores, outras ainda empenhadas em ações locais, como festivais gastronómicos e iniciativas similares. Dentro desta heterogeneidade, há uma categoria de confrarias que relevam de forma particular para o que aqui pretendemos argumentar, exatamente aquelas que fazem de um prato completo e de uma receita específica o foco da sua intervenção. Como já foi dito, o nosso *corpus* analítico reporta a três confrarias, selecionadas em função dessa característica, mas também do facto de todas elas estarem inscritas na FPCG, indicador de envolvimento no movimento confrareal em sentido amplo, indicador reforçado pelo percurso histórico já assinalável e pela importância que têm nas respetivas comunidades, observável na atividade de todas elas nas redes sociais.

A Real Confraria da Cabra Velha foi criada em 2003 e está sediada em Miranda do Corvo. Em entrevista à revista *Nona Arte*⁸ deixa claro os seus objetivos: “a nossa confraria visa conservar os costumes ancestrais na utilização culinária da cabra” (Nona Arte, 2016, p. 9). A Confraria Gastronómica das Tripas à Moda do Porto, criada em 2001 na cidade do Porto, aponta objetivos que vão muito além do prato que lhe dá nome: “A publicitação e promoção gastronómica do Porto é o nosso principal objetivo e missão. A elaboração de uma carta gastronómica da Invicta é um exemplo desse tipo de trabalho” (Nona Arte, 2015, p. 19). A terceira confraria que aqui convoco foi criada em 2006, estando sediada em Marco da Canaveses. Falo da Confraria do Anho Assado com Arroz de Forno, que assume como principais objetivos “a preservação e divulgação do seu prato típico da região, o Anho Assado com Arroz de Forno. A sua preservação da receita, da forma de Saber Fazer, com os produtos da terra, tendo em conta as tradições dos nossos antepassados” (Nona Arte, 2018, p. 13). Centradas numa forma de confeção, estas confrarias convergem na ideia de *autenticidade*: a receita tem ingredientes e processos de confeção que devem ser seguidos e mantidos, não apenas em nome da tradição, mas sobretudo da preservação de sabores, sempre em risco de se perderem. Este discurso de autenticidade encontra na Real Confraria da Cabra Velha a sua expressão mais

⁸ Revista digital, criada pela FPCG em 2013 e na qual se faz o acompanhamento da vida das confrarias inscritas na Federação, mas onde se encontram também múltiplas rúbricas, destacando personalidades ligadas ao mundo da alimentação, procurando conexões da alimentação com a história, a arte, a literatura, etc.

vincada, manifestada quando define com clareza os limites de tolerância da receita original: “Aceitamos (...) que no tempero da chanfana se utilize uma especiaria, neste caso o cravinho. Não aceitamos, no entanto, a utilização de qualquer gordura (banha ou azeite) que não a natural da rês” (Nona Arte, 2016, p. 10), ideia reforçada um pouco mais à frente, quando se defende que tudo o que se possa adicionar à receita original, como colorau, azeite ou cebola, iria alterar o sabor original. Já a confraria dedicada ao anho, sem ceder no essencial, abre portas à inovação, pois afirma promover e apoiar medidas tendentes à preservação da autenticidade da verdadeira confeção do anho assado, “sem contudo se opor à sua evolução apoiada nas novas tecnologias” (Nona Arte, 2018, p. 14). O enquadramento urbano da Confraria das Tripas não será indiferente ao facto de esta confraria apostar na referência aos restaurantes onde se pode degustar o prato, não se observando o mesmo vigor na manutenção da receita original⁹.

A origem da receita, em qualquer dos três casos que refiro, é um elemento importante no reforço dos argumentos de antiguidade e também de autenticidade – neste caso vincando as raízes populares da receita, ou pelo menos da sua apropriação. A narrativa mais consolidada acerca das origens talvez seja a que reporta às Tripas à Moda do Porto. É também aquela que de forma mais evidente cria um laço entre a singularidade da receita e a identidade da comunidade, já que a designação de *tripeiro*, usada habitualmente de forma depreciativa para se referir os naturais da cidade do Porto, deve, afinal, ser entendida e aceite com orgulho: “As tripas são uma marca dos tripeiros e «fazer das tripas coração» é um mito que os portuenses cruzam com a realidade” (Nona Arte, 2015, p. 17). A criação da confraria é explicada, de resto, pelo medo de que a receita se perdesse em consequência da chamada «crise das vacas loucas»¹⁰. Em causa estava, evidentemente, o temor acerca da matéria-prima essencial da receita, mas importa perceber que mesmo deixando de lado a associação desse produto a algum perigo sanitário, as tripas reportam a uma espécie de desqualificação simbólica – trata-se de uma víscera, um produto menor, facilmente considerado inaproveitável. De onde vem, então, a valorização tão vincada por esta confraria? Para além do sabor, critério que cabe a cada um julgar, deve aqui ser considerada a narrativa que explica a invenção da receita, na qual se mescla a origem humilde, o sacrifício e a criatividade popular. Por detrás do preparado à base de tripas existe uma data e um acontecimento precisos: 1415, ano da expedição de D. João I a Ceuta, que por ter saído da cidade do Porto exigiu aos seus habitantes a disponibilização de víveres para abastecer os navios, de tal forma que “Em terra ficariam só com as sobras – as tripas, pelo que os portuenses tiveram a necessidade de inventar uma maneira de os cozinhar e, por isso, ganharam a alcunha de «tripeiros»” (Nona Arte, 2015, p. 17).

⁹ Ao contrário do secretismo, que por vezes surge em relação a certos preparados culinários, o que se passa nestes casos é o inverso. As receitas são divulgadas pelas próprias confrarias nos seus *sites*, quando os têm, surgindo igualmente nas publicações da FPCG e ainda no *site* «Produtos Tradicionais Portugueses», da Direção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural, <https://tradicional.dgadr.gov.pt/pt/cat/pratos-a-base-de-carne/21-carne-de-cabra-chanfana>. No caso das Tripas à Moda do Porto este *site* recorreu a várias fontes para a apresentação da receita, mas nos casos do anho assado e da chanfana foram as próprias confrarias a fornecer as receitas.

¹⁰ A encefalopatia espongiforme bovina, vulgarmente conhecida como doença das vacas loucas, manifestou-se em meados dos anos 1980 nestes animais, revelando-se transmissível aos humanos enquanto variante da doença de Creutzfeldt-Jakob, o que levou à proibição de consumo de alguns órgãos e vísceras, incluindo o intestino bovino, ingrediente que dá nome a este prato.

A transformação de um produto menor num prato distintivo, com força suficiente para se tornar em referencial identitário, observa-se também na chanfana, receita defendida e protegida pela Confraria da Cabra Velha¹¹. Também aqui estamos perante um produto menor, aparentemente inaproveitável, uma vez que a cabra velha, animal já incapaz de gerar cabritos ou dar leite, nada mais tem para oferecer além de uma carne dura e de difícil confeção. Neste caso, a invenção do preparado não é creditada diretamente ao povo, mas sim às monjas do Mosteiro de Semide, que encontraram na chanfana uma forma eficaz de conservação da carne: “a chanfana (...) era religiosamente guardada, ao longo do ano, nas caves frescas do mosteiro. A carne assada no vinho mantinha-se no molho gorduroso solidificado, durante largos meses” (Nona Arte, 2021, p. 12). Esta origem não obsta, no entanto, ao recurso a tópicos narrativos semelhantes aos que encontramos a propósito das tripas, nomeadamente a penúria e a criatividade. Esse efeito é conseguido com a evocação das Invasões Francesas no século XIX. Este acontecimento terá sido o fator histórico que levou à divulgação da receita fora dos muros do mosteiro, uma espécie de ensinamento que permitia aproveitar as cabras velhas rejeitadas pelas tropas francesas quando estas pilhavam os campos e deixavam o povo na penúria.

A narrativa acerca da origem da chanfana remete ainda para um outro aspeto que importa sublinhar: o da permeabilidade dos saberes, neste caso culinários, entre diferentes classes ou grupos sociais. Inventada num mosteiro por monjas que viviam a situação privilegiada de serem rendeiiras e receberem tributos das comunidades rurais da região, a receita chegou ao povo comum, que dela fez uso e a expandiu – a chanfana é hoje um prato de uso corrente em todo o interior centro do país. Algo de semelhante parece estar na origem do anho assado, sobretudo dessa outra componente da receita que é o arroz de forno. De facto, como o nome da confraria expressa, este prato pode ser visto como uma junção de duas componentes. A primeira é o anho (cordeiro) assado, sendo a segunda o arroz, que se caracteriza por ser colocado no forno por debaixo do anho que está a assar, ou seja, por ser temperado pela gordura que vai pingando do assado. Embora a narrativa elaborada pela confraria seja pouco clara, transmite a sugestão de que o arroz no forno terá sido uma criação popular, na verdade uma forma económica de fazer chegar a mais bocas o sabor do anho assado¹². Sendo este um “prato de festa” (Nona Arte, 2018, p. 17), dispendioso e acessível a poucos num contexto de “dificuldades monetárias” (*ibidem*), o arroz – neste sentido entendido como derivado do prato principal – permitia estender ao povo, graças à sua criatividade, a receita e seus sabores, o que significa que a receita final é devedora, também neste caso, da capacidade de criação do povo e da circulação interclassista de aportes culturais.

A preservação das receitas originais, defendida pelas confrarias, deve ser vista na sua articulação com a ideia de inovação, mas também com a da divulgação e promoção dos

¹¹ Como veremos adiante, esta confraria defende vários preparados que têm a carne de cabra velha como base, mas a *chanfana* levou à criação de uma outra confraria, que de resto antecede a da Cabra Velha. A Confraria da Chanfana, foi criada em 2001 em Vila Nova de Poiares, local que reclama ser a “capital universal da chanfana” (cf. <https://tradicional.dgadr.gov.pt/pt/component/jevents/detalhesevento/161/-/semana-gastronomica-da-chanfana?Itemid=322>). Esta localidade dista cerca de 20 km de Miranda do Corvo, sede da Confraria da Cabra Velha, e o Mosteiro de Semide, supostamente o local onde a receita foi criada, fica sensivelmente a meio caminho entre as duas localidades.

¹² Esta narrativa, algo confusa e pouco clara, pode ser lida, exatamente nos mesmos termos, no site Produtos Tradicionais Portugueses (<https://tradicional.dgadr.gov.pt/pt/cat/pratos-a-base-de-carne/108-anho-assado-com-arroz-de-forno>) e na revista *Nona Arte* de setembro de 2018.

produtos. A inovação pode ser entendida como indicador de abertura aos processos históricos de circulação das matérias-primas usadas na confeção das receitas. É o que sucede com as Tripas à Moda do Porto na sua forma atual. No entendimento da respetiva confraria, a introdução do feijão na Europa levou a uma alteração sensível da receita. Se até aí “as famosas tripas eram servidas estufadas em fatias de pão” (Nona Arte, 2015, p. 17), a partir do século XVII passou a incluir o feijão como ingrediente essencial¹³. Esta compreensão da gastronomia como espaço de circulação, leva a confraria a uma observação mais abrangente sobre o tema: “Entre paladares inesquecíveis e sabores memoráveis, a gastronomia portuguesa é uma junção de técnicas e de costumes seculares com toques e ingredientes de influências modernas” (Nona Arte, 2015, p. 21). Vimos já, e em contraponto, como a confraria da Cabra Velha insiste na preservação, não admitindo a introdução de ingredientes que não constem da receita original. Algo semelhante se passa com a confraria do Anho Assado, que defende que o preparado “deve ser acompanhado de um conjunto de produtos cultivados e angariados pelas gentes da nossa terra” (Nona Arte, 2018, p. 17)¹⁴.

No que diz respeito à divulgação, importa perceber que não se trata apenas de dar a conhecer o produto, mas também de o promover enquanto *valor*, que, sem deixar de ser simbólico e com implicações naquilo que se projeta como *identidade da comunidade*, é também um *valor de mercado*. Trabalhar a promoção implica, por isso, pensar no alargamento do mercado natural do produto, por exemplo, incluindo outros produtos além dos que dão nome às confrarias. A Confraria da Cabra Velha é um bom exemplo. Ao mesmo tempo que afirmam trabalhar com uma receita única e, por isso, não se dedicarem à divulgação gastronómica, projetam aquilo a que chamam “ciclo da carne de cabra”, associando-o a “épocas de crise” (Nona Arte, 2021, p. 11). A evocação deste ciclo da carne de cabra permite-lhes ir além de uma receita única, a chanfana, interessando-se por todos os pratos que têm na base carne de cabra velha – chanfana, sopa de casamento, nagalhos e chispe. Em entrevista publicada em 2016, aludem mesmo a um produto de criação recente, a broa de chanfana (Nona Arte, 2016), que, no entanto, já não é referida em 2021, numa apresentação da confraria feita na mesma revista. Note-se ainda que esta abrangência dos produtos com que se trabalha é um argumento convocado na resposta à concorrência em torno da origem da chanfana: “Em nenhum outro concelho se assiste a um aproveitamento total de um produto, como a cabra, traduzido em diferentes receitas gastronómicas, como no concelho de Miranda do Corvo” (Nona Arte, 2021, p. 16). Importa considerar, por outro lado, que a vontade de fazer chegar o produto que defendem a um público mais vasto é indissociável do turismo. É muito frequente as próprias confrarias assumirem que têm um papel de relevo nesse processo. Veja-se o exemplo da Confraria do Anho Assado, que afirma “O impacto do trabalho da confraria, das suas atividades e ações, levam à promoção turística do concelho de Marco de Canaveses” (Nona Arte, 2018, p.

¹³ Se é verdade que o feijão (*phaesolus*) apenas chega a Portugal no século XVI, o uso de outras leguminosas, incluindo feijão-frade ou grão-de-bico, eram de consumo corrente na Idade Média (SOBRAL, 2018), pelo que a alteração de uma receita apenas pela novidade do feijão chegado do Novo Mundo não parece ser inteiramente convincente, sendo relevante, no entanto, enquanto tópico narrativo.

¹⁴ Ideia em linha com uma resolução do Conselho de Ministros de 2000, que propõe preservar, valorizar e divulgar o “receituário tradicional português, assente, designadamente, em matérias-primas de fauna e flora utilizadas ao nível nacional, regional ou local, bem como em produtos agroalimentares produzidos em Portugal” (Piedade, 2021, 84).

18). No caso da Confraria das Tripas, o projeto de elaboração de uma carta gastronómica do Porto, bem como a aposta na divulgação dos restaurantes que servem o prato, são ações entendidas pelos próprios como relevantes na projeção turística da cidade.

Consideremos, finalmente, o modo como estas três confrarias encaram a questão da patrimonialização da gastronomia portuguesa. Perguntados, de forma muito direta, se entendiam que fazia sentido Portugal apresentar uma candidatura da cozinha portuguesa a património imaterial da humanidade, os responsáveis das confrarias responderam de forma claramente positiva. A razão evocada para avançar nesse sentido está na *qualidade*, como sublinha a Confraria das Tripas: “A cozinha portuguesa é única, rica e variada e uma candidatura a Património Cultural da Humanidade seria uma mais-valia em termos turísticos, culturais e económicos. O potencial da cozinha portuguesa é inegável – ingredientes, paladares, costumes...” (Nona Arte, 2015, p. 20). A Confraria do Anho Assado vai ainda mais longe, defendendo que “a cozinha portuguesa e todo o seu receituário é sinónimo de riqueza. Não se encontra no mundo tão diversificada gastronomia como em Portugal” (Nona Arte, 2018, p. 20). Igualmente adepta da ideia de candidatura, a Confraria da Cabra Velha coloca, todavia, uma ressalva ao afirmar que essa candidatura faz sentido “caso as regras sejam claras e seja preservada a gastronomia tradicional e não a criatividade de tantos chefes que, sem lhes tirar o mérito, não podem ser elencados neste capítulo” (Nona Arte, 2016, p. 17). Esta ressalva permite-nos avançar para algumas considerações gerais, aqui colocadas em registo conclusivo.

CONSIDERAÇÕES FINAIS: AS FACES DA CULTURA ENTRE LOCAL E GLOBAL

Esta ideia de que o trabalho dos *chefes* deve ser reportado a um capítulo diferente daquele que dá sentido a uma candidatura da cozinha portuguesa a Património da Humanidade, pode ser entendida como uma forma de resistência ou de atenuação daquilo que podemos designar como *impulsos descaracterizadores*. Surge, de alguma forma, em dissonância com a linha editorial da revista *Nona Arte*, que frequentemente apresenta chefes de restaurantes e hotéis conhecidos e fala das suas propostas. O desacerto entre a vontade de preservar e a disponibilidade para abrir espaço à inovação nota-se em várias rúbricas da revista. Sem que surja enquanto discussão teórica, o que parece estar em causa é a perceção, mais aguda nuns agentes que noutros, de que a preservação da tradição, em qualquer área mas também na gastronomia, transporta consigo o risco de distanciar as práticas dos consumidores, ou seja, o risco de fazer do património

a parte desativada das coisas vivas – produções, instituições, língua – que passa a ser alvo de uma referência valorizante. O património tem por vocação homogeneizar (enquadrar os elementos mais heterogéneos num todo homogéneo, arquivístico-conservatório). A sua única eficácia é acumular-se indefinidamente (Guillaume, 2003, p. 25)¹⁵.

Na base da relação entre o registo e arquivamento mais ou menos museológico de um bem patrimonial e a sua divulgação e promoção, está a caracterização e agência do consumidor

¹⁵ Para uma discussão sobre a forma como este risco associado à patrimonialização se manifesta em relação ao património cultural imaterial cf. Khaznadar (2004).

a que esse bem se destina. Pensando na alimentação, podemos traçar uma linha imaginária entre dois eixos, num extremo a comunidade como produtora/inventora de uma criação gastronômica e sua consumidora prioritária; no outro extremo, essa criação orientada para o exterior, buscando um público consumidor tão vasto quanto possível. Dizendo de outra forma, trata-se de confrontar o *valor identitário* (local ou nacional) de um prato com o seu *valor de mercado*, considerado num mundo global desenhado pelo turismo. Estando sempre perante representações sociais, pode dizer-se que ao mesmo tempo que o valor identitário se pode mostrar compatível e mesmo potenciado pela singularidade e até estranheza aos olhos do *outro* (como pode suceder com um prato de tripas, com o *lutefisk* norueguês ou com outras receitas *estranhas*), a sua aceitação no mercado global implica, frequentemente, um trabalho de (re)construção – que pode passar pela alteração do sabor, textura, forma de confeção ou ingredientes, ou apenas pela atratividade e eficácia da narrativa que explica o prato. Este reajuste, que incrementa o valor do produto, pode ser entendido negativamente, ou seja, como um veículo para a homogeneização, nos termos propostos por Marc Guillaume, sendo a esse risco que reagem os defensores da *preservação do autêntico*.

A direção da Federação Portuguesa das Confrarias Gastronômicas parece procurar algum equilíbrio entre estes fatores dissonantes, como pode observar-se quando, na proposta de recandidatura apresentada em 2018, se refere o que foi feito no mandato anterior:

Defendemos a importância das confrarias e projetámos o seu trabalho no contexto económico, social e cultural português: Soubemos valorizar a gastronomia portuguesa pelo que ela tem de genuíno, de património imaterial, de relevância económica, de sustentabilidade ambiental, de indispensável a uma alimentação saudável, de centralidade turística, enfim, de cumplicidade com importantes sectores para a nossa economia (Nona Arte, 2018a, p.19).

Ao *genuíno*, garantido pela chancela de *património imaterial*, juntam-se, assim, outros fatores, todos eles com um *valor* a considerar: a *relevância económica*, a *sustentabilidade ambiental*, a *segurança alimentar* e a *centralidade turística*. Note-se que não se trata tanto de operar uma síntese entre diferentes entendimentos do que é gastronomia no presente, como de encarar a alimentação enquanto *produto* que opera no mercado, e cujo valor depende da agregação de diferentes componentes. Isto fica claro logo a seguir no mesmo texto: “queremos que através da gastronomia se possa afirmar a capacidade geradora de riqueza dos produtos tradicionais portugueses servindo a gastronomia de plataforma de desenvolvimento integrado das comunidades locais” (Nona Arte, 2018a, p. 20). A palavra-chave para este modelo de desenvolvimento das comunidades locais, mesmo quando não é dita explicitamente, não pode ser senão o turismo. A evocação da sustentabilidade ambiental modera, evidentemente, o risco de excesso que o turismo comporta, mas no essencial o projeto de promoção da tradição alimentar defendido no Programa proposto pela direção da FPCG assenta numa matriz expansionista, quer dizer, na vontade de chegar a mais gente. O turismo é, então, o elemento *pivot* que liga património material (monumentos, museus, paisagens) e património imaterial (festas, tradições, gastronomia), uns, e outros, produtos de consumo turístico, capazes de um efeito multiplicador quando considerados em conjunto.

Enquanto expressão de *património cultural*, a gastronomia revela diferentes faces, logo que considerada numa inquirição como a que aqui se ensaiou. Por um lado, ela liga-se às dinâmicas patrimoniais oitocentistas que ajudaram a dar forma ao moderno Estado-nação,

sendo, por outro lado, indissociável dos processos de globalização cultural que deram ao conceito de *fronteira cultural* um sentido substancialmente diferente e mesmo contraditório relativamente ao que foi convocado pelos nacionalismos do século XIX. Esta dupla face gera, ainda hoje, uma tensão visível nas narrativas que se produzem acerca da gastronomia. Dar valor à *tradição*, entendida como essencial à manutenção de vínculos identitários, ou pensar a gastronomia como *produto de consumo* de reconhecimento universal, é apenas uma das expressões do que no início designei *efeito de deslocamento*, surgindo o turismo como fator central na articulação das diferentes narrativas que aqui se cruzam. Se, como argumenta John Urry (2001), a expansão do turismo assenta na globalização do olhar, o *turismo gastronómico* não escapa a uma certa *globalização do paladar*. Em ambos os casos, a discussão torna-se interessante quando refletimos sobre o modo como essa globalização é conseguida. Alcançá-la obriga, desde logo, à partilha de um certo imaginário social moderno (Taylor, 2010), onde se inclui o valor da viagem e da experiência direta (numa tradição que remonta ao *Grand Tour* feito pelas elites do romantismo), mas para a qual contribui também um entendimento do mundo como um compósito de identidades culturais distintas e passíveis de ser apreciadas (o que reporta a uma certa conceção de museu, igualmente criada no romantismo). O primeiro destes aspetos pode ser desdobrado num conjunto de valores positivos, como a ideia de lazer e de aventura, a que se juntam outros mais imprecisos, seja a vontade de colecionar lugares como quem olhando um mapa vazio o vai preenchendo sinalizando estadias, seja o desejo de reconhecimento pelos pares quando se partilham fotos de viagem (ou de refeições) nas redes sociais. O segundo aspeto remete para o uso de uma conceção de cultura (muitas vezes apelidada de *antropológica*) que enfatiza a expressão identitária, traduzindo-a de forma substantiva num conjunto de traços culturais. O turismo alimenta-se dessa conceção substantivista, muito embora, paradoxalmente, a desconstrua, já que, ao globalizar os olhares (e também os sabores) revela menos a *cultura* que o *cultural*, quer dizer, menos o singular irredutível que um universal composto de múltiplas faces. A gastronomia ilustra de forma particularmente expressiva o que acaba de ser dito: criando, recriando, inventando singularidades, não faz senão tecer pontes que mostram como a alimentação é uma linguagem universal, ou seja, uma das modalidades em que nos exprimimos enquanto humanos.

REFERÊNCIAS

- APPADURAI, A. *Dimensões Culturais da Globalização*. Lisboa: Teorema, 2004.
- BEIRANTE, M. *Confrarias Medievais Portuguesas*. Lisboa: Edição do Autor, 1990.
- BOURDIEU, P. *Razões Práticas. Sobre a teoria da ação*. São Paulo: Papirus Editora, 2008.
- CASCUDO, L. *História da Alimentação no Brasil*, vol. 1. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1967.
- COELHO, M. *As Confrarias ontem e hoje*. Nona Arte, nº 26, março 2013.
- CUNHA, L. O luso no trópico, ou porque não pode Olinda ser Olanda. In: CARDÃO, M.; CASTELO, C. *Gilberto Freyre: Novas leituras do outro lado do Atlântico*. São Paulo: Edusp, 2015, p. 61-78.

CUNHA, L. Do prato ao reconhecimento público: o menu das confrarias gastronómicas. **Trabalhos de Antropologia e Etnologia**, vol. 58, Sociedade Portuguesa de Antropologia e Etnologia, 2018. p. 741-761. Disponível em: <http://hdl.handle.net/1822/63701>. Acesso em: 11 jan. 2025.

DI GIOVINE, M. **O Patrimônio – Paisagem**: origens, intervenções teóricas e recepção crítica para a compreensão do programa do patrimônio mundial da UNESCO. Via (online), 13, 2018. Disponível em: <http://journals.openedition.org/viatourism/2073>. Acesso em: 11 jan. 2025.

EUROPEAN COMMISSION. **Evaluation support study on Geographical Indication and Traditional Specialties Guaranteed protected in the EU**. Final report, Brussels, 2020. Disponível em: <https://op.europa.eu/en/publication-detail/-/publication/c1d86ba1-7b09-11eb-9ac9-01aa75ed71a1/language-en>. Acesso em: 11 jan. 2025.

FLANDRIN, J-L.; MONTANARI, M. **História da Alimentação**, vol. 2. Lisboa: Terramar, 2001.

FREYRE, G. **Casa Grande & Senzala**, Lisboa: Livros do Brasil, s.d.

FRY, P. «Feijoada e soul food» 25 anos depois. In: FRY, P. **A Persistência da Raça. Ensaios antropológicos sobre o Brasil e a África austral**, Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, , 2005. p. 145-166.

GUILLAUME, M. **A Política do Património**, Porto: Companhia das Letras, 2003.

KHAZNADAR, C. Patrimoine culturel immatériel: les problématiques. In: VVAA, Le Patrimoine Culturel Immatériel. Les enjeux, les problématiques, les pratiques, Babel, **Maison des Cultures du Monde**, 2004. p. 51-58.

MACHADO, P. **A pré-história das confrarias gastronómicas**. Site do Conselho Europeu de Confrarias, s.d. Disponível em: http://www.ceuco-portugal.com/as_confrarias.htm. Acesso em: 11 jan. 2025.

NONA ARTE. **Revista da Federação Portuguesa das Confrarias Gastronómicas**, nº 34, março 2015. Disponível em: <https://issuu.com/fpcg>. Acesso em: 11 jan. 2025.

NONA ARTE. **Revista da Federação Portuguesa das Confrarias Gastronómicas**, nº 39, junho 2016. Disponível em: <https://issuu.com/fpcg>. Acesso em: 11 jan. 2025.

NONA ARTE. **Revista da Federação Portuguesa das Confrarias Gastronómicas**, nº 48, setembro 2018. Disponível em: <https://issuu.com/fpcg>. Acesso em: 11 jan. 2025.

NONA ARTE. **Revista da Federação Portuguesa das Confrarias Gastronómicas**, nº 48, dezembro 2018a. Disponível em: <https://issuu.com/fpcg>. Acesso em: 11 jan. 2025.

NONA ARTE. **Revista da Federação Portuguesa das Confrarias Gastronómicas**, nº 61, dezembro 2021. Disponível em: <https://issuu.com/fpcg>. Acesso em: 11 jan. 2025.

PIEADADE, A. Alimentação: entre a memória, o património e a identidade. Vivência. **Revista de Antropologia**, nº 57, 2021. p. 76-98.

SOBRAL, J. As leguminosas: da obscuridade à celebração. **Trabalhos de Antropologia e Etnologia**, vol. 58, Sociedade Portuguesa de Antropologia e Etnologia, pp. 193-209, 2018. Disponível em: <http://hdl.handle.net/1822/63701>. Acesso em: 11 jan. 2025.

SOBRAL, J. Nacionalismo, culinária e classe. A cozinha portuguesa da obscuridade à consagração (séculos XIX-XX). *Ruris*, vol. 1, nº 2, 2007. p. 13-52.

TAYLOR, C. **Imaginários Sociais Modernos**. Lisboa: Texto&grafia, 2010.

URRY, J. **Globalising the tourist gaze**. Department of Sociology, Lancaster: Lancaster University, 2001.

A culinária caiçara e a prática da hospitalidade nos restaurantes especializados em peixes e frutos do mar na Baixada Santista

The culinária caiçara and the practice of hospitality in the specialized restaurants in fish and seafood in Baixada Santista

La cocina caiçara y la práctica de la hostelería en los restaurantes especializados en pescados y mariscos de la Baixada Santista

DOI: <https://doi.org/10.70051/mangt.v4i2.65091>

Luciana Marchetti da Silva | lumarchetti@gmail.com

<https://orcid.org/0000-0003-3993-1390>

Universidade São Judas (USJ), Santos, SP, Brasil

Hamilton Pozo | hprbrazil@hotmail.com

<https://orcid.org/0000-0001-7990-5010>

Faculdade de Tecnologia do Estado de São Paulo (FATEC), Santos, SP, Brasil

Recebimento do artigo: 11-setembro-2024

Aceite: 04-novembro-2024

SILVA, L. M.; POZO, H. A culinária caiçara e a prática da hospitalidade nos restaurantes especializados em peixes e frutos do mar na Baixada Santista.

Revista Mangút: Conexões Gastronômicas. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 4, n.2, p. 131-152, dez. 2024.



RESUMO

Esta pesquisa tem como objetivo identificar quais fatores interferem na representatividade da culinária caiçara e na prática da hospitalidade nos restaurantes especializados em peixes e frutos do mar da Baixada Santista. A culinária regional, por meio da combinação de matérias-primas e hábitos locais, retrata vivências históricas e heranças culturais. Nesse sentido, sua oferta propicia a interação entre pessoas e contribui para o desenvolvimento de vínculos sociais, por meio da hospitalidade. A pesquisa caracteriza-se como exploratória e descritiva, de natureza quali-quantitativa. Para a coleta de dados, além da pesquisa bibliográfica, foram realizadas entrevistas semiestruturadas com os gestores dos restaurantes, aplicando aos mesmos um questionário fundamentado na escala *Likert* e realizando um levantamento dos pratos tradicionais da culinária caiçara presentes nos cardápios. Entre os dias 28 de março e 4 de maio de 2016, foram entrevistados 44 gestores de restaurantes especializados em peixes e frutos do mar dos municípios de São Vicente, Santos e Guarujá. Os resultados demonstraram que o conceito equivocado sobre culinária Caiçara e o conhecimento limitado sobre hospitalidade, por parte dos gestores dos restaurantes, são os principais fatores que interferem na representatividade da culinária e na prática da hospitalidade.

Palavras-chaves: Gastronomia; Hospitalidade; Culinária Caiçara; Restaurantes; Qualidade de serviços.

ABSTRACT

The goal of this research is to identify which factors have some influence in the Caiçara cuisine representativeness and in the practice of hospitality in restaurants specialized in fish and seafood in Baixada Santista, State of São Paulo, Brazil. Using feedstock combination and local habits, the regional cuisine portrays historical experiences and cultural heritages. In this sense, its supply provides the interaction among people, contributing to the development of social ties, thus realizing the act of hospitality. This research is both exploratory and descriptive, being qualitative and quantitative at the same level. Besides the bibliographical research, data was collected using semistructured interviews with the restaurants' managers; these managers answered a questionnaire based on Likert scale and a survey was also done about traditional dishes of Caiçara cuisine enclosed in the menus. Between March 28 and May 4, 2016, 44 restaurants' managers specialized in fish and seafood answered the mentioned survey in São Vicente, Santos and Guarujá. It was demonstrated that the mistaken concept about Caiçara cuisine and the limited knowledge about hospitality, on the part of restaurants' managers, are the main element that influence in this cuisine representativeness and in the practice of hospitality.

Keywords: Gastronomy; Hospitality; Caiçara Cuisine; Restaurants; Quality of Service.

RESUMEN

Esta investigación tiene como objetivo identificar qué factores interfieren en la representatividad de la cocina caiçara y en la práctica de la hospitalidad en los restaurantes especializados en pescados y mariscos de la Baixada Santista, estado de São Paulo, Brasil. La

cocina regional, por medio de la combinación de materias primas y hábitos locales, retrata vivencias históricas y herencias culturales. En ese sentido, su oferta propicia la interacción entre personas y contribuye al desarrollo de los vínculos sociales, convirtiendo el acto de la hospitalidad. La investigación se caracteriza como exploratoria y descriptiva, de naturaleza quali-cuantitativa. Para la recolección de datos, además de la investigación bibliográfica, se realizaron entrevistas semiestructuradas con los gerentes de los restaurantes, aplicado a los mismos un cuestionario basado en la escala de Likert y realizado un levantamiento de los platos tradicionales de la cocina caiçara presentes en los menús. Entre los días 28 de marzo y 4 de mayo de 2016, fueron entrevistados 44 gerentes de restaurantes especializados en pescados y mariscos de los municipios de San Vicente, Santos y Guarujá. Los resultados demostraron que el concepto equivocado acerca de la cocina caiçara y el conocimiento limitado sobre la hospitalidad, por parte de los gerentes de los restaurantes, son los principales factores que interfieren en la representatividad de la cocina y en la práctica de la hospitalidad.

Palabras claves: Gastronomía; Hospitalidad; Cocina Caiçara; Restaurantes; Calidad de los servicios.

INTRODUÇÃO

A alimentação é mais do que um fato biológico, é um ato social e cultural. A culinária de um país, uma região ou um grupo étnico é determinada pelas circunstâncias geográficas, climáticas, econômicas e sociais (Belluzo, 2006; Lody, 2008). Desse modo, ao estudá-la, deve-se levar em consideração o processo histórico-cultural de sua origem, contextualizando e particularizando sua existência (Canesqui, 2005).

O estudo da hospitalidade passa pela abordagem da alimentação e a oferta dos alimentos (Lashey, 2004; Camargo, 2004). Nesse sentido, a comensalidade, uma das dimensões da hospitalidade, propicia a interação entre pessoas e contribui para o desenvolvimento de vínculos sociais com uma dinâmica de reciprocidade no âmbito da convivialidade e da solidariedade (Rejowski; Gimenez; Maranhão, 2014).

Em decorrência da industrialização e da globalização, ocorreram mudanças nos hábitos alimentares dos brasileiros, marcadas pelo consumo excessivo de produtos industrializados em detrimento de produtos regionais com tradição cultural (Garcia, 2003). Nas últimas décadas do século XX, observou-se a preferência pela quantidade, a padronização dos alimentos e dos sabores e a ausência de tradições regionais ligadas à gastronomia brasileira. Essas mudanças traduziram-se no aumento da demanda por produtos prontos para comer e da frequência aos restaurantes. Fortalecendo essas mudanças, o sistema agrário, para ofertar maior variedade de alimentos ao longo do ano, recorreu ao uso generalizado e crescente de fertilizantes e agrotóxicos, o que também contribuiu para a homogeneização progressiva dos alimentos (Contreras, 2011).

Paralelamente a isso, o hábito de se alimentar fora do lar intensificou-se entre os brasileiros e é comum nas grandes cidades, onde há uma diversidade de restaurantes que agrada a todos os tipos de paladares. De acordo com o Instituto Brasileiro de Geografia e

Estatística (IBGE, 2004), o brasileiro gasta cerca de 25% de sua renda com alimentação fora do lar. A Associação de Bares e Restaurantes (ABRASEL, 2015) estima que o setor representa, hoje, 2,7% do Produto Interno Bruto (PIB) brasileiro. Já a Associação Brasileira das Indústrias da Alimentação (ABIA) destaca que o setor tem crescido a uma média anual de 14,2% (ABRASEL, 2015).

Este contexto, somado à vivência acadêmica de um dos pesquisadores na condução da disciplina prática de Culinária Caiçara do curso de Gastronomia de um Centro Universitário da Região Metropolitana da Baixada Santista (RMBS), com a constatação de que a maioria de seus alunos, quando ingressam no curso, desconhecem os ingredientes e os pratos regionais e a percepção de que a oferta dessa culinária e a prática da hospitalidade são reduzidas nos restaurantes da região, despertou o interesse pelo tema deste estudo e instigou o problema da pesquisa: Quais fatores interferem na representatividade da culinária Caiçara e na prática da hospitalidade nos restaurantes especializados em peixes e frutos do mar da Baixada Santista?

Optou-se por estudar os restaurantes especializados em peixes e frutos do mar porque os pescados são as principais matérias-primas da culinária Caiçara, portanto, a inclusão de pratos dessa culinária nos cardápios desses restaurantes justifica-se. Quanto à escolha da região, deu-se por estar localizada num território considerado Caiçara, que abrange cerca de 122 praias distribuídas em 65 km contínuos de extensão litorânea no Estado de São Paulo. Além disso, destaca-se por sua atividade turística e apresenta inúmeros restaurantes da tipologia escolhida (Junqueira; Claro; Gaudeoso, 2010).

A partir do problema, foi definido o objetivo geral: Identificar quais fatores interferem na representatividade da culinária caiçara e na prática da hospitalidade nos restaurantes especializados em peixes e frutos do mar da Baixada Santista.

Para tanto, foram traçados os seguintes objetivos específicos: avaliar o nível de conhecimento dos gestores dos restaurantes sobre culinária caiçara e hospitalidade; analisar os pratos da culinária caiçara presentes nos cardápios dos restaurantes; analisar a demanda por pratos típicos da culinária caiçara nos restaurantes; analisar as dificuldades encontradas na aquisição dos ingredientes típicos da culinária caiçara; analisar as práticas de hospitalidade empregadas nos restaurantes.

As hipóteses norteadoras desta pesquisa são: A demanda por pratos típicos da culinária Caiçara é um fator que interfere na representatividade dessa culinária nos restaurantes; O conhecimento dos gestores sobre a culinária Caiçara é um fator que interfere na representatividade dessa culinária nos restaurantes; A prática da hospitalidade nos restaurantes é considerada um fator diferencial competitivo pelos gestores.

Segundo os objetivos estabelecidos, esta pesquisa caracteriza-se como exploratória e descritiva. Quanto à natureza dos dados, é denominada quali-quantitativa. A coleta de dados foi realizada entre os dias 28 de março e 4 de maio de 2016, por meio de pesquisa bibliográfica e de campo. Para tanto, foram utilizados quatro instrumentos de coleta de dados: um questionário com perguntas fechadas para caracterizar e identificar os restaurantes e seus gestores; um roteiro com perguntas semiestruturadas para as entrevistas junto aos gestores dos restaurantes; um questionário fundamentado na escala *Likert* para preenchimento pelos gestores; e um quadro com pratos Caiçaras para assinalar aqueles presentes no cardápio de cada restaurante.

Diante da extensão da Região Metropolitana da Baixada Santista (RMBS), integrada por nove municípios (Bertioga, Cubatão, Guarujá, Itanhaém, Mongaguá, Peruíbe, Praia Grande, Santos e São Vicente), por conveniência e disponibilidade de tempo, optou-se em estudar os restaurantes especializados em peixes e frutos do mar de São Vicente, Santos e Guarujá.

REFERENCIAL TEÓRICO

Hospitalidade e comensalidade nos restaurantes

Telfer (2004, p. 54) define hospitalidade como "a oferta de alimentos e bebidas e, ocasionalmente, de acomodação para pessoas que não são membros habituais da casa." A autora amplia o conceito ao aplicá-lo em diferentes contextos: "Por exemplo, uma empresa demonstra hospitalidade ao disponibilizar alimentos e bebidas para visitantes. Entretanto, a essência do conceito reside em compartilhar o próprio lar e cuidar das necessidades dos outros." Ela destaca ainda que a hospitalidade pode ser considerada uma forma pela qual uma pessoa opta por expressar várias virtudes amplas, como benevolência, cuidado com o bem comum, compaixão e afeto. Pode ser vista como uma virtude prática: todos devem ser compassivos, benevolentes e afetuosos, mas nem todos precisam necessariamente se esforçar para serem hospitaleiros (Telfer, 2004).

De acordo com Camargo (2004, p. 52), a hospitalidade é como um "ato humano exercido em contexto doméstico, público e profissional, de recepcionar, hospedar, alimentar e entreter pessoas temporariamente deslocadas de seu hábitat natural".

Nessa direção, Lashley (2004) sugere que a hospitalidade é, essencialmente, o relacionamento estabelecido entre o anfitrião e o hóspede e, que para ser eficaz é necessário que o hóspede sinta que o anfitrião está sendo hospitaleiro por sentimentos de generosidade, pelo desejo de agradar e por ver o hóspede como indivíduo.

O autor, assim como Camargo (2004), ressalta a importância de um conceito amplo que permita a análise das atividades desenvolvidas em espaços sociais, nomeados por ele como domínios "social", "privado" e "comercial".

O *domínio social* da hospitalidade considera os cenários sociais em que a hospitalidade e os atos ligados à condição de hospitalidade ocorrem junto com os impactos de forças sociais sobre a produção e o consumo de alimentos, bebidas e acomodação. O *domínio privado* considera o âmbito das questões associadas à oferta "da trindade" no lar, assim como leva em consideração o impacto do relacionamento entre anfitrião e hóspede. O *domínio comercial* diz respeito à oferta de hospitalidade enquanto atividade econômica e inclui as atividades dos setores tanto privado quanto público (Lashley, 2004, p. 6).

A hospitalidade é sempre assimétrica, pois é regida por regras, ritos e leis iniciadas no instante que o hóspede se aproxima da casa do anfitrião até o momento de sua partida (Montandon, 2011). O hóspede deve obediência às regras e aos limites do anfitrião e esta deve ao hóspede acolhida e cortesia.

Enquanto a hospitalidade no domínio social prima pela interação fundamentada na experiência social, com o objetivo de estabelecer e fortalecer os vínculos, o domínio comercial reflete a busca da lucratividade por meio da satisfação do hóspede/cliente e abole o sacrifício e

a assimetria ao impor um contrato e trocar serviços por dinheiro (Quadros, 2011; Camargo, 2006). Goubout e Caillé (1999, p. 18) dizem que o dinheiro é um antídoto da dádiva: “A menos que se sinta, simplesmente, certo prazer em retribuir. Diante dos riscos inerentes a qualquer dádiva, o dinheiro e o recurso a uma lógica mercantilista são os antídotos — ao mesmo tempo contradádivas e contravenenos — por excelência”. A relação comercial desliga o anfitrião e o hóspede da obrigação da dádiva (Gotman, 2009).

Portanto, na oferta da hospitalidade na dimensão comercial, “tanto o anfitrião quanto o hóspede entram em uma conjuntura de hospitalidade com reduzido senso de reciprocidade e obrigação mútua” (Lashley, 2004, p. 19).

Não obstante, Camargo (2006) pondera dizendo que o dom subsiste no coração do mercado. Então, na hospitalidade comercial, a hospitalidade propriamente dita acontece após o contrato, “para além do” ou “tudo que se faz além do” contrato (Camargo, 2006).

A predisposição humana de repartir a comida, a bebida e o espaço, princípio básico da hospitalidade, originou-se quando o homem desenvolveu a capacidade de caçar grandes presas e dividi-las (Franco, 2001). Paula (2002) sugere que aí reside a origem da hospitalidade em alimentação.

A palavra comensalidade deriva do latim *mensa*, que significa conviver à mesa, e isto abrange o padrão alimentar, o que se come e, sobretudo, como se come. Desta forma, não deve ser considerada apenas como um fenômeno biológico, mas também como um fator estruturante da organização social (Carneiro, 2003).

Corroborando com essa visão, Dias (2002) diz que a mesa é um espaço de comunicação. Atualmente, este espaço tem se tornado cada vez menor nos domicílios, já que as mudanças econômicas, sociais e demográficas geraram demandas que obrigaram o comensal a reorganizar sua rotina e a alimentação fora do lar, se tornando uma necessidade. A inserção da mulher no mercado de trabalho, a dificuldade de mobilidade nos centros urbanos e a falta de tempo para o preparo dos alimentos contribuíram para este panorama (Rodrigues; Sabes, 2006).

Neste cenário, os restaurantes estão ganhando destaque como espaços de hospitalidade, pois embora os clientes estejam apressados no dia a dia, não dispensam o ritual do serviço em uma refeição. Além disso, são uma opção de lazer e entretenimento.

Os restaurantes comerciais atendem ao público em geral, e, estão dispostos a preparar e servir alimentos e bebidas dentro do conceito que se propõem a executar — do mais simples ao mais sofisticado (Novaes et al., 2013). O serviço desses restaurantes segue um protocolo de etiqueta padronizado por: cumprimentar o cliente; acomodá-lo numa mesa; anotar o pedido; servir a comida; entretê-lo, remover pratos e talheres usados; receber o pagamento; agradecer-lo, solicitar comentários e convidá-lo para retornar (Gimenez, 2014; Powers; Barrows, 2004). Percebe-se que este ritual se assemelha aos tempos sociais da hospitalidade humana, propostos por Camargo (2004): o receber/acolher pessoas; hospedá-las; alimentá-las e entretê-las.

Portanto, os restaurantes não podem ser vistos unicamente como espaços de alimentação, mas também como espaços de sociabilidade e convivialidade (Castelli, 2005). Do ponto de vista antropológico, reforçam a ligação positiva do indivíduo a um lugar, provido de

identidade e memória (Baptista, 2005). Podem ser considerados como “espaços de lazer urbano e locais propícios para relacionamentos interpessoais, favoráveis à vivência da sociabilidade nas mais diversas formas” (Gimenes, 2004, p. 73).

Nos restaurantes, “a hospitalidade então se origina das relações e vínculos sociais que se estabelecem entre os que prestam os serviços (anfitriões) e os que consomem (clientes)” (Gimenez, 2014, p. 4).

Culinária caiçara

O termo *Caiçara* é originário do tupi-guarani, procedente da união de duas palavras — *caá*, mato, e *içara*, armadilha —, que indicavam um sistema de proteção e de sobrevivência formado por estacas colocadas no entorno das aldeias (Fortes Filho, 2005). Também designava as armadilhas produzidas com galhos de árvores para pegar peixes nos rios ou a cerca de pau-a-pique construída ao redor da roça para protegê-la de animais (Santos, 2013).

Sobre a origem do Caiçara, Schmidt (1958, apud Soares, 2006, p. 32) diz o seguinte:

[...] os caiçaras são fruto da miscigenação entre índio, português e negro (em menor quantidade) que durante longo período ficaram relativamente isolados na Mata Atlântica e no litoral de São Paulo. Ainda que sejam etnicamente distintos, sua cultura apresenta influência muito grande da cultura indígena nos instrumentos de trabalho (coivara,¹ canoas, fabricação de farinha), vocabulário diferenciado dos demais habitantes do estado etc.

Quanto ao território caiçara, os estudiosos deste tema consideram o espaço litorâneo entre o sul do Rio de Janeiro e o Paraná (da Baía de Angra dos Reis até Paranaguá), onde se desenvolveu um modo de vida baseado na pequena agricultura e na pesca artesanal, além de elementos culturais comuns, como linguajar característico, festas e uma forma específica de ver o mundo (DIEGUES, 2005).

Sendo os caiçaras o resultado da miscigenação entre índios, portugueses e negros (em menor grau), a culinária também sofreu influências desses grupos. Dos indígenas, herdaram o uso de pescados, a caça de mamíferos e aves, a colheita de palmito, frutos e folhas, o cultivo de raízes (mandioca, cará, batata), a preparação de pratos produzidos com farinha de mandioca e o método de cocção das carnes (assadas sobre a chama do fogo) (DIEGUES, 2006; FERREIRA; JANKOWSKY, 2009).

Receitas de pescados na brasa, peixes com bananas verdes (azul marinho), peixes e ovas secas, além de chás feitos com ervas nativas, são heranças indígenas para a culinária Caiçara (Peçanha, 2009).

A influência portuguesa aparece no uso de condimentos de origem ibérica, na introdução da cana de açúcar e da banana (de origem asiática), no hábito de criar animais como aves, porcos e gado, nas técnicas de conservação das carnes e no uso de produtos como pães, vinhos, óleo e sal. Também foram herdadas receitas de peixes assados na telha, de sardinhas assadas na brasa e de cozidos de carnes com legumes (Peçanha, 2009).

¹ Coivara: Mato seco. Pilha de galhos e troncos que não se queimaram inteiramente na roça e que se junta para ser novamente queimada (Fortes Filho, 2005).

As heranças africanas são menos precisas, mas sabe-se que o milho, o coentro, o gengibre, a taioba e as pimentas faziam parte da alimentação dos povos africanos que vieram para o Brasil e foram incorporados na alimentação dos Caiçaras (Diegues, 2006; Ferreira; Jankowsky, 2009). Receitas como galinha ao molho pardo e cuscuz de farinha de milho são heranças africanas (Peçanha, 2009).

O Caiçara prepara o peixe de várias maneiras. O Quadro 1 apresenta alguns pratos, em grande parte descritos pelas mulheres durante o trabalho de campo.

Quadro 1. Pratos tradicionais da culinária caiçara à base de pescados.

Nome dos pratos	Descrição
Moqueca	É feita com peixe cortado em pedaços pequenos e temperados com ervas aromáticas. Não devem faltar a alfavaca e a pimenta a gosto, misturadas com uma farofa de farinha de mandioca. A moqueca é então enrolada em folhas de bananeira e assada no forno. Outras vezes, o peixe enrolado na folha de bananeira é enterrado no chão e sobre ele acende-se uma fogueira. O caiçara do litoral de Iguape aprecia a moqueca feita com filé de manjuba.
Peixe a escabeche	As sobras do peixe frito ou, como os caiçaras dizem, do peixe dormido de um dia para o outro, ou mesmo do peixe frito, fresco, refogado com ervas aromáticas e molho de tomate silvestre, em fogo brando e pouca água.
Peixe azul marinho	A caldeirada de peixe seco de bagre, robalo, prejereba, pescada, defumado ou peixe fresco, com bastante tempero, cozido com banana nanica com casca verde. A banana adquire, no final, uma cor azulada.
Pirão escarnado	Pirão preparado com água quente do caldo do peixe cozido ou da carne.
Casadinho de Manjuba Abraçadinho de Manjuba	Feito com manjuba filetada, temperada com sumo de limão, sal, pimenta a gosto, sendo depois envolvida em farinha de mandioca e frita.
Afogado	Peixe ou carne, cozida, em filé ou postas, com bastante tempero — cheiro verde, alfavaca, coentro, pimenta-de-cheiro, tomate e gengibre ralado. No final do preparo, o caldo é engrossado com algumas colheradas de farinha de mandioca bem torrada, sem tomar a consistência de um pirão. O segredo está em fazer a farinha não empelotar.
Pano velho	Carne ou peixe desfiado, refogado com molho de tomate, pimenta, cheiro-verde, alfavaca e coentro.
Cuscuz de peixe	Feito com peixe fresco e farinha de milho, sendo levado à cuscuzeira.
Arremete	Última refeição, um caldo encorpado e quente do peixe ou da carne.

Fonte: Adaptado de Fortes Filho, 2005, p. 50-52.

As receitas caiçaras são preservadas em velhos cadernos, em que famílias guardam os seus segredos e seus temperos secretos ou estão contidas em publicações muito raras e antigas que buscam preservar esses receituários. Uma destas é *A culinária do litoral fluminense* (1978), registrada pelo Instituto Estadual do Patrimônio Cultural, Divisão de Folclore, sob a coordenação geral de Cássia Frade. Em 1997, a comida típica paratinense foi reunida por Gislana Peçanha no livro *Delícias de Paraty*. Esta autora agrupou receitas fornecidas por senhoras de antigas famílias de Paraty. O Quadro 2 destaca alguns pratos reunidos nesta obra.

Quadro 2. Pratos tradicionais de Paraty.

Nome dos Pratos	Descrição
Paçoca de banana	É o “pão da roça de Paraty”. Deve ser servida com café, tanto pela manhã como à tarde. É preparada com bananas da terra ou bacobitas verdolengas, torresmo e sal. Cozidas, as bananas são escaldadas com a gordura do torresmo e colocadas no pilão para serem socadas até formar uma pasta homogênea.
Peixe na areia (receita de herança indígena)	Embrulhado em folha de bananeira, este peixe é assado durante uma hora em um buraco na areia coberto por uma fogueira.
Camarão casadinho	Camarões “genuínos” ou grandes, recheados com farofa de “camarão sete-barbas” ou camarão pequeno. Os camarões grandes são abertos e recheados com a farofa. Depois são unidos dois a dois, pregando-se um no outro com palito e com a cabeça na direção inversa uma da outra. Podem ser assados ou fritos.
Purê de fruta-pão	Preparado com fruta-pão verdolenga, temperos, leite, manteiga. Depois de cozida em pedaços, a fruta passa por espremedor. O purê, saboroso, pode acompanhar tanto peixe como carne.
Massapão	Doce temperado com cravo da Índia, assado em forminhas e finalmente polvilhado com açúcar fino e canela.
Paspalhão	É uma espécie de beiju, feito de farinha de mandioca, temperado com sal e erva doce, e assado no forno, enrolado em folhas de bananeira. Substitui o pão fresco nas roças.
Manauê ou manauê de bacia	É preparado com melado, farinha de trigo e temperado com cravo. O seu sabor e cor são semelhantes ao “pão de mel” europeu. É assado em banho-maria.

Fonte. Adaptado de Diegues, 2006, p. 93-94.

Nas receitas apresentadas, nota-se a presença marcante da farinha de mandioca, um dos traços essenciais da cultura caiçara. “A farinha é tudo na vida do caiçara, sem ela não consegue viver bem [...]. Não se pode dissociar a farinha de mandioca do caiçara, ela é sua marca, sua característica (Fortes Filho, 2005, p. 52)”.

PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

De acordo com os objetivos estabelecidos, esta pesquisa caracteriza-se como exploratória e descritiva. Quanto à natureza dos dados, a pesquisa é denominada como qualitativa e quantitativa ou quali-quantitativa. Em relação à coleta de dados, optou-se pela pesquisa bibliográfica e pela pesquisa de campo ou levantamento.

Nesta pesquisa, diante da extensão da Baixada Santista, integrada por nove municípios (Bertioga, Cubatão, Guarujá, Itanhaém, Mongaguá, Peruíbe, Praia Grande, Santos e São Vicente), por conveniência e disponibilidade de tempo, optou-se por estudar os restaurantes especializados em peixes e frutos do mar de São Vicente, Santos e Guarujá.

Para o levantamento da totalidade dos restaurantes desta especialidade, foram consultadas as Juntas Comerciais, as Prefeituras e o Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares da Baixada Santista (SinHoRes), todavia, estes órgãos detêm apenas o número de restaurantes, sem classificá-los pela tipologia. Sendo assim, o levantamento foi realizado no site *TripAdvisor*. Primeiramente, selecionaram-se 83 estabelecimentos que oferecem peixes e frutos do mar dentre suas especialidades. Depois, foram excluídos aqueles que dizem ser

especialistas em mais de uma especialidade, os bares e os quiosques, restando 49 restaurantes especialistas unicamente em peixes e frutos do mar.

Para a determinação da amostra, foi utilizada a fórmula para populações finitas proposta por Fonseca e Martins (1996). Com base neste cálculo, chegou-se a uma amostra de 44 restaurantes para o desenvolvimento da pesquisa. A escolha dos restaurantes foi determinada por conveniência, por isso a amostra foi caracterizada como não probabilística.

Para esta pesquisa, foram elaborados 4 instrumentos: um questionário com 12 perguntas fechadas para a caracterização e identificação dos restaurantes e seus gestores; um roteiro com 7 perguntas semiestruturadas para as entrevistas realizadas junto aos gestores dos restaurantes; um questionário fundamentado na Escala Likert, com vinte questões e cinco categorias para preenchimento dos gestores dos restaurantes; um quadro com pratos caiçaras para que fosse assinalado aqueles presentes nos cardápios dos restaurantes.

Foram entrevistados 44 gestores de restaurantes especializados em peixes e frutos do mar, dos municípios de São Vicente, Santos e Guarujá.

Para a análise de conteúdo das entrevistas, foi utilizado o método proposto por Bardin (2011). A partir da leitura das entrevistas foram criadas categorias e subcategorias temáticas *a posteriori*, para a análise de conteúdo: Culinária Caiçara (Conhecimento, Aquisição de ingredientes, Demanda); Hospitalidade (Práticas de hospitalidade); Qualidade de serviços (Capacitação dos colaboradores; Diferença entre hospitalidade e qualidade de serviços).

Quanto à metodologia estatística, para responder aos objetivos desta pesquisa foram utilizados o Teste do sinal para a mediana, a Correlação de Spearman e a Estatística Alpha de Cronbach. Todos os testes de hipóteses desenvolvidos nesta pesquisa consideraram uma significância de 5%, isto é, a hipótese nula foi rejeitada quando p-valor foi menor ou igual a 0,05. Nestas análises foram utilizados os softwares: SPSS V 17 e Excel Office 2010.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os resultados aqui apresentados refletem a apuração de 44 questionários aplicados e entrevistas realizadas com os gestores dos restaurantes especializados em peixes e frutos do mar dos municípios de São Vicente, Santos e Guarujá, representando 100% da amostra.

Caracterização da amostra

Conforme mostra a Tabela 1, 11,4% dos restaurantes localizam-se em São Vicente, 50% em Santos e 38,6%, no Guarujá.

Tabela 1. Localização dos restaurantes pesquisados

Localização	Nº	%
São Vicente	5	11,4
Santos	22	50
Guarujá	17	38,6
Total	44	100

Fonte: Dados da pesquisa.

A maioria dos restaurantes está consolidada no mercado (há mais de 21 anos), tem médio porte (21 a 50 funcionários; 11 a 50 mesas), adota o cardápio *à la carte* e oferece um *menu* variado a preços médios (R\$ 61,00 a R\$ 101,00), se comparados aos demais tipos de restaurantes que adotam o mesmo tipo de serviço.

Sobre os gestores, a maioria dos entrevistados é do sexo masculino, brasileiro, tem idade na faixa dos 35 aos 50 anos, exerce a função de gerente e tem escolaridade superior. Embora a maioria seja brasileiro, 4 gerentes de Santos revelaram que os proprietários dos restaurantes são estrangeiros, sendo 3 espanhóis e 1 português.

A identidade da Culinária Caiçara

A maior parte (91% - Tabela 2) dos gestores disse que conhece a culinária caiçara. Para defini-la, as expressões mais utilizadas foram: "É a culinária da região"; "É baseada em peixes e frutos do mar"; "É a culinária do litoral".

Tabela 2. Frequência absoluta e relativa das perguntas sobre conhecimento, aquisição de ingredientes e demanda da culinária caiçara

Culinária caiçara								
Conhece a culinária caiçara	Quant.	%	Aquisição de ingredientes	Quant.	%	Demanda pela culinária caiçara	Quant.	%
Sim	40	91	Fácil	43	98	Visitantes	27	61
Não	4	9,1	Difícil	0	0	Moradores da Região	4	9,1
			Depende da época	1	2,3	Ambos	12	27
						Não soube informar	1	2,3
Total	44	100	Total	44	100	Total	44	100

Fonte: Dados da pesquisa.

Quando questionados sobre quais pratos da culinária caiçara são vendidos em seus restaurantes, excluindo os repetidos, os gestores citaram 64 pratos: 27 realmente caiçaras, segundo Amorim (2014), Ferreira; Jankowsky (2009), Fortes Filho (2005), Peçanha (2009) e 37 não pertencentes a esta culinária. Além destes, de forma genérica, foram citados 14 ingredientes caiçaras. Dentre os pratos ou ingredientes mais citados, salientam-se a Meca Santista (10 vezes), Frutos do Mar (6 vezes), Caldeirada de Peixe (6 vezes) e a Casquinha de Siri (4 vezes).

O prato denominado Meca Santista (meca grelhada acompanhada de risoto de pupunha e farofa de banana), tradicionalmente não é caiçara. Foi criado no ano de 2005 pelo *Chef* Rodrigo Anunciato, em parceria com a Secretaria de Turismo e a Universidade Católica de Santos (UNISANTOS), com o intuito de simbolizar o município de Santos. Embora não seja caiçara, é composto por ingredientes caiçaras como a meca, a farinha de mandioca, o palmito e a banana e é oferecido na maioria dos restaurantes pesquisados, portanto, pode-se dizer que se trata de uma tradição inventada.²

² Por "tradição inventada" entende-se um conjunto de práticas, normalmente reguladas por regras tácitas 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. Aliás, sempre que possível, tenta-se estabelecer uma continuidade com um passado histórico apropriado. (...) O termo "tradição inventada" é utilizado em um sentido amplo, mas nunca indefinido. Inclui tanto as tradições realmente inventadas, construídas e formalmente institucionalizadas, quanto as que surgiram de maneira mais difícil de localizar num período limitado e

Também não foram encontrados na literatura registros de que a Casquinha de Siri seja um prato tradicional caiçara, entretanto, pela maneira como é apresentada (numa concha), pelo número de restaurantes da Baixada Santista que a oferecem e pela forma que foi incorporada pelos moradores da região como um prato caiçara, pode-se arriscar dizer que também é uma tradição inventada

Alguns pratos chamaram atenção por seus nomes remeterem a outros estados ou países, e mesmo assim serem citados como caiçaras: Bacalhau à espanhola; Badejo à napolitana; Camarão à baiana; Lagosta à belle meunière; Lagosta à fiorentina; Lula à provençal; Paella; Polvo à espanhola; Polvo à provençal; Salmão à *belle meunière*; Salmão à fiorentina.

No que diz respeito à **aquisição dos ingredientes**, conforme apresenta a Tabela 2, a maior parte dos entrevistados (98%) disse ser acessível. No entanto, por meio das respostas, percebe-se que fazem menção somente a pescados, que alguns estão insatisfeitos com os fornecedores da região e que a sazonalidade interfere na disponibilidade: "Depende da época. No domingo, por exemplo, não tinha truta"; "Depende do clima e do defeso de alguns pescados"; "Tenho dificuldade de manter caranguejo no estoque, porque é um ingrediente que depende da época"; "Compro tudo de São Paulo porque os preços são melhores".

No que tange à **demanda**, 61% (27) dos entrevistados afirmaram que a culinária caiçara é mais solicitada por visitantes (turistas). Dentre as respostas, sobressaíram-se algumas: "Recebemos turistas e moradores, os peixes são muito pedidos"; "Ambos gostam da nossa culinária, mas os turistas são os que mais solicitam"; "Os pratos com frutos do mar são os que têm mais saída nos restaurantes"; "Na temporada, bomba de turista aqui"; "Mais turistas, pelo local ser altamente turístico".

Hospitalidade

A maioria dos gestores demonstrou familiaridade com o termo hospitalidade, poucos solicitaram alguma explicação e apenas um o associou a hospitais. Quando questionados sobre como a hospitalidade é praticada nos seus restaurantes, destacaram-se as respostas apresentadas no Quadro 3.

determinado de tempo — às vezes coisa de poucos anos apenas — e se estabelecem com enorme rapidez. (...) As "tradições inventadas" são reações a situações novas que ou assumem a forma de referências a situações anteriores, ou estabelecem seu próprio passado através da repetição quase que obrigatória. É o contraste entre as constantes mudanças e inovações do mundo moderno e a tentativa de estruturar de maneira imutável e invariável ao menos alguns aspectos da vida social que torna a "invenção de tradições" um assunto da história contemporânea (HOBBSAWN, 1984).

Quadro 3. Práticas de hospitalidade adotadas pelos restaurantes, segundo os gestores.

O carro chefe do restaurante é o atendimento, a qualidade da refeição. Os garçons são instruídos a oferecerem atendimento personalizado, para não faltar nada ao cliente. A cozinha está orientada a fazer o prato conforme o desejo do cliente. Se for preciso, troca-se o acompanhamento, por exemplo.

Nossos garçons trabalham com a gente há muito tempo, têm relação familiar com os clientes, são amigos dos clientes. Há garçons com 30 anos de casa. O proprietário viu as famílias crescerem.

É praticada de forma subjetiva, não há regra, mas nosso espírito de bom atendimento acaba chegando a um certo grau de hospitalidade. Nós não impomos isso nos treinamentos, mas é o perfil de cada um dos atendentes, cultivamos isso no dia a dia.

O foco do restaurante é fidelizar os clientes, por isso buscamos sempre um serviço de qualidade e um atendimento excelente para com os nossos clientes. Para os clientes habituê, temos preços especiais e presenteados com alguns brindes, como uma cortesia.

Fonte: Elaborado pela autora a partir de dados da pesquisa.

Sobre a **importância da hospitalidade para o sucesso do restaurante**, os entrevistados foram unânimes (100%) em dizer que é importante, conforme indicam algumas respostas apresentadas no Quadro 4.

Quadro 4: A importância da hospitalidade para o sucesso dos restaurantes, segundo os gestores.

Sem dúvida, se o cliente não se sente bem ou à vontade, o retorno não é garantido.

Sim, como nosso restaurante tem mais de 70 anos de tradição, prezamos a hospitalidade, afinal nossos clientes são clientes de longa data, famílias que conhecem o restaurante por meio de avós e continuam vindo com seus filhos e os clientes que estão presentes em nosso restaurante ou pedindo por delivery todos os dias ou todos os finais de semana. Para chegarmos onde chegamos, a hospitalidade foi fundamental.

Super-importante, porque devemos agradecer nossos clientes oferecendo a eles total atenção. Para nós, os clientes são importantes para nosso restaurante. Educação, atenção e bons modos são fundamentais em nosso estabelecimento.

Fonte: Elaborado pela autora a partir de dados da pesquisa.

Analisando este conteúdo, nota-se que para a maioria dos entrevistados, hospitalidade é sinônimo de atender bem o cliente, com simpatia, sorriso no rosto e cordialidade, de forma que se sinta em casa. Todos a consideram essencial para o sucesso dos restaurantes, principalmente porque garante a fidelização da clientela. No que se refere a sua prática, não fizeram menção a treinamentos ou implementação de processos voltados à hospitalidade. Também não citaram o entretenimento, o ambiente, as instalações físicas e a manutenção das tradições culturais como itens importantes para promover a sensação de hospitalidade.

Por meio da tão citada expressão “deixamos o cliente à vontade, como se estivesse em sua casa”, percebe-se que a hospitalidade é realizada de forma instintiva na maioria dos casos, obedecendo apenas ao ritual de receber o cliente na porta, acomodá-lo e atendê-lo com gentileza e atenção. Alguns gestores deixaram explícito que contam com a hospitalidade inata de seus colaboradores e muitos revelaram que mantêm um vínculo de amizade com seus clientes formado a partir da hospitalidade oferecida por eles.

Qualidade de serviços

Conforme apresenta a Tabela 3, (66%) dos restaurantes oferecem treinamentos aos colaboradores. Nos 29 (66%) restaurantes que oferecem treinamentos, o curso mais oferecido é o de higiene e manipulação de alimentos, seguido pelo de atendimento ao cliente e dos oferecidos pelo Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares da Baixada Santista e Vale do Ribeira (SinHoRes).

Tabela 3: Frequência absoluta e relativa das perguntas sobre treinamentos e qualidade versus hospitalidade.

Capacitação	Qualidade de serviços		Qualidade X Hospitalidade	Qualidade de serviços	
	Quant.	%		Quant.	%
Oferece	29	66	Não há diferença	32	73
Não oferece	15	34,1	Há diferença	10	23
			Não sabe	1	2,3
			Às vezes	1	2,3
Total	44	100	Total	44	100

Fonte: Dados da pesquisa.

Também como demonstra a Tabela 3, a maior parte dos entrevistados (73%) afirmou que não há **diferença entre hospitalidade e qualidade** de serviços e as expressões mais utilizadas nas respostas foram: "Trabalham juntas"; "Trabalhamos isso em conjunto"; "Estão relacionados"; "Os dois tem que estar juntos"; "A qualidade de serviço está atrelada à hospitalidade"; "Um está ligado ao outro"; "É uma coisa só"; "É um conjunto". Algumas justificativas destacaram-se por serem mais completas e estão relacionadas no Quadro 5, abaixo.

Quadro 5: Diferença entre hospitalidade e qualidade, segundo os gestores.

A qualidade do serviço está dentro da hospitalidade, faz parte da hospitalidade. A qualidade da refeição é importante, porque garante a satisfação do cliente. Todos os funcionários têm papéis diferentes, para atingir a hospitalidade tudo é importante: o ambiente, a organização e a limpeza.

Trabalham juntos, o garçom precisa saber servir a mesa, ser simpático, carregar a bandeja, conversar e escutar o cliente.

A hospitalidade já é uma das qualidades do nosso serviço. Nós tratamos o cliente da melhor forma possível e sabemos que dessa forma nosso serviço irá se destacar.

Não há diferença, até porque é dever de todos os garçons oferecer total atenção aos clientes, servindo eles sempre que tiverem alguma dúvida, os garçons sempre estarão ali para ajudá-los e servi-los.

Ao meu ver, para você ser hospitaleiro tem que haver qualidade, uma coisa está englobada na outra, afinal, serviço de qualidade é uma forma de hospitalidade. O cliente se sente à vontade e quer voltar mais vezes.

Fonte: Elaborado pela autora a partir de dados da pesquisa.

Dentre aqueles que disseram haver diferença (23%), as respostas mais relevantes estão no Quadro 6.

Quadro 6: Diferença entre hospitalidade e qualidade, segundo os gestores.

Sim, qualidade do serviço é o mínimo que se deve ao cliente. Ele paga por isso. A hospitalidade é algo mais.

Sim, hospitalidade é a parte individual de cada um, da simpatia. A qualidade de serviço depende do profissional, por exemplo, cada cozinheiro prepara o mesmo prato de maneira diferente.

Sim, hospitalidade significa atendimento cordial e agradável, indiferente da qualidade do serviço. Você pode ter uma excelente qualidade de serviço com uma péssima hospitalidade.

São duas coisas distintas. Hospitalidade é toda a parte do atendimento e qualidade do serviço é tudo que entregamos para o nosso cliente, como o produto, o ambiente, etc.

Sim, qualidade do serviço é medida no salão e na cozinha, a hospitalidade somente no salão.

Fonte: Elaborado pela autora a partir de dados da pesquisa.

Apenas um entrevistado respondeu que às vezes há diferença:

Às vezes, há. A qualidade relaciona-se com os serviços, com o produto vendido, que no nosso caso é a comida. A hospitalidade é o atendimento cordial. Um depende do outro, mas pode ser avaliado individualmente.

Tendo em vista que a definição de qualidade de serviços é altamente relativa, formada por cada cliente, e, portanto, difícil de ser mensurada, é compreensível que as respostas não tenham sido contundentes e por vezes confusas.

Tomando-se por base o conceito de Parasuraman *et al.* (1988), a qualidade de serviço envolve cinco dimensões: confiabilidade, presteza (refere-se à vontade de ajudar o consumidor e prover pronto-serviço), cortesia (envolve o conhecimento, a maneira e a habilidade dos funcionários para comunicar confiança e segurança aos clientes), empatia (é definida como a provisão de cuidados e atenção individual aos consumidores) e tangibilidade (representa a aparência das instalações físicas, equipamentos, funcionários e materiais de comunicação). Percebe-se, então, que essas dimensões convergem para o conceito atual de hospitalidade que prevê interação satisfatória entre serviço e prestador, consumidor e hóspede e provisão de segurança, conforto psicológico e fisiológico, alimentação, bebida, acomodação e entretenimento (Cooper, 2011).

Considerando que o tratamento oferecido ao cliente gera uma imagem positiva ou não de um restaurante, a hospitalidade se liga diretamente com a qualidade dos serviços prestados e, portanto, os entrevistados não estão equivocados quando disseram que “caminham juntos”.

Análise dos cardápios

A análise descritiva dos cardápios, demonstrada na Tabela 4, revelou que o número de pratos caiçara vendidos nos restaurantes é em média 14,4, com mediana 12,5, porém o desvio padrão é bem alto, sendo igual a 9,6, mostrando que há bastante variabilidade de número de pratos nos cardápios da amostra.

Tabela 4. Descritiva completa para pratos.

Pratos	
Média	14,4
Mediana	12,5
Desvio Padrão	9,6

Fonte: Dados da Pesquisa.

Para medir a porcentagem de pratos da culinária caiçara ofertada nos restaurantes, apurou-se que em média são oferecidos 95 pratos nos cardápios. Considerando que a média de pratos caiçaras é 14,4, poder-se-ia dizer que as preparações caiçaras representam 15,2% dos cardápios dos restaurantes especializados em peixes e frutos do mar pesquisados. Contudo, como foi demonstrado pelo desvio padrão, não há uniformidade na amostra, ou seja, em alguns restaurantes é bem representada e em outros, não.

Os pratos mais oferecidos são: marisco à vinagrete, camarão à paulista, filé de pescada com camarão, lula frita, camarão frito e peixe com pirão. Observou-se que o Peixe Azul Marinho, um prato emblemático da culinária caiçara, não é vendido em nenhum restaurante. Notou-se, também, que os restaurantes mais modernos, embora ofereçam poucos pratos tradicionais dessa culinária, utilizam muitos ingredientes da região em pratos autorais.

Análise das questões da escala *Likert*

Observou-se que as questões mais bem pontuadas, cuja mediana foi **5 (concordo totalmente)**, foram:

- **P4** - A prática da hospitalidade é um diferencial competitivo para o meu restaurante;
- **P8** - Os clientes percebem e elogiam a hospitalidade oferecida no restaurante;
- **P13** - A prática da hospitalidade contribui para a fidelização dos clientes.

Em seguida vêm as questões com mediana **4 (concordo)**:

- **P5** - Não tenho dificuldade em comprar os ingredientes da culinária caiçara.
- **P11** - Os funcionários são treinados para realizarem um atendimento hospitaleiro.
- **P15** - Tenho um bom conhecimento sobre a culinária caiçara, por isso ela é bem representada no meu restaurante.
- **P16** - Os visitantes pedem mais pratos da culinária caiçara do que os moradores da região.
- **P19** - Gosto da culinária caiçara, por isso ela é oferecida no meu restaurante.

As questões com mediana **3 (não concordo, nem discordo)** foram:

- **P2** - A demanda por outros pratos é maior do que por pratos da culinária caiçara.

- **P6** - Os moradores da região solicitam mais pratos da culinária caiçara do que os visitantes.
- **P12** - Não gosto da culinária caiçara, por isso não a ofereço.
- **P17** - Meus clientes pedem pratos da culinária caiçara, por isso sua oferta é alta.
- **P20** - A qualidade dos serviços prestados é mais importante que a prática da hospitalidade.

Já as questões menos pontuadas foram as questões 1, 12, e 18 com mediana **1 (discordo totalmente)** e as questões 3, 7, 9, 10, 14 com **mediana 2 (discordo)**:

- **P1** - Não conheço a culinária caiçara, por isso não a ofereço no meu restaurante.
- **P12** - Não gosto da culinária caiçara, por isso não a ofereço.
- **P18** - Não encontro os ingredientes da culinária caiçara, por isso não a ofereço.
- **P3** - Não ofereço pratos da culinária caiçara porque meus clientes não solicitam.
- **P7** - Meus clientes não conhecem a culinária caiçara.
- **P9** - Meu conhecimento sobre a culinária caiçara é limitado, por isso sua oferta é restrita.
- **P10** - Há poucos pratos da culinária caiçara no cardápio porque a demanda por eles é baixa.
- **P14** - A culinária caiçara é pouco conhecida pelos meus clientes, isto limita sua oferta.

Traçando um paralelo com as respostas dadas às questões abertas, não foram observadas contradições, mas confirmam-se alguns equívocos. Os entrevistados têm um conhecimento limitado sobre a culinária caiçara, aquém do que acham ter. Isto compromete as questões sobre demanda, porque ao associarem a culinária caiçara a qualquer prato com pescados, não se pode dizer que a demanda é específica pela culinária caiçara e sim por preparações com peixes e frutos do mar. Também é equivocada a ideia de que a culinária caiçara é bem representada, visto que oferecem muitos pratos com pescados, mas nem todos são genuinamente caiçaras.

Por fim, em relação à qualidade dos serviços, os entrevistados não conseguem afirmar se ela é mais importante do que a hospitalidade. Isso reforça o que foi observado nas respostas às perguntas abertas: eles não têm uma compreensão clara dos conceitos de hospitalidade e qualidade de serviços. Após estas análises, as questões da escala *Likert* foram agrupadas em três variáveis (demanda, conhecimento e hospitalidade) e para cada uma foi calculada a mediana. Observa-se na Tabela 5, que para demanda a mediana foi de 2.7, para conhecimento foi de 2.6 e para hospitalidade 4. Aplicando-se o teste do sinal para a mediana, percebe-se que o p-valor não foi significativo para demanda e conhecimento, indicando que sua mediana é estatisticamente menor ou igual a 3 e foi significativo para hospitalidade (p-valor <0.0001) indicando que sua mediana é superior a 3, ou seja, a percepção é de que a hospitalidade é bem valorizada pelos entrevistados.

Tabela 5. Média, mediana e desvio padrão das variáveis demanda, conhecimento e hospitalidade e teste para mediana ≤ 3 .

Variável	Média	Mediana	Desvio padrão	S	p-valor
Demanda	2.7	2.7	0.4	8.00	1.0000
Conhecimento	2.7	2.6	0.4	4.00	1.0000
Hospitalidade	4.0	4.2	0.5	41.00	<0.0001

Fonte: Dados da pesquisa.

Embora as medianas das categorias demanda e conhecimento tenham sido baixas, não se pode dizer que é um resultado ruim, já que três das cinco questões de conhecimento são invertidas, isto é, são questões em que pontuações baixas (**1- discordo totalmente e 2 - discordo**) representam uma resposta favorável. O mesmo acontece para as questões da categoria demanda, cinco das dez questões são invertidas. Portanto, confirma-se que a demanda é considerada boa pelos entrevistados e que conhecem a culinária caiçara.

Para cada variável, foi calculado o alpha de Cronbach, para demanda o valor foi 0,19, para conhecimento 0,74 e para hospitalidade o valor foi aceitável, 0,61, conforme mostra a Tabela 6.

Tabela 6: Alpha de Cronbach das questões em escala Likert

Fator	Alpha de Cronbach			
	Todas as questões		Eliminando algumas questões	
Demanda	2, 3, 6, 7, 10, 12, 14, 16, 17, 19	0,19	Eliminando as questões 16 e 19	0,61
Conhecimento	1, 5, 9, 15, 18	-0,74	Eliminando as questões 5 e 15	0,53
Hospitalidade	4, 8, 11, 13, 20	0,61	Eliminando as questões 20	0,75

Fonte: Dados da pesquisa.

Devido à inconsistência identificada nas variáveis demanda e conhecimento, foi realizado o mesmo teste eliminando algumas questões que apresentaram mediana diferente do restante das questões de seu grupo. Dessa forma, eliminaram-se as questões 16 e 19 na variável demanda, 5 e 15 na variável conhecimento e 20 na variável hospitalidade.

Esta alteração fez com que a consistência aumentasse em todos os casos, para demanda o valor do alpha de Cronbach aumentou para 0,61 e para conhecimento aumentou para 0,53, o que ainda é ligeiramente abaixo do desejável. Para hospitalidade, o valor do alpha de Cronbach foi para 0,75.

Garson (2005), Pestana e Gageiro (2003), recomendam que a adequação e a satisfatoriedade do modelo alfa sejam testadas usando-se os seguintes critérios: índices alfa superiores a 0,80 são considerados desejáveis; índices superiores a 0,70 são considerados recomendados; índices superiores a 0,60 devem ser aceitos apenas para uso em pesquisas sociais (desaconselhável o uso clínico). Sendo assim, qualquer resultado superior a 0,60 pode ser interpretado como uma consistência interna satisfatória, no enquadramento desta pesquisa. Portanto, somente as questões da variável conhecimento precisam ser aperfeiçoadas.

A seguir, partiu-se para a análise de associação entre o número de pratos caiçara, a demanda e o conhecimento. Observa-se na Tabela 7 que não foi identificada associação estatisticamente significativa entre a demanda e o conhecimento com o número de pratos caiçara, uma vez que o p-valor foi superior a 0,05.

Tabela 7. Correlação de Spearman entre as categorias demanda e conhecimento e o número de pratos.

Estatística	Demanda	Conhecimento
R	-0.2207	0.0231
p-valor	0.1500	0.8817

Fonte: Dados da pesquisa.

Estes dados demonstram que o número de pratos caiçara vendidos não varia significativamente conforme as respostas para demanda e conhecimento. Exemplificando, o fato de um entrevistado dizer que há demanda e que conhecer a culinária caiçara não significa que ofereça mais pratos dessa culinária no seu restaurante. Contudo, diante da constatação baseada nas demais análises, de que a maioria dos entrevistados tem um conceito equivocado sobre a culinária caiçara, estas correlações não são conclusivas, mas apenas confirmam que a maior parte dos gestores acha que conhece a culinária caiçara e que ela é bem representada em seus restaurantes.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os resultados demonstraram que o conceito equivocado sobre culinária caiçara e o conhecimento limitado sobre hospitalidade, por parte dos gestores dos restaurantes, são os principais fatores que interferem na representatividade da culinária caiçara e na prática da hospitalidade. Respondida essa pergunta, conseqüentemente o objetivo geral da pesquisa foi atingido.

Todos os gestores consideram a hospitalidade importante para o sucesso do restaurante, principalmente porque garante o retorno, a fidelização e a captação de novos clientes. Porém, a relacionam somente ao atendimento cordial do cliente e desconsideram aspectos importantes como o ambiente, a higiene, a manutenção das tradições culturais da região onde estão inseridos e aspectos da infraestrutura, como acessibilidade a deficientes físicos, iluminação, entre outros.

Sobre a culinária caiçara, a maior parte dos entrevistados pensa ser a culinária do litoral brasileiro e a relaciona a qualquer prato preparado com peixes e frutos do mar, citando, inclusive, pratos de outras nacionalidades. Com referência aos ingredientes, citaram somente pescados, não fizeram menção a banana, farinha de mandioca, palmito, taioba, jabuticaba, e tantos outros que caracterizam a culinária caiçara.

A análise da demanda foi prejudicada pela constatação do conhecimento equivocado dos gestores sobre a culinária caiçara. Segundo os entrevistados, existe demanda para pratos caiçaras, principalmente pelos visitantes. Entretanto, ao constatar-se que eles entendem que qualquer prato à base de peixes e frutos do mar é caiçara, conclui-se que há demanda para esses

tipos de pratos e não especificamente para os caiçaras. O que se pode dizer, então, é que sendo os pescados a principal base da culinária caiçara, supõe-se que há demanda.

Constatou-se também que os restaurantes não apresentam dificuldades em adquirir os ingredientes da culinária caiçara, principalmente no que se refere aos pescados. Novamente, o conhecimento sobre essa culinária impactou nas respostas, pois pouquíssimos fizeram menção a outros ingredientes. Porém, sabendo-se que a base da culinária caiçara é formada por pescados, mandioca e seus subprodutos, banana, alfavaca, palmito, jabuticaba, taioba etc.

Sobre as práticas de hospitalidade adotadas, ficou evidente que o treinamento dado aos colaboradores sobre hospitalidade é deficiente e sem nenhum embasamento técnico, fundamentado nas experiências pessoais dos gestores e na ideia de que o cliente precisa sentir-se em casa. Também contam com a hospitalidade inata ou hospitabilidade dos seus colaboradores. Por meio das respostas, ficou claro que a principal motivação para o oferecimento de hospitalidade é monetária, isto é, sabem que quando o cliente é bem recebido, retorna e indica o restaurante. Apesar disso, muitos revelaram que formaram vínculos de amizade com seus clientes, ultrapassando a relação prestador de serviço/cliente.

As três hipóteses levantadas no início do estudo foram confirmadas: A demanda por pratos típicos da culinária caiçara é um fator que interfere na representatividade dessa culinária nos restaurantes; O conhecimento dos gestores sobre culinária caiçara é um fator que interfere na representatividade dessa culinária nos restaurantes; E a prática da hospitalidade nos restaurantes é considerada um fator diferencial competitivo pelos gestores.

Como limitação deste estudo é possível citar dois aspectos, primeiro sobre os municípios estudados e segundo quanto à amostra. O tempo disponível para a pesquisa não permitiu avaliar todos os restaurantes dos nove municípios que integram a Baixada Santista, portanto os resultados não devem ser generalizados para toda região.

REFERÊNCIAS

- AMORIM, C. **Café com peixe**. 1 ed. ampliada. São Vicente, SP: Ed. do Autor, 2014.
- BELUZZO, R. Valorização da cozinha regional. In: ARAÚJO, W. M. C.; TENSER, C. M. R. (org.). **Gastronomia: cortes e recortes**. V. 1. Brasília: Editora Senac- DF, 2006.
- CAMARGO, L. O. de L. **Hospitalidade**. São Paulo: Aleph, 2004.
- CAMARGO, L. O. de L. Hospitalidade sem sacrifício? O caso do receptivo turístico. **Revista Hospitalidade**, São Paulo, ano III, n. 2, p. 11-28, 2 sem, 2006.
- CANESQUI, A. M. 2005. Comentários sobre os estudos antropológicos da alimentação. In: CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. D.. **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005.
- CARNEIRO, H. S. **Comida e sociedade: uma história da alimentação**. Rio de Janeiro: Editora Campus, 2003.

CASTELLI, G. **Hospitalidade**: na perspectiva da gastronomia e da hotelaria. São Paulo: Saraiva, 2005.

CONTRERAS, J. A modernidade alimentar: entre a superabundância e a insegurança. Regina Amelia Darriba Rodríguez (trad.). **História: Questões & Debates**, Curitiba: Editora UFPR, n. 54, p. 19-45, jan./jun. 2011.

DIAS, C. M. M. (org). **Hospitalidade**: reflexões e perspectivas. São Paulo: Manole, 2002.

DIEGUES, A. C. O mundo caiçara: o olhar do pesquisador. In: _____ (org.). **Enciclopédia caiçara, v. I**. São Paulo: Hucitec, NUPAUB, CEC/ USP, 2004.

_____. Festas, lendas e mitos caiçaras. In: _____ (org.). **Enciclopédia caiçara, v. V**. São Paulo: Hucitec, NUPAUB, CEC/ USP, 2006.

FERREIRA, M. V.; JANKOWSKY, M. **Cozinha caiçara**: encontro de histórias e ambientes. São Paulo: Editora Terceiro Nome, 2009.

FORTES FILHO, P. O cotidiano do caiçara sul paulista. Modo de vida, usos e costumes. In: DIEGUES, A. C. (org.). **Enciclopédia caiçara, v. II**. São Paulo: Hucitec, NUPAUB, CEC/ USP, 2005.

FONSECA, J. S. da; MARTINS, G. de A. **Curso de estatística**. 6 ed. São Paulo: Atlas, 1996.

FRANCO, A. **De caçador a gourmet**: uma história da gastronomia. São Paulo: Senac, 2001.

GARCIA, R. W. D.. Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 16, n. 4, p. 483-492, out./dez. 2003.

GARSON, D. (2005). PA 765 Statnote: *An online textbook*. Disponível em: <http://www2.chass.ncsu.edu/garson/pa765/statnote.htm>. Acesso em: 16 de jun. 2016.

GIMENES, M. H. S. G. Bares e casas noturnas: um estudo exploratório sobre consumo e sociabilidade. **Turismo em Análise**, São Paulo, v. 15, n. 1, p. 73-88, maio 2004.

GIMENEZ, M. B. J. **Hospitalidade no atendimento a clientes de um restaurante comercial**: visão de proprietários e funcionários. 2014. 112 f. Dissertação (Mestrado em Hospitalidade) - Universidade Anhembi Morumbi, São Paulo, 2014.

GODBOUT, J. T.; CAILLÉ, A. Introdução: a dádiva existe (ainda)? In: _____. **O espírito da dádiva**. Rio de Janeiro: Fundação Getúlio Vargas Editora, 1999, p 11-29.

GOTMAN, A. O comércio da hospitalidade é possível? Luiz Octávio de Lima Camargo (trad.). **Revista Hospitalidade**. São Paulo, v. VI, n. 2. p. 3-27. Jun./dez. 2009.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE), 2004. Disponível em: <<http://www.ibge.gov.br/home/presidencia/noticias/19052004.pof2002html.shtm>>. Acesso em: 15 dez. 2015.

JUNQUEIRA, R. R.; WADA, E. K.. **A hospitalidade enquanto competência essencial na gestão do relacionamento com o cliente**: Gran Estanzola, São Paulo. In: VII Seminário da Associação Nacional de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo (ANPTUR). Anais do VII Seminário ANPTUR, 2010.

LASHLEY, C.; MORRISON, A. **Em busca da hospitalidade**: perspectivas para um mundo globalizado. Barueri: Manole, 2004.

LODY, R. **Brasil bom de boca**: temas da antropologia da alimentação. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.

MONTANDON, A. Prefácio. Espelhos da hospitalidade. In: _____. **O livro da hospitalidade**. São Paulo: Senac, 2011, p. 31-38.

NOVAES, S. F.; ALVES, V. de O.; LANZARIN, M.; RITTER, D. O.; FONSECA, A. B. M.; FRANCO, R. M. Qualidade bacteriana de carpaccios de carne bovina comercializados em bares e restaurantes. **Revista Brasileira de Ciência Veterinária**, Ci. Vet., v. 20, n. 2, p. 110-115, abr./jun. 2013.

PAULA, N. M. de. Introdução ao conceito de hospitalidade em serviços de alimentação. In: DIAS, Célia M. M. (org). **Hospitalidade**: reflexões e perspectivas. São Paulo: Manole, 2002.

PEÇANHA, G. **Delícias de Paraty**: sabores & saberes — comida típica e outras delícias. São Paulo: Baraúna, 2009.

PESTANA, M. H.; GAGEIRO, J. G. (2003). **Análise de dados para ciências sociais: a complementaridade do SPSS**. (3ª ed.). Lisboa: Silabo.

QUADROS, A. H. de. A hospitalidade e o diferencial competitivo das empresas prestadoras de serviço. **Revista Hospitalidade**, São Paulo, v. VIII, n. 1, jan-jun. 2011, p. 43-57.

REJOWSKI, M.; GIMENEZ, M. B. J.; MARANHÃO, R. F. de A. Hospitalidade nas competências de profissionais do setor de atendimento em restaurantes: uma discussão preliminar. **Revista de investigación en turismo y desarrollo local**, v. 7, n. 16, junho, 2014, p.2-14.

RODRIGUES, F. R. da S.; SABES, J. S. A percepção do consumidor de alimentos "fora de casa": um estudo multicase na cidade de Campo Grande-MS. **Caderno de Administração**, v. 14, n. 2, 2006, p. 37-45.

SANTOS, V. C. dos. Populações tradicionais litorâneas: o modo de vida caiçara. **Revista de Geografia**. v. 2, n. 2, 2013, p. 1-6.

SCHMITT, B. H. **Marketing experimental**. São Paulo: Nobel, 2002.

TELFER, E. A filosofia da "hospitalidade". In: LASHLEY, C.; MORRISON, A. (org.). **Em busca da hospitalidade**: perspectivas para um mundo globalizado. São Paulo: Manole, 2004, p. 53-77.

Impérios, comidas e viagens de pessoas e plantas: entrevista com Cristiana Bastos

Empires, foods and travel of people and plants: interview with Cristiana Bastos

Imperios, comidas y viajes de personas y plantas: entrevista a Cristiana Bastos

DOI: <https://doi.org/10.70051/mangt.v4i2.66497>

Virgínia Henriques Calado | vmcalado@ics.ulisboa.pt

<https://orcid.org/0000-0002-5292-2440>

Universidade de Lisboa (ULisboa), Lisboa, Portugal.

Ricardo Moreira | ricardo.moreira@ics.ulisboa.pt

<https://orcid.org/0000-0003-3978-4626>

Universidade de Lisboa (ULisboa), Lisboa, Portugal.

Recebimento do artigo: 17-dezembro-2024

Aceite: 23-dezembro-2024

CALADO, V. H.; MOREIRA, R. Impérios, comidas e viagens de pessoas e plantas: entrevista com Cristiana Bastos. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 4, n.2, p. 153-167, dez. 2024.



Sobre a entrevistada



Cristiana Bastos é antropóloga, presidente da Associação Portuguesa de Antropologia (APA), pesquisadora coordenadora no Instituto de Ciências Sociais da Universidade de Lisboa. Os seus interesses de investigação combinam disciplinas como a Antropologia, História, Estudos sociais sobre a ciência, tecnologia e medicina. A sua pesquisa tem-se centrado em temáticas como as dinâmicas populacionais, mobilidades transnacionais, biopolítica colonial, medicina e império, história social da saúde e do bem-estar, processos de racialização em sociedades de plantação, plantas e plantações.

O seu trabalho tem sido desenvolvido em múltiplos contextos etnográficos e históricos - Serra Algarvia (Portugal), Brasil urbano, América do Norte, Goa colonial, Moçambique, Angola, Havaí e Guiana. Ensinou em universidades de todo o mundo, entre elas, a Brown University, a University of Massachusetts (Dartmouth and Lowell), Universidade Estadual de Campinas (UNICAMP), Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ), University of Hawaii Manoa, Yale, Chicago, Harvard, University of California Berkeley, Oxford, Freie University, JNU e University Eduardo Mondlane. Os resultados da sua pesquisa podem ser encontrados em livros individuais e de edição coletiva, em revistas científicas como a *Medical Anthropology*, *Anthropology & Medicine*, *History and Anthropology*, *Social Analysis*, *Bulletin of the History of Medicine*, *International Migration*, *Journal of Southern African Studies*, *Identities*, *Análise Social*, *Etnográfica*, *Horizontes Antropológicos*, e entre outras.

Virgínia Calado (VC) – A sua pesquisa tem privilegiado conceitos como circulações, mobilidade, cruzamentos e atravessamentos. Tem prestado atenção à circulação de conhecimentos e de plantas entre impérios e trans-impérios. Gostaríamos que nos falasse da importância destas noções neste número da revista *Mangút* em que são abordadas questões relacionadas com a circulação de produtos alimentares e a transformação das gastronomias.

Cristiana Bastos (CB) – A gastronomia não é a minha área de especialização, mas vou falar de alguns assuntos que foram aparecendo na minha pesquisa e que têm relação com a transformação das práticas alimentares. Uma das coisas que gostava de realçar tem a ver com o meu atual momento de pesquisa e com o interesse por essas grandes circulações de pessoas, plantas, gostos, modos de fazer e conhecimentos, que têm impacto naquilo que confeccionamos e comemos. O que chamamos gastronomia, ou alimentação, é um segmento da vida social, tem vida própria, mas está agarrado a muitos outros. É um recorte de um conjunto de práticas que envolve uma multiplicidade de circulações de pessoas e de espécies. Aquilo que me ocorre como acontecimento mais poderoso para falar dessas circulações é precisamente a viagem da cana-de-açúcar e o consumo de açúcar.

Não sou de modo algum a primeira pessoa a olhar para o açúcar; este é um tema muito estudado, mas mesmo assim ainda temos bastante a dizer. Se olharmos para a grande circulação da planta cana-de-açúcar, que foi sendo transformada ao longo da sua viagem, e

olharmos para as transformações humanas que ocorreram junto com ela, tanto em termos do que se consome como do que se é e daquilo em que nos transformamos enquanto pessoas e grupos em relação com uma planta, ficamos com um ângulo para analisar o mundo com mais complexidade.

O açúcar é bom exemplo porque se acredita que a cana foi domesticada ou humanizada na região do que é hoje a Nova Guiné. Fez uma grande viagem através do mundo, ao longo da qual foi transformando humanos e relações sociais. A cana-de-açúcar é deliciosa. Uma criança, ou um adulto, corta um bocado de cana, chupa, e a verdade é que aquele gosto é uma coisa quase universalmente apreciada.

Então, nessa viagem da cana-de-açúcar há uma parte relativa ao gosto e ao consumo. Mas há uma parte que me interessa mais, e que é muito mais brutal e transformadora, que é o que vai acontecendo ao longo desse processo de domesticação e humanização da cana-de-açúcar. Se quiséssemos contar uma história (que outros já documentaram melhor do que eu), no início há uma viagem até à Ásia. Aí, durante muito tempo a cana-de-açúcar reproduz-se bem e os humanos vão com ela. É discutível se nessa fase temos já uma pré-plantação como a que depois vem a ser a forma dominante da *plantation*, mas, neste momento, não se gera ainda aquilo que se veio a produzir depois, no seu ponto de chegada fundamental que é o Caribe e a América do Sul.

Nessa viagem através do mundo há também uma passagem pela Polinésia. As pessoas do Tahiti e das Marquesas, que viajaram até ao Pacífico Norte e foram para o Hawaii e se tornaram os havaianos – os Kanaka Maoli – também levavam canas-de-açúcar. Tinham-nas por gosto. Cultivavam-nas como cultivavam os inhames, ou o taro. Mas, na sua viagem para o Ocidente (Ásia, Ásia do Sul, Médio Oriente, Norte de África, Mediterrâneo) a cana vai começar a ser socialmente mais transformadora. Há até uns ensaios daquilo que nós consideramos hoje ser a *plantation*.

Outra característica da cana-de-açúcar é que para dar aquilo que depois vem a ser o produto, a *commodity*, que é o açúcar, ela tem que ser rapidamente transformada; requer um sistema agroindustrial desde o início. Os primeiros ensaios foram na Sicília e no Algarve, mas o ensaio que os historiadores tendem a reconhecer como a origem da plantação moderna em torno da cana-de-açúcar ocorre na Madeira, nas Canárias, e depois em S. Tomé.

Agora, onde o sistema da *plantation* do açúcar vai mesmo tornar-se uma coisa extraordinária, em termos de transformação e de violência gerada nesse processo, é no Caribe: Jamaica, Barbados, Cuba, Guianas e Brasil. Noutras ilhas do Caribe também se observa essa violência, mas estes são os lugares de referência. É nessa circunstância que surge aquilo que é o mundo que temos hoje em termos de construção e naturalização da divisão em raças diferentes e da sua hierarquização, que é algo que atualmente é constantemente combatido pela ciência e desqualificado cognitivamente pelos cientistas, mas que existe nas relações sociais. Na minha análise, tudo isso vem daí. É uma produção social e cognitiva que adquire depois pretensões ontológicas, associada a uma planta que é também muito deliciosa, muito procurada, muito disputada. Houve momentos em que era uma coisa de completo luxo, uma especialidade farmacêutica, um tempero. Mas, ao longo do tempo foi-se tornando num produto consumido pelas massas, e até hoje o é.

Hoje, o açúcar é um dos alvos preferenciais nas campanhas para boa alimentação: reduzir o açúcar, reduzir os açúcares brancos... E aquilo que foi durante anos a equação açúcar-sangue, o sangue dos escravizados que foram levados para as plantações de açúcar, e foram

mortos, desqualificados, desumanizados, é hoje uma equação diferente, que é a do açúcar no sangue causador de uma epidemia, a diabetes. É um problema global – global mesmo – e mais acentuado onde há mais vulnerabilidade económica. Portanto, sangue e açúcar andam há muito tempo juntos numa circulação que abrange o mundo inteiro, e que é uma circulação para a qual eu gosto de olhar numa perspectiva multi espécies. Mas não é só para dizer: “é multiespécies!” É porque, de facto, há aqui muitas agências e processos. Se nós olharmos para o trajeto das canas e dos humanos que andaram a transportá-las de um lado para o outro, e a ser produzidos por elas, ficamos com algo diferente das narrativas habituais da expansão e da transferência de espécies de uns lugares para os outros. Essa é a minha proposta analítica.

Ricardo Moreira (RM) – Portanto, a cana-de-açúcar é um caso muito particular, talvez porque seja um dos primeiros que tomam essa configuração. No projeto *Colour of Labour* (2016-2021)¹, a Cristiana abordou algumas destas questões. Plantas, como a cana-de-açúcar, estiveram associadas a dinâmicas imperialistas particularmente violentas, remetendo para modelos de dominação e exploração tanto de populações como de territórios, no Novo e no Velho Mundo. No desenvolvimento deste projeto procurou perceber as dimensões históricas e sociológicas características das economias de plantação, monocultura, exploração laboral e deslocamentos de pessoas que conduziram a processos de racialização. A questão da conexão entre produção e consumo alimentares e o recurso a processos sociais violentos parece ser evidente. Nesse projeto procurou a comparação com outras plantas e com outras espécies, tendo desenvolvido várias linhas de pesquisa. Como é que o *Colour of Labour* explorou estas dinâmicas históricas de violência e exploração associadas a estas plantas, e a sua relação com as formas de mobilidade populacional conducentes a modelos laborais como a escravatura ou o trabalho vinculado?

CB – Há para mim um “pré”, e há um “pós” *Colour of Labour*. No “pré” eu estava mais preocupada com as relações sociais que eram geradas pelo sistema da plantação do que com as plantas em si. Ora, o sistema da plantação é com plantas, mas eu também tinha uns casos que eram *plantation-like*. Estes eram os sistemas industriais de transformação têxtil – neste caso de fio de algodão – e que tinham uma estrutura organizativa que era semelhante à da plantação. Portanto, eu estava interessada não na planta em si mas na “máquina” da plantação e nas relações que gerava, nomeadamente, na forma como racializava os grupos humanos.

A ideia de que a plantação gera a categoria “negro” através da escravização não é minha. É uma ideia que está difundida. É discutível, claro, nem toda a gente a segue. Até porque, para alguns autores – até incluindo o Sidney Mintz², que sempre achou que era arriscado – poderia sugerir que se está dando menos importância ao impacto do racismo e à centralidade da variável “raça” na criação de desigualdades. Nada disso! O propósito é apenas o de olhar para as raízes históricas do que temos hoje e refletir sobre como é que a pseudociência do racismo surgiu. Não surgiu porque uns senhores se lembraram de fazer classificações. Surgiu sim, na minha análise, num contexto material e radical de criação de uma força de trabalho vilificada e desumanizada, que deu origem, através da escravatura, a essas categorias. Isso foi o ponto de partida do *Colour*, e o meu interesse era ver como é que a *plantation* continuava essa dinâmica e era uma máquina de produção de racializações depois do fim da escravatura, como por exemplo, com o trabalho contratado. Mas no decurso do

¹ *The Colour of Labour – the Racialized Lives of Migrants*: projecto de que Cristiana Bastos foi investigadora principal. Erc-2015-adg -ga695573. [Http://colour.ics.ulisboa.pt/](http://colour.ics.ulisboa.pt/).

² Mintz, Sidney W. *Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History*. New York: Penguin Books, 1985.

projeto eu comecei a interessar-me mais pelas plantas em si. O que é que eu fiz disso? Ainda não fiz muita coisa, mas fiz algumas explorações em artigos que publiquei no *Journal of Ethnobiology*³ e no *Antipode*⁴, a ligar memórias, em torno de migrações de longo termo, que romantizam a planta. É muito comum encontrar no Hawaii, entre os descendentes de ilhéus contratados, não escravizados, entre descendentes de madeirenses e açorianos ou com eles relacionados, uma romantização da cana-de-açúcar e do ananás, como uma cultura de especialidade, como uma cultura de carinho. Que é o que é hoje! As pessoas que têm canas-de-açúcar na Madeira, em quintais, produzem-nas com a mesma estima com que podem produzir uma couve... Não é um sistema de vilificação.

O ananás é outra história. São plantações, mas as dos Açores são coisas orgânicas, quase de luxo, jóias vegetais que são aqueles ananases de estufa. Aqui não há a vilificação que se observa no sistema da *plantation*. Portanto, há uma romantização e uma retroprojeção associada à planta. Então, trabalhei sobre isso. Como é que se criavam identidades relacionadas com plantas, neste caso benignas, afetuosas. O que nem sempre acontece. Outras há, por exemplo, que nos remetem muito para o terror e o horror do sistema da plantação, como o algodão e a borracha. A memória do cultivo do algodão, seja nas plantações do sul da América do Norte – que no fundo é o Grande Caribe (tanto o Brasil como a Louisiana podem ser considerados parte das Grandes Caraíbas) – como depois quando foram feitas as plantações pelos portugueses em Angola (já no século XX, fora de época, obrigavam as pessoas a ter quotas de algodão), é uma memória de violência horrorosa. Portanto, a associação àquela planta não é de afeto – é de horror.

Agora estou a falar de plantas que não são alimentares. Mas de facto, a alimentação é apenas uma parte da questão, há uma motivação de gosto e de procura que não é despicienda neste mecanismo todo. O gosto pelo açúcar, a adição por alguns dos produtos que faziam parte dessa grande circulação de especiarias, pelo sabor da noz-moscada e do cravinho... – além de serem especialidades farmacêuticas – é relevante, e ajuda o mercado. Mas, na minha visão, é muito mais importante a dinâmica de criação de lucro, pela exportação de produtos que são de base vegetal, mas que se tornam mercadorias, *commodities*. Ora, essas *commodities* têm uma base vegetal e têm uma base alimentar. Mas, na minha visão, tenho tendência para deflacionar a importância do lado da procura e olhar mais para o lado de uma “máquina” que põe as coisas na procura. Sempre existiu uma pressão dos mercados para fazer as pessoas quererem, desejarem, pagarem por... seja por imitação, seja por exemplo das classes nobres que têm certos comportamentos que depois os outros querem imitar.

Portanto, por um lado há o gosto pela comida, existe, não deve ser negligenciado. Muitos dos modelos económicos não atendem a isso, não atendem ao sabor, ao prazer, ao *lust*, ao vício que há em torno de algumas coisas. Mas, na minha análise, temos sobretudo um mecanismo imenso de circulação que é movido pelo lucro. Isto para dizer que tenho uma visão um bocado marxista ou paramarxista de como é que as coisas funcionam. As plantas têm uma vida própria, mas o sistema que melhor explica como é que estas transformações se dão, apesar de haver agência e gosto, é o lucro, o proto-capitalismo, e depois capitalismo. Portanto, temos primeiro algo que não chega a ser capitalismo, que é o lucro do comércio transoceânico... em

³ Bastos, C. Plant-people Intimacies: Sugar Canes, Pineapples and the Memory of Migration in Hawai'i. *Journal of Ethnobiology*, v. 44 (1), p. 11-22, 2024. <http://dx.doi.org/10.1177/02780771231221643>.

⁴ Bastos, C.; Heath, D. Plant-Anthropo-Genesis. *Antipode online*, 2024. https://antipodeonline.org/wp-content/uploads/2023/12/12_Bastos-and-Heath.pdf.

que, por especiarias como a noz-moscada ou o cravinho, se faziam coisas tão arrojadas e perigosas e se sacrificavam tantas vidas.

Agora, não se inventa assim um produto para dar lucro. Há uma interação entre várias coisas, onde também entra o consumo. Aí vai estar aquilo a que vocês querem prestar atenção, que são as transformações na culinária e na gastronomia, com o uso de certos temperos para realçar o sabor, ou para criar distinção social, e que são aspetos que fazem mover esta máquina. Mas, na minha opinião, não devemos olhar para estas questões como um simples desejo de um tempero. Penso que há necessidades criadas pelo capitalismo. Aqui, neste caso, por um capitalismo mercantil nascente, e depois, mais tarde, pelo capitalismo industrial que é o da plantaçao, e que é o da produçao e circulaçao destas coisas em grande escala, que nos criam gastronomias horrorosas de dietas e de açucarados.

O gosto humano tem vários lados. Há um lado influenciável que vai atrás dessas coisas todas que são aditivas. Talvez a noz-moscada, o cravinho e a pimenta fossem aditivos, no sentido viciante: *addictive*. Há um lado psicológico e social que influencia o desejo. Por outro lado, há uma espécie de sabedoria do corpo que também gosta de alguma constância e de reconhecer como comida aquilo que já se percebeu como comida na infância. E isso é, na minha opinião, quase uma espécie de salvaguarda da humanidade, porque impede que as dietas de base – que mal ou bem, têm alguma prova de funcionar – entrem em rutura e desapareçam. Portanto, há um lado do consumo e do desejo que é importante, mas não é o mais importante. E há também um lado de circulação com interesse económico que faz influenciar os consumos. O que temos resulta dos dois.

Para além disso, temos que ter em consideração que há coisas que são factuais. Nas viagens de portugueses e espanhóis, vieram os pimentos, malaguetas, abóboras, feijões, e milho... tudo ali da América Central. Depois foram para outros lugares. E noutros lugares, em alguns casos, deram-se muito bem. Na Índia, por exemplo, apesar das maravilhosas especiarias e condimentos que têm, é quase impossível pensar na comida indiana sem a malagueta que veio das Américas. Mas, para pensarmos nisso é preciso ter em conta porque é que as pessoas aderiram ou não aderiram.

Por exemplo, um mistério que há é o de saber porque é que havendo um impulso para comer laranjas e frescos, durante muitas destas viagens marítimas não havia mais prevenção de escorbuto. Não é que se soubesse tudo o que se sabe hoje, não se sabia o que é a vitamina C... Mas havia um conhecimento empírico que podia ter ajudado, que podia ter contribuído. E, hoje em dia, há algumas teses que apontam para o ácido entrar em contradição com a teoria dos humores que desaconselhava o ácido. Então milhares e milhares de marinheiros que morreram por escorbuto, bastava terem ouvido um pouco mais o apetite.

Os alimentos viajaram todos, todos, há muito tempo. Já havia açúcar e especiarias, desde o tempo dos romanos, circulavam pela Ásia e por aqui [Europa]. Não é só quando os portugueses começam a ir. Eles começam a ir para trazer mais depressa e dar mais lucro; e depois os produtos vêm em massa. Mas a questão é: porque é que estas coisas circulam e depois, nos lugares, têm sucesso ou não naquilo que é a gastronomia e a alimentação das pessoas.

VC – Retornando ao projeto *Colour of Labour*, recordo que dedicou uma grande atenção aos deslocamentos de pessoas da Madeira que foram contratadas para trabalhar nas plantações do Hawaii, e que prestou atenção à influência, no plano alimentar, provocada pela presença de madeirenses no Hawaii. Pode falar-nos sobre este assunto?

CB – Sim, certamente. Vou responder de uma forma mais ampla, pensando no que estou agora a fazer, que não sei se vai ser um projeto, um artigo, ou um livro, e que se prende com a interação entre plantas e pessoas. Estou a pensar essa interação em torno do que é a plantação e a contra-plantação. A plantação é essa coisa massiva, que pode ser de um produto alimentar ou outro, como o algodão, a borracha, ou o sisal; e depois há as dinâmicas de contra-plantação, em que, quando é possível, há as hortas, como as que os escravizados tinham. A Marta Macedo⁵ fez uma coisa muito interessante sobre a cannabis em São Tomé, cultivada pelos escravizados que eram perseguidos; estes tinham e cultivavam plantas recreativas. É um aspecto da contra-plantação. Há também as comunidades quilombolas que são uma espécie de comunidades de contra-plantação.

Em relação aos madeirenses, deve-se pensar no que foi a comunidade de açorianos e madeirenses no Hawaii neste conjunto, no conjunto das plantações no Hawaii que já eram de um tipo de plantação não tão violenta como a das Caraíbas. Havia muitas pequenas dinâmicas de contra-plantação em todos os grupos que encontramos no Hawaii: japoneses, chineses, portugueses, filipinos, coreanos, etc. Assim, houve uma espécie de elevação a especialidades étnicas de algumas das coisas de cada um. Nem sempre são as esperadas; foram as que se desenvolveram naquelas interações. Por exemplo, o tipo de arroz dos chineses. Por causa das diferenças de arroz consumido por chineses e japoneses, e para se diferenciarem uns dos outros, tiveram de introduzir um tipo de arroz diferente no Hawaii.

VC – Como a escolha entre o pão branco e o pão integral, e o pão branco como sinal de distinção entre os romanos?

CB – De distinção, ou de gosto, ou “isto é comida, mas isto para mim não serve”. Isso são coisas a que as pessoas se agarram muito em situações de algum constrangimento, de dificuldade e violência. São coisas que ficam mais importantes. Agora, quais delas se tornam comidas étnicas? Não são necessariamente as que se espera.

Por exemplo, eu estudei madeirenses também em Angola, no Planalto. Havia algumas comidas madeirenses distintas? Nenhuma. Mas, “ah, havia lá um que era mais de classe A, mais rico, que se lembrava da matança do porco”, e então diziam que isso era madeirense. Porque, realmente, em África... a matança do porco, fazer chouriços no fumeiro, não é bem o costume.... Têm outros animais, outras carnes que apreciam. Portanto, não é uma situação em que os madeirenses vão e levam – assim, esse modelo difusionista à antiga – em que eles levam estas coisas e recriam as suas coisas. Recriam, sim, mas... as que vingam e as que não vingam resultam da dinâmica com a sociedade.

Por exemplo, o que é que são as comidas étnicas portuguesas do Hawaii? Também há as étnicas coreanas (há o *kimchi*), há a étnica japonesa (há umas mil variantes do *sushi*, do *Bento Box*, o japonês é mesmo o mais influente), depois há o havaiano-havaiano, o indígena, etc. Os únicos que não têm comida própria são os brancos, que eram os donos das plantações. Até há cantigas... “Fui à casa de um coreano, e comi não sei quê; fui à casa de não sei quem e comi não

⁵ Macedo, M. Plantations Beyond Monocrops: Cannabis Ecologies from Colonial Angola to São Tomé. *Journal of Ethnobiology*, v. 44(1), p. 46-55, 2024. <https://doi.org/10.1177/02780771231222335>.

sei quê, fui à casa de um «haole», que é o branco, e não comi nada!” (*Risos*). É uma maneira de dizer que eles não têm uma culinária interessante. Isto são as culinárias dos grupos de plantaço e algumas ficaram célebres.

O que é que ficou célebre dos madeirenses? Malassadas. Um frito cheio de açúcar, delicioso para quem gosta – é quase como uma Bola de Berlim – e é nacionalizado havaiano. Alguns sabem que é de origem portuguesa, mas nem todos. Portanto, isso é o *top*. Depois falam muito também da sopa de feijão. Os chouriços eram coisas industriais. Podiam ter feito ou não. De tal maneira promoveram o *portuguese sausage* – que é o chouriço – que uma coisa que as pessoas do Havai adoram, em geral, é o *spam*. O *spam* é um concentrado, uma lata de proteínas – é uma espécie de pasta de fiambre; e uma das variedades disso é o sabor a *portuguese sausage*. Mas isso resulta de uma dinâmica...

Outra coisa é o pão. Nas fotografias antigas as pessoas faziam pão, cozinhavam no forno, vendiam ou trocavam com outros das plantaço. Mas o que ficou o “pão” dos portugueses no Hawaii, não é uma coisa a que nós chamemos pão sequer. É aquela espécie de bolo lêvedo dos Açores, quase um brioche. A isso é que eles chamam no Hawaii o pão português. Portanto, muito cuidado com a ideia de que “eles transportaram isto daqui para ali e tiveram sucesso para se lembrar da sua cultura”. São dinâmicas que saem da origem, que são gostos que se têm, e depois uns funcionam bem em interação com a sociedade, e outros menos bem.

VC – Uma história social das gastronomias terá que prestar atenção a todos estes movimentos, a todas estas circulaço, e também a todos esses processos sociais muito violentos que estiveram associados à plantaço e à transplantaço. Como foi o caso dos madeirenses que foram para a Guiana, ou mesmo para o Hawaii? Foram racializados?

CB – Sobre a Guiana, há dois momentos. Num primeiro momento, eles foram (nem sei se posso dizer) quase raptados, sequestrados, seduzidos para ir, logo a seguir à aboliço da escravatura ou a seguir à emancipaço. Depois da aboliço, ainda houve um período chamado “de aprendizagem”. Os plantadores/fazendeiros, para manterem a economia do açúcar a funcionar, para além de receberem uma brutal indemnizaço do Estado inglês por cada pessoa escravizada que se emancipou, continuaram a procurar lucro num negócio que era florescente, porque as pessoas pelo mundo todo queriam consumir açúcar. Porque para alguns era delicioso, porque, para outros, o chá com açúcar era a forma mais barata de se manterem acordados – uma dieta vazia que as classes trabalhadoras tinham. Noutros casos era álcool, que também é outra variaço quase da mesma coisa.

VC – No livro de George Orwell, *O caminho para Wigan Pier*, Orwell descreve o modo de vida dos mineiros do norte de Inglaterra, destacando que estava completamente massificado o consumo do chá com açúcar. Podia não haver dinheiro para comprar quase nada, mas chá com açúcar não podia faltar.

CB – Exatamente. Um dos “clientes” da economia do açúcar era a classe trabalhadora inglesa, com o seu consumo de chá com açúcar. Quem fala do açúcar, com outras variaço, pode falar também do café, do cacau, do chocolate, do amendoim... *n* diferentes produtos. Mas, para manter a economia do açúcar na Guiana, foram necessários novos contingentes de força de trabalho, ainda antes de ter estabilizado a “importaço” regular de trabalhadores vinculados da Índia, que é uma condição diferente da de escravizado porque a pessoa mantém-se com direitos, assina um contrato. Pode não saber o que está a assinar, pode ser com um X, mas em teoria, ao fim de cinco anos de contrato, tem direito a voltar, a fazer um novo contrato, ou a

libertar-se. Então, antes de os ingleses estabilizarem essa “importação” sistemática de pessoas da Índia e da Ásia do Sul, tentaram outros grupos, e um desses grupos foi o dos madeirenses, porque estavam no caminho dos barcos entre a Inglaterra e a Guiana. Além disso, havia uma grande influência inglesa na Madeira, econômica e política também, mas sobretudo de presença, o que tornava mais fácil o acesso a essa mão de obra. Por outro lado, na Madeira havia crises desesperantes de dependência alimentar, que se tornaram brutais nas décadas de 1930 e 1940. De fome prolongada, generalizada! As pessoas a comerem sopas de ervas ao longo de dois anos, a ficarem em estado de desnutrição. Portanto, eram populações muito vulneráveis e prontas a ir para outra aventura. Eles usaram muito essa “mão-de-obra”.

O que é que estes primeiros madeirenses comiam nas plantações? Não sei dizer. Se tentaram fazer como noutros lugares onde plantavam os seus inhames e milhos, ou se se entregaram à comida local... não sei que margem é que tinham. Sei que aqueles que sobreviveram – que foi perto de metade, porque a outra metade morreu com febres, desnutrição, violência, etc. – acabaram por se dedicar ao comércio alimentar de secos e molhados – alimentos e acessórios. A vender rum (que é, como a cachaça, um destilado de açúcar), e a vender outras coisas. Alguns deram-se muito bem no comércio.

Portanto, se foram racializados? Sim. Mas não era a mesma coisa que ser-se racializado como negro. Tanto que nesse pequeno comércio em que os madeirenses se envolveram, por causa do racismo envolvente, ganharam mais crédito do que os africanos libertos que estavam na competição por esse nicho de mercado que é o mercado porta-a-porta, de pequenas coisas, de pequenas lojas, de mercearias com peixe seco, com álcool, com farinhas, etc. Portanto, alguns foram bem-sucedidos. Depois há um segundo ciclo de emigração, e a maioria dos que são os madeirenses de Demerara são mais esses, que vêm já para esse comércio com sucesso porque, entretanto, para o trabalho das plantações foram os indianos. Os madeirenses morriam muito e passaram a ser os indianos os recrutados. Enquanto, ao lado, na Guiana Holandesa (o que é hoje o Suriname), foram os javaneses, os chineses, e também os indianos, indianos muçulmanos e indianos hindus. Quanto à racialização, os portugueses foram racializados, não sendo da mesma categoria que os outros europeus que eram donos da plantação. É uma situação em que a classe se transforma em raça. É esse o aspeto central do processo. Os portugueses passaram a ocupar uma espécie de posição elevada na hierarquia local, mas como raça que tinha antes entrado para o trabalho da plantação. Enquanto outros, quase brancos, que eram pessoas que em termos de categorias fenotípicas eram semelhantes aos europeus, ficaram num limbo classificatório porque não sendo da classe dos plantadores/fazendeiros também não eram dos trabalhadores. É o caso dos sírios, sírio-libaneses... os do Médio Oriente. Também foram para lá, mas não há uma “raça” para eles porque não entraram pela plantação. É a minha explicação. Portanto, há toda uma complexidade que enquadra a posição social dos emigrantes. Racializados, sim, mas de acordo com certos termos. Não é a mesma coisa que foi a grande brutalidade da criação da categoria “negro” através da categoria “escravo” pela plantação. Há uma semelhança no efeito [em termos de processo de racialização], mas não é completamente a mesma coisa.

Quanto à alimentação deles, eu não vi nada de prato nacional a não ser a única coisa de que falam todos. Lá está, é como as malassadas! Criaram e elevaram a prato nacional, por distinção étnica, o “*garlic pork*”, que é a vinha-de-alhos. Basicamente, é a carne de porco que fica em vinha-de-alhos. Cozinham-na pelo Natal e acham uma delícia; e essa é a contribuição dos portugueses para a comida nacional da Guiana, que tem muito de indiana, algo de crioulo

afro, algo da cozinha chinesa, e tem também um bocadinho da cozinha árabe. Agora, cozinha brasileira também, porque há muitos migrantes da mineração.

RM – Uma das questões que tem estado associada às plantações, tem sido o conceito de *plantationocene*. Está relacionado com os impactos ambientais e paisagísticos destas economias de plantação e de produção industrial (ou proto-industrial) de plantas para efeitos de consumo e de comércio global. O que gostávamos de saber é como é que a Cristiana pensa este conceito e, em particular, qual a articulação destes impactos ambientais com aqueles impactos sociais e as respetivas dinâmicas históricas, nomeadamente ao nível da exploração e das violências sobre essas populações.

CB – Eu acho o conceito de *plantationocene* bastante útil. Há muita gente que não gosta, mas penso que ultrapassa aquele que é o problema com o conceito de *Antropoceno*. Quer dizer: não é por sermos humanos que criámos uma era geológica diferente. Porque, enquanto humanos, fazemos muitas coisas, tal como outras espécies. Mas esta dinâmica de produção em massa com base no lucro, que transforma impiedosamente as paisagens, que cria monoculturas que trazem com elas uma necessidade de expurgar outras espécies, de desinfetar tudo de tudo, é característica do *plantationocene*. O impacto ambiental causado leva também a deslocamentos, à despossessão da terra das populações indígenas, quando as há – quase sempre há, mesmo que sejam de pouco impacto numérico estão lá, nas florestas, nos lugares. Às vezes não há. Na Madeira não havia, em São Tomé parece que também não havia, mas em outros lugares haviam e foram postos fora. Portanto, pôr fora populações indígenas que eram guardiãs daquele ecossistema; destruir o ecossistema para criar um produto de base vegetal, mas com dinâmica industrial; e organizar, ou compor, uma força de trabalho deslocada por meios violentos, isto é o cerne da plantação. Isto sim, para mim, é a dinâmica de destruição do planeta. Porque ao fazer-se isto, há um capital financeiro que pode ser multiplicado, e, portanto, alguns não precisam de fazer absolutamente nada a não ser investir; vão ter a garantia de que se vai multiplicar o que investiram só porque investiram. O preço, em termos da saúde global da Terra, é brutal! Portanto, eu acho o conceito de *plantationoceno* mais interessante do que o de *antropoceno*, porque foram os humanos que fizeram isto, mas não foram todos os humanos! Aliás, foi uma pequena parte dos humanos. Se todos estamos enredados nisto, sim, estamos quase todos, voluntariamente ou involuntariamente.

VC – Gostaria de introduzir um outro assunto que se prende com a noção de *património alimentar local*, com a ideia de *gastronomia* de um certo lugar, de um certo país. Por vezes, não se tem muito em consideração todas as circulações de que falámos, todos esses processos sociais violentos para os quais as “gastronomias” remetem. Seria importante olhar para esses discursos sobre alimentação a partir da informação sobre a circulação de alimentos e plantas, e sobre o que elas implicaram em termos de violência social e transformação dos lugares?

CB – Bem, não sei se as pessoas querem saber tudo o que está por trás de um torrão de açúcar! Ou de um tempero. Ou do milho do México e a sua conquista. Há maneiras de falar das coisas que podem ser interessantes para a promoção das gastronomias locais; ampliar o conhecimento é sempre bom. Mas complexificar nem sempre é bem aceito por quem está a promover as coisas. Há uma coisa que, essa sim, é local, que é a maneira de confeccionar. Pode ser aprendida, mas é reproduzida localmente desta maneira, e há um certo orgulho em “fazermos desta maneira”, “é a nossa moda!”, “fazemos o leite-creme assim, o arroz-doce assim”, etc.

Eu acho que do nosso lado – entre antropólogos e cientistas sociais – se formos consultados, devemos responder. Mas estar a apontar: “Olha isso, desculpem lá, mas isto não é nada tradicional!”, às vezes não serve de muito. Contudo, mostrar que não há mal nenhum em as coisas terem vindo de outros lugares e que as cozinhas são todas crioulizadas e misturadas com incidências de vários lugares... se as pessoas tiverem consciência disso podem ter menos impulsos xenófobos ou nacionalistas, impulsos que muitas vezes têm, e que às vezes são um alimento para regionalismos.

VC – Por outro lado, também celebramos a diversidade do ponto de vista alimentar, mas, frequentemente, não temos em consideração todas as dinâmicas imperiais, e trans-imperiais, que estão por detrás destes processos. Afinal, um património alimentar local é o resultado de muitas contribuições, que resultaram de vários lugares e aprendizagens, da circulação de objetos, de materialidades, de técnicas de confeção, conhecimentos...

CB – Em vez de estarem a dizer às pessoas: “olha, agora temos doçaria porque os portugueses foram tão fantásticos e foram buscar o caminho marítimo para a Índia, e não sei o que mais”, podíamos dizer assim: “olha, temos açúcar, e o açúcar já causou muitos problemas à humanidade, e continua a causar. Mas apesar disso é irresistível. Portanto, está aqui! Isto tem uma história por trás!” Pronto. Ninguém vai deixar de comer açúcar por causa disso. Podem pensar de outra maneira.

RM – Há um outro aspecto sobre esta questão, que tem a ver com a tensão entre o que são as identidades locais que se manifestam também na gastronomia, e aquilo que são as dinâmicas globais que lhes dão origem. No sentido em que, afinal, pode haver em determinado lugar qualquer coisa que é ali produzida de uma forma única, mas que, no fundo, resulta também de uma série de influências. Falámos já do Havá, e também já falámos da Guiana, visto que cada gastronomia tem, às vezes, associada uma identidade étnica e uma origem. Mas há, por exemplo, o caso das Filipinas, que é um país que tem influências de uma série de locais diferentes, da China, de toda a região do Pacífico, do México, de Espanha, e é um caso interessante de explorar desse ponto de vista porque resulta dessa mistura de inúmeras influências que se cruzam e que dão origem a qualquer coisa única.

CB – Eu já tinha achado isso em Goa, em que há um contraste com a comida nativa. Há uma matriz de confecção que é comum ao subcontinente. Uma matriz indiana. Mas depois há também o uso de algumas coisas que querem dizer: “Eu sou cristão. Eu sou cristão, não sou muçulmano, nem sou hindu. Sou cristão, portanto, como carne de porco, como miudezas... vísceras. Faço questão disso.” Têm o sarapatel, sangue, vinho e álcool... E eu encontrei isso exponenciado nas Filipinas, porque aí já não há uma matriz geral. Eles têm essa afirmação de “somos cristãos!” Portanto, há ali porco a toda a hora, *lechon* para toda a hora. É uma adoração pelo *lechon*... que não tem par. Trata-se de afirmar a identidade através disso, como em Goa também. Quando se está com outros ali à volta e se quer marcar uma diferença, a comida torna-se uma coisa quase visceral. As pessoas podem não saber que estão a dizer “olha, eu estou a comer isto porque sou cristão.” Não. O que elas dizem é: “eu estou a comer isto porque gosto. Esta é a minha comida. Isto é mesmo bom! Estou a comer porque é o melhor que há”. Dizem essas coisas todas. Mas, para nós, salta à vista que é uma comida de marcação identitária.

Nós temos micro exemplos disso, por todo o lado, em Portugal. Às vezes, numa terra, cozinham uma açorda e põem o azeite primeiro, noutras, põem no fim, esfrelam o tomate ou não esfrelam, e às vezes – não vou dizer que se mata por isso – há grandes guerras e conflitos

em torno de uma coisa que é uma cristalização identitária em torno de um gosto, ou de uma gastronomia. Quando se fala de gastronomia regional, às vezes apagam-se as diferenças de classes.

VC – Como quando vemos em Portugal quase todos a comer bacalhau na consoada.

CB – Exato. Que até foi uma coisa promovida pela Maria de Lourdes Modesto⁶, porque nuns lugares comia-se polvo, noutros comia-se outras coisas. O Alfredo Saramago⁷ era um grande ícone da gastronomia, e eu lembro-me que o José Sobral lhe fazia bastantes críticas porque ele sobrevalorizava a comida das classes altas e apresenta-a como representando as regiões.⁸ Do ponto de vista dele, era como estar a falar de arquitetura através de palácios, e não das casas de habitação popular. Não era errado, mas era incompleto. Às vezes há alguma tendência para apagar essas tensões de classe e de violência que estão ali. Há um filme que nós passamos aqui durante a Escola de Verão. É um filme do Sérgio Tréfaut sobre o Alentejo, e mostra bem a violência do latifúndio.⁹ Os trabalhadores estão com fome – estão a sopa de alhos e mais nada. Caldo de alhos e urtigas, talvez. Mas isso também faz parte do que é a culinária regional – quero dizer, ter essa capacidade de enganar a fome sem recursos nenhuns e com essa dificuldade toda. Isso é uma violência muito grande – às vezes romantizada.

VC – Volto à questão das gastronomias e circum-navegações. Pode falar-nos um pouco do projeto em que participou recentemente, relacionado com a viagem de Fernão de Magalhães-Elcano?¹⁰ Da sua participação nesse projeto, há algum aspeto que queira destacar para pensar a questão da circulação de plantas, de alimentos, e como influenciaram as práticas alimentares locais?

CB – O que é dado, o que a gente sabe, é que havia as ilhas das especiarias. O Amitav Ghosh tem agora um livro muito grande sobre as ilhas Banda, mas ele também tem ali alguns erros.¹¹ Diz que o Fernão de Magalhães está enterrado em Tidore – não sei onde ele foi buscar isso. Mas, realmente, a noz-moscada e o cravinho, que andam juntos – o comércio de um andava junto com o comércio do outro – foram o motor de muita coisa, de muita viagem, de muita matança, muito sofrimento, muito ganho, muito lucro, etc. Isso é um dado que já o Fernão de Magalhães, que tinha andado ali pela Índia toda, estava a par.

Pelo Tratado de Tordesilhas, que é o máximo expoente de como o imperialismo se governava, duas esferas... metade é minha, metade é tua, na esfera que tinha sido “dada” pelo papado aos portugueses, circulava-se muito pelo Índico, então o Fernão de Magalhães tentou arranjar – é o que se acredita – uma maneira de aceder às especiarias sem ser capturado pelos portugueses, que era ir pelo Pacífico. Se queria definir as Molucas como espanholas por causa do antimeridiano, ou apenas chegar às especiarias, é uma discussão que os historiadores têm e que eu não tenho condições para dizer o que é que está mais certo. As especiarias motivaram a

⁶ Modesto, M. de L. *Cozinha Tradicional portuguesa*. Lisboa: Editorial Verbo, 1982.

⁷ Saramago, A. *Para uma História da Alimentação no Alentejo*. Lisboa, Assírio e Alvim, 1997.

⁸ Ver Sobral, J. M. *Nacionalismo, Culinária e Classe: A cozinha portuguesa da obscuridade à consagração (séculos XIX-XX)*. *Ruris*, v. 1 (2), 13-52, 2007.

⁹ Tréfaut, S. *Raiva*. Produção: Sérgio Tréfaut (Portugal – Faux), Carolina Dias e José Barahona (Brasil – Refinaria Filmes), Serge Lalou e Claire Dornoy (França – Les Films d’Ici). 2018.

¹⁰ *Diversidade humana no espaço da circum-navegação de Magalhães: genética, história e cultura*. Luísa Pereira (Investigadora Principal). Projeto financiado pela FCT: CIRCNA/CIS/0142/2019. <https://www.ics.ulisboa.pt/projeto/diversidade-humana-no-espaco-da-circum-navegacao-de-magalhaes-genetica-historia-e-cultura>.

¹¹ Ghosh, A. *The Nutmeg’s Curse: Parables for a Planet in Crisis*. London: John Murray, 2022.

viagem, mas não era a planta em si – era o ganho que essa planta dá! Às vezes, quando tenho apresentações em eventos populares, digo: “é como a cocaína, como o tráfico de cocaína agora”. É uma coisa que dá muito lucro. Porque é uma coisa desejada. No caso da cocaína não é alimentar, mas neste caso era um condimento. Isso era o que se sabia. E depois de muita loucura, aventuras, matanças, etc. – e da própria morte de Magalhães – quando a armada (ou o que restava dela) chegou às Molucas, de facto carregaram o barco e tiveram bastante lucro. Até se criou o mito de que com o carregamento pagaram toda a despesa da viagem que envolveu cinco naus. Não é verdade - é mito, diz o Michel Chandeigne, que estudou bem as contas.¹² Mas isto é o que se sabe.

Agora, há outras coisas que aprendi pelo estudo disto neste projeto. Por exemplo, como é que era a vida alimentar das pessoas nos barcos? Como é que era o cotidiano alimentar daquelas pessoas? Como é que aguentavam estar com aquela carne seca, salmoura, vinho azedo, biscoito de farinha já com urina de rato? Como é que quando chegavam às terras, quando paravam, não começavam a comer frutas e essas coisas? Às vezes faziam-no. Outras vezes não. Diz-se que a razão pela qual houve menos escorbuto, já no Pacífico, foi porque, quando naquela zona do Estreito – ali no Sul do que é hoje a Patagónia – encontraram uma planta muito poderosa a que chamaram *aipo selvagem*. Fizeram conservas e o consumo desse alimento protegeu-os, supostamente, de escorbuto, pelo menos a alguns deles. Diz-se também, mas isso não tem fundamento, que o Magalhães levava a marmelada de Sevilha e que a guardava só para ele, e que ele nunca teve escorbuto por causa disso. Também não sei. Porque é que não pescavam mais, também não sei. Mas às vezes pescavam.

Algumas coisas são um mistério para mim. O Pigafetta¹³ deslumbra-se com as bananas, chamou-lhes figos compridos. Na volta, quando fizeram o que depois vem a ser o completar da circum-navegação, não quiseram voltar pelo mesmo caminho que era horroroso e difícil. Para além disso, estavam a fugir aos portugueses. Portanto, também não tocam muito em terra. Foi uma coisa desvairada de fome e sede, de desnutrição e tudo. Em Cabo Verde, não resistem e param. Mas nessa viagem de circum-navegação, se há algum momento assim de maior troca de espécies e de coisas, terá sido, imagino, nas Filipinas. Sobretudo quando andaram nas outras ilhas, e quando finalmente, já depois de morto Magalhães, andaram por ali nas Molucas do Sul, nas Molucas do Norte, em Timor, etc. Já numa fase mais descomprimida e talvez a poderem experimentar. O que traziam para dar? Nada, além do Cristianismo, a imagem do menino Jesus que ainda hoje é cultivada nas Filipinas.... Quanto às comidas que vinham no barco? Vinho podre, carne podre; não me parece que pudessem trocar muito.

Mas, se estamos a olhar numa escala macro, no que é que essas grandes viagens traziam para cá e para lá... Ah, aí podemos ver uma coisa de uma riqueza fascinante! Quer dizer, quando a gente olha para a paisagem na Índia e vê cocos, mangas, cajus... Dali, quais é que eram originais? A manga. Os outros não. Vieram de fora. Na culinária? Tudo! Já falámos: o feijão, o tomate, o pimento, o pimentão... Ou a batata... O que é que seria do mundo inteiro sem a batata americana? Portanto, no longo prazo – quando há uma visão mais de fundo – sim; essas grandes viagens são o grande transformador de culinárias locais que vão a par e passo

¹² Le Voyage de Magellan (1519-1522) - La relation d'Antonio Pigafetta & autres témoignages (Éditions Chandeigne, com o apoio da Fundação Gulbenkian, 2007). Edição crítica de fontes históricas relativas à viagem de Magalhães.

¹³ Pigafetta, A. A Viagem de Fernão de Magalhães, a Relação de Antonio Pigafetta (1519-1522). Lisboa: Imprensa Nacional-Casa da Moeda, 2020.

com essa coisa mais devastadora que é o *plantationoceno*, mas não acontece tudo ao mesmo tempo e em todo lado. São fases que vamos tendo.

Essa fase que começou com o açúcar foi a primeira que foi mais brutal, mais diabólica. Depois vem o café, o algodão, o cacau... hoje em dia é a palma, o óleo de palma que é aquela coisa devastadora em todos os lugares. Vai-se, por exemplo, a São Tomé, onde há um tipo de pós-plantação de cacau e pode ser inquietante pensar que são restos de plantação em sobrevivência. Mas depois vemos o que é a plantação de palma no sul da ilha, que é um deserto com picos. É mesmo assustador, porque já está muito longe do que é uma paisagem com uma diversidade mínima de espécies. E quem diz os palmares (esses novos) diz os campos de soja no Brasil e na Argentina que são brutalidades biológicas absolutamente incríveis, e alguns campos de amendoim nalguns lugares.

Algumas plantações, comparadas a essas, parecem um paraíso vegetal: as do chá, do ananás, etc. O ananás dos Açores, então, é quase o contrário de uma plantação. É uma domesticação. Os açorianos acham que foi sempre assim. A história conta outra coisa: foi quando acabou a laranja, por praga, que era um produto de exportação para os navios e para os ingleses, os mesmos – que produziam a laranja – tentaram outras colheitas. E tal como no Hawaii, também tentaram primeiro o café e só depois o ananás. O ananás era um produto de luxo que os ingleses, alemães e escoceses cultivavam em estufas. Porque gostavam tanto daquilo, e como não se pode transportar bem nos navios – porque se se apanha verde, não amadurece – eles cultivavam. Portanto, a estufa de ananás açoriana vem do norte da Europa, não vem do lugar de origem do ananás. É uma coisa completamente criada pela história, e lá está, pela circulação, pelo desejo, pelo luxo, etc. O ananás é um fruto de super-luxo! Ia à mesa de reis e era fabricado com todos os cuidados nessas estufas.

Eu tenho num artigo uma casa na Escócia que é em forma de ananás, porque era uma coisa tão fantástica... e os açorianos agarram-se àquilo também como sendo o “nosso ananás”.¹⁴ Mas o “nosso ananás”, que foi criado por propaganda como o melhor ananás do mundo ao longo do século XX, não existe antes do século XIX. Tal como no Hawaii não existia. O ananás é muito interessante porque é uma planta que foi domesticada por grupos de não-agricultores. Como é que foi feito, não sei bem. Mas são grupos que não têm agricultura permanente, e, contudo, domesticaram a planta. É uma planta com umami... fabulosa mesmo! Que encanta e que realmente pode ser fantástica, e foi-o para vários lugares, incluindo a Europa do Norte. Depois da Europa do Norte, foi para os Açores, dessa maneira. E lá têm estufas. Que são o máximo! Mas, se não fosse subsidiado, cada ananás em vez de custar 10 ou 12 euros, como custa – já é caríssimo – ia custar muito mais. Porque aquilo existe com mega subsídios de “tradição”.

RM – Para concluirmos, parece que temos aqui dois tipos de dinâmica de exploração imperial. Uma mais associada à viagem de Magalhães que tem mais a ver com este comércio. E outra mais ligada à plantação e à produção industrial. São as duas capitalistas, mas são duas dinâmicas distintas que, porventura, têm pontos de cruzamento. Fazia sentido explorar como se distinguem e como se cruzam.

CB – Classicamente, uma é mais capitalismo mercantil e a outra, capitalismo... não lhe chamavam industrial quando eu estudei, mas é industrial. É industrial-agrícola, mas com uma

¹⁴ Bastos, C. Plant-people Intimacies: Sugar Canes, Pineapples and the Memory of Migration in Hawai'i. *Journal of Ethnobiology*, 44(1), 11-22, 2024. <https://doi.org/10.1177/02780771231221643>.

ideia de plantação em massa. Massificado, homogeneizado, com força de trabalho, etc. Hoje não consigo olhar para a plantação que não como uma fábrica a céu aberto, e para a fábrica como uma plantação dentro de portas. Vejo-as como a mesma coisa, um *continuum* plantação-fábrica. Mas eu percebo que seja um salto cognitivo para dar, que precise de alguma didática para dizer porquê é que vejo as coisas assim. Já foram muitas análises umas em cima das outras. Por detrás, está sempre o capitalismo financeiro, que fica a completa besta quando se desprende de tudo e já é só *derivativo* e *futuro*. Isto são coisas de um nível que eu nem consigo compreender. Portanto, ambos têm isso. O financeiro está já por trás das explorações comerciais, porque há quem invista e ganhe. A mesma coisa na plantação.

Nós conhecemos o lado físico, a materialidade de pôr as plantas e fazer as plantas crescer, roubar gente, escravizar, vender... por lá as pessoas escravizadas num regime laboral... e pôr lá outros também, produzidos como brancos por donos da plantação, ali a controlar e a acharem que sim àquilo tudo, mas isso é só uma parte da coisa. A outra parte é a dinâmica de capital que está por trás disto tudo, e que é o principal. É ter renda de capital: uma coisa incrível. E é uma coisa que dá também um desejo e uma compulsão a muitos. Porque sem fazer nada, só a pôr o dinheiro ali, pode-se ganhar mais dinheiro. E às vezes muito! O que é isso comparado a "estar ali", a fazer uma plantação como dono?! De mangas arregaçadas, a contratar e a fazer as contas ao fim do dia, quando se pode só investir o dinheiro na bolsa e ganhar o dobro? Isto é que é terrível!

VC – O mesmo se passa com o arrendamento de terras no Alentejo a fundos de investimento agrícola ou aquisição por partes destes de terrenos agrícolas.

CB – É terrível, esses fundos de investimento...é sinistro...fundos de investimento que compram quarteirões inteiros e herdades inteiras, é chocante. É muito mais devastador do que quando envolve pessoas reais. São dinâmicas de financeirização. Não têm nome, não têm cara, não tem ninguém responsável. Depois têm bandos de advogados para manter aquilo tudo à tona. É quase milagre como é que ainda comemos comida minimamente saudável e temos água potável, no meio destas manobras todas.

Tessitura culinária regional brasileira: uma análise das iniciativas de fomento e suas implicações na promoção da saúde e desenvolvimento sustentável

Brazilian regional culinary fabric: an analysis of fostering initiatives and their implications on health promotion and sustainable development

Tejido culinario regional brasileño: un análisis de las iniciativas de fomento y sus implicaciones en la promoción de la salud y el desarrollo sostenible

DOI: <https://doi.org/10.70051/mangt.v4i2.62676>

Natália Martins | natalia@unilab.edu.br

<https://orcid.org/0000-0001-5495-5601>

Universidade Federal do Ceará (UFC), Fortaleza, CE, Brasil

Vitor Santos | vitoramaral@alu.ufc.br

<https://orcid.org/0009-0001-6095-3968>

Universidade Federal do Ceará (UFC), Fortaleza, CE, Brasil

Alícia Sei | alicia.sei@gmail.com

<https://orcid.org/0009-0001-0857-4733>

Universidade Federal do Ceará (UFC), Fortaleza, CE, Brasil

José Arimatea Bezerra | josearimatea@ufc.br

<https://orcid.org/0000-0001-8276-3834>

Universidade Federal do Ceará (UFC), Fortaleza, CE, Brasil

Selene Benevides | selene.benevides@embrapa.br

<https://orcid.org/0000-0001-8426-1491>

Embrapa Agroindústria Tropical (EMBRAPA), Fortaleza, CE, Brasil

<A lista de autores continua na próxima página>



<Continuação da lista de autores>

Diana Carvalho | dianacarvalho@ufc.br

<https://orcid.org/0000-0001-5355-2309>

Universidade Federal do Ceará (UFC), Fortaleza, CE, Brasil

Francisca Elisângela Lima | felisangela@ufc.br

<https://orcid.org/0000-0002-7543-6947>

Universidade Federal do Ceará (UFC), Fortaleza, CE, Brasil

Paulo Henrique Machado Sousa | phmachado@ufc.br

<https://orcid.org/0000-0001-7005-6227>

Universidade Federal do Ceará (UFC), Fortaleza, CE, Brasil

Recebimento do artigo: 04-abril-2024

Aceite: 25-novembro-2024

MARTINS, N. *et al.* Tessitura culinária regional brasileira: uma análise das iniciativas de fomento e suas implicações na promoção da saúde e desenvolvimento sustentável. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 4, n.2, p. 168-184, dez. 2024.



RESUMO

As culinárias regionais têm sido alvo de estudos mundiais. Elas valorizam ingredientes locais, promovem a integração sustentável entre o homem e o meio ambiente, gerando renda e empregos para grupos rurais. Dessa forma, a presença de políticas públicas é crucial para garantir e estimular o regionalismo e as tradições culinárias brasileiras. Assim, tem-se como objetivo verificar as iniciativas de fomento às culinárias regionais brasileiras desenvolvidas no âmbito da Gestão Federal. Trata-se de uma pesquisa documental realizada nos portais do Governo Federal Brasileiro, com levantamento e análise crítica das iniciativas e ações de fomento às culinárias regionais do país. Constataram-se diversas produções dos Ministérios da Educação e da Cidadania, destacando-se a publicação do novo Guia Alimentar para População Brasileira e o Programa Nacional de Alimentação Escolar. Este estudo evidenciou a dimensão e complexidade da culinária regional, tendo em vista a existência de políticas públicas com abordagens na perspectiva da promoção da saúde, da educação em alimentação e nutrição, do turismo gastronômico e do desenvolvimento sustentável.

Palavras-chaves: Gastronomia; Culinária regional; Cultura alimentar; Política pública.

ABSTRACT

Regional cuisines have been the subject of worldwide studies. They value local ingredients, promote sustainable integration between man and the environment, and generate income and jobs for rural groups. In this way, the presence of public policies is crucial to guarantee and stimulate regionalism and Brazilian culinary traditions. The aim of this study is to verify the initiatives to promote regional Brazilian cuisine that have been developed by the Federal Government. This is a documentary study carried out on the portals of the Brazilian Federal Government, with a survey and critical analysis of the initiatives and actions to promote the country's regional cuisines. Several productions of the Ministries of Education and Citizenship were found, in particular the publication of the new Food Guide for the Brazilian Population and the National School Feeding Program. This study highlighted the scale and complexity of regional cuisine, given the existence of public policies with approaches from the perspective of health promotion, education in food and nutrition, gastronomic tourism and sustainable development.

Keywords: Gastronomy; Regional cuisine; Food culture; Public policy.

RESUMEN

Las cocinas regionales han sido objeto de estudios en todo el mundo. Valorizan los ingredientes locales, promueven la integración sostenible entre el hombre y el medio ambiente y generan ingresos y empleos para los grupos rurales. De este modo, la presencia de políticas públicas es crucial para garantizar y estimular el regionalismo y las tradiciones culinarias brasileñas. El objetivo aquí es analizar las iniciativas de promoción de la cocina regional brasileña desarrolladas por el Gobierno Federal. Se trata de un estudio documental realizado en los portales del Gobierno Federal brasileño, con un relevamiento y análisis crítico de las iniciativas y acciones de promoción de las cocinas regionales en el país. Se encontraron varias

producciones de los Ministerios de Educación y Ciudadanía, en particular la publicación de la nueva Guía Alimentaria para la Población Brasileña y el Programa Nacional de Alimentación Escolar. Este estudio puso de relieve la magnitud y la complejidad de la cocina regional, dada la existencia de políticas públicas con enfoques desde la perspectiva de la promoción de la salud, la educación en alimentación y nutrición, el turismo gastronómico y el desarrollo sostenible.

Palabras claves: Gastronomía; Cocina regional; Cultura de la comida; Política pública.

INTRODUÇÃO

As culinárias regionais vêm ganhando destaque no espaço acadêmico-científico por meio de pesquisas que discutem e resgatam a importância das tradições alimentares. Nas duas últimas décadas do século XX, o forte movimento de consolidação deste campo de estudo revela como a comida regional passou a ser valorizada no âmbito acadêmico, constituindo-se como instrumento de reflexão sobre a sociedade, cultura e saúde (Minasse; Morais, 2012; Vasconcelos, 2016).

Este reconhecimento das culinárias regionais surge como resposta ao processo de homogeneização alimentar, ocasionado pelos fenômenos da globalização e industrialização dos alimentos. As culinárias regionais contrapõem-se a esse movimento pois afirmam a identidade de um determinado local ou grupo de pessoas, tornando-se verdadeiros patrimônios culturais. Assim, o aumento das publicações de livros de receitas, de festivais com foco na cultura alimentar local e de opções de serviços com essa proposta fazem parte de um movimento, no qual a comida passa a ser utilizada como referencial. A culinária regional passa a ser porta de conhecimento de outras culturas, impulsionando, inclusive, o setor turístico (Canesqui; Garcia, 2005).

No Brasil, o movimento contemporâneo de incentivo à culinária e ao ato de cozinhar surge também como uma estratégia de promover uma alimentação adequada e saudável, principalmente frente ao aumento da prevalência de doenças crônicas não transmissíveis, como diabetes e hipertensão arterial. Essas condições estão associadas a grandes transformações nos padrões alimentares e, juntamente com mudanças socioeconômicas, demográficas e culturais, caracterizam o fenômeno conhecido como transição nutricional (Vasconcelos, 2016; Sarti; Torres, 2017).

Além disso, o respeito à cultura e à diversidade alimentar fazem parte do amplo conceito de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN). O último estudo da Rede de Pesquisadores em Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (Rede PENSSAN), realizado em 2022, revelou que 33 milhões de pessoas viviam em condições de insegurança alimentar grave, sem acesso regular a alimentos adequados e suficientes para suprir suas necessidades básicas (PENSSAN, 2022; Brito *et al.*, 2022). A Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN) define o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) como a realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural.

Destarte, o DHAA contempla o acesso à alimentos que valorizem a cultura alimentar regional (Brasil, 2006).

O fomento das culinárias regionais perpassa assim pelos temas da saúde, cultura, economia e sociedade, necessitando de um desenho de ações integradas e da construção de compromissos sólidos em torno da alimentação saudável e sustentável, mediante articulações intersetoriais e, principalmente, de programas e iniciativas governamentais.

Como as políticas públicas são fundamentais no efetivo incentivo às práticas alimentares locais, este estudo teve como objetivo verificar as iniciativas de fomento às culinárias regionais brasileiras desenvolvidas no âmbito da gestão federal.

PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Trata-se de uma pesquisa documental realizada nos portais do Governo Federal Brasileiro, com levantamento e posterior análise crítica das iniciativas e ações de fomento às culinárias regionais do país. Na perspectiva de Gil (2002), o estudo documental é uma técnica que se vale de materiais que não receberam ainda um tratamento analítico ou que ainda podem ser reelaborados de acordo com os objetivos da pesquisa. Assim, esse tipo de estudo apresenta uma série de vantagens, dentre as quais a de que os documentos constituem fonte rica e estável de dados.

A presente pesquisa foi realizada nos meses de agosto e setembro de 2022. Fez-se a busca - isolada ou de forma conjunta - dos termos "cultura alimentar", "culinária regional", "culinária local", "tradição alimentar", "cozinha regional", "hábito alimentar" e/ou "Gastronomia" em cada ação ou programa publicado no portal de acesso à informação dos ministérios brasileiros. Na presença de pelo menos um destes termos, a iniciativa foi lida na íntegra de forma a verificar o conteúdo de incentivo às tradições alimentares e às culinárias regionais.

Os critérios de inclusão de uma iniciativa foram: presença de cardápios ou receitas com preparações típicas, regionais e/ou que expressam o legado de diferentes grupos e etnias; teor de valorização das cozinhas/culinárias locais; defesa da utilização de alimentos variados, produtos locais e sociobiodiversos que respeitem as culturas e tradições alimentares; reconhecimento da herança cultural e o valor histórico do alimento; resgate de hábitos alimentares regionais; e defesa do regionalismo para o planejamento de cardápios. Não houve limitação de data como critério de inclusão das publicações. Foram excluídas as ações e programas que apresentavam algum dos termos de busca, mas que apenas referenciavam outra ação ou programa.

Os dados levantados a partir da análise documental foram organizados e analisados de acordo com: ministério encarregado, ano de criação, público alvo e conteúdo de incentivo às culinárias locais. As vantagens deste estudo estão relacionadas à identificação, disponibilidade e facilidade de acesso aos documentos relacionados ao tema. A limitação da pesquisa decorre da ausência das iniciativas que não estão presentes nos portais governamentais analisados.

RESULTADOS

O Quadro 1 apresenta os Ministérios brasileiros e os portais de acesso utilizados para a pesquisa a partir da busca isolada ou de forma conjunta - dos termos “cultura alimentar”, “culinária regional”, “culinária local”, “tradição alimentar”, “cozinha regional”, “hábito alimentar” e/ou “Gastronomia”.

Quadro 1. Portais de acesso à informação com as ações e programas dos ministérios brasileiros

Ministérios	Portal com ações e programas executados
Agricultura, Pecuária e Abastecimento	https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos
Cidadania	https://www.gov.br/cidadania/pt-br/acoes-e-programas
Ciência, Tecnologia e Inovações	https://www.gov.br/mcti/pt-br/aceso-a-informacao/acoes-e-programas
Comunicações	https://www.gov.br/mcom/pt-br/aceso-a-informacao/acoes-e-programas
Defesa	https://www.gov.br/defesa/pt-br/aceso-a-informacao/acoes-e-programas
Desenvolvimento Regional	https://www.gov.br/mdr/pt-br/aceso-a-informacao/regras-para-aceso-aos-recursos/acoes-e-programas
Economia	https://www.gov.br/economia/pt-br/aceso-a-informacao/acoes-e-programas
Educação	https://www.gov.br/mec/pt-br/aceso-a-informacao/acoes-e-programas
Infraestrutura	https://www.gov.br/infraestrutura/pt-br/aceso-a-informacao/acoes-e-programas
Justiça e Segurança Pública	https://www.gov.br/mj/pt-br/aceso-a-informacao/acoes-e-programas
Meio Ambiente	https://www.gov.br/mma/pt-br/aceso-a-informacao/acoes-e-programas
Minas e Energia	https://www.gov.br/mme/pt-br/aceso-a-informacao/acoes-e-programas
Mulher, Família e Direitos Humanos	Inexistência de portal de acesso às ações e programas do ministério.
Relações Exteriores	https://www.gov.br/mre/pt-br/aceso-a-informacao/acoes-e-programas
Saúde	https://www.gov.br/saude/pt-br/aceso-a-informacao/acoes-e-programas
Trabalho e Previdência	Inexistência de portal de acesso às ações e programas do ministério.
Turismo	https://www.gov.br/turismo/pt-br/aceso-a-informacao/acoes-e-programas

Fonte: Elaborado pelos autores(as), 2022.

Foram identificadas 14 iniciativas governamentais com conteúdo de incentivo à cultura alimentar local. Os Ministérios da Saúde, Educação, Cidadania, Turismo e Relações Exteriores apresentaram ações de incentivo às práticas alimentares regionais, evidenciando a existência de três eixos principais de debate sobre o tema: promoção à saúde, garantia da SAN e turismo gastronômico, como apresentado no Quadro 2.

Quadro 2. Ações e programas do Governo Federal de incentivo às culinárias regionais.

Ação/Programa	Ministério	Ano de criação	Público-alvo	Conteúdo de incentivo às culinárias locais
Programa Restaurante Popular	Cidadania	2003	População de baixa renda, vulnerabilizados socialmente e em situação de insegurança alimentar e nutricional	Os Restaurantes Populares têm por objetivo ampliar a oferta de refeições nutricionalmente adequadas, a preços acessíveis e promover a alimentação adequada e saudável com resgate e estímulo aos hábitos e práticas alimentares regionais relacionadas ao consumo de alimentos locais, de baixo custo e alto valor nutritivo.
Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN)	Cidadania	2006	Estados, Distrito Federal e municípios	O SISAN tem por objetivo formular e implementar políticas e planos de SAN através da adoção de ações que levem em conta as dimensões ambientais, culturais, econômicas, regionais e sociais da alimentação.
Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)	Educação	2009	Alunos da rede pública da Educação Básica	O cardápio escolar deve respeitar hábitos alimentares locais e culturais. As escolas também devem desenvolver atividades de EAN que possibilitem o contato dos escolares com sabores e saberes das tradições regionais alimentares.
Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas	Cidadania	2012	Diferentes setores de governo	Estimula a EAN através da cultura alimentar, do fortalecimento de hábitos regionais, da redução do desperdício de alimentos, da promoção do consumo sustentável e da alimentação saudável.
Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN)	Saúde	2013	Órgãos e entidades do MS cujas ações se relacionem com o tema.	O PNAN integra os esforços do Estado Brasileiro que por meio de um conjunto de políticas públicas propõe respeitar, proteger, promover e prover os direitos humanos à saúde e à alimentação, com respeito à diversidade e à cultura alimentar, com suas particularidades regionais.
Cadernos de Educação	Cidadania	2014	Profissionais dos serviços socioassistenciais	Aborda o processo da EAN considerando a legitimidade dos saberes oriundos da cultura, religião e ciência, respeitando e

Ação/Programa	Ministério	Ano de criação	Público-alvo	Conteúdo de incentivo às culinárias locais
Alimentar e Nutricional				valorizando as diferentes expressões da identidade e da cultura alimentar da população, além de reconhecer e difundir a riqueza dos alimentos, das preparações, das combinações e das práticas alimentares locais e regionais.
Guia Alimentar para População Brasileira	Saúde	2014	População em geral	O Guia fornece informações à população para facilitar a adoção de escolhas alimentares mais saudáveis e que leve em conta a cultura e a diversidade das realidades regionais brasileiras.
Alimentos Regionais Brasileiros	Saúde	2015	População em geral	A publicação favorece o conhecimento das mais variadas espécies de frutas, hortaliças, leguminosas, tubérculos, cereais e ervas existentes em nosso país, além de contribuir para divulgar a variedade de alimentos de todas as regiões, orientar seu uso em preparações culinárias e resgatar, valorizar e fortalecer a cultura alimentar brasileira.
Movimento “Comer pra quê?”	Cidadania	2016	População jovem	Peças de comunicação, tais como spots de rádio, jingle, filmes de animação, vídeos, além de redes sociais criadas para dialogar com a juventude através de temas mobilizadores, como “A comida é nossa! (Comida é Patrimônio)” e “De onde vem? (Sustentabilidade do Sistema Agroalimentar)”.
Portal Saúde Brasil – Eu quero me alimentar melhor	Saúde	2017	População em geral	Matérias, receitas, podcasts e vídeos que promovem a qualidade de vida e incentivam os brasileiros a terem uma alimentação mais saudável, estimulando a cultura alimentar com matérias como “Semana do peixe: uma receita tipicamente brasileira para cada região”, “Cinco receitas com alimentos regionais para curtir a família: conheça cinco receitas com alimentos regionais” e “As

Ação/Programa	Ministério	Ano de criação	Público-alvo	Conteúdo de incentivo às culinárias locais
				regiões do Brasil apresentadas em cinco alimentos”.
Caderno “Princípios e Práticas para Educação Alimentar e Nutricional”	Cidadania	2018	Gestores e Profissionais de diversas áreas	Valoriza a cultura alimentar local e o respeito à diversidade de opiniões e perspectivas, considerando a legitimidade dos saberes de diferentes naturezas, promovendo a culinária enquanto prática emancipatória.
Caderno de Atividades - Promoção da Alimentação Adequada e Saudável	Saúde	2019	Professores(as) e profissionais de saúde do Programa Saúde na Escola	Subsidiar a discussão sobre alimentação adequada e saudável no ambiente escolar, estabelecendo relações com diferentes aspectos dos parâmetros curriculares e valorizando a transversalidade do tema alimentação, respeitando os regionalismos através de determinadas receitas, formas de servir e de comer alimentos e preparações característicos de regiões e das sociedades que nelas vivem.
Cúpula 2021 sobre Sistema Alimentares – Diálogos	Relações Exteriores	2021	Setores ligados aos sistemas alimentares.	O debate da Cúpula tem como base os pilares de disponibilidade e acesso da SAN para propor melhorias nos padrões de consumo, onde o consumo de alimentos adequados e saudáveis deve ser a base para alcançar padrões de consumo saudáveis. Nesse sentido, a cultura em torno da comida em diferentes regiões do país tem um papel importante a desempenhar. Ele muda de região para região devido a fatores como cultura, disponibilidade e acesso.
Gosto pelo Brasil - Programa Nacional de Turismo Gastronômico	Turismo	2022	Setores envolvidos com o turismo	O Programa visa garantir que a gastronomia brasileira seja usada estrategicamente como um ativo para impulsionar as atividades turísticas em todas as regiões do país.

Fonte: Elaborado pelos autores(as), 2022.

O Ministério da Cidadania (MC) foi o órgão com o maior número de ações voltadas ao incentivo às culturas alimentares locais. No entanto, entre os anos de 2003 e 2018, período da

criação de todas estas ações, a pasta era nomeada de Ministério do Desenvolvimento Social (MDS). Na gestão do governo de 2018-2022, a pasta foi incorporada ao MC, juntamente com o Ministério do Esporte e da Cultura. Assim, foi o MDS o fundador do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) e do Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas, os quais são referências na construção da SAN no Brasil, contemplando o caráter biopsicossocial da alimentação (Alencar; Lunas, 2022).

O Ministério da Saúde (MS) apresentou ações diversificadas, com destaque para Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN), a qual integra os esforços do Estado para prover, através de políticas públicas, o direito humano à saúde e à alimentação, com respeito à diversidade e à cultura alimentar. O PNAN suscita a alimentação brasileira, com suas particularidades regionais, desenvolvendo ações com base no respeito à identidade e hábitos alimentares da população (Brasil, 2011).

Outra importante iniciativa do MS foi a republicação do Guia Alimentar para a População Brasileira (GAPB), o qual tem como objetivo melhorar os padrões de alimentação e nutrição da população e contribuir para a promoção da saúde. O novo GAPB possui informações para escolhas alimentares mais saudáveis, em uma linguagem simples e que preza pela cultura local, além de promover sistemas alimentares social e ambientalmente sustentáveis (Brasil, 2004).

O Ministério da Educação (MEC), através do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), apresentou uma vasta produção no âmbito da merenda escolar e de ações em Educação Alimentar e Nutricional (EAN), onde a cultura alimentar brasileira e a prática das cozinhas regionais aparecem como meio de estruturação de um sistema alimentar saudável e sustentável (Brasil, 2009). O MEC, através do desenvolvimento de livros, manuais, cartilhas e atividades direcionadas aos nutricionistas, profissionais da educação, merendeiras e estudantes, destacou-se como importante órgão promotor das culinárias regionais (Quadro 3).

Quadro 3. Produções do PNAE que incentivam as culinárias regionais.

Ação	Ano	Objetivo	Material Desenvolvido	Relação com a Culinária Regional
Concurso Melhores Receitas da Merenda Escolar	2015 2017	Valorizar o papel das merendeiras na promoção da alimentação saudável nas escolas públicas brasileiras, bem como o de promover a mobilização da comunidade escolar para a temática da EAN.	Livro "Melhores Receitas da Alimentação Escolar" https://rebrae.com.br/wp-content/uploads/2018/01/Melhores-Receitas-da-Alimentacao-Escolar.pdf	Elaboração e divulgação de receitas diversificadas, que atendem aos critérios nutricionais específicos e se vinculadas às culturas locais das regiões brasileiras. Algumas receitas do livro: torta saborosa de batata-doce com peixe, abará de carne moída com aipim e arroz de cuxá com charque.

Ação	Ano	Objetivo	Material Desenvolvido	Relação com a Culinária Regional
Alimentos Orgânicos no PNAE: da produção à utilização em cardápios	2022	Explicar a importância dos orgânicos na alimentação escolar e como a agricultura familiar pode contribuir para hábitos saudáveis entre milhares de estudantes do país.	Cartilha Orgânicos na Alimentação Escolar (https://www.gov.br/fnde/pt-br/aceso-a-informacao/acoes-e-programas/programas/pnae/manuais-e-cartilhas/cartilha-organicos-na-alimentacao-escolar)	Sugestões de receitas para inclusão de alimentos regionais de acordo com as regiões do país: receita de bolo de murici (região norte); bolo de siriguela (região nordeste); arroz de baru (região centro-oeste); molho de jabuticabas para salada (região sudeste); e suflê de pinhão (região sul).
Jornada de Alimentação e Nutrição	2017 2018 2019	Incentivar o debate e a prática das ações de EAN no ambiente escolar e dar visibilidade àquelas já desenvolvidas nas escolas públicas de educação infantil.	Vídeo Alimentos Regionais Brasileiros (https://www.youtube.com/watch?v=BQPP_Z-GBPc). Vídeo Comida de verdade na escola (https://www.youtube.com/watch?v=LO7c8UikY6E&t=4s). Livros da Jornada EAN (https://www.fnde.gov.br/index.php/programas/pnae/pnae-area-gestores/pnae-manuais-cartilhas)	As atividades de EAN desenvolvidas possibilitam o contato dos escolares com sabores e saberes das tradições regionais, através de receitas que valorizam as cozinhas locais.
Amazônia à mesa	2019	Estimular o consumo dos produtos da sociobiodiversidade e das Plantas Alimentícias Não Convencionais – PANCs, além de informar nutricionistas e manipuladores de alimentos que atuam no PNAE quanto às possibilidades de uso desses produtos e suas	Livro “Amazônia à mesa : receitas com produtos da sociobiodiversidade para a alimentação escolar” (https://www.fnde.gov.br/index.php/programas/pnae/pnae-area-gestores/pnae-manuais-cartilhas/item/13262-amaz%C3%B4nia-%C3%A0-mesa)	As receitas foram elaboradas a partir de uma ampla pesquisa realizada na região, considerando levando-se em conta o protagonismo de algumas cadeias produtivas como a do açaí, do pirucu de manejo, da castanha do Brasil, entre outros frutos regionais. O livro reforça a utilização de alimentos variados e seguros e referencia-se no respeito à

Ação	Ano	Objetivo	Material Desenvolvido	Relação com a Culinária Regional
		propriedades nutricionais.		cultura, aos hábitos e tradições alimentares, ao uso de produtos locais e sociobiodiversos, valorizando a produção regional, resgatando hábitos e culturas alimentares.
Guia Prático de Alimentação Escolar Indígena e Comunidades Tradicionais	2020	Viabilizar o cumprimento da compra de, no mínimo, 30% de produtos alimentícios da agricultura familiar e o direito dos povos indígenas e comunidades tradicionais à alimentação escolar adequada aos seus processos próprios de produção e à sua cultura alimentar.	Guia Prático sobre Alimentação Escolar Indígena e Comunidades Tradicionais (https://www.fnde.gov.br/indicadores/programas/pnae/pnae-area-gestores/pnae-manuais-cartilhas/item/13819-guia-alimentacao-indigena)	Aborda a estratégia da alimentação escolar indígena e tradicional, os atores que fazem parte e os passos para a sua implementação, os resultados, os fatores de sucesso, as dificuldades, os riscos associados e o passo a passo para a replicação desta boa prática.
Receitas Inovadoras	2022	Compilar receitas saudáveis para cardápio das escolas.	Caderno de receitas inovadoras para a merenda escolar (https://www.gov.br/fnde/pt-br/aceso-a-informacao/acoes-e-programas/programas/pnae/manuais-e-cartilhas/cadernos-de-receitas)	Promove a alimentação saudável através da escolha de alimentos adequados e da defesa da biodiversidade de espécies, além do reconhecimento da herança cultural e o valor histórico do alimento. Fortalece a culinária tradicional e o usufruto da variedade de alimentos regionais.
Capas dos Livros Didáticos das Escolas Públicas	2018 2019	Difundir ações de EAN junto às escolas, promovendo o debate sobre os temas de alimentação e nutrição e da	Capas dos livros distribuídos aos anos iniciais do ensino fundamental pelo Programa Nacional do Livro e do Material Didático (https://www.researchgate.net/figure/FIGURA-4-Quartas-capas-dos-livros-	Aborda os temas: "Comida é Patrimônio (Regiões do Brasil)", "Você conhece a nossa cultura alimentar?", "A diversidade alimentar dos biomas

Ação	Ano	Objetivo	Material Desenvolvido	Relação com a Culinária Regional
		construção da autonomia dos estudantes no que se refere à escolhas alimentares conscientes e saudáveis.	distribuidos-aos-anos-iniciais-do-ensino-fundamental_fig2_33757956_4)	brasileiros", "Tradicional food", "Arroz e feijão: comida e cultura no Brasil".
Atividades Técnicas do Nutricionista	2018	Orientar a respeito de estratégias práticas para a execução e operacionalização das atribuições dos nutricionistas no âmbito do PNAE.	Manual de Apoio para Nutricionistas do PNAE https://www.fn-de.gov.br/ind-ex.php/programas/pnae/pnae-area-gestores/pnae-manuais-cartilhas/item/10493-manual-de-apoio-para-as-atividades-t%C3%A9cnicas-do-nutricionista-no-ambito-do-pnae)	Resgate de hábitos alimentares regionais e que estimulem o consumo de alimentos in natura, que desenvolvam o prazer pela alimentação.
Articulação de Saberes	2018	Instrumentalizar nutricionistas, professores e demais profissionais para as práticas de EAN no âmbito do PNAE.	Publicação do livro "Educação Alimentar e Nutricional – Articulação de Saberes" https://cecane.ufc.br/?page_id=125)	Compreensão do alimento em sua dimensão cultural.
Merendeiras do Brasil	2017 2018 2019 2022	Mostrar a importância de uma alimentação saudável para o aprendizado dos estudantes e a importância das merendeiras.	Reality Show	Defende o regionalismo para as preparações dos cardápios das escolas públicas.

Fonte: Elaborado pelos autores(as), 2022.

O Ministério das Relações Exteriores (MRE), em 2021, representou o Brasil na Cúpula de Sistemas Alimentares, evento que reuniu diversos países com objetivo de encontrar novas maneiras de produzir e consumir alimentos de forma sustentável. Os trabalhos da Cúpula foram organizados em torno de cinco linhas de ação: garantia do acesso a alimentação saudável, segura, sustentável para todos; padrões de consumo saudáveis e sustentáveis; produção em escala de alimentos positivos para a natureza; promoção do sustento e da distribuição de valor equitativa; e construção de resiliência contra vulnerabilidades, choques e tensões (Brasil, 2021).

A iniciativa mais recente de fomento às culinárias regionais partiu do Ministério do Turismo (MT) que, em 2022, criou o Programa Nacional de Turismo Gastronômico com o objetivo de desenvolver o turismo através da valorização da diversidade e singularidade da

Gastronomia brasileira. Os demais ministérios não apresentaram iniciativas de incentivo às culinárias regionais (Brasil, 2022).

DISCUSSÃO

O compilado de iniciativas públicas identificadas neste estudo evidenciou o engajamento no estímulo às práticas das culinárias regionais pelo governo brasileiro, tendo destaque as pastas do Ministério da Educação e da Cidadania.

O PNAE, instituído na década de 1950, destacou-se por sua vasta produção e ações de fomento à cultura alimentar local. O Programa se destaca por ser um dos maiores programas do mundo e se enquadrar no Sistema de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN, como uma estratégia de consecução do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) e a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) (Pedraza *et al.*, 2018). Os cardápios da alimentação escolar elaborados por nutricionista devem conter gêneros alimentícios básicos, além de respeitar as referências nutricionais, os hábitos alimentares, a cultura e a tradição alimentar da localidade (Brasil, 2009).

O PNAE prevê ainda que 30% dos recursos repassados pelo FNDE seja destinado à aquisição de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar, promovendo a valorização dos recursos humanos, naturais, econômicos, culturais e sociais do próprio território, além de oportunizar a oferta de alimentos frescos, saudáveis e próximos dos hábitos locais dos escolares (Brasil, 2009).

Apesar da sua relevância como espaço de aprendizagem, produção de conhecimentos e práticas promotoras da saúde e de modos de vida saudáveis, o PNAE apresentou uma tendência de redução de investimentos, além de inflexões na execução orçamentária, durante a gestão governamental federal dos anos de 2016-2018. Em 2018, foram repassados R\$ 4,14 bilhões para atender cerca de 41 milhões de estudantes e em 2019 houve um repasse de R\$ 3,97 bilhões para a alimentação dos mais de 40 milhões de alunos atendidos pelo PNAE (FNDE, 2020; Delgado, 2022).

Constatou-se também que a extinção do MDS foi desfavorável ao fomento às culinárias regionais. A pasta compunha um espaço institucional para controle social e participação da sociedade na formulação, monitoramento e avaliação de políticas públicas de SAN, com vistas a promover a realização progressiva do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA). A pesquisa demonstrou que o MDS desenvolveu diversas ações nas quais a cultura alimentar foi basilar na garantia da SAN e do DHAA e que, após a sua extinção em 2019, o MC não desenvolveu ações com a mesma temática.

A segunda edição do GAPB, - realizada pelo MS, - exibe um diferencial que tem sido reconhecido internacionalmente: os padrões de adequação e as recomendações têm fundamento nas culturas regionais e tradicionais do país. Além disso, usa como referência os alimentos, não apenas os nutrientes, uma vez que estes se afastam da percepção cotidiana da população. Por esses motivos, o guia vem sendo elogiado no meio acadêmico, sobretudo, por oferecer incentivo à população para o consumo de “comida de verdade” e servindo de referencial para diversas outras publicações e iniciativas em torno de uma alimentação baseada em alimentos e preparações regionais (Brasil, 2014).

O MT trouxe a faceta da Gastronomia como um importante componente do produto turístico e que nas últimas duas décadas passou a compor o rol de fatores - objetivos e subjetivos - que motivam os turistas a planejarem uma viagem. Desse modo, o cenário favorável que se instala a partir da efervescência em torno da Gastronomia vem encorajando os agentes públicos e privados a apresentarem e estruturarem a cultura alimentar, o patrimônio agroalimentar e a gastronomia local como atrativos turísticos. Promover ingredientes nativos, produtos da sociobiodiversidade, saberes e fazeres tradicionais passa a ter cada vez mais importância como diferencial competitivo do destino, podendo induzir o desenvolvimento social e econômico que se espera com o turismo (Nascimento, 2022).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

De forma ampla e por meio de ações integradas e intersetoriais, o Estado vem legitimando a importância das culturas alimentares locais. O desenvolvimento de diversas políticas, programas, livros, guias, cartilhas, ações, cadernos, concursos, encontros e manuais demonstraram um compromisso sólido para com o reconhecimento das tradições culinárias.

O GAPB e o PNAE apresentaram-se como importantes instrumentos de incentivo às culinárias tradicionais, servindo de referencial para outras iniciativas de promoção à cultura alimentar. Destaca-se também a criação de territorialidades culinárias a partir das cozinhas regionais, fazendo com que determinadas localidades sejam reconhecidas por sua gastronomia. Assim, espaços sociais são criados e convertidos em espaços de lazer e de comensalidade. Estas relações de reconhecimento incentivam sobremaneira o turismo, justamente por proporcionar a distinção de determinadas regiões.

Rupturas e redesenhos nas políticas públicas de incentivo às culinárias regionais foram relacionadas com mudanças no governo federal, principalmente nos MC e MEC, nos quais programas e agendas foram enfraquecidos devido ao menor incentivo fiscal voltado para políticas de promoção da SAN durante a gestão governamental federal dos anos de 2016-2018. A continuidade e avanço dessas políticas são essenciais para a estruturação da dimensão biopsicossocial da alimentação.

Constatou-se também que a divulgação e o acesso aos materiais desenvolvidos são limitados, estes acabam se destinando a um nicho específico, por exemplo aos profissionais da educação básica. Uma rica diversidade de instrumentos como livros, cartilhas, guias e manuais não são de amplo alcance da população. Outro ponto é que estes aparatos são utilizados, na sua maioria, por instituições públicas, daí sobrevir a importância de incitar a iniciativa privada, como escolas particulares, a usufruir destes que são materiais tão primorosos.

Este estudo evidenciou, assim, a dimensão e a complexidade da culinária regional como tema, tendo em vista a existência de políticas públicas com abordagens na perspectiva da promoção da saúde, da educação em alimentação e nutrição, do turismo gastronômico e do desenvolvimento sustentável.

REFERÊNCIAS

ALENCAR, I. P. V.; LUNAS D. A.L. Agricultura Familiar: O Fim Do Ministério Do Desenvolvimento Agrário No Território Rural Do Sudoeste Goiano (2012-2017). **Revista de Economia da UEG (ISSN 1809-970X)**, [S. l.], v. 17, n. 2, p. 31–43, 2022. Disponível em: <<https://www.revista.ueg.br/index.php/economia/article/view/12933>>. Acesso em: 10 nov. 2024.

BRASIL. Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009. Dispõe Sobre O Atendimento da Alimentação Escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola Aos Alunos da Educação Básica, Altera A Lei Nº 10.880, de 9 de Junho de 2004, 11.273, de 6 de Fevereiro de 2006, 11.507, de 20 de Julho de 2007; Revoga Dispositivos da Medida Provisória Nº 2.178-36, de 24 de Agosto de 2001, e A Lei Nº 8.913, de 12 de Julho de 1994; e Dá Outras Providências. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Poder Executivo, Brasília, DF, 17 jun. 2009, s. 1, p. 2.

BRASIL. Portaria nº 2.715, de 17 de novembro de 2011. Atualiza a Política Nacional de Alimentação e Nutrição. **Ministério da Saúde (MS). Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica**. Brasília, DF. Disponível em: <https://bibliotecadigital.economia.gov.br/handle/123456789/930#:~:text=Portaria%20n%C2%BA%202.715%2C%20de%2017,e%20Nutricional%20da%20popula%C3%A7%C3%A3o%20brasileira>. Acesso em: 10 nov. 2024.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed., 1. reimpr. – Brasília : ministério da saúde, 2014. 156 p.

BRASIL. Ministério da Educação. **Balanco MEC 2019**: FNDE divulga números dos principais programas. [Brasília]: Ministério da Educação, 9 jan. 2020. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/images/Balanco-MEC-2019.pdf>. Acesso em: 16 nov. 2022.

BRASIL. Ministério da Agricultura e Desenvolvimento. **Cúpula dos Sistemas Alimentares**. [Brasília]: Ministério da Agricultura e Desenvolvimento, 2021. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/relacoes-internacionais/cupula-dos-sistemas-alimentares#:~:text=A%20C%C3%BApula%20dos%20Sistemas%20Alimentares,28%20de%20julho%20de%202021>. Acesso em: 10 nov. 2024.

BRASIL. Ministério do Turismo. **Cartilha Gosto pelo Brasil**. [Brasília]: Ministério do Turismo, 2021. Disponível em: <https://www.gov.br/turismo/pt-br/aceso-a-informacao/acoes-e-programas/programa-nacional-de-turismo-gastronomico/CartilhaGostopeloBrasil2022.pdf>. Acesso em: 10 nov. 2024.

CANESQUI, A.; GARCIA, R. W. D. **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005.

DELGADO, N. G. **Políticas Públicas para soberania e segurança alimentar no Brasil: conquistas, desmontes e desafios para uma (Re)construção**. Rio de Janeiro: Fundação Oswaldo Cruz, 2022.

GIL, A. C. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 4.ed. São Paulo: Atlas, 2002.

MINASSE, M. H. S. G. G.; MORAIS, L. P. De. Os lugares da tradição e da inovação na culinária regional. **Ateliê Geográfico**, v. 6, n. 3, p. 148- 162, 2012.

NASCIMENTO, E. P. do. Estudo sobre tendências de turismo gastronômico [livro eletrônico] : Brasil 2030 / Elimar Pinheiro do Nascimento, Ana Paula Caetano Jacques, Ramon Figueira Garbin ; organização Elimar Pinheiro do Nascimento, Ana Paula Caetano Jacques. -- Brasília, DF: Ed. da Autora, 2022. <https://www.gov.br/turismo/pt-br/aceso-a-informacao/acoes-e-programas/programa-nacional-de-turismo-gastronomico/EstudosobreTndenciasdeturismogastronomiconoBrasil2030.pdf>

PEDRAZA, D. F.; MELO, N. L. S.; SILVA, F. A.; ARAUJO, E. M N. Avaliação do Programa Nacional de Alimentação Escolar: revisão da literatura. **Ciência & Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v. 23, n. 5, p. 1551-1560, 2018. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/csc/a/g5C5X6kS4Y8QCxH4gnzvPFB/?format=pdf&lang=pt>. Acesso em: 23 jan. 2024.

PENSSAN, Rede Brasileira de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar-, II VIGISAN - Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da COVID-19 no Brasil: Suplemento I - Insegurança Alimentar nos estados, Rio de Janeiro, RJ: Fundação Friedrich Ebert, 2022.

SARTI, F. M. S.; TORRES, E. A. F. Da S. (org). **Nutrição e Saúde Pública**: produção de alimentos e consumo. Barueri, SP: Manole, 2017.

VASCONCELOS, F. de A. G. De. Culinária regional, nacional ou global: uma revisão narrativa do manifesto regionalista de 1926 escrito por Gilberto Freyre. **DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde**, v.11, n.1, p.3-26, 2016.

A cozinha afro-brasileira nos cursos de gastronomia do município de Fortaleza (CE): uma breve análise

Afro-brazilian cuisine in gastronomy courses in the city of Fortaleza (CE): a brief analysis

Cocina afrobrasileña en los cursos de gastronomía en el municipio de Fortaleza (CE): un breve análisis

DOI: <https://doi.org/10.70051/mangt.v4i2.64392>

Natália Viviane Santos de Menezes | nutrinatalia@ufc.br

<https://orcid.org/0000-0002-2442-2721>

Universidade Federal do Ceará (UFC), Fortaleza, CE, Brasil

Henrique Cunha Junior | hcunha@ufc.br

<https://orcid.org/0000-0002-9664-5545>

Universidade Federal do Ceará (UFC), Fortaleza, CE, Brasil

Recebimento do artigo: 08-janeiro-2024

Aceite: 02-novembro-2024



MENEZES, N. V. S.; CUNHA JUNIOR, H. A cozinha afro-brasileira nos cursos de gastronomia do município de Fortaleza (CE): uma breve análise. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 4, n.2, p. 185-197, dez. 2024.

RESUMO

Esta pesquisa investigou os currículos dos cursos de Gastronomia ofertados por Instituições de Ensino em Fortaleza/CE para identificar a presença das contribuições africanas e afro-brasileiras no ensino e na formação de egressos. Analisaram-se matrizes curriculares de instituições públicas e privadas, considerando as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-brasileira e Africana. A pesquisa verificou a oferta de disciplinas sobre cultura, história e culinária africanas e afro-brasileiras. Constatou-se a ausência sintomática desses conteúdos, refletindo uma matriz curricular eurocentrada. A pesquisa evidenciou a necessidade de ampliar o debate pedagógico sobre a diversidade cultural e étnico-racial nos currículos de Gastronomia. O atual cenário educacional fortalezense, no campo da Gastronomia, ainda reflete os efeitos do colonialismo e do racismo estrutural.

Palavras-chaves: Gastronomia; Culinária afro-brasileira; Ensino superior; Teoria crítico-reprodutivista.

ABSTRACT

This research investigated the curricula of Gastronomy courses offered by Educational Institutions in Fortaleza/CE to identify the presence of African and Afro-Brazilian contributions in teaching and training of graduates. Curriculum matrices from public and private institutions were analyzed, considering the National Curricular Guidelines for the Education of Ethnic-racial Relations and for the Teaching of Afro-Brazilian and African History and Culture. The research verified the offer of subjects on African and Afro-Brazilian culture, history and cuisine. There was a symptomatic absence of these contents, reflecting a Eurocentric curricular matrix. The research highlighted the need to expand the pedagogical debate on cultural and ethnic-racial diversity in Gastronomy curricula. The current educational scenario in Fortaleza, in the field of Gastronomy, still reflects the effects of colonialism and structural racism.

Keywords: Gastronomy; Afro-Brazilian cuisine; Higher education; Critical-reproductivist theory.

RESUMEN

Esta investigación investigó los planes de estudio de los cursos de Gastronomía ofrecidos por Instituciones Educativas en Fortaleza/CE para identificar la presencia de contribuciones africanas y afrobrasileñas en la enseñanza y formación de los graduados. Se analizaron matrices curriculares de instituciones públicas y privadas, considerando las Directrices Curriculares Nacionales para la Educación de las Relaciones Étnico-Raciales y para la Enseñanza de la Historia y la Cultura Afrobrasileña y Africana. La investigación verificó la oferta de materias sobre cultura, historia y cocina africana y afrobrasileña. Hubo una ausencia sintomática de estos contenidos, lo que refleja una matriz curricular eurocéntrica. La investigación destacó la necesidad de ampliar el debate pedagógico sobre la diversidad cultural y étnico-racial en los currículos de Gastronomía. El actual escenario educativo en Fortaleza, en el campo de la Gastronomía, aún refleja los efectos del colonialismo y el racismo estructural.

Palabras claves: Gastronomía; Cocina afrobrasileña; Educación superior; Teoría crítico-reproductivista.

INTRODUÇÃO

A cozinha é um espaço singular, farto de significados e onde se constrói tanto a dimensão material e palpável da comida, quanto a dimensão simbólica. É nessa perspectiva simbólica que nossos hábitos alimentares se tornam carregados de sentidos, atuando na formação da nossa memória social e afetiva.

Em nossa sociedade, como consequência de uma cultura construída por meio da dominação e exploração violenta da mão de obra, está presente a negação de humanidade aos africanos e seus descendentes. Essa violência ideológica do escravismo tratou o conhecimento tradicional como coisa desprezível e de um saber de importância reduzida, hierarquizando as culturas e considerando a africana inferior a europeia, contribuindo dessa forma para o desprezo e apagamento de certos conhecimentos africanos (Shiva, 2002).

Outra consequência desse processo de dominação, intimamente ligada à cultura e história brasileira, foi a construção ideológica da imagem da população negra subjugada na cozinha. A tradição dos doces de tabuleiro é comumente atribuída às mulheres escravizadas. Essas mulheres eram chamadas de 'escravas de ganho' e suas existências demonstram que a prática da culinária é um traço expressivo da implantação da cultura negra na economia e na vida do povo brasileiro (Freyre, 2007; Graham, 2010; Machado, 2022). As operações comerciais nas cidades para garantir a distribuição de comida dependiam do trabalho de populações escravizadas (Graham, 2010).

O Brasil é um país cuja cultura alimentar é fartíssima e sedimentou a cozinha como espaço bastante representativo da identidade nacional. Entretanto, por possuir um passado com séculos de escravismo e desigualdade social, normalizou-se silenciar socialmente a importância dos elementos de base cultural africana, sendo dado o mesmo tratamento também na cozinha. Na atualidade, são necessárias revisões sobre o legado africano. Desse modo, justifica-se esta pesquisa sobre a cozinha africana nos cursos de Gastronomia devido à inegável contribuição africana para a construção da culinária brasileira, da necessidade de garantir que a formação profissional em Gastronomia contemple esses conhecimentos e habilidades técnicas culinárias, assim como para contribuir com a desconstrução do modelo social equivocado do mito da democracia racial, pois tais relações nunca foram harmônicas e sim dotadas de imenso antagonismo e perversidade.

O intuito de promover este debate não passa somente pela valorização da história e cultura africanas na sociedade brasileira, mas também pela possibilidade de divulgar o que se desconhece, pela maioria das pessoas, sobre o legado africano para a formação social e cultural do Brasil.

O objetivo desta pesquisa foi, portanto, investigar os currículos dos cursos de Gastronomia de Fortaleza/CE a fim de verificar a presença de contribuições e referências africanas e afro-brasileiras no ensino e na formação oferecida aos seus egressos. A escolha desse município deu-se em função da facilidade da coleta de dados, da quantidade de cursos superiores disponíveis e do prazo de tempo disponível para a construção deste estudo. Assim, foram analisadas matrizes curriculares de instituições de ensino superior públicas e privadas, dentro da perspectiva do que preveem as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-brasileira e Africana (DCNERER) ampliadas pela Lei nº 10.639/2003 (Brasil, 2003). que orientam a valorização desta abordagem, também para o ensino superior. Buscou-se verificar a oferta de disciplinas que

abordassem cultura, história, culinária, saberes, habilidades técnicas africanas e afro-brasileiras para a formação de profissionais de gastronomia. Parte-se da premissa de que uma pedagogia afrorreferenciada no ensino de Gastronomia é capaz de contribuir para a construção de um perfil profissional antirracista.

Trata-se de uma pesquisa documental, de abordagem quantitativa. Desse modo, foi possível analisar os Projetos Pedagógicos Curriculares (PPC) das instituições pesquisadas e perceber a presença do ensino da cultura alimentar, história e culinária africanas na formação superior em Gastronomia.

Fizeram parte desta pesquisa cinco instituições de ensino superior que ofertam o curso de Gastronomia, sendo uma pública e quatro privadas, todas localizadas no município de Fortaleza, devidamente ativos e cadastrados no Ministério da Educação, e que disponibilizam suas matrizes curriculares publicamente em página oficial da instituição.

A DIÁSPORA AFRICANA E HÁBITOS ALIMENTARES AFRODESCENDENTES

No processo da diáspora africana no território brasileiro, por mais de 300 anos, um número superior a quatro milhões de africanos vieram escravizados para o Brasil. Esses africanos trouxeram não só a sua força de trabalho, mas também sua cultura, seus valores e seus conhecimentos tecnológicos. A partir de então, passou a existir uma reconstrução com os elementos locais, forjando, assim, uma cultura afro-brasileira (Cunha Junior, 2010).

Pensando na constituição do povo brasileiro como um projeto ideológico que supôs uma homogeneização cultural, advinda do contato entre três povos – os índios, os brancos e os negros –, na realidade percebe-se que, em nenhum momento da história nacional, essas populações foram homogêneas, coesas ou dotadas de unidade cultural, que ocorreria se não fossem mantidas as assimetrias de poder cultural, político e econômico, que segregaram os espaços de moradia e de participação social. Tal modelo social proposto por “casa grande e senzala” é considerado “um romance do delírio de um macho narcisista eurocêntrico”, que cai por terra quando se observa as diversidades de costumes dentro de cada um desses grupos e que nunca foi harmônico, dado que foi antagônico e imensamente cruel (Cunha Junior, 2022, p. 102). A escravização criminosa e o racismo anti-negro sempre apartaram e hierarquizaram a convivência entre os diversos grupos sociais, como também sempre desvalorizaram a cultura de origem africana.

Nos sistemas tradicionais africanos de alimentação, segundo Nascimento (2015), busca-se, sempre que possível, evitar e interditar o desperdício, pois este desequilibraria o que se chama das onipresentes forças vitais, o *Axé*, tanto para os alimentos de origem animal e vegetal, quanto mineral.

Nos terreiros de candomblé, que representam uma das forças de manutenção da cultura da população negra, a alimentação projeta algo para além do matar a fome, nela está contido o estabelecimento de relações com as divindades cultuadas nas religiões de matriz africana, da relação com a natureza, das pessoas participantes consigo mesmas e com as demais pessoas da comunidade religiosa. Comer e alimentar têm sentidos material e imaterial. As energias da alimentação são também energias espirituais. Nesse sentido, percebe-se uma concepção circular da alimentação, da ligação entre a comunidade material (a vida visível) e a

imaterial (vida de tudo que é invisível e subjetivo), onde tudo se alimenta e tudo se relaciona nos terreiros e nos territórios em seu entorno. Desse modo, nos terreiros, independentemente do que pode ser visto materialmente, a comida e a alimentação, se realizam numa comunidade ampla e independente das suas condições econômicas, sempre há de se comer, o que comer, priorizando o comer junto, pois é na coletividade que se vive (Nascimento, 2015).

A partir da bibliografia levantada, entende-se como a religiosidade afro-brasileira tornou-se importante na formação dos hábitos alimentares dos praticantes de candomblé e das pessoas que viveram em torno dessa cultura religiosa. A religião e os hábitos alimentares foram transmitidos para uma sociedade ampla, fizeram e, em certa proporção, fazem parte das manifestações culturais dos estados brasileiros, em proporções diversas. A comida e a alimentação derivadas das religiões de matriz africana foram importantes para a preservação de identidades culturais que se adaptaram a diferentes contextos e momentos históricos através da alimentação. O dinamismo cultural e a oralidade como forma de transmissão de conhecimentos, muito diferentes dos meios de civilização ocidental europeia, permitiram muitas transformações, inclusive na culinária. De modo particular, nos procedimentos da cozinha sagrada das religiões de matriz africana, há detalhes e sofisticação em cada prato, forma, estética, sabor, sentidos simbólicos e nutricionais nos alimentos (Nascimento, 2015).

A alimentação quilombola juntamente com a comida de terreiro, testemunham a diversidade de alimentos, comidas, saberes e utensílios herdados do continente africano. Em ambas, é marcante o preparo dos alimentos e seu compartilhamento nos rituais sociais. A socialização é elemento da cosmovisão africana, cuja noção de sujeito é indissociável do coletivo (Lima, Costa, Rizzo, 2021).

Muito provavelmente, além do nefasto tráfico de seres humanos, devem ter existido outras formas comerciais ainda insuficientemente trabalhadas nas pesquisas acadêmicas. Perdura a hipótese de que os portugueses traficantes de pessoas africanas teriam trazido esses elementos com o intuito de auxiliar a adaptação dos cativos nas terras brasileiras (Camargo *et al*, 2017). No entanto, é certo que muitas pessoas que retornaram ao continente africano quando recobram o estado de liberdade, possivelmente, tenham empreendido formas de comércio bilateral dos produtos africanos ou mesmo que tenha ocorrido o trânsito de sementes através dos corpos das pessoas sequestradas (Olinto, 2007).

Ademais, houve também substituições com base nos conhecimentos botânicos dos negros entre gêneros semelhantes e até mesmo da mesma família botânica, como no caso de abóboras e demais cucurbitáceas (melão, pepino, melancia) americanas e africanas. Inclusive, no Brasil, foi a farinha de milho, por exemplo, que se fez a reinvenção do cuscuz do Magrebe em valorização desse cereal americano. O cuscuz de farinha de milho converteu-se em uma comida do cotidiano e passou a integrar os hábitos alimentares de grande parcela da população. É dessa forma que a cuscuzeira se torna um dos utensílios mais populares da nossa cozinha. Trata-se de uma afrodescendência do cuscuz de sêmola, um dos pratos emblemáticos do Magrebe, isto é, Marrocos, Argélia e Tunísia (Lody, 2019)

Nesse obscuro tópico do comércio de produtos africanos para o Brasil, a escassa literatura deduz que as regiões que tiveram forte influência nesse tráfico de cativos africanos escravizados nas Américas, e conseqüentemente em seus costumes alimentares, foram Guiné, Angola e Congo. Conhecedores de técnicas, manejo e criação de gado bovino, ovino e caprino, esses escravizados se diferenciavam do indígena americano, pois já dominavam a domesticação de animais. Essas diferentes culturas se refletiram nas técnicas de cozimento e

preparo da comida, nos padrões alimentares e nas preferências (Casudo, 2011; Querino, 2011). Há de se adicionar fontes que muitos produtos africanos foram antes introduzidos na Europa pelos africanos, denominados de forma geral como Mouros, ou mais ainda como islâmicos, que colonizaram as regiões de Portugal e Espanha por 700 anos, de 711 até 1492 (Contrea, 2018).

Em produtos como alface, *algrião*, o prefixo “al” marca a origem do termo em língua árabe utilizada pelos mouros, mais conhecidos como almorovitas. Sendo que produtos como o arroz e o feijão também foram introduzidos pelos africanos nas sociedades europeias (Bray et al, 2015).

O inhame, a banana e a palma para o azeite de dendê foram elementos vegetais vindos da África que logo encontraram diversas utilidades na sociedade brasileira à semelhança do que era realizado no continente africano. Na África, a caça era tida como profissão, fruto de dignidade e divertimento, o que poderia justificar a pouca influência desse aspecto alimentar na cozinha brasileira. Outro ponto a se considerar é o pouco agrado que as frutas provocavam nos africanos, sempre colocando em destaque, preferencialmente, aquelas nativas de seu continente, o que nos leva a considerar o porquê são pouco encontradas nos altares de candomblé – *os pejis* (Casudo, 2011).

Proveniente da região de Malagueta, a pimenta de mesmo nome estava presente no cotidiano africano. No Brasil, esse condimento valorizou as pimentas nativas, antes pouco utilizadas no preparo de alimentos, tornando seu uso comum e, frequentemente, é encontrada nas comidas destinadas ao orixá *Exu* (Camargo et al, 2017).

O coco verde, cujo registro na literatura brasileira consta como vindo de Cabo Verde, ganhou aqui apelo popular, embora houvesse registros da presença de coqueiros na costa pacífica do continente americano. Na África oriental, o leite de coco era utilizado no arroz de coco, que se tornou uma iguaria permanente no Brasil. Os moçambicanos foram os responsáveis na difusão da técnica de extrair o leite de coco e misturá-lo aos alimentos (Casudo, 2011).

A verdade é que buscar a influência da culinária afro-brasileira e sua contribuição na construção sociocultural nacional é perceber como os alimentos pertencentes aos cultos afro-brasileiros e quilombolas ultrapassaram os limites das casas de santos e as comunidades remanescentes de quilombo; estão, cada vez mais, ganhando espaço nas mesas brasileiras cotidianamente (Camargo et al, 2017).

A CORRENTE DE PENSADORES CRÍTICOS-REPRODUTIVISTAS, A FORMAÇÃO SUPERIOR EM GASTRONOMIA E A LEI Nº 10.639/03

Entende-se a teoria crítico-reprodutivista como um movimento intelectual de tendência crítica baseado na produção intelectual marxista, que se desenvolveu nos anos de 1960 e 1970 na Europa, principalmente na França. Esse movimento pensou a educação baseada em seus condicionantes sociais. Nesse sentido, os teóricos categorizados como crítico-reprodutivistas tentaram explicar a problemática da educação mediante a constatação da existência de uma estrutura socioeconômica dominante que utilizava a escola como espaço de socialização e perpetuação de sua dominação (Saviani, 2013).

Entre os principais representantes dessa corrente estão Pierre Bourdieu (1930-2001) e Jean-Claude Passeron (1930-ainda vivo). Juntos, os dois autores publicaram três obras. Pode-se dizer que, enquanto trabalharam juntos, seus estudos se desenvolveram em torno da ideia principal de que “a escola reproduz as desigualdades sociais através de métodos e conteúdo de ensino que privilegiam implicitamente uma forma de cultura própria das classes dominantes” (Troger, 2005). Os autores mostraram, de maneira quantitativa e de estrutura acadêmica, que a linguagem, na cultura universitária, produz efeitos econômicos e simbólicos no processo de escolha e de conquista de um diploma. Apresentaram, sobretudo, a ideia de que a escola, na forma como se organiza, produz ilusões em que os efeitos estão longe de serem ilusórios (Camargo *et al*, 2017).

Refletindo sobre a história da alimentação e da gastronomia, percebe-se que ela é continuamente contada pelas mãos ocidentais e tende a garantir ao complexo da Cozinha Francesa o privilégio da autoria do domínio, visto o esforço de seus estudiosos e profissionais em catalogar e codificar técnicas culinárias no correr dos séculos. Embora esta cozinha tenha pedido de empréstimo as bases da cultura alimentar das Cidades Italianas – mimetizando em seu repertório técnicas, alimentos, preparações, ritos de consumo e hábitos à mesa – a França converteu-se como titular desse primado culinário (Flandrin; Monanari, 1998).

Na Gastronomia brasileira, aparentemente, essa afirmação é aplicável, pois segundo Atala e Dória (2008), o francês parece forjar o domínio da Gastronomia como evolução de sua Cozinha, assumindo seu contexto alimentar como paradigma de qualidade para as demais e invadindo o ambiente profissional brasileiro como parâmetro técnico definitivo.

“O Europeu é compulsório no Brasil. Quase somente ele (Europeu) pensa culturalmente”, conforme afirmava Cunha Junior (2001). Essa afirmação é facilmente comprovada pela predominância do francês no léxico técnico da gastronomia estudado nas disciplinas introdutórias de habilidades e técnicas em praticamente todos os cursos técnicos e superiores brasileiros (Brandão, 2015).

Se a herança ocidental e eurocêntrica é reconhecida e fortalecida nos currículos nacionais, deve-se tomá-la como mote para um movimento muito mais profundo de apropriação de conhecimento. Deve-se comprometer em produzir uma ciência gastronômica que atenda às necessidades e particularidades da realidade brasileira, já que o Brasil é um dos poucos países que investem na Gastronomia com cursos superiores (Brandão, 2015). Por isso, incorporar os conceitos de africanidades e afrodescendência nos currículos como percurso formativo é crucial, pois a população negra foi obrigada a reinventar sua cultura com base na que foi deixada para trás, de forma intencional (Cunha Junior, 2001). O colonialismo também pode ser um dos pilares desse sistema de poder eurocêntrico sobre o currículo, onde a classificação social é baseada na ideia de hierarquização das raças. Trata-se de uma construção mental reflexo da experiência de dominação colonial e que tem influenciado várias esferas de poder, mostrando-se mais duradoura e estável do que o próprio colonialismo no qual se fundou (Quijano, 2005).

A Gastronomia, dentro de modelos curriculares nas Instituições de Ensino Superior (IES) brasileiras, já é uma realidade desde 1999, mas na modalidade bacharelado, e, em IES públicas, essa área tem os primeiros cursos ofertados há menos de duas décadas (2004). Em um de seus estudos, o sociólogo Pierre Bourdieu (2005) afirma que é no projeto político pedagógico dos cursos que se refletem as intenções, influenciando formalmente interesses dos agentes ligados a um conhecimento acadêmico específico.

Nos cursos de nível superior, o corpo docente é porta-voz e artesão do currículo, formalizando-o por meio da atividade de seus Núcleos Docentes Estruturantes (NDE) e colegiados de curso. Nesse núcleo é que surge o encargo de perceber o currículo como prática diária, pois sua missão é buscar a atualização tanto do conteúdo pedagógico quanto do seu caráter político. Importa reconhecer a mudança curricular como possibilidade de inclusão de novas realidades e da possibilidade de ressignificar um curso (Brandão, 2015).

Educação em Gastronomia deve considerar não somente seu aperfeiçoamento técnico ou coleção de competências e habilidades voltadas à satisfação do mundo do trabalho, mas também a influência desse saber sobre as relações de consumo no passado, presente e futuro (Brandão, 2015). Por isso mesmo, para mitigar distorções provocadas pelos equivocados 300 anos de escravidão, vários pensadores fizeram reflexões sobre o debate acerca do combate à discriminação racial relacionada ao ensino.

Pardos e negros são 54% da população brasileira, assim como, são maioria nas universidades públicas (50,3%) conforme os dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Tais dados também indicam forte participação de negros e pardos em setores da economia como o de serviço e comércio. Ambos os setores, historicamente, empregam muitos profissionais ligados à Gastronomia (IBGE, 2019).

A possibilidade de analisar pedagogicamente a formação da culinária afro-brasileira nas grades de currículos superiores, bem como a sua relação com a efetivação da educação étnico-racial, pode revelar questões como a necessidade de o professor refletir sobre sua prática, rever o currículo, a bibliografia, materiais didáticos e ter acesso à discussão historiográfica recente, o que lhes possibilitaria fazer novas abordagens em sala de aula (Brasil, 2004).

COMPONENTES CURRICULARES E SEUS SILÊNCIOS

As Instituições de Ensino Superior (IES) que ofertam o curso de Gastronomia no município de Fortaleza, no Ceará, foram aqui catalogadas evidenciando suas durações, assim como as denominações de suas titulações, a quantidade de disciplinas obrigatórias e eletivas/optativas, cujo mote seja a culinária africana e afro-brasileira. Buscou-se também conhecer a quantidade total de horas das disciplinas obrigatórias e das optativas a fim de que fosse possível entender qual o percentual de disciplinas ligadas à temática desta pesquisa.

Fizeram parte deste estudo cinco instituições de ensino superior, sendo uma pública (IES Pública) e quatro particulares (Particular 1, 2, 3 e 4). Os critérios de inclusão foram: localização em Fortaleza, curso de Gastronomia ativo, cadastro no Ministério da Educação e disponibilização de suas matrizes curriculares publicamente em página oficial da instituição.

No Brasil, em um panorama mais amplo, são oferecidos 169 cursos de Gastronomia, sendo apenas 17 em instituições públicas e 152 em instituições privadas. Já em relação ao grau acadêmico, há 8 cursos de bacharelado e 161 de tecnólogo em Gastronomia (Soares, 2023). O Quadro 1 apresenta a oferta de graduações em Gastronomia na cidade de Fortaleza.

Quadro 1. Instituições de Ensino Superior que ofertam curso de Gastronomia em Fortaleza

IES	Titulação	Duração do curso
Pública	Bacharel em Gastronomia	4 anos (3088 horas)
Particular 1	Tecnólogo em Gastronomia	2 anos (1600 horas)
Particular 2	Tecnólogo em Gastronomia	2 anos*
Particular 3	Tecnólogo em Gastronomia	2 anos (1385 horas)
Particular 4	Tecnólogo em Gastronomia	2 anos*

Fonte: autoria própria (2023).

*Quantidade de horas do curso não foi fornecida.

No Quadro 2, buscou-se evidenciar quais instituições oferecem disciplinas com conteúdo referentes à cultura afro-brasileira, os nomes correspondentes às disciplinas e se estas disciplinas são pertencentes ao grupo de obrigatórias ou optativas complementares do curso.

Quadro 2. Instituições de Ensino Superior que ofertam disciplinas com conteúdo de culinária afro-brasileira em Fortaleza

IES	Disciplinas	Carga horária	Obrigatória	Optativa
Pública	Cozinha Africana	32 horas/ aula	∅	x
Particular 1	Cozinha das Américas e da África	30 horas/ aula**	x	∅
Particular 2	-	-	∅	∅
Particular 3	-	-	∅	∅
Particular 4	-	-	∅	∅

Fonte: própria pesquisadora (2023).

** São destinadas 15h para Cozinha Africana.

Nota-se que a Universidade Federal do Ceará oferta uma única disciplina que aborda culinária africana, porém trata-se de uma matéria optativa, podendo fazer parte ou não do percurso formativo dos estudantes. Levando em consideração a possibilidade de um aluno deste curso escolha a optativa *Cozinha Africana*, este terá entrado em contato e praticado tal conteúdo em aproximadamente 1,04% do total de horas oferecidas pelo curso. A referida disciplina, porém, desde a implementação do curso, nunca foi ofertada.

Já a IES Particular 1 oferta em seu currículo a disciplina *Cozinha das Américas e da África* e destina a ela 30 horas/aula. Como se trata de uma cadeira que pretende contemplar dois continentes, são destinadas 15 horas/aula exclusivamente para as técnicas culinárias africanas. Significa que o estudante, obrigatoriamente, terá esse conteúdo em sua trajetória, entretanto corresponde apenas a 0,9% do total de horas oferecidas pelo curso.

As outras três instituições de ensino pesquisadas não ofertam disciplinas que tratem diretamente de culinária africana e afro-brasileira. Entretanto, disciplinas que abordam

cozinhas internacionais de outras regiões do mundo são ofertadas em maior demanda nos cursos de graduação na cidade de Fortaleza, conforme Quadro 3.

Quadro 3. Oferta de disciplinas de cozinha internacional não-africana por Instituições de Ensino Superior em Fortaleza

Cozinhas Internacionais	Pública	Particular 1	Particular 2	Particular 3	Particular 4
Francesa	x		x	x	x
Italiana	x		x		
Mediterrânea			x	x	x
Americana	x	x	x		x
Europeia		x	x		x
Oceânica		x			
Asiática	x	x	x	x	x

Fonte: Autoria própria (2023).

A relação das instituições de ensino com a história do continente africano contém certos distanciamentos e ausências sensíveis, indicando pouca intimidade com a História e Cultura Africanas e seus desdobramentos. É preciso chamar a atenção para uma construção afro-americana de dois mundos que se integram, pondo em evidência os valores civilizatórios africanos reinventados e adaptados pelos homens e mulheres trazidos para o Brasil sob a condição de escravizados nas chamadas africanidades. Por outro lado, vê-se a forte presença do ensino de cozinha europeia, sob uma variedade de nomenclaturas, em todos os currículos analisados, seguidamente da cozinha asiática e das américas.

Segundo Chagas (2017), a dificuldade em abordar conteúdos de cultura afro-brasileira e africana decorre do acesso limitado, pouco interessado, dos docentes a materiais específicos, atualmente bastantes disponíveis, e da formação profissional baseada em moldes eurocêntricos. A superação desse distanciamento exige uma abordagem da História da África com igual profundidade com que se estuda os conteúdos relacionados à História europeia e suas influências sobre o continente americano, mas também, que haja uma incorporação à formação de professores novas pesquisas que abordem transformações culturais como a diáspora africana.

O Brasil vive num contexto de manutenção de estigmas sobre as práticas culinárias afrodescendentes. Acreditamos que os estudos sobre elementos culturais afro-brasileiros possam contribuir para a elucidação das práticas desses povos e valorização dos seus saberes. Ampliar os estudos sobre a cozinha afrodescendente é também se aprofundar na cozinha brasileira. Práticas racistas, enganos e preconceitos subjacentes, assim como a manutenção do discurso eurocêntrico como narrativa hegemônica seriam reduzidos.

CONCLUSÃO

A partir da observação da diáspora africana no Brasil, momento em que passou a existir uma reconstrução da cultura culinária com os elementos locais, forjando, assim, uma culinária afro-brasileira, procurou-se, a partir desse estudo, verificar como a oferta de ensino desta culinária está presente nos cursos superiores de Gastronomia oferecidos em Fortaleza, Ceará.

Constatou-se a ausência. Isto porque, das cinco IES analisadas, apenas duas abordam a cozinha africana em seus projetos pedagógicos e, ainda assim, com carga horária abaixo de 1% do total, mantendo-se fiéis a uma matriz curricular eurocentrada.

Foi possível perceber que a temática das relações étnico-raciais não faz parte da identidade das instituições de ensino superior avaliadas. Fica evidente a necessidade de ampliar o debate pedagógico no âmbito da diversidade cultural e étnico-racial dos currículos de ensino superior em Gastronomia.

O atual cenário fortalezense, pertencente ao Brasil, país colonizado, ainda reproduz os efeitos do colonialismo e do racismo estrutural em sua educação formal. É preciso registrar, problematizar a presença dos afrodescendentes nos sistemas educacionais e que os espaços de educação deixem de servir para manter uma estrutura socioeconômica dominante, rompendo com isso dando formação democrática aos discentes.

A implementação de mais conteúdos relacionados à cultura afro-brasileira e africana em currículos de Gastronomia não passa apenas pela reinvenção ou ampliação do currículo nas Instituições de Ensino Superior, mas também pelas novas demandas da sociedade brasileira. É essencial para que o futuro profissional, sobretudo, aquele pertencente à população negra brasileira sinta-se bem preparado, representado dentro da sociedade e com conhecimento adequado, inclusive para contribuir com a construção de novas políticas públicas e com o mercado de trabalho.

REFERÊNCIAS

ATALA, A.; DÓRIA, C. A. **Com unhas, dentes e cuca**. Prática culinária e papo cabeça ao alcance de todos. 2. ed. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2008.

BRASIL. Parecer CNE/CP 03/2004: Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana. Brasília: **Ministério da Educação**, 2004. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/dmtdocuments/cnecp_003.pdf. Acesso em 28 out. 2024.

BRASIL. Lei no 10.639, de 9 de janeiro de 2003. Altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para incluir no currículo oficial da Rede de Ensino a obrigatoriedade da temática 'História e Cultura Afro-Brasileira', e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, Brasília, 10 jan. 2003.

BOURDIEU, P. **Esboço de autoanálise**. Tradução de Sergio Miceli. São Paulo: Companhia das Letras, 2005.

BRANDÃO, B. H. P. **Saber gastronômico na Universidade Federal do Ceará: itinerários curriculares**. Fortaleza: Edições UFC, 2015.

BRAY, F., COCLANIS, P., FIELDS-BLACK, E. **Rice: Global networks and new histories**. New York: Cambridge University Press, 2015.

CAMARGO, R. M. B. de; GABBI, G. F.; LEMES, J. L.; BRENNER, C. E. B. Os principais autores da corrente crítico-reprodutivista. **Revista Internacional de Educação Superior**, Campinas, SP, v.

3, n. 1, p. 224–239, 2017. DOI: 10.22348/riesup.v3i1.7740. Disponível em: <https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/riesup/article/view/8650584>. Acesso em: 31 maio. 2023.

CASCUDO, L. C. **História da alimentação no Brasil**. 4ª ed. São Paulo: Global, 2011.

CHAGAS, W. F. História e cultura afro-brasileira e africana na educação básica da Paraíba. **Educação & Realidade**, Porto Alegre, v. 42, n.1, p.79-98, jan./mar. 2017.

CONTREA, X. I. L. O desterro dos naturais da terra. Escrita, cotidiano, profecias e revolta na expulsão dos mouriscos de Espanha (1492-1614). 2018. **Tese** (Doutorado em História Social) – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2018. Acesso em 22 de maio de 2023.

CUNHA JUNIOR, H. Africanidade, Afrodescendência e Educação. **Educação em Debate**, Fortaleza, ano 23, v. 2, n. 42, p. 5-15, 2001. Disponível em: https://repositorio.ufc.br/bitstream/riufc/14604/3/2001_art_hcunhajr.pdf. Acesso em: 02 de maio de 2023.

CUNHA JUNIOR, H. **Tecnologia africana na formação brasileira**. Rio de Janeiro: Ceap, 2010.

CUNHA JUNIOR, H. História dos afrodescendentes: disciplina do curso de Pedagogia da Universidade Federal do Ceará. **Revista Espaço Acadêmico**. v. 21, n. 232, p. 99-113, 1 jan. 2022. Disponível em: <https://periodicos.uem.br/ojs/index.php/EspacoAcademico/article/view/57807>. Acesso em: 03 de maio de 2023.

FLANDRIN, J.; MONTANARI, M. **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FREYRE, G. **Açúcar, uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do nordeste brasileiro**. São Paulo, Global Editora, 2007.

GRAHAM, R. **Alimentar a cidade. Das vendedoras de rua à reforma liberal** (Salvador, 1780-1860). São Paulo, Editora Companhia das Letras, 2010.

LIMA, D. S. do N. .; COSTA, R. R. da S. .; RIZZO, T. P. Culinária, histórias e educação popular: aprendendo das cozinheiras negras macaenses. **Revista de Educação Popular**, Uberlândia, v. 20, n. 3, p. 252–274, 2021. DOI: 10.14393/REP-2021-60445. Disponível em: <https://seer.ufu.br/index.php/reveducpop/article/view/60445>. Acesso em 28 out. 2024.

LODY, R. **Kitutu: histórias e receitas da África na formação das cozinhas do Brasil**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2019.

MACHADO, T. S. **Um pé na cozinha: um olhar sócio-histórico para o trabalho de cozinheiras negras no Brasil**. São Paulo: Fósforo, 2022.

NASCIMENTO, W. F. Alimentação socializante: notas acerca da experiência do pensamento tradicional africano. **Das Questões**, Brasília, n. 2, p. 62-74, fev./maio 2015.

OLINTO, A. **A casa da água (Volume I)**. São Paulo: Bertrand Brasil, 2007.

QUIJANO, A. Colonialidade do poder, eurocentrismo e América Latina. In: QUIJANO, A. **A colonialidade do saber: eurocentrismo e ciências sociais, perspectivas latino-americanas**. Buenos Aires: CLACSO, 2005.

SAVIANI, D. **Histórias pedagógicas no Brasil**. 4.ed. Campinas, SP: Autores Associados, 2013.

SHIVA, V. **Monocultura da mente**. São Paulo: Editora Gaia, 2002.

SOARES, C. M. P. **Gastronomias: cartografia da constituição de um campo teórico-acadêmico dos bacharelados em Universidades Federais no Brasil**. Rio de Janeiro: UFRJ, 2023. (**Tese de Doutorado**).

TROGER, V. **La sociologie de l'éducation en France**. 2005 Disponível em: <http://www.scienceshumaines.com/la-sociologie-de-l-education-en-france_fr_5010.html> Acesso em: 30 de maio de 2023.

Formação no bacharelado em gastronomia: análise por eixos temáticos disciplinares

Bachelor's degree in gastronomy: analysis by disciplinary thematic axes

Formación en la licenciatura en gastronomía: análisis por ejes temáticos disciplinares

DOI: <https://doi.org/10.70051/mangt.v4i2.65482>

Lucas Braga | lucasbraga712@gmail.com

<https://orcid.org/0000-0002-1514-8249>

Universidade Federal do Ceará (UFC), Fortaleza, CE, Brasil

Cássia Santos Amaral | cassiaamaral@alu.ufc.br

<https://orcid.org/0000-0003-4298-2527>

Universidade Federal do Pará (UFPA), Belém, PA, Brasil

Paulo Henrique Machado Sousa | phmachado@ufc.br

<https://orcid.org/0000-0001-7005-6227>

Universidade Federal do Ceará (UFC), Fortaleza, CE, Brasil

José Arimatéa Barros Bezerra | josearimatea@ufc.br

<https://orcid.org/0000-0001-8276-3834>

Universidade Federal do Ceará (UFC), Fortaleza, CE, Brasil

Fátima Miranda Nunes | fatima.nunes@ufc.br

<https://orcid.org/0000-0002-7658-5901>

Universidade Federal do Ceará (UFC), Fortaleza, CE, Brasil

Francisca Elisângela Teixeira Lima | felisangela@yahoo.com.br

<https://orcid.org/0000-0002-7543-6947>

Universidade Federal do Ceará (UFC), Fortaleza, CE, Brasil

Recebimento do artigo: 11-setembro-2024

Aceite: 17-outubro-2024

BRAGA, L. *et al.* Formação no bacharelado em gastronomia: análise por eixos temáticos disciplinares. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 4, n.2, p. 198-213, dez. 2024.



RESUMO

Este estudo teve como objetivo analisar os eixos temáticos disciplinares dos bacharelados em gastronomia das universidades públicas federais brasileiras. O método qualitativo utilizou o método exploratório documental com base nos Projetos Pedagógicos de Cursos (PPCs). O estudo contemplou um total de cinco instituições. Embora não exista uma diretriz curricular nacional específica, os cursos demonstram um alinhamento mínimo na oferta de disciplinas obrigatórias e optativas, conforme os eixos temáticos levantados: i) Comunicação e Idiomas; ii) Gestão, Planejamento e Empreendedorismo; iii) Práticas e Técnicas Gastronômicas; iv) Educação e Humanidades; v) Ciência e Tecnologia dos Alimentos; e vi) Produção Científica em Gastronomia. Os currículos refletem o esforço de cada instituição em construir uma gastronomia plural, adaptada à sua realidade. Contudo, há limitações na distribuição e aprofundamento de cada eixo temático. Este estudo sugere o desenvolvimento de novas pesquisas para análises mais aprofundadas e específicas, visando detalhar as habilidades que o bacharelado em gastronomia se propõe a desenvolver. A relevância dessas pesquisas reside tanto na melhoria contínua dos PPCs dos cursos de gastronomia, quanto na segurança profissional dos egressos em explorar diversos espaços no mercado de trabalho. Destaca-se que uma melhoria nessas distribuições possibilitará ao egresso uma visão mais ampla e segura dos espaços que podem ser ocupados, bem como um olhar para a alimentação como elemento transversal e multidisciplinar.

Palavras-chaves: Gastronomia; Egresso; Alimentação; Ensino superior.

ABSTRACT

This study analyzed the thematic axes of the bachelor's degree programs in gastronomy offered by Brazilian federal public universities. The qualitative method initially involved a bibliographic survey and an exploratory documentary method using the Pedagogical Course Projects (PPCs). The study encompassed a total of five institutions. Although there is no specific national curricular guideline, the courses demonstrate a minimal alignment in offering mandatory and elective courses according to the identified thematic axes: i) Communication and Languages; ii) Management, Planning, and Entrepreneurship; iii) Gastronomic Practices and Techniques; iv) Education and Humanities; v) Food Science and Technology; and vi) Scientific Production in Gastronomy. The curricula reflect each institution's effort to construct a pluralistic approach to gastronomy, adapted to their reality. However, there are limitations in the distribution and depth of each thematic axis. This study suggests the development of new research for more in-depth and specific analyses, aiming to detail the skills that the bachelor's degree in gastronomy intends to develop. The relevance of these studies lies in both the continuous improvement of the PPCs of gastronomy courses and the professional security of graduates in exploring various spaces in the job market. Notably, improvements in these distributions will enable graduates to have a broader and more secure vision of the spaces they can occupy, as well as a perspective on food as a transversal and multidisciplinary element.

Keywords: Gastronomy; Graduate; Food; Higher Education.

RESUMEN

Este estudio tuvo como objetivo analizar los ejes temáticos disciplinares de las licenciaturas en gastronomía de las universidades públicas federales brasileñas. El método cualitativo comenzó, inicialmente, con una revisión bibliográfica y posteriormente utilizó el método exploratorio documental a través de los Proyectos Pedagógicos de Cursos (PPCs). El estudio abarcó un total de cinco instituciones. Aunque no existe una directriz curricular nacional específica, los cursos demuestran un alineamiento mínimo en la oferta de asignaturas obligatorias y optativas, según los ejes temáticos identificados: i) Comunicación e Idiomas; ii) Gestión, Planificación y Emprendimiento; iii) Prácticas y Técnicas Gastronómicas; iv) Educación y Humanidades; v) Ciencia y Tecnología de los Alimentos; y vi) Producción Científica en Gastronomía. Los planes de estudio reflejan el esfuerzo de cada institución por construir una gastronomía plural, adaptada a su realidad. Sin embargo, hay limitaciones en la distribución y profundización de cada eje temático. Este estudio sugiere el desarrollo de nuevas investigaciones para análisis más profundos y específicos, con el objetivo de detallar las habilidades que la licenciatura en gastronomía pretende desarrollar. La relevancia de estos estudios radica tanto en la mejora continua de los PPCs de los cursos de gastronomía como en la seguridad profesional de los egresados al explorar diversos espacios en el mercado laboral. Cabe destacar que una mejora en estas distribuciones permitirá a los egresados tener una visión más amplia y segura de los espacios que pueden ocupar, así como una perspectiva de la alimentación como un elemento transversal y multidisciplinario.

Palabras claves: Gastronomía; Egresado; Alimentación; Educación superior.

INTRODUÇÃO

Pode-se compreender a alimentação como um fator que agrega hábitos e escolhas alimentares, acomoda e intensifica conflitos implícitos entre o que é biologicamente necessário, socialmente desejado, ecologicamente possível e o historicamente assimilado (Murrieta, 2001).

A Gastronomia como área de conhecimento busca por uma melhor compreensão desse aspecto, uma vez que, segundo Bezerra (2018), é fundamentada na cultura e nas relações subjetivas e afetivas entre as pessoas, o alimento e a comida e nos rituais do comer, podendo aproximar conhecimentos e práticas e um dos mais pertinentes pontos de intersecção de outros diversos saberes.

No intuito de alinhar e expandir essa compreensão dos desdobramentos da alimentação e dos diversos fatores que a ela encontram-se interligados, emerge o ensino em Gastronomia que tem formado profissionais com o domínio de discutir e explorar essa área do conhecimento dentro de suas inúmeras vertentes, possibilitando um olhar para a alimentação como um campo do saber.

A graduação em gastronomia surgiu apenas em meados dos anos 2000 com os cursos tecnólogos, que tiveram concentração em instituições de ensino da iniciativa privada. A partir do Programa de Apoio a Planos de Reestruturação e Expansão das Universidades (REUNI), foram implantados os bacharelados em cinco Instituições Federais de Ensino Superior (IFES) no

total: Universidade Federal da Bahia (UFBA), Universidade Federal do Ceará (UFC), Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ) Universidade Federal da Paraíba (UFPB) e Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE).

Diferentemente da formação tecnológica, essa modalidade possui a duração de quatro anos e apresenta a perspectiva da afluência das teorias e práticas que envolvem os conhecimentos técnico-científicos desse novo campo, bem como a fluidez da gastronomia por outras áreas do conhecimento, garantindo assim um caráter de interdisciplinaridade e transdisciplinaridade (Silva; Dourado; Oliveira, 2019).

Apesar dessas características e evolução, Soares, Figueiredo e De Sá (2021) apontam a ausência de Diretrizes Curriculares Nacionais (DCNs) específicas para os bacharelados em gastronomia. Porém, há o cumprimento das orientações do parecer n. 776/97 e do Parecer n. CNE/CES 67/2003, referente às Diretrizes Curriculares Nacionais (DCNs) dos cursos de graduação (Brasil, 2003).

Diante das informações supracitadas, torna-se relevante desenvolver um olhar mais aprofundado voltado às singularidades de cada curso de bacharelado, perante a demanda de um melhor esclarecimento das abordagens que o bacharel em gastronomia vivencia durante a graduação.

Este estudo teve como objetivo explorar os eixos temáticos, ou seja, as subdivisões de áreas temáticas nas quais o aprendizado contempla os cursos de bacharelado em gastronomia das universidades públicas federais por meio de análise dos Projetos Pedagógicos de Cursos (PPCs) com o intuito de evidenciar pontos de divergência e similaridade junto às disciplinas ofertadas por cada instituição.

METODOLOGIA

Para o desenvolvimento do estudo foi utilizada uma metodologia de pesquisa com base no modelo exploratório documental de Cellard (2008) e Mazucato *et. al* (2018), utilizados como fonte de embasamento as informações contidas nos Componentes Curriculares e Projetos Pedagógicos de Curso (PPC) das seguintes Universidades Federais do Brasil: UFC, UFBA, UFRPE, UFRJ e UFPB, sendo a maioria encontrados nos sites oficiais de suas respectivas instituições, com exceção da UFBA, onde se fez necessário solicitar os documentos através de e-mail para o Núcleo de Atendimento Acadêmico da Escola de Nutrição, uma vez que estes não se encontravam disponíveis na plataforma online da instituição. A utilização de documentos no processo de pesquisa foi uma importante base de informações no que diz respeito ao modelo estrutural pedagógico de cada instituição, sendo esta uma base que se relacionam diretamente à particularidade e às nuances do objeto e da temática aqui pesquisada.

A análise documental foi aplicada com base nas reflexões e definições desenvolvidas por Cellard (2008), tendo a procura pelos projetos de curso das instituições sido realizada com base nos questionamentos e objetivos iniciais da pesquisa. A partir da leitura de cada um dos PPCs, foram desenvolvidos olhares críticos voltados aos documentos analisados, que serviram posteriormente como uma base importante para compreensão e categorização dos eixos temáticos discutidos no estudo.

A leitura seguiu com uma análise preliminar dos resultados, que leva em consideração a fonte dos relatórios e expõe suas constatações mais relevantes com base na estrutura lógica

de cada projeto. Em seguida, foram levadas em consideração os contextos nos quais foram produzidos cada relatório, sendo este um fator crucial para a produção de uma formulação consistente de argumentos, reflexões e conclusões do estudo (Cellard, 2008). Essa análise contextual proporcionou o desenvolvimento de visões ainda mais críticas e aprofundadas acerca das informações presentes e ausentes em cada projeto, bem como a possibilidade de um comparativo entre os projetos e seus pontos de diferenças e similaridades.

Com o levantamento documental realizado, as disciplinas de cada instituição foram organizadas em uma planilha do Programa Microsoft® Excel® seguindo a ordem dos oito semestres em comum dos cursos. Realizou-se então a leitura dos PPC's de cada curso com o intuito de encontrar informações padrões acerca do departamento ou instituto em que os cursos eram alocados, ano de início, total de docentes, carga horária, turno, duração do curso e outros dados relevantes. Posteriormente, também foi verificada se, em meio aos projetos analisados havia a presença de alguma divisão das disciplinas ofertadas no curso por meio da categorização em eixos temáticos, sendo que apenas a UFC, UFRPE e UFRJ contemplaram essa busca, ainda que houvesse uma disparidade entre os eixos definidos em seus PPCs.

Devido à ausência dessa distribuição detalhada na estrutura dos PPCs das demais instituições, foi decidido então que os eixos que viriam a possibilitar a distribuição das disciplinas ofertadas seriam desenvolvidos com base na divisão realizada pela UFC, visto que o curso da instituição é o que detém do Projeto Político Pedagógico mais atual vigente até a realização deste estudo. Além dos cinco eixos iniciais baseados no PPC da UFC, também foi incluída uma quinta categoria voltada exclusivamente para a temática de Comunicação e Idiomas.

Portanto, os seis eixos consistem nas temáticas de: *i)* Comunicação e Idiomas; *ii)* Gestão, Planejamento e Empreendedorismo; *iii)* Práticas e Técnicas Gastronômicas; *iv)* Educação e Humanidades; *v)* Ciência e Tecnologia dos Alimentos; e *vi)* Produção Científica em Gastronomia. As disciplinas foram distribuídas nos respectivos eixos após leitura de seus respectivos PPCs e descrição das ementas.

Quanto às disciplinas optativas, estas foram analisadas em um grupo individualizado das que são ofertadas obrigatoriamente, visto que essa análise separada trará melhor detalhamento do que é obrigatório ou eletivo em cada curso, bem como das inclinações quanto à distribuição dos eixos nos grupos. Optou-se também por não considerar as atividades acadêmicas nessa distribuição, uma vez que uma maioria significativa possuía margem para interpretação ou definições muito amplas, não sendo possível categorizar nos eixos estruturados para a pesquisa.

As atividades de estágio também não foram contabilizadas em nenhum dos eixos, optando-se por tratar desse elemento de forma individualizada no decorrer das discussões para que assim fosse possibilitada uma leitura mais completa acerca da maneira que se dá a iniciação das experiências profissionais em cada instituição. Ainda que não analisadas na pesquisa, as atividades de extensão estão previstas em todos os projetos políticos de cursos.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Conforme avanço do estudo, foi observado que cada instituição alocava seus respectivos cursos em departamentos ou em institutos diferentes. O Quadro 1 traz essa

informação, assim como ano de início, turno, total de vagas, ingresso, carga horária total, quantitativo de docentes, duração e PPC vigente de cada bacharelado.

Quadro 1. Aspectos gerais dos cursos de Bacharelado em Gastronomia de Universidades públicas federais

Instituição	Departamento/ Instituto	Ano de início	Turno	Total de vagas	Entrada	Carga horária total	Total de docentes	Duração do curso	PPC vigente
UFBA	Escola de Nutrição	2009	Noturno	90	Semestral	2700 h	07	4 anos	2008
UFRPE	Departamento de Tecnologia Rural	2005	Diurno/ Vespertino	60	Semestral	3015 h	12	Min: 4 anos Máx: 7 anos	2018
UFC	Instituto de Cultura e Artes	2010	Integral	30	Anual	3056 h	12	Min: 4 anos Máx: 6 anos	2021
UFRJ	Instituto De Nutrição Josué de Castro	2011	Vespertino /Noturno	40	Semestral	3000 h	20	Min: 4 anos Máx: 5 anos	2010
UFPB	Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional	2013	-	-	-	3060 h	17	Min: 4 anos Máx: 6 anos	2020

Fonte: elaborado pelos autores, 2024.

Após levantamento das disciplinas e cargas horárias de cada curso, foram atribuídos seis eixos temáticos para que servissem como base da categorização e facilitassem a análise e discussão acerca dos assuntos e segmentos abordados em cada instituição. A Quadro 2 traz os resultados quanto à abordagem de cada eixo com base na quantificação da oferta de disciplinas obrigatórias e optativas nas instituições públicas federais.

Quadro 2 Número de disciplinas ofertadas por instituição de acordo com os eixos temáticos (Obr. – obrigatória; Opt.: optativa).

Eixos temáticos	UFC		UFBA		UFRPE		UFRJ		UFPB	
	Obr.	Opt.	Obr.	Opt.	Obr.	Opt.	Obr.	Opt.	Obr.	Opt.
Comunicação e Idiomas	0	2	10	0	3	1	1	0	2	1
Gestão, Planejamento e Empreendedorismo	7	7	2	4	12	3	15	1	9	4
Práticas e Técnicas Gastronômicas	8	23	17	5	15	2	15	2	13	4
Educação e Humanidades	11	8	7	3	3	13	7	2	3	3
Ciência e Tecnologia dos Alimentos	8	17	2	2	8	19	8	1	7	7
Produção Científica em Gastronomia	4	0	3	3	0	0	4	0	3	0

Fonte: elaborado pelos autores, 2024.

É importante ressaltar, inicialmente, que algumas dificuldades foram encontradas ao longo do levantamento e análise dos Projetos Pedagógicos dos Cursos. Dentre elas, destacam-se a falta de uma categorização mínima com base em eixos na UFBA e UFPB, bem como o fato de o PPC da UFRJ não apresentar em sua estrutura as ementas das disciplinas ofertadas de forma detalhada como fazem as demais universidades.

Os dados expostos apontam para o fato de que tanto a localização dos cursos em diferentes institutos ou departamentos quanto a participação dos eixos temáticos nas instituições nos levam a uma discussão da pluralidade de concepção, criação e organização curricular de cursos que a gastronomia proporciona.

A gastronomia é um campo do conhecimento que atravessa fronteiras e transita por diferentes territórios disciplinares. Isso ocorre sem que haja qualquer ameaça à hegemonia dos campos por onde ela transita, sendo então equivocado qualquer tipo de preconceito acadêmico direcionado à área (Bezerra, 2018).

Os eixos pautados nessa análise evidenciam, preliminarmente, a relevância do estudo em gastronomia, levando a uma compreensão de que a ideia de suprimento das necessidades biológicas é importante, mas não única, estando envolvidos fatores sociais, econômicos, culturais e religiosos que orientam e legitimam a atuação do gastrônomo na sociedade.

Os dados do Quadro 2 evidenciam que a quantificação das disciplinas presentes no escopo das diretrizes curriculares, quando comparadas, possuem pontos de similaridade e divergência no que diz respeito à distribuição nos eixos temáticos. Diante disso, a discussão a partir daqui seguirá individualizada, por eixo, para que se tenha um entendimento mais aprofundado da atuação dos eixos nos cursos de cada instituição.

Comunicação e idiomas

Apesar de não serem citadas com veemência nos PPCs, disciplinas em comunicação e idiomas estão previstas em todos os currículos, mesmo que em pequenas quantidades ou como optativas. Sabe-se que este eixo não se restringe a línguas estrangeiras, mas também à importante amplitude de diálogos que possam auxiliar o discente a se comunicar. O Curso de Bacharelado em Gastronomia (CBG) da UFBA oferta dez disciplinas obrigatórias que incluem português e três níveis de inglês, de espanhol e de francês, correspondendo ao maior volume neste setor.

Em contraponto, no CBG da UFRJ foi observada a ausência do ensino de línguas estrangeiras, visto que apenas uma matéria intitulada “Comunicação em Gastronomia” foi identificada, não havendo disciplinas obrigatórias no eixo. A UFRPE dispõe em seu currículo obrigatório o inglês, o francês e o espanhol. O CBG da UFC é o único a não disponibilizar em sua obrigatoriedade disciplinas de outros idiomas e comunicação, tendo previsto, porém, “Inglês Técnico” como optativa. A UFPB oferece português e francês neste quesito.

Ressalta-se a relevância do aprendizado de idiomas no decorrer da graduação, visto que a internacionalização, em uma perspectiva relacionada às suas oportunidades, é tratada como:

[...] um valor universal do conhecimento e formação, além de ser uma expressão voltada para a tendência em oferecer experiências internacionais aos seus cidadãos, [...] tais como: viabilidade e integração da comunidade estrangeira; facilitar o estabelecimento da rede de professores no mundo; recursos financeiros e humanos disponíveis e focados nesta política pública; diminuição das barreiras linguísticas;

sensibilização da comunidade acadêmica; fomentar oportunidades de mobilidade; formação de parcerias, convênios e programas de cooperação; abrir oportunidades de trabalhos para egressos; incentivar a cultura solidária institucional; apoio necessário ao desenvolvimento do ensino, da pesquisa e extensão e por último a avaliação das ações de cooperação (Carvalho; Araújo, 2020, p. 114).

Viabilizando o contato com idiomas diferentes, a Universidade oferece parte das ferramentas necessárias para diversas experiências de intercâmbios, leitura e produção acadêmica internacional, como confluí o estudo de Teixeira *et al.* (2021). Esse autor entrevistou gestores de três instituições de ensino superior acerca da internacionalização e mostrou a importância da capacitação de docentes e discentes em um âmbito de cultura e cidadania. A pesquisa científica também é beneficiada neste contexto a partir da inclusão de professores em grupos internacionais.

Outro ponto importante a ser destacado é a possibilidade de o aluno aprender a Língua Brasileira de Sinais (LIBRAS) no decorrer de sua formação. O Art. 2º da Lei Nº 10.436 de 24 de abril de 2002 estabelece o apoio e difusão a este meio de comunicação e expressão em por parte do poder público e empresas prestadoras de serviços, de forma a possibilitar comunicação para com as comunidades surdas do Brasil (Brasil, 2002).

Tão importante quanto os idiomas estrangeiros e o português, LIBRAS é apresentada apenas como disciplina optativa em três IES: UFPB, UFRPE e UFC, e não foi identificada nos PPCs da UFRJ e da UFBA. Esse dado leva a uma reflexão sobre a formação profissional e humana desses discentes quanto à acessibilidade e espaço que ocupa na sociedade e no campo profissional.

Gestão, planejamento e empreendedorismo

Como parte desse eixo foram incluídas disciplinas com conteúdo voltado à criação e manutenção de novos negócios, ferramentas de gerenciamento de pessoas e serviços gastronômicos, além das que envolviam administração, planejamento de cardápio, eventos e custos aplicados à gastronomia. O desalinhamento nesse eixo é evidente, mostrando que o conteúdo é explorado a partir de diversas perspectivas em uma instituição, enquanto em outras a abordagem sofre uma abreviação significativa e trata a temática de forma mais rápida nas disciplinas obrigatórias.

A exemplo disso pode ser citada a UFRJ, em que a oferta de disciplinas obrigatórias nesse eixo chega a se igualar ao número do eixo de práticas e técnicas gastronômicas. Fundamentos de Marketing, Gestão Contábil, Economia, Logística de Abastecimento, Legislações e Planejamento Estratégico são alguns dos exemplos de disciplinas que se fazem presentes dentre as quinze obrigatórias ofertadas no bacharelado da instituição.

Por outro lado, a UFBA apresenta o menor número de disciplinas obrigatórias ofertadas. Quando comparado com a UFRJ, é observada uma redução em sete vezes. Por mais que todos os cursos ofereçam o contato com a temática de gestão, planejamento e empreendedorismo, a disparidade na oferta das disciplinas desse eixo é evidente.

Ressalta-se que a distribuição desses conteúdos em diferentes disciplinas de forma exclusiva durante o curso, como no caso da UFRJ, resulta em um melhor aprofundamento no assunto e conseqüentemente um maior domínio do egresso ao ser inserido no mercado de trabalho voltado à gestão, planejamento e empreendedorismo na gastronomia.

Deve-se destacar também a oferta de optativas em alguns casos. Cabe destacar o caso da UFC, cujo curso apresenta um número expressivo que se iguala às obrigatórias disponibilizadas e resultam em uma expansão da diversidade de conteúdos ministrados durante o curso. No entanto, a disponibilidade dessas disciplinas em modelo optativo não garante que o egresso tenha, de fato, um contato mais próximo com conteúdo relevante durante a graduação.

Os resultados da oferta de disciplinas nesse eixo, expostos no Quadro 2, evidenciam a pertinência do ensino voltado às áreas de gestão e empreendedorismo durante a formação em gastronomia. O cenário de pandemia trouxe consigo a necessidade de adaptação repentina dos empreendimentos para com os meios de comunicação digitais, uma vez que o contato presencial e a ida aos espaços físicos davam lugar à obrigatoriedade do distanciamento social em meio a uma crise sanitária. Esse contexto possibilitou para muitos o primeiro contato com fundamentos do marketing digital, controle de custos, desenvolvimento de microempresas individuais e outros diversos conteúdos que poderiam vir a somar com seus empreendimentos, reduzindo danos financeiros e prejuízos a curto e médio prazo.

Segundo dados divulgados pela Associação Brasileira da Indústria de Alimentos (ABIA), em dez anos, entre 2009 e 2019, as vendas da indústria alimentícia para o setor de alimentação fora do lar, o chamado *Food Service* (FS), que compreende restaurantes, bares, lanchonetes, padarias, serviços de *catering*, *vending machine*, redes de *fast food*, entre outros, cresceram 184,2%. Com o advento da pandemia da covid 19, o faturamento do setor teve forte impacto em 2020, com recuperação parcial em 2021. Desde então, os empreendedores seguem se reinventando para garantirem seu espaço no mercado (ABIA, 2021).

O conhecimento limitado às técnicas e conceitos de culinária não são o suficiente para que um egresso saiba como gerenciar um empreendimento, seja ele próprio ou de terceiros. O Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE) direciona um documento que reafirma essa questão e descreve de forma aprofundada acerca dos diferentes perfis de negócios no segmento da gastronomia.

[...] outra questão importante é que muitos restaurantes em destaque e chefs famosos começaram pelo fato do próprio chef ou alguém da família possuir o dom de cozinhar divinamente. Mas o empreendedor deve entender muito bem o seu papel a desempenhar dentro do negócio. A cozinha é apenas um dos setores que fazem parte de um restaurante (SEBRAE, 2014, p. 5).

Ainda segundo o documento orientativo do SEBRAE (2014), os envolvidos no empreendimento, desde o planejamento até a aplicação, devem estar munidos das habilidades necessárias para que as iniciativas tenham sucesso. O empreendedor deve estar atento à sua aptidão com a cozinha, porém isso não é o suficiente. Outros domínios básicos com relação às compras, ambientação, limpeza, atendimento e financeiro são igualmente relevantes para que haja uma redução de danos ao empreendimento, resultando em sua continuidade.

Para além do domínio em técnicas e práticas, é importante que o egresso também tenha a capacidade e discernimento de atuar no segmento da gestão e empreendedorismo, com conhecimentos que podem ir desde o planejamento de um cardápio a noções de contabilidade e gestão de serviços alimentícios.

Práticas e técnicas gastronômicas

É inegável que o domínio de técnicas de cozinha junto ao desenvolvimento profissional do aluno em um ambiente que simule uma culinária profissional são assuntos imprescindíveis a um curso de gastronomia, seja qual for sua natureza, tecnológico ou bacharelado. Por mais que seja importante que um indivíduo que se propõe a estudar gastronomia tenha uma noção mínima de outras abordagens além da cozinha, o espaço da culinária ainda permanece sendo um dos que apresenta maior destaque no campo.

Os dados apresentados no Quadro 2 reforçam esse destaque, onde se vê que esse é um eixo que, diferente dos demais, traz números expressivos de disciplinas obrigatórias em todas as instituições, sendo o curso da UFBA o que mais oferece disciplinas práticas de cozinha e o da UFC o que apresenta menor número. No entanto, ao considerarmos as disciplinas optativas disponíveis, o cenário muda de forma significativa levando a UFC ao lugar de destaque, uma vez que só nesse eixo a instituição oferta um total de vinte e três disciplinas no modelo optativo. UFRJ, UFRPE e UFPB apresentam um equilíbrio comum com relação à característica do eixo em suas disciplinas, tanto obrigatórias quanto optativas.

Outro dado relevante verificado é a oferta de disciplinas práticas no curso da UFBA. As informações encontradas nas ementas das disciplinas de Ateliê Gastronômico do I ao IV, ofertados a partir do segundo semestre, são generalistas e descritas como “desenvolvimento e prática de atividades em gastronomia, desde o planejamento, criação, execução, divulgação e recepção, envolvendo os conceitos abordados nas demais disciplinas do semestre” (UFBA, 2008, p.72).

Já quanto às duas disciplinas finais de Ateliê Gastronômico (V e VI), a proposta permanece prática, porém com a inclusão de atividades gastronômicas em alimentação hospitalar, sem que sejam apresentadas quaisquer indicações de bibliografia na ementa. As ementas dessas disciplinas apresentam uma similaridade no texto de descrição, o que indica uma falta de clareza nas informações expostas, fator que, ao mesmo tempo que gera um sentimento de superficialidade, também pode levar à suposição de que as ementas são abertas com a finalidade de proporcionar adequação momentânea às necessidades do mercado e da formação.

Outra questão que deve ser colocada em evidência é a oferta de disciplinas com o foco na valorização de insumos regionais e que discutam a cultura alimentar local de acordo com o contexto em que o curso se encontra inserido. A exemplo disso temos a UFC, a UFPB e a UFBA em que, além de cozinha brasileira, também são ofertadas as disciplinas de “Cozinha Cearense”, “Gastronomia Paraibana” e “Gastronomia Baiana”, respectivamente, como disciplinas obrigatórias.

A possibilidade de abordar assuntos voltados à culinária local e regional reforça a importância de se ter um domínio, ainda que básico, da cultura alimentar brasileira e regional. Bergamaschi e Pinheiro (2021), ao resenhar as escritas de Smith (2018) acerca da descolonização das metodologias, reforçam a problemática da exclusão dos saberes e uma necessidade valorização de pesquisas desenvolvidas por povos indígenas. Ao encaminhar essa discussão para o ensino das técnicas de gastronomia em sala de aula, vê-se que a valorização dos saberes locais, no qual também há protagonismo de conhecimentos indígenas, auxilia no direcionamento a um caminho que vai na contramão de uma visão eurocêntrica que, por muitas vezes, destoia da realidade ocidental. Essa inclusão, como apontam Soares *et al.* (2020), trata-

se não apenas de dar visibilidade aos povos originários, mas também transpor as fronteiras que foram interpostas pela ciência ocidental entre o conhecimento científico e o popular para construir juntos tecnologias responsáveis e sustentáveis.

Educação e humanidades

Neste eixo, observa-se que a UFC apresenta uma oferta obrigatória cerca de quatro vezes maior que a UFRPE e UFPB, por exemplo, deixando evidente mais um caso do desalinhamento na distribuição das disciplinas ao longo do curso a depender da instituição. Já no caso da UFBA e a UFRPE, estas apresentam um padrão na oferta, com o mesmo número de disciplinas obrigatórias no eixo. Com relação às disciplinas optativas na temática de educação e humanidades, vê-se que a UFRPE deixa o lugar de escassez e assume destaque na oferta de disciplinas com a UFC logo em seguida. As demais instituições revelam uma carência de disciplinas optativas voltadas ao eixo.

Magalhães (2011), ao discutir acerca da formação docente nos cursos de gastronomia, aponta que apenas os conhecimentos técnicos de cozinha não são o suficiente para que um professor de gastronomia tenha a real capacidade de ensinar. A articulação de outros conhecimentos relacionados às temáticas de cultura e história, por exemplo, é de extrema relevância para agregar no domínio docente de quem se propõe a ensinar gastronomia.

É importante que o bacharel em gastronomia tenha um contato significativo com os assuntos que remetem às ciências humanas. Antropologia, cultura, geografia, sociologia e educação são algumas das áreas que somam no olhar do gastrônomo e, uma vez que este se insere no mercado, independente do segmento, passa a tratar do assunto “alimentação” de maneira mais responsável e completa, para além de uma limitação à reprodução de técnicas da culinária.

Teoria e prática devem caminhar de modo dialético, na busca por uma formação discente mais adequada, que seja constituída de saberes técnicos, científicos, críticos e reflexivos. Além disso, também é de extrema relevância que seja estabelecido um diálogo com outras formas de pensar, viver e sentir a Gastronomia, para além do saber científico, diante das múltiplas realidades sociais e culturais (Silva; Dourado e Oliveira, 2019)

A educação gastronômica e a valorização da cultura alimentar brasileira são princípios destacados por Brandão (2015) para a construção de um bacharelado em gastronomia. Uma vez havendo a abordagem dos assuntos de humanidades e educação de maneira mais equilibrada na oferta de disciplinas das universidades públicas, poderemos ter um maior número de egressos com essa variedade de imersões e conseqüentemente com um preparo ainda maior para atuar na área da alimentação, independente da instituição que o formou.

A oferta de disciplinas obrigatórias e optativas neste eixo apresenta, em sua maioria, resultados positivos. No entanto, é nítida a demanda por uma melhoria no que diz respeito ao equilíbrio dessa oferta em virtude da necessidade de um melhor alinhamento na formação do bacharel em gastronomia.

Ciência e tecnologia dos alimentos

A oferta neste eixo é alta em quatro IES específicas: UFC, UFRPE, UFRJ e UFPB, com média de 7,5 disciplinas obrigatórias. A UFBA, no entanto, oferta apenas duas disciplinas nessa vertente. Apresentando números altos em relação às disciplinas optativas, UFRPE propõe 19 e a UFC com 17.

Este eixo se movimenta em diversos ramos da ciência, como microbiologia, química, nutrição, desenvolvimento de produtos, conservação dos alimentos e matérias primas, ajudam a reafirmar o caráter interdisciplinar dos cursos de bacharelado em gastronomia. É relevante oportunizar experiências teórico-práticas aos alunos para que compreendam os fenômenos observados e não apenas reproduzam “receitas prontas” em laboratórios, sem relacioná-los com os conteúdos previamente estudados, visto que é necessário se desprender da ideia limitada de que a gastronomia se resume à cozinha.

Nesse contexto, Kikuti, Souza e Moura (2018) citam a obra de Hervè This “Note By Note”, na qual afirma que tudo o que se passa na cozinha tem explicação, salientando a força e o espaço que a gastronomia vem ganhando e se estabelecendo seu perfil científico através das diversas formas de se fazer pensar e discutir conhecimentos. É importante para o bacharel em gastronomia em formação entender e saber acompanhar os processos e os fenômenos que ocorrem desde a seleção, a manipulação e a distribuição do alimento para compreender onde e porque ocorrem as falhas e os acertos nesse percurso, desenvolver melhor as técnicas de preparo, praticar a criatividade – em detrimento de apenas reproduzir receitas – e, em consequência, oferecer um melhor serviço ou produto no futuro.

Produção científica em gastronomia

Destacada como um setor de estudo específico apenas pela UFC, denominado “Vivências e Produção Gastronômica”, a abordagem científica dentro do campo da gastronomia realça a importância de sua afirmação no meio acadêmico. É importante refletir sobre as possibilidades de ensino, pesquisa, experiências e aprendizados dentro deste contexto visando o caráter multidisciplinar do curso. A UFRJ possui em seu currículo iniciação científica, porém, a dispõe na categoria “outros”, o que induz à ideia de que a produção gastronômica, neste caso, não ocupa um espaço próprio.

De todas as IES, apenas a UFRPE não apresenta disciplinas neste eixo, mesmo que contenha em seu currículo “metodologia do estudo científico”, entretanto, de acordo com os métodos de análise utilizados para esta pesquisa, que preconiza o PPC da UFC como base, a disciplina foi destinada ao eixo de educação e humanidades. Ainda sobre a UFRPE, notou-se que é a única universidade a não ofertar o trabalho de conclusão de curso (TCC), cobrando apenas um relatório final de estágio. Em seu trabalho, Brandão (2018) aponta que essa falta é atribuída ao enfoque profissional do curso, que volta um olhar às perspectivas do mercado de trabalho em alimentação.

É necessário que a universidade proporcione o amadurecimento de escrita e produção científica aos discentes visto que, historicamente, o ensino superior em gastronomia sofre de uma desvalorização justamente por ser relacionada a conhecimentos do senso comum advindo dos múltiplos campos do conhecimento (Ferro, Rejowski, 2018). A produção científica está relacionada ao desenvolvimento da habilidade de produção de conhecimento acadêmico, de pesquisador e formação inicial para o exercício da docência na formação do bacharel, dado que, recentemente, entrou em vigência o primeiro mestrado acadêmico em gastronomia do país, localizado na UFC, o que dispõe de oportunidades no fortalecimento do campo como ciência.

Estágio supervisionado

Todos os bacharelados apresentam a atividade de estágio obrigatório supervisionado em suas estruturas curriculares, diferindo apenas na carga horária destinada.

Na UFBA a vivência de estágio exigida é mais direcionada para a cozinha prática, enquanto UFPB, UFC e UFRPE apresentam uma ementa de estágio mais ampla onde é descrito - de uma forma significativamente similar - a possibilidade de o aluno vivenciar em diferentes segmentos abordados no bacharelado.

Por outro lado, na UFC, o estágio pode ter caráter teórico/prático, como é apresentado no trecho do seu PPC:

Realização de trabalho teórico/prático em área relacionada à Gastronomia, sob a responsabilidade e coordenação da UFC, sendo realizada na comunidade em geral ou junto a pessoas jurídicas de direito público ou privado, com a qual o aluno tenha afinidade e que contribua, de forma eficaz, para sua absorção pelo mercado de trabalho (UFC, 2021, p 78).

As ementas de estágio presentes nos PPCs da UFPB, UFC e UFRPE são reproduzidas com alteração mínima apenas no que diz respeito aos nomes das IES, o que nos revela uma evidente padronização na escrita, podendo possibilitar uma ausência de clareza e melhor detalhamento nas informações dadas acerca da condução deste componente curricular.

A UFRJ, como já mencionado anteriormente, não apresenta ementa das disciplinas na estrutura de seu PPC, e o mesmo se repete com as atividades de estágio, o que impossibilita uma análise mais detalhada. No entanto, foi observado que, assim como a UFBA, a instituição também divide as vivências de estágio em áreas de atuação.

As vivências de estágio são de extrema importância para que o futuro egresso possa ter uma maior segurança em sua atuação no mercado de trabalho, além de desenvolver melhor o interesse desse profissional na Gastronomia e direcioná-lo às áreas do conhecimento específicas.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Com a análise dos eixos temáticos e PPCs devidamente contemplados, a pesquisa possibilitou a observação e reflexão dos principais pontos de divergência e de similaridades relacionadas às disciplinas ofertadas por cada instituição.

Apesar da ausência de uma diretriz curricular nacional específica, os cursos apresentam um alinhamento mínimo no que diz respeito à oferta de disciplinas obrigatórias e optativas de acordo com os eixos temáticos explorados no estudo. É notório que os currículos de cada instituição refletem o esforço para a construção de uma gastronomia plural, seguindo um planejamento de acordo com a realidade de cada universidade pública.

No entanto, destacam-se limitações em relação à distribuição e aprofundamento em cada eixo temático, uma vez que um ajuste nessa proporção possibilitaria uma visão mais ampla quanto dos domínios que o bacharel em gastronomia pode explorar no mercado de trabalho, resultando em um olhar para a alimentação como um campo do saber transversal e multidisciplinar.

A partir do presente estudo, indica-se também o desenvolvimento de novas pesquisas que possibilitem análises ainda mais aprofundadas e específicas na temática, para que haja uma melhoria no que diz respeito ao detalhamento das habilidades que bacharelado em gastronomia se propõe a trabalhar em seus discentes nas diferentes regiões do país. A

relevância desse e de outros estudos relacionados ao mesmo assunto se dão para que ocorram melhorias contínuas na construção dos PPCs dos bacharelados em gastronomia do Brasil e para que o egresso da formação siga na carreira com maior segurança dos diversos espaços que pode ocupar no âmbito profissional.

REFERÊNCIAS

ABIA -Associação Brasileira da Indústria de Alimentos. **Serviços de Alimentação Estimam Crescimento para 2021**. São Paulo: CDN Comunicações, 2021. Disponível em: <https://www.abia.org.br/releases/servicos-de-alimentacao-estimam-crescimento-para-2021#:~:text=De%20oacordo%20com%20a%20ABIA,%25%20e%20o%25%20em%202021>.

Acesso em: 29 out. 2024.

CABRAL, Sílvia Regina; ANJOS, Francisco Antonio; HOSTINS, Regina Celia Linhares. O CENÁRIO DA FORMAÇÃO SUPERIOR EM GASTRONOMIA NO BRASIL. **Revista Hospitalidade**, [S. l.], v. 14, n. 1, p. 01–21, 2017. DOI: 10.21714/2179-9164.2017v14n1.750. Disponível em: <https://www.rev Hosp.org/hospitalidade/article/view/714>. Acesso em: 29 out. 2024.

BERGAMARCHI, Maria Aparecida; PINHEIRO, Isael Silva. Resenha - Descolonizando Metodologias: Pesquisas e Povos indígenas. **Revista Brasileira de Educação, Curitiba**, v. 26, 2021. DOI: <https://doi.org/10.1590/S1413-24782021260084> Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rbedu/a/JWH4ckHYcngZVfVDkV3SBBx/?Lang=pt>. Acesso em: 29 out. 2024.

BEZERRA, José Arimatea Barros. **Educação alimentar e nutricional: articulação de saberes**. 1. ed. Fortaleza: Editora UFC, 2018. 120 p.

BRANDÃO, Beatriz Helena Peixoto. **Bacharelado como instância de legitimação do saber gastronômico: uma análise do campo a partir de experiências formativas na Universidade Federal do Ceará**. 2018. 131 p. Tese (Doutorado em Educação Brasileira)- Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 2018. Disponível em: <https://repositorio.ufc.br/handle/riufc/36664>. Acesso em: 29 out. 2024.

BRANDÃO, Beatriz Helena Peixoto. **Saber Gastronômico: itinerários curriculares na Universidade Federal do Ceará**. 1. ed. Fortaleza: Editora UFC, 2015. 179 p.

BRASIL. **Parecer CNE/CES nº 67/2003**. No tocante à instituição de Referencial para as Diretrizes Curriculares Nacionais – DCN dos Cursos de Graduação). Conselho Nacional de Educação. 2003.

BRASIL. Lei nº 10.436, de 24 de abril de 2002. Dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais - Libras e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, Brasília. 2002.

CARVALHO, Sabrina Borges Ramos; ARAÚJO, Geraldino Carneiro. Gestão da internacionalização das instituições de ensino superior. **Avaliação: Revista da Avaliação da Educação Superior**, Campinas, v. 25, n. 01, p. 113-131. Jan./Abr. 2020. <https://doi.org/10.1590/S1414-40772020000100007> Disponível em:

<https://www.scielo.br/j/aval/a/OrmFmDCs45s3s75TsMLCR3q/?lang=pt> Acesso em: 29 out. 2024.

FERRO, Rafael Cunha; REJOWSKI, Mirian. Produção científica no campo da Gastronomia: em busca de uma configuração. **Turismo Visão e Ação**, v. 20, n. 3, p. 500-515, 2018. Tradução. Disponível em: <https://doi.org/10.14210/rtva.v20n3.p500-515>. Acesso em: 28 out. 2024.

KIKUTI, Elaine; SOUZA, Lorena Patricia Maia; MOURA, Thayna Oliveira. Divulgação e popularização científica da gastronomia. **Revista em Extensão**, Uberlândia, v. 17, n. 1, p. 225–242, 2018. DOI: 10.14393/REE-v17n12018-rel10. Disponível em: <https://seer.ufu.br/index.php/revextensao/article/view/38123>. Acesso em: 29 out. 2024.

MAGALHÃES, Amanda Oliveira. A formação docente de cursos de Gastronomia: reflexões transdisciplinares. In: II SIMPÓSIO DE EDUCAÇÃO AMBIENTAL E TRANSDISCIPLINARIDADE DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS, 2., 2011, Goiania. **Resumos [...]**. Goiania: Universidade Federal de Goiás, 2011. Disponível em: https://files.cercomp.ufg.br/weby/up/52/o/6_Gastronomia_e_educacao_ambiental.pdf Acesso em: 29 out. 2024.

MURRIETA, Rui Sergio Sereni. Dialética do sabor: alimentação, ecologia e vida cotidiana em comunidades ribeirinhas da Ilha de Ituqui, Baixo Amazonas, Pará. **Revista de Antropologia**, Amazonas, v. 44, n. 2, p. 39-88, 2001. DOI: <https://doi.org/10.1590/S0034-77012001000200002>.

SOARES, Claudia Mesquita Pinto; FERRO, Rafael Cunha; BRANDÃO, Beatriz Helena Peixoto; SUGIZAKI, Barbara Cassetari; LIMA SILVA, Gabriela Brito; MOURÃO, Thiago Jose Ferraz; OLIVEIRA, Tulio Martins; DOS SANTOS., Felipe Pessoa. Conceitos de Gastronomia: um debate sobre dissonâncias e convergências na literatura científica. **Revista Confluências Culturais**, [S. l.], v. 9, n. 2, p. 147–161, 2021. DOI: 10.21726/rcc.v9i2.98. Disponível em: <https://periodicos.univille.br/RCC/article/view/98>. Acesso em: 29 out. 2024.

SOARES, Claudia Mesquita Pinto; FIGUEIREDO, Gustavo Oliveira; DE SÁ, Marcia Bastos. Projetos Político Pedagógicos dos Bacharelados em Gastronomia no Brasil: uma abordagem cartográfica dos cursos ofertados nas universidades públicas federais. **Ágora**, v. 23, n. 1, p. 65, mar. 2021. DOI: <https://doi.org/10.17058/agora.v23i1.15944> Disponível em: <https://online.unisc.br/seer/index.php/agora/article/view/15944>. Acesso em: 29 out. 2024.

SEBRAE - Serviço de Apoio a Micro e Pequenas Empresas. **Gostar de Cozinhar não é o Bastante para Empreender em Gastronomia: Perfil de Negócios de Gastronomia. pernambuco**: SEBRAE, 2014.

SILVA, Gabriela Brito Lima; DOURADO, ThuanneSouza; OLIVEIRA, Tulio Martins.. Formação Docente e Suas Implicações nos Bacharelados em Gastronomia das Instituições Federais de Ensino Superior. **Revista Educação e Transformação**. Pernambuco,, v. 4, n. 1, p. 20–34, 2019. Disponível em: <http://www.journals.ufrpe.br/index.php/educacaoetransformacao/article/view/2098>. Acesso em: 30 out. 2024.

TEIXEIRA, Linnik Israel Lima; SOARES, Maria Elias; OLIVEIRA JÚNIOR, Marcos Antonio Cavalcante; BARROSO, Elane Santos Silva; RODRIGUES, Maria Socorro Sousa..

Internacionalizar para quê? As razões de instituições públicas de ensino superior no Ceará. **Revista da Avaliação da Educação Superior**, Campinas, v. 26, n. 3, p. 800-821, 2021. DOI: <https://doi.org/10.1590/S1414-40772021000300009>.

A entrevista na pesquisa em alimentação e comensalidade

The interview in the research on food and commensality

La entrevista en la investigación sobre alimentación y comensalidad

DOI: <https://doi.org/10.70051/mangt.v4i2.64993>

Joana Pellerano | joanapellerano@comidanacabeca.com

<https://orcid.org/0000-0001-7266-1500>

Centro Universitário Senac (SENAC SP), Campos de Jordão, SP, Brasil



Recebimento do artigo: 26-julho-2024

Aceite: 26-novembro-2024

PELLERANO, J. A entrevista na pesquisa em alimentação e comensalidade.

Revista Mangút: Conexões Gastronômicas. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 4, n.2, p. 214-228, dez. 2024.

RESUMO

O objetivo do trabalho é discutir o uso da entrevista social nas pesquisas em alimentação e comensalidade, localizando as situações em que essa é a melhor escolha metodológica. Para tanto, a metodologia adotada é uma pesquisa bibliográfica a partir da qual analisamos as particularidades da entrevista não apenas como uma técnica, mas como uma relação social a partir da qual podemos levantar dados de pesquisa, além de abordarmos as necessidades de pesquisa no campo da alimentação que esse método atende.

Palavras-chaves: Gastronomia; Pesquisa; Metodologia; Entrevista; Comensalidade.

ABSTRACT

This paper aims to discuss the use of social interviews in research on food and commensality, locating the situations in which this is the best methodological choice. To this end, the methodology adopted is a bibliographical research from which we analyze the particularities of the interview not only as a technique, but as a social relationship from which we can collect research data, in addition to addressing the research needs in the field of food studies that this method meets.

Keywords: Gastronomy; Research; Methodology; Interview; Commensality.

RESUMEN

El objetivo del trabajo es discutir el uso de entrevistas sociales en investigaciones sobre alimentación y comensalidad, localizando las situaciones en las que esta es la mejor opción metodológica. Para ello, la metodología adoptada es una investigación bibliográfica a partir de la cual analizamos las particularidades de la entrevista no sólo como técnica, sino como relación social de la que podemos recoger datos de investigación, además de abordar las necesidades de investigación en el campo de la alimentación que cubre este método.

Palabras claves: Gastronomía; Investigación; Metodología; Entrevista; Comensalidad.

INTRODUÇÃO

As relações que temos com a alimentação permeiam e são permeadas por todas as instâncias sociais (Mauss, 2003), regendo o cotidiano dos grupos sociais. Em função disso, as dificuldades de se realizar pesquisas nessa área não são poucas, já que, como salienta Goody (1995), a temática proporciona distintas abordagens para questões que, à primeira vista, parecem similares. Poulain e Proença (2003) afirmam que o estudo das práticas alimentares pode trazer problemas metodológicos relacionados às informações coletadas e aos métodos de coleta, já que a alimentação é um fenômeno múltiplo que, por esse motivo, pede pesquisas que combinem métodos e técnicas que nem sempre conversam entre si. A alimentação nos oferece então uma multiplicidade de vozes que, apesar de nem sempre serem coerentes entre si, não podem ser ignoradas, já que, como afirma Macbeth (1997), essa é a área da multidisciplinaridade por excelência, incluindo História, Antropologia, Sociologia, Educação, Saúde Pública, Nutrição, Gastronomia, Turismo, Hospitalidade e Comunicação, entre outras não menos importantes.

Como se trata de um tema cotidiano, é comum que jovens pesquisadores sejam movidos mais por curiosidade do que por interesse científico, e é necessário um esforço extra para satisfazer não apenas o interesse pessoal, mas também as exigências do campo acadêmico. Caso não tenha clareza em seus objetivos, o pesquisador pode acabar soterrado pela grande quantidade e variedade de dados que não necessariamente se relacionam ou respondem às questões que orientam a investigação.

Miller e Deustch (2009) afirmam que as entrevistas são amplamente utilizadas nos estudos da alimentação, o que se confirma na análise de trabalhos das áreas Ciências Humanas, Ciências Sociais e Sociais Aplicadas, e Multidisciplinar realizados na última década no Brasil. Ao pesquisar trabalhos dessas áreas que citam o termo “comensalidade” no resumo disponível no Banco de Teses da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES), registro mais completo da produção acadêmica realizada nos programas de pós-graduação *stricto sensu* no país, podemos notar forte presença desse método de pesquisa: entre 2014 e 2024 foram realizadas 37 dissertações e 14 teses que incluíram o termo “comensalidade” em seus resumos, dentre as quais 29 (52,7%) afirmam usar a entrevista como técnica de coleta de dados.

Ferro e Rejowski (2020) também registram que a técnica de coleta de dados mais observada nas 61 dissertações de mestrado sobre alimentação realizadas no campo científico do Turismo, entre 2001 e 2016, foram as entrevistas, presentes em 30% dos trabalhos. Os autores lembram que muitos trabalhos não trazem informações sobre técnicas de análise dos dados, o que é verdade também para o Banco de Teses da CAPES, então o número de pesquisadores que adotam a entrevista na área pode ser ainda maior. Essa tendência à falta de clareza na metodologia adotada nas pesquisas na área é também percebida por Soares (2014), que estudou as teses e dissertações sobre comensalidade defendidas entre 1997 e 2011 no Brasil.

Como qualquer outro método, a entrevista não deve ser utilizada de maneira indiscriminada, e sim como resposta específica aos problemas impostos pelos objetivos da pesquisa a ser realizada. No entanto, isso nem sempre acontece em função do potencial ambíguo dessa escolha: Guber (2004) reconhece a entrevista como é um dos métodos mais apropriados para acessar o universo de significados dos atores sociais, mas as numerosas

informações que ela fornece não são necessariamente aquelas que respondem à pesquisa proposta, o que pode confundir o pesquisador, principalmente aquele com pouca experiência.

A fim de considerar esse método para uso em pesquisas sobre as relações que mantemos com a comida e a partir dela, o objetivo desse artigo é discutir o uso da entrevista social nas pesquisas em alimentação e comensalidade, localizando as situações em que essa é a melhor escolha metodológica. Para tanto, a metodologia adotada é uma pesquisa bibliográfica a partir da qual analisamos as particularidades da entrevista não apenas como uma técnica, mas como uma relação social a partir da qual podemos levantar dados de pesquisa (Bourdieu, 2008; Guber, 2004; Oliveira, 2006; Sanmartín Arce, 2000), além de abordarmos as necessidades de pesquisa no campo da alimentação que esse método atende (Miller e Deutsch, 2009; Poulain e Proença, 2003).

PARTICULARIDADES DA PESQUISA EM ALIMENTAÇÃO E COMENSALIDADE

Pesquisar alimentação não é uma tarefa simples. Tudo começa com a definição do termo, usado na língua portuguesa – e até mesmo em pesquisas acadêmicas – como eufemismo para culinária e gastronomia, apesar das três palavras terem definições e significados sociais diferentes. Dória (2006) define culinária como um sistema adaptativo que engloba procedimentos (modos de fazer e de interagir) que atendem às necessidades alimentares, e entende gastronomia como o discurso e a prática eruditos, públicos e urbanos que são estabelecidos em torno da culinária com o propósito de potencializar tanto a educação do paladar quanto o hedonismo. Enquanto a culinária estaria organizada no campo prático, a gastronomia seria otimizada no plano do discurso. No entanto, isso se complexifica quando o termo gastronomia é adotado pelo curso superior e adquire ambição científica (Poulain, 2012). Já a alimentação, conceito que abordamos aqui, seria a relação que temos com a comida e a partir dela (Pellerano, 2018), incluindo as vias de produção, distribuição, preparo e consumo de alimentos reconhecidos como comestíveis pelo grupo social.

Na alimentação está contida a comensalidade: o compartilhamento da tomada alimentar com uma ou mais pessoas, “um momento – um recorte temporal e espacial – e uma manifestação de um sistema alimentar” (Faltin e Gimenes-Minasse, 2019). Para Boutaud (2011) e Poulain (2004), a comensalidade é mais que a satisfação da necessidade biológica do comer, configurando-se em uma interação que contribui na criação e manutenção de atitudes, valores, opiniões e sistemas simbólicos que são compartilhados pelo grupo social que regem o sistema alimentar. Refeições consumidas em grupo podem ajudar a criar laços de parentesco artificial (Durkheim, 1996), conexão social que desconsidera a consanguinidade sem perder a força que ela traz às relações. Montanari (2008, p. 159) afirma que “a participação na mesa comum é o primeiro sinal de pertencimento ao grupo”, e Gimenes-Minasse (2017) lembra que compartilhar uma tomada alimentar, seja de maneira tradicional, presencialmente, ou de forma mediada por mídias impressa, televisiva e/ou virtual, permite a união simbólica de comensais.

Quando essas relações estão no cerne da pesquisa, há desafios específicos com os quais os pesquisadores precisam lidar, principalmente relacionados à equivalência inadequada de métodos e dados. Miller e Deutsch (2009) lembram que, por se tratar de um campo multidisciplinar, os estudos da alimentação adotam uma grande variedade de métodos e técnicas de coleta de dados pertencentes ou oriundos de diversas disciplinas. Essa se mostra

uma vantagem do campo, pela diversidade que proporciona, mas também uma desvantagem, já que métodos e técnicas de áreas e tipos diferentes não necessariamente conversam entre si. Nesse sentido, Poulain e Proença (2003) apontam três desafios principais e possíveis soluções.

O primeiro desafio apontado pelos autores seria referente à natureza dos dados. Poulain e Proença (2003) salientam que é preciso entender como diferentes tipos de dados – desde os mais objetivos, como as práticas observadas, até outros mais subjetivos, como discursos que determinam ou justificam tais comportamentos – podem ajudar a descrever e a compreender o fenômeno alimentar de maneira também diversa. Nem sempre dados obtidos a partir de métodos diferentes podem conversar entre si, então é necessário ter critérios claros antes de considerar a combinação dos dados em função do segundo desafio levantado pelos autores para a pesquisa em alimentação, que discutimos a seguir.

O próximo desafio está na diversidade dos métodos e instrumentos de coleta de dados disponíveis. Cada método possibilita o levantamento de dados específicos com mais ou menos precisão, e não necessariamente o procedimento mais popular, acessível ou aparentemente interessante será capaz de trazer as informações relevantes ao problema de pesquisa. Tomemos como exemplo o levantamento de práticas alimentares, que pode acontecer via observação direta mas também por meio da descrição fornecida pelo sujeito da pesquisa via anamnese, com a obtenção de resultados mais ou menos deformados por esquecimento, receio, pudor, etc. Isso significa que dados similares adquiridos via diferentes métodos podem gerar resultados não equivalentes.

O terceiro problema apontado por Poulain e Proença (2003) olha para as vias de entrada no espaço social alimentar, que Poulain (2004) define como a oportunidade de escolha que os seres humanos encontram entre os dois grupos condicionantes da alimentação: natureza e cultura. Comemos por necessidade, mas não comemos qualquer coisa, e as escolhas feitas nessa interseção entre natureza e cultura refletem o grupo social do qual o comensal faz parte. Tanto natureza quanto cultura oferecem certa flexibilidade, possibilitando que tanto organizações e relações sociais quanto a dependência do meio natural ganhem importância relativa, e conseguimos nos adaptar ao que está disponível e fazer negociações e trocas, gerando esse espaço de escolhas. Dependendo da via de entrada nesse espaço social alimentar, o pesquisador também encontra dados e níveis de objetividade/subjetividade diferentes.

Para solucionar esses três potenciais problemas da pesquisa em alimentação, Poulain e Proença (2003) explicitam quais são os níveis do espaço social alimentar e propõem quais métodos e instrumentos de coleta de dados são mais adequados para cada um deles. Tudo começa, obviamente, pela definição do que se quer descobrir com a pesquisa, como lembram Miller e Deutsch (2009, p. 141-142, tradução nossa):

O processo de planejar a pesquisa começa com a seleção de um problema, situação ou fenômeno a ser examinado. Depois de declarar, em forma de pergunta, o que deseja saber sobre este problema, a fase de design da pesquisa deve começar. As perguntas de pesquisa ajudarão a tomar decisões sobre como será o acesso ao campo, que tipo de método de coleta de dados será utilizado, como se fará a análise dos dados coletados e qual será o formato do relatório final. Deve-se reservar um tempo para pensar sobre todos os elementos dessas considerações e começar a esboçá-los no papel como um roteiro para o projeto de pesquisa. Este processo fornecerá a estrutura do projeto e um ponto de partida.

Apenas após esse processo é possível eleger a metodologia mais adequada à pesquisa. A proposta de Poulain e Proença (2003) permite ao pesquisador pensar as vantagens e desvantagens de cada método, bem como dos dados obtidos a partir dele, para cada via do espaço de escolha que temos na hora de comer, o que favorece escolhas metodológicas mais acertadas. A entrevista aparece como uma opção interessante na maioria dos níveis, mas não em todos, como veremos mais adiante.

DE QUE ENTREVISTA ESTAMOS FALANDO

Refletir sobre esse método de pesquisa e aplicá-lo na investigação implica sobre alimentação e comensalidade em esclarecer de que entrevista estamos falando. Para começar, uma negativa: não nos referimos, por exemplo, ao questionário, nem mesmo ao questionário por entrevista, mesmo com a coincidência do uso do termo.

Questionário é um instrumento de coleta de dados composto por uma série ordenada de perguntas fechadas – com alternativas fixas para resposta – ou abertas – que permitem ao sujeito da pesquisa responder de forma livre, usando linguagem própria (Lakatos e Marconi, 2003). Essa ferramenta pode ser auto-aplicada – ou seja, o sujeito a preenche sem a presença do pesquisador – ou por entrevista – com a presença do pesquisador.

Segundo Lakatos e Marconi (2003), o questionário respondido sem a presença do pesquisador tem vantagens, como economia de tempo, precisão e abrangência geográfica, mas também desvantagens, como baixo engajamento, incapacidade de ajudar o sujeito de pesquisa que não pôde ler ou entender as perguntas, desconhecimento a respeito do entendimento do sujeito (algo que pode comprometer a validade da resposta), desconhecimento das circunstâncias em que as perguntas foram respondidas, e impossibilidade de se prever o caminho da “conversa”, já que o sujeito pode ler todas as perguntas antes de respondê-las. Assim, o questionário auto-administrado deve ser reservado para situações em que as vantagens se sobrepõem, como pesquisas realizadas com grandes populações e discussões mais objetivas.

O questionário por entrevista é composto por um roteiro de perguntas que serão respondidas pelo sujeito de pesquisa e preenchidas pelo entrevistador. As vantagens do formato são a inclusão das pessoas que não sabem ler e a presença do entrevistador, que possibilita estabelecer uma conexão com o entrevistado (o que chamam de *rapport*), explicar os objetivos da pesquisa, esclarecer dúvidas e obter dados mais complexos. Lakatos e Marconi (2003) afirmam que o questionário deve ser limitado em extensão e em finalidade, já que pode cansar o sujeito de pesquisa, caso seja muito longo, ou não oferecer todas as informações necessárias, caso seja demasiado curto. Aí está a diferença desse formato para a entrevista.

Para Angrosino (2011, p. 62), a entrevista social é de natureza aberta, flui interativamente na conversa e acomoda digressões que podem abrir novos caminhos de pesquisa não pensados pelo pesquisador. O autor afirma que não se trata de “uma mera versão oral de um questionário”, mas de uma técnica cujo objetivo “é sondar significados, explorar nuances, capturar as áreas obscuras que podem escapar às questões de múltipla escolha que meramente se aproximam da superfície de um problema”. De acordo com Duarte (2005, p. 62), “a entrevista em profundidade pode ser definida como um recurso metodológico que busca, com base em teorias e pressupostos definidos pelo investigador, recolher respostas a partir da

experiência subjetiva de uma fonte, selecionada por deter informações que se deseja conhecer”.

A entrevista pode ser classificada quanto à flexibilidade do roteiro, incluindo especificidade, grau de padronização do texto e ordem das perguntas feitas (Miller e Deutsch, 2009). Assim, pode ser estruturada, o que Lakatos e Marconi (2003) chamam de questionário por entrevista: é aplicado um questionário idêntico com perguntas fechadas (em que o entrevistado responde “sim”, “não” ou “não sei”), de múltipla escolha (em que se apresenta um número determinado de respostas optativas) ou abertas (em que o entrevistado responde com suas próprias palavras) (Guber, 2004). A entrevista também pode ter mais flexibilidade e ser semi-estruturada – direcionada por um roteiro previamente elaborado, geralmente composto por questões abertas – ou não-estruturada – que oferece ampla liberdade na formulação de perguntas e na intervenção da fala do entrevistado (Duarte, 2005).

Nesse trabalho, nos referimos a essas duas últimas. Segundo Miller e Deutsch (2009, p. 149, tradução nossa),

A vantagem dessas abordagens menos formais é que o entrevistado pode responder com mais profundidade e menos estrutura, permitindo ao pesquisador sondar ou fazer perguntas complementares que podem esclarecer melhor o tópico de interesse ou iluminar áreas de interesse imprevistas. Muitas vezes, algumas revelações muito interessantes acontecem quando o entrevistado pode se alongar enquanto dá a resposta.

Guber (2004) defende que a entrevista ideal deve ser resultado de uma relação socialmente determinada em que conta a reflexividade do entrevistador e do entrevistado. Isso significa que é necessário perceber o caráter provisório das ferramentas cognitivas do pesquisador (incluindo o aporte teórico) e permitir sua adaptação no momento dessa interação. Assim, uma entrevista não apenas permite que o sujeito da pesquisa traga dados de seu universo de sentido, mas também evita que o pesquisador perca de vista seu objetivo de pesquisa, o que pode trazer informações em excesso e comprometer o tempo de realização do trabalho.

Vale lembrar que a entrevista se trata de um método de coleta de dados qualitativo, e por isso não oferece uma amostra probabilística. No entanto, essa é uma das ferramentas mais aptas a revelar, graças à sua profundidade, diferentes e interessantes pontos de vista para questões analisadas na pesquisa. Para Guber (2004), as amostras não-probabilísticas também exigem do pesquisador um papel mais ativo, ponderado e reflexivo, e, por meio da relação mais profunda entre esse e seus sujeitos de pesquisa, a amostra ajuda a revelar relações presentes na sociedade maior. Miller e Deutsch (2009, p. 149, tradução nossa) reforçam que as entrevistas menos estruturadas, por exemplo, dependem “da capacidade do entrevistador de reconhecer pistas sociais, da capacidade de saber quando sondar e quando permanecer em silêncio, e da capacidade de saber quando um caminho de interesse se esgotou e é necessário mudar o tópico ou fazer perguntas complementares”.

A ENTREVISTA SOCIAL

A entrevista de que falamos é então construída a partir de uma relação social, e não de uma mera troca de informações. Mas não foi sempre assim: Guber (2004) conta que a entrevista começou a ser utilizada pelas Ciências Sociais no fim do século XIX como alternativa ao reinado

positivista das técnicas quantitativas, mas ainda seguindo um critério similar: antropólogos e sociólogos realizavam entrevistas estruturadas e acreditavam que se os entrevistados eram capazes de formular respostas, essas tinham sempre o mesmo valor. A entrevista herda dessa origem a crença em uma relação cognitiva objetiva entre pergunta e resposta.

No entanto, para saber alguma coisa, não basta perguntar. É necessário também saber ouvir a resposta e entendê-la em seu contexto. Um exemplo disso diz respeito ao local da entrevista: uma pergunta sobre assédio moral no trabalho poderá ser respondida de maneira diferente quando feita na cozinha, onde chef e colegas podem ouvir, ou em outro ambiente neutro.

A entrevista não pode ser formulada unilateralmente pelo pesquisador, porque perguntas e respostas não são blocos separados, mas partes de uma mesma reflexão que deve ser construída em conjunto. Guber (2004) afirma ser um erro de base epistemológica não perceber que no contexto da entrevista só se estabelece uma relação caso os envolvidos consigam se entender. Mesmo que pesquisador e pesquisado falem o mesmo idioma, podem estar falando de coisas diferentes sem perceber. A verbalização é um veículo desigual, principalmente entre pesquisador e pesquisado (Bourdieu, 2008; Guber, 2004; Oliveira, 2006), já que o primeiro “ocupa uma posição superior ao pesquisado na hierarquia das diferentes espécies de capital, especialmente do capital cultural”¹ (Bourdieu 2008, p. 695).

O pesquisador entra na pesquisa ocupando esse espaço de “superioridade” porque é seu o contexto interpretativo que aparece na seleção do tema a ser investigado, nos termos das perguntas e também, posteriormente, na análise dos dados. Bourdieu (2008) observa uma relação de desigualdade em que parece, à primeira vista, que o pesquisador é o maior conhecedor do assunto, quando o tema pode ser mais familiar ao entrevistado, que de fato vive a situação pesquisada. Mas a narrativa pertence ao entrevistado, e não ao entrevistador (Miller e Deutsch, 2009), ainda que às vezes há quem se esqueça disso. Essa possível confusão de papéis é fruto de uma diferença entre os tipos de conhecimento que pesquisador e pesquisado costumam ter: o primeiro pode ser versado no conhecimento teórico sobre determinada situação, enquanto o segundo domina o aspecto prático, que nem sempre é valorizado da mesma forma pela academia. Oliveira (2006) lembra que falamos diferentes idiomas culturais, e a linguagem acadêmica não só pode ser inacessível, mas também intimidar o entrevistado.

Há ainda a influência de estereótipos e preconceitos que todos nós podemos carregar sem notar. Baccega (1998, p. 8, grifo da autora) define estereotipia como o “[...] ‘processo de facilitação’, em que a escolha, a leitura, a interpretação do indivíduo/sujeito se dá, prioritariamente, a partir de dados previamente recortados e aceitos pela cultura”. De acordo com Bosi (2003), usar estereótipos é uma tentativa de facilitar a percepção da realidade por meio da transformação do comum em universal, evitando a exaustiva tarefa que seria tentar entender tudo o tempo todo. Para evitar julgamentos precipitados, o ideal é corrigir as impressões iniciais à luz de novas experiências, algo importante não apenas na entrevista, mas em todas as outras maneiras de relação social.

¹ Capital cultural é uma concepção proposta por Bourdieu (2007) que permite um novo dimensionamento de classes sociais. Para o autor, é o capital cultural que define a localização/hierarquização de indivíduos ou grupos pelo acesso que têm ao conhecimento, à cultura e à arte, entre outros campos de distinção. Quanto maior o capital cultural, maior legitimidade e distinção na batalha pela constituição de hegemonias.

Caso o pesquisador se coloque em contato com uma população cujo universo desconhece e não seja capaz de traduzir o pensamento prático do entrevistado, corre o risco de ver desconhecimento onde não existe e de incorporar as respostas a partir de seu próprio marco interpretativo, e não o daquela população que procura entender. A entrevista, nesse caso, serviria apenas para confirmar, ou refutar, aquilo que o pesquisador gostaria que fosse confirmado ou refutado.

Se preocupar com a entrevista como uma relação imersa em determinado contexto cultural marca uma diferença crucial entre uma pesquisa que quer ratificar e outra que quer descobrir. Como lembra Sanmartín Arce (2000, p. 107, tradução nossa), “perguntar é uma das saídas para a energia gerada pela diferença de potencial entre ignorância e desejo de saber e que se traduz em um primeiro questionamento de si mesmo em busca de uma resposta”. Querer descobrir é o primeiro passo para uma pesquisa de qualidade, e a entrevista não é apartada dessa realidade.

O caminho para uma boa entrevista começa com o reconhecimento de seu próprio arcabouço interpretativo sobre o que estudará e diferenciá-lo, tanto quanto possível, do arcabouço dos sujeitos da pesquisa. Estes podem não saber comentar a respeito de uma situação de seu cotidiano porque nunca precisaram falar dela antes, mas isso não significa que não a dominem. Não é necessário conseguir explicar claramente como sua família tempera o feijão para saber fazê-lo, por exemplo, e é papel do pesquisador oferecer uma escuta atenta para perceber tal diferença entre pensamento teórico e prático. Bourdieu (2008), Guber (2004) e Oliveira (2006) concordam que não basta o pesquisador agir apenas no que pode ser controlado na interação, mas este deve atentar também para a maneira de estruturar a mesma, permitindo que o entrevistado seja um interlocutor ativo. O pesquisador ajuda a criar condições para que apareça um discurso que já está lá, mas não tem a chance de ser extravasado com frequência. O entrevistado pode perceber aí uma oportunidade não apenas para se fazer ouvir, mas também para construir um ponto de vista próprio a respeito de si e de seu grupo social.

Por esse motivo, é necessário pensar em uma entrevista não diretiva, mas reflexiva. Isso deve ser resultado de uma relação socialmente determinada em que contam a reflexividade tanto do entrevistador quanto do entrevistado. Trata-se de um processo global de aprendizagem em campo, em que o entrevistador abre mão do “conforto” da entrevista estruturada e dá o controle ao entrevistado. As ferramentas de pesquisa, inclusive o roteiro de perguntas, têm caráter provisório, porque trata-se de um processo gradual de incorporação de informação em etapas sucessivas de trabalho de campo: Guber (2004) e Sanmartín Arce (2000) reforçam que não se trata de uma aplicação de um modelo de pesquisa, mas de um desenvolvimento contínuo baseado na atenção ao diálogo, que acontece quando o pesquisador consegue identificar quais respostas fundamentam suas perguntas e a que perguntas o entrevistado está respondendo implicitamente. Isso implica em um novo ritmo de encontro, novas prioridades temáticas e novas categorias sociais.

Um impedimento para alcançar todo o potencial da entrevista é, por exemplo, a pergunta auto-respondida. Questões como “você concorda que faz mal comer muito *fast food*?” pedem uma confirmação que o entrevistado pode estar ansioso por oferecer ao pesquisador, em função do *rapport* criado ou da dissimetria daquela relação: se o entrevistador, alguém estudado, da universidade, acha isso, quem é ele para discordar? Buscar entender e incorporar o vocabulário do entrevistado também pode ajudar, e a escuta ativa e atenta – no lugar daquela que julga ou planeja como partir para a próxima pergunta – é essencial para a concretização de um diálogo (Sanmartín Arce, 2000). É também necessário incentivar o

entrevistado a falar sem interrompê-lo, mas ficar em silêncio é diferente de emudecer: vale emitir sinais corporais ou verbais de atenção, interesse e aprovação para encorajar a fala. Bourdieu (2008, p. 695) recomenda “instaurar uma relação de escuta ativa e metódica, tão afastada da pura não-intervenção da entrevista não dirigida, quanto do dirigismo do questionário”.

A flexibilidade que permite ao entrevistado trazer seu próprio universo de sentido tira do pesquisador o controle da situação, e a conversa pode ir para caminhos não esperados. Isso não é necessariamente um problema. Miller e Deutsch (2009, p. 149, tradução nossa) afirmam que:

Conversas sobre comida frequentemente contêm digressões informativas que permitem que o pesquisador descubra informações adicionais sobre a importância do fenômeno alimentar sob investigação. Técnicas de entrevista menos estruturadas exigem maiores habilidades de entrevista e dependem mais da capacidade do entrevistador de fazer uma conexão pessoal com a pessoa que está sendo entrevistada, de modo que o entrevistado se sinta confortável. [...] Isso é especialmente verdadeiro ao discutir tópicos emocionalmente sensíveis, como comida.

O entrevistado às vezes traz outras questões não porque quer fugir daquelas que o pesquisador coloca, mas porque está tentando fazer sentido daquele tema, o que pode revelar coisas ainda mais valiosas para a pesquisa do que se imaginou em hipóteses iniciais. Às vezes não percebemos porque damos mais importância ao plano teórico que ao empírico, e “deixamos passar” descobertas que trazem profundidade à pesquisa.

A partir do conteúdo e do tom da conversa, Bourdieu (2008, p. 699) afirma que o pesquisador pode demonstrar entendimento do ponto de vista do entrevistado “sem fingir anular a distância social que o separa de si (diferente da visão populista que tem como ponto cego seu próprio ponto de vista)”, e assim permitir que esse “se sinta legitimado a ser o que ele é”. Em concordância com Guber (2004), o autor lembra que a fonte de informação é a relação com o entrevistado e não o entrevistado em si, e só é possível entender a diferença se soubermos ler, em suas palavras, a estrutura das relações objetivas, presentes e passadas, entre ele e seu grupo social.

Devemos então entrar na pesquisa conscientes de nosso universo cultural, mas isso não significa nem que precisamos ficar por lá, nem que podemos escapar completamente. Segundo Bourdieu (2008, p. 713),

[O pesquisador] não pode reproduzir o ponto de vista de seu objeto, e constituir-lo como tal, re-situando-o no espaço social, senão a partir deste ponto de vista muito singular (e, num sentido, muito privilegiado) onde deve se colocar para estar pronto a assumir (em pensamento) todos os pontos de vista possíveis. E é somente à medida que ele é capaz de se objetivar a si mesmo que pode, ficando no lugar que lhe é inexoravelmente destinado no mundo social, transportar-se em pensamento ao lugar onde se encontra seu objeto [...] e tomar assim seu ponto de vista, isto é, compreender que se estivesse, como se diz, no seu lugar, ele seria e pensaria, sem dúvida, como ele.

Depois que o pesquisador traça diálogos em que se mostra aberto ao universo do entrevistado, é hora de transcrever, analisar e interpretar essas informações, momento em que essa mesma disposição precisa estar em ação. Bourdieu (2008) lembra que transcrever é necessariamente reescrever, e uma transcrição muito literal pode funcionar como tradução ou até interpretação, já que uma simples pontuação comanda o sentido da frase. A análise e a

interpretação têm como objetivo organizar esses dados para que respondam ao problema de investigação, articulando teoria e o que foi encontrado em campo, e não sobrepondo o que dizem outros pesquisadores ao que afirmam os entrevistados. Dessa maneira, a entrevista permite que os leitores da pesquisa realmente tenham a oportunidade de acessar o universo pesquisado, fazendo com que todo o processo seja de fato bem sucedido.

QUANDO A ENTREVISTA CONTRIBUI PARA A PESQUISA EM ALIMENTAÇÃO E COMENSALIDADE

A fim de definir se esse é o método para a pesquisa que se deseja realizar, vale lembrar que metodologia é o caminho e o método a ser seguido na concretização da investigação, incluindo, mas não se limitando, a técnicas e procedimentos adotados para coleta de dados teóricos e empíricos (Lakatos e Marconi 2003). Isso significa que a metodologia é parte constituinte da pesquisa, e não apenas meios para se chegar a um fim. Escolher um método de pesquisa depende do que se quer descobrir ao fim da investigação, e não da familiaridade que se têm com essa ou aquela técnica ou mesmo da moda acadêmica do momento.

Miller e Deutsch (2009, p. 142, tradução nossa) afirmam que o pesquisador pode “encontrar um número aparentemente infinito de coisas que seria interessante acompanhar. Essas distrações, embora muitas vezes fascinantes e divertidas, podem afastá-lo de seu tópico principal e resultar em uma pesquisa sem foco que toma uma quantidade excessiva de seu tempo”. Para evitar se perder e acabar não cumprindo o objetivo proposto com tempo e recursos disponíveis, é preciso entender que o que se quer pesquisar é parte do caminho para definir como a investigação será realizada.

Na pesquisa sobre alimentação, Poulain e Proença (2003) propõem que se observe qual (ou quais) dos níveis do espaço social alimentar é o foco principal, para só então definir os métodos mais adequados para acessá-los. Os níveis são nove e vão do mais objetivo, como as práticas observadas – um comportamento registrado com técnicas audiovisuais, como fotografar os itens no carrinho de compras no supermercado – aos mais subjetivos, como normas e modelos coletivos. A Tabela 1, a seguir mostra a correlação traçada pelos autores:

Tabela 1. Técnicas de coletas e níveis do espaço social alimentar

Técnicas de coleta	Tipos de dados								
	Práticas observadas	Práticas objetivadas	Práticas reconstruídas	Práticas declaradas	Normas Individuais	Opiniões	Atitudes	Valores	Símbolos
Observação participante	+				+	+	+	+	+
Observação armada	+				+		+		
Questionário autoadministrado			+ -	+	+	+	+	+	+ -
Questionário por entrevista			+	+	+	+	+	+	+
Entrevista semiestruturada			+	+	+	+	+	+	+
História de vida			+ -	+	+	+	+	+	+
Tratamento de dados secundários		+		+				+	+

Fonte: Poulain & Proença (2003, p. 374).

Nota-se que a entrevista (aqui em sua versão semi-estruturada) não é adequada quando os níveis do espaço social alimentar que interessam ao pesquisador estão no extremo da objetividade – representado pelas práticas observadas e objetivadas – e é parcialmente adequada para as práticas reconstituídas. Esses níveis coincidem com as tradicionais abordagens nutricional e econômica da alimentação. Segundo Barbosa (2007, p. 88-89), “embora muito se escreva sobre alimentação, existem poucos estudos que falem sobre comida e que abordem os hábitos alimentares das sociedades nacionais contemporâneas sob uma perspectiva mais ampla e sob a ótica das populações que têm esses hábitos”. Para essas abordagens, que ainda representam uma lacuna no campo, a entrevista é recomendada por Poulain e Proença (2003).

Há então uma forte relação do método com os níveis mais subjetivos, que pedem acesso às narrativas dos sujeitos, classificadas por Martino (2010, p. 38) como essenciais ao comportamento humano:

O tempo todo, das maneiras mais diversas, estamos reconstruindo a realidade como um discurso. Essa realidade do discurso, isto é, o real transplantado para um outro nível de apropriação cognitiva, é compartilhada pela comunidade de um tempo e um espaço constituindo o tecido narrativo, simbólico e imaginário de um grupo.

São as narrativas que podem mostrar tanto como funcionam as regras muitas vezes implícitas que norteiam a alimentação quanto como as maneiras como tentativas de adaptação dessas normas à nossa realidade impactam o comensal. Miller e Deutsch (2009) lembram que o entendimento das narrativas permite o entendimento daqueles que as contam. As narrativas oferecem, então, uma janela para observar e compreender como nos relacionamos tanto com a comida – na definição do que comer, como combinar esses itens, como prepará-los e consumi-los – quanto uns com os outros.

Na proposta de Poulain e Proença (2003), os níveis do espaço social alimentar revelados de maneira adequada pelas narrativas, dispostos do menos subjetivo ao mais subjetivo, são: práticas declaradas, normas sociais, atitudes, valores, opiniões e sistemas simbólicos. As práticas declaradas são a reconstituição espontânea dos hábitos alimentares, por parte dos sujeitos da pesquisa, incentivada pelo pesquisador sem o uso de parâmetros e a partir de perguntas abertas, como “o que você comeu no sábado à noite?”. As normas sociais são os modelos de conduta adotados pelo grupo social na definição das tomadas alimentares², que podem ser identificados pelo pesquisador a partir das sanções geradas por seu não cumprimento, como a crítica a quem diz que “almoçou” uma coxinha, e não um prato com arroz e feijão. Atitudes são as predisposições dos sujeitos em relação a práticas ou objetos. Valores são representações positivas ou negativas associadas aos mesmos: pode ser uma reação negativa não verbalizada frente à pessoa que “almoçou” a coxinha supracitada. As opiniões são a verbalização dessas atitudes e valores. Já os sistemas simbólicos são conjuntos de significados atribuídos à alimentação, compartilhados socialmente, que podem ser declarados ou atuados diante do pesquisador, como o costume de sentar o convidado de honra ao lado da pessoa mais importante da família ou a declaração de que peru assado é “comida de Natal”.

² Poulain e Proença (2003) traduzem como tomada alimentar a expressão francesa *prise alimentaire*, que significa qualquer momento de consumo alimentar, seja durante ou fora das refeições. Como a refeição tem uma conotação cultural específica, o termo foi adotado para evitar uma possível conotação negativa relacionada ao comer “fora de hora”.

A entrevista faz sentido na abordagem dos níveis mais subjetivos do espaço social alimentar porque permite que o sujeito elabore e traga as narrativas nascidas coletivamente nesses espaços de escolha alimentar frente à natureza e à cultura. O pesquisador pode acessar também todo o gestual que acompanha essas falas, captando aprovação ou reprovação inerentes às informações trazidas pelo entrevistado. Como a alimentação e a comensalidade são relações sociais complexas porque são conectadas a todos os aspectos da vida social, a entrevista se apresenta como um método com potencial de abarcá-las em suas particularidades, quando a necessidade do pesquisador é mais de profundidade que de abrangência.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Como todas as investigações, aquelas focadas em alimentação e comensalidade apresentam especificidades que ditam potenciais caminhos que o pesquisador pode seguir para evitar tanto perder tempo e recursos quanto deixar seu objetivo à deriva. A metodologia deve ser cuidadosamente desenhada a partir de um processo que começa ainda com a definição do objetivo e precisa ser flexível para se adaptar ao que o pesquisador encontrar quando for o momento da coleta de dados.

A entrevista, como uma técnica de coleta de dados bastante popular no campo dos estudos da alimentação, não pode fugir a essa regra, e só consegue atender a necessidades específicas das pesquisas que fogem de um olhar apenas objetivo sobre o que se come. Se o interesse for em determinados níveis do espaço social alimentar – aquele que permite ao ser humano escolher em meio às condicionantes trazidas por natureza e cultura (Poulain, 2004) –, como práticas declaradas, normas sociais, atitudes, valores, opiniões e sistemas simbólicos, os níveis menos objetivos apontados por Poulain e Proença (2003), a entrevista é não apenas bem-vinda, mas essencial para se acessar a subjetividade dos sujeitos.

Mas não é qualquer entrevista que permite acessar as relações do entrevistado com o que ele decide comer ou rejeitar. Em sua versão mais estruturada e menos flexível, apesar de apresentar vantagens, a entrevista não aciona o potencial escondido das narrativas, o que reforça que uma técnica de coleta de dados deve ser escolhida por seu potencial de resposta ao objetivo proposto, e não à familiaridade que o pesquisador tem com ela ou a seu status dentro da academia.

A entrevista que faz sentido ao tipo de pesquisa abordado nesse artigo é aquela baseada em uma relação social que permite a real troca entre entrevistado e entrevistador. Com a devida preparação e atenção e, principalmente, com a experiência que se adquire no exercício da pesquisa, o pesquisador pode se beneficiar da entrevista como um método de coleta de dados adequado para pesquisas em alimentação e comensalidade, em especial aquelas focadas nas relações que o comensal desenvolve com sua comida e com os membros do grupo social com o qual compartilha essa comida ou normas e crenças a respeito dela.

REFERÊNCIAS

- ANGROSINO, M. **Etnografia e observação participante**. São Paulo: Penso, 2011.
- BACCEGA, M.A. O estereótipo e as diversidades. **Comunicação & Educação**, n.13, p.7-14. set./dez. 1998. Disponível em: <http://www.revistas.usp.br/comueduc/article/view/36820/39542>. Acesso em 26 de julho de 2024.
- BARBOSA, L. Feijão com arroz e arroz com feijão: O Brasil no prato dos brasileiros. **Horizontes Antropológicos**, ano 13, n.28, p. 87-116, jul./dez. 2007. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/ha/v13n28/ao5v1328.pdf>. Acesso em 26 de julho de 2024.
- BOSI, E. Entre a opinião e o estereótipo. In: Bosi, E. **O tempo vivo da memória: Ensaio de Psicologia Social**. São Paulo: Ateliê Editorial, 2003, p. 113-126.
- BOURDIEU, P. **A distinção: Crítica social do julgamento**. São Paulo: Edusp; Porto Alegre: Zouk, 2007.
- BOURDIEU, P. (org.). **A miséria do mundo**. Petrópolis: Vozes, 2008.
- BOUTAUD, J.J. Comensalidade. In: MONTANDON, A. (org). **O livro da hospitalidade: Acolhida do estrangeiro na história e nas culturas**. São Paulo: Senac, 2011, p.1213-1230.
- DÓRIA, C.A. **Estrelas no céu da boca: Escritos sobre culinária e gastronomia**. São Paulo: Senac São Paulo, 2006.
- DUARTE, J. Entrevista em profundidade. In: BARROS, A.; DUARTE, J. (orgs.). **Métodos e técnicas de pesquisa em comunicação**. São Paulo: Atlas, 2005, p.62-82.
- DURKHEIM, E. **As formas elementares da vida religiosa: O sistema totêmico na Austrália**. São Paulo: Martins Fontes, 1996.
- FALTIN, A.O. & GIMENES-MINASSE, M.H.S.G.. Comensalidade na hospitalidade e na convivialidade: um ensaio teórico. **Rosa dos Ventos - Turismo e Hospitalidade**, v.11, n.3, p.634-652, jul-set 2019. Disponível em: <http://www.uces.br/etc/revistas/index.php/rosadosventos/article/view/6340/pdf>. Acesso em 26 de julho de 2024.
- FERRO, R.C. & REJOWSKI, M. Metodologia da pesquisa em Gastronomia no campo científico do Turismo. **Rosa dos Ventos - Turismo e Hospitalidade**, v.12, n.3, p.463-483, 2020. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.18226/21789061.v12i3p463>. Acesso em 26 de julho de 2024.
- GIMENES-MINASSE, M.H.S.G. Novas configurações do comer junto – reflexões sobre a comensalidade contemporânea na cidade de São Paulo (Brasil). **Estudos Sociedade e Agricultura**, v.25, n.2, p.251-275, jun.-set. 2017. Disponível em: <https://revistaesa.com/ojs/index.php/esa/article/view/902>. Acesso em 26 de julho de 2024.
- GOODY, J. **Cocina, cuisine y classe**. Barcelona: Gedisa, 1995.
- GUBER, R. **El salvaje metropolitano: reconstrucción del conocimiento social en el trabajo de campo**. Buenos Aires: Paidós, 2004.
- LAKATOS, E. M. & MARCONI, M. A. **Fundamentos de metodologia científica**. São Paulo: Atlas, 2003.

MACBETH, H. M. **Food preferences and taste**: continuity and change. Oxford: Berghahn, 1997.

MARTINO, L. M. S. **Comunicação & identidade**: Quem você pensa que é? São Paulo: Paulus, 2010.

MAUSS, M. **Sociologia e Antropologia**. São Paulo: Cosac & Naify, 2003

MILLER, J. & DEUTSCH, J. **Food Studies**: An introduction to research methods. Nova York: Berg, 2009.

MONTANARI, M. **Comida como cultura**. São Paulo: Senac São Paulo, 2008.

OLIVEIRA, R. C. **O trabalho do antropólogo**. Brasília/São Paulo: Paralelo 15: Editora UNESP, 2006.

PELLERANO, J. A. "**A gente carrega a comida com a gente**": Consumo alimentar como processo comunicativo na convivência intercultural do trabalho. Tese (Doutorado em Comunicação e Práticas de Consumo) – Programa de Pós-Graduação em Comunicação e Práticas de Consumo, Escola Superior de Propaganda e Marketing (ESPM), São Paulo, 2018. Disponível em: <https://tede2.espm.br/handle/tede/387>. Acesso em 26 de julho de 2024.

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

POULAIN, J-P. (ed.). **Dictionnaire des cultures alimentaires**. Paris: Presses Universitaires de France - PUF, 2012.

POULAIN, J-P. & PROENÇA, R. P. C. Reflexões metodológicas para o estudo das práticas alimentares. **Revista de Nutrição**, v.16, n.4, p.365-386, out./dez. 2003. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S1415-52732003000400001&script=sci_abstract&tIng=pt. Acesso em 26 de julho de 2024.

SANMARTÍN ARCE, R. La entrevista en el trabajo de campo. **Revista de Antropología Social**, n.9, p.105-126, 2000. Disponível em: <https://revistas.ucm.es/index.php/RASO/article/view/RASO0000110105A/9959>. Acesso em 26 de julho de 2024.

SOARES, F.C. **Produção científica sobre comensalidade no Brasil**: Estudo documental de teses e dissertações (1997-2011). Dissertação (Mestrado em Hospitalidade) – Programa de Pós-Graduação em Hospitalidade, Universidade Anhembi Morumbi (UAM), São Paulo, 2014. Disponível em: http://portal.anhembi.br/wp-content/uploads/dissertacoes/hospitalidade/2014/Dissertacao_Frederico_Cid_Soares.pdf. Acesso em 26 de julho de 2024.

A evolução da moda feminina do século XX através de um menu degustação

The evolution of women's fashion in the 20th century through a tasting menu

La evolución de la moda femenina del siglo XX a través de un menú degustación

DOI: <https://doi.org/10.70051/mangt.v4i2.64159>

Gabriela Francio | gabi.francio@gmail.com

<https://orcid.org/0009-0008-1334-8264>

Universidade de Caxias do Sul (UCS), Caxias do Sul, RS, Brasil



Recebimento do artigo: 28-maio-2024

Aceite: 21-outubro-2024

FRANCIO, G. A evolução da moda feminina do século XX através de um menu degustação. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 4, n.2, p. 229-245, dez. 2024.

RESUMO

O interesse deste estudo é aproximar a gastronomia e a moda pela vertente da estética. A convergência destes assuntos foi explorada em um Trabalho de Conclusão do Curso de Gastronomia apresentado em um jantar – que dá origem a esse artigo -, onde desenvolveu-se um menu degustação de dez etapas inspirado na evolução da indumentária feminina do século XX. A principal metodologia utilizada foi a pesquisa bibliográfica, focada em constatar as características essenciais da indumentária feminina do período. O menu, desenvolvido intuitivamente, foi construído com ingredientes, elementos e conceitos usados para representar a moda e as sociedades das décadas de 1910 até aos anos 2000. As preparações abordaram técnicas básicas de gastronomia, confeitaria e panificação, além de apresentarem influências da cozinha internacional e brasileira, estudadas no decorrer das disciplinas práticas da graduação em Gastronomia.

Palavras-chaves: Gastronomia; Moda; Menu degustação; História da moda.

ABSTRACT

The interest of this study is to bring gastronomy and fashion closer together through aesthetics. The convergence of these subjects was explored in a Final Paper for the Gastronomy course presented at a dinner - which gave rise to this article -, where a ten-step tasting menu was developed inspired by the evolution of women's clothing in the 20th century. The main methodology used was bibliographical research, focused on identifying the essential characteristics of women's clothing from the period. The intuitively developed menu was constructed with ingredients, elements and concepts used to represent fashion and societies from the 1910s to the 2000s. The preparations covered basic gastronomy, confectionery and baking techniques, in addition to presenting influences from international cuisine and Brazilian, studied during the practical subjects of the Gastronomy degree.

Keywords: Gastronomy; Fashion; Tasting menu; Fashion history.

RESUMEN

El interés de este estudio es acercar gastronomía y moda a través de la estética. La convergencia de estos temas fue explorada en un Trabajo Final del curso de Gastronomía presentado en una cena -que dio origen a este artículo-, donde se desarrolló un menú degustación en diez pasos inspirado en la evolución de la indumentaria femenina en el siglo XX. La principal metodología utilizada fue la investigación bibliográfica, enfocada a identificar las características esenciales de la vestimenta femenina de la época. El menú, desarrollado intuitivamente, se construyó con ingredientes, elementos y conceptos utilizados para representar la moda y las sociedades desde la década de 1910 hasta la década de 2000. Las preparaciones abarcan técnicas básicas de gastronomía, repostería y repostería, además de presentar influencias de la cocina internacional y brasileña, estudiadas en las materias prácticas de la carrera de Gastronomía.

Palabras claves: Gastronomía; Moda; Menú de degustación; Historia de la moda.

INTRODUÇÃO

O que a moda e a gastronomia poderiam apresentar em comum? Seja através de tecidos, cores e peças de roupas ou de métodos de cocção, ingredientes e comensalidade, moda e gastronomia se aproximam através de uma grande característica: a expressão da identidade de uma cultura.

Collaço (2013) afirma que a comida fala sobre identidade o tempo todo e se apropria de ideias que circulam em torno de emblemas nacionais e regionais, entre famílias, posição social, idade e é manipulada a partir de relações sociais. Ainda segundo a autora, a cozinha é vista como expressão cultural de um povo, acentuando aspectos de reconhecimento não só culturais, mas também de espaço e tempo. Para ela, a gastronomia pode ser avaliada como um fato social, já que permite entrever os horizontes da cultura em que existe, refletindo o espaço e o tempo que a conceberam.

De acordo com Roque *et al.* (2016), a alimentação, além de nutrir, também tem uma função simbólica e é considerada como uma fonte econômica, social, política e cultural de vários povos. É um diferenciador de classes e grupos sociais, que contribui na construção da identidade cultural de diferentes povos, alimentando o corpo e promovendo construção de cultura.

Em paralelo, a moda apresenta um papel semelhante. Segundo Stevenson (2012), a evolução da moda é a evolução da sociedade, que reflete o tempo em constante mutação, e é influenciada por ele. Traçar o desenvolvimento do sistema da moda é também revelar como ele se tornou parte da cultura popular. Assim, como a comida cumpre papéis para além da nutrição, a função da roupa não é só proteger o corpo contra as intempéries: o que vestimos é uma projeção de nossas personalidades, valores e aspirações.

São nestas linhas de pensamento que pareciam distantes — moda e gastronomia — que surge o tema abordado em um Trabalho de Conclusão do Curso de Gastronomia, o qual inspira o relato neste artigo. O objetivo geral do mesmo foi demonstrar a evolução da indumentária feminina do século XX através de um menu degustação em dez etapas, abordando técnicas de gastronomia, confeitaria e panificação, com influências e ingredientes da cozinha internacional e brasileira. A aplicação, em pratos autorais, sugere uma linha do tempo e expressam o estado da moda — logo, da sociedade — em tais períodos.

CONCEITOS ENVOLVIDOS: A EVOLUÇÃO DA MODA DO SÉCULO XX

O período de transição entre os séculos XIX e XX foi marcado por mudanças, inovações e modernização. A industrialização e a expansão urbana geraram novos sistemas sociais, possibilitando poder de compra. A moda, como forma de expressão, cumpria além de seu dever de vestimenta, demonstrava classe social e estado da sociedade. Segundo Blackman (2011), no início do século XX, a moda era ditada pelas *maisons* parisienses, que vestiam os altos escalões da sociedade, a realeza, a aristocracia e as celebridades de ocasião.

Trápaga (2020) afirma que na virada para a década de 1890, a *Belle Époque* deu seus primeiros passos no continente europeu. Influenciada pelo movimento artístico *Art Nouveau*, que era guiado pela natureza e linhas curvas, a silhueta feminina passou a ser ainda mais contornada. O formato corporal de ampulheta era o ideal máximo de beleza, com ombros

volumosos, cinturas finas e quadris alargados, sendo necessário o uso de mangas bufantes e espartilhos extremamente apertados para causar tal imagem. Segundo Blackman (2012) o corpo ideal do começo do século XX era maduro e feminino. A silhueta tipo 'S' formada pelo espartilho, quando vista de perfil, projetava o busto para a frente, empurrava o quadril para trás e comprimia o máximo a cintura.

Segundo Trápaga (2020), a *Belle Époque* chegou ao fim em 1914 com o início da Primeira Guerra Mundial, um evento extremamente significativo para a moda feminina. A autora afirma que com a escassez de recursos e a entrada das mulheres na força de trabalho, a ostentação perdeu o protagonismo.

Stevenson (2012) afirma que a I Guerra Mundial foi decisiva na história das mulheres, logo, na história da moda. Mulheres de todas as classes começaram a ter renda própria, já que precisaram substituir a presença masculina no mercado de trabalho, e nos anos 1920, com a produção em massa, surgiram roupas que se adequavam a todos os bolsos. Já Blackman (2012) destaca que o que realmente havia mudado era a própria sociedade: as antigas hierarquias sociais começaram a desaparecer, resultado da guerra, da revolução, da agitação política e das dificuldades econômicas.

Assim surgiu a nova mulher do período pós-guerra, que se transformou na "figura da amazona *art déco*, na melindrosa de cabelos curtos que bebia, provavelmente usava drogas, com certeza fumava em público e dançava até tarde nos clubes e cabarés dos círculos boêmios" (Blackman, 2012, p. 12). A moda acompanhou o processo evolutivo da sociedade e a linha da cintura caiu gradativamente, a silhueta ficou menos apertada, as saias ficaram mais amplas e subiram até a altura dos tornozelos.

Uma onda de audácia e experimentação, o colorido, a decoração bizarra, o corte exótico e o estilo andrógino *à la garçonne* definem a mulher dos anos 1920. Em conjunto, os movimentos artísticos do início do século XX se infiltraram na moda e nos tecidos: Cubismo, fauvismo e orientalismo, influenciaram cores, tecidos e estampas, afirmando ainda mais que a mulher dos anos 20 era uma mulher segura de si. "Foi a década em que as mulheres conquistaram o direito ao voto, e a geração pós-guerra recusou-se a voltar os olhos para uma era de espartilhos limitadores" (Stevenson, 2012, p. 100).

Com o consumismo desenfreado da década de 1920, o colapso financeiro chegou com a quebra da bolsa de *Wall Street* em 1929. O aumento da confecção doméstica de roupas, concertos e reformas, ocasionados pela falta de recursos, fez a moda voltar ao espírito de sedução e as curvas femininas foram restabelecidas. Stevenson (2012) afirma que, ao mesmo tempo que a Grande Depressão exigia a interrupção do consumismo, os desenvolvimentos tecnológicos aceleravam as coisas, e o anseio predominante era por luxo e glamour. Blackman (2012) defende que um dos causadores de tal desejo, mesmo em época de escassez, era o cinema: "O cinema foi o maior disseminador da moda no entre guerras. Ele democratizou o império da moda ao fazer do glamour algo acessível." Stevenson (2012) ainda afirma que os estúdios de Hollywood exerciam enorme influência ao traduzir as ideias da moda em glamour, conceito que movimentou a indústria cinematográfica durante a Grande Depressão, quando muitas vezes os telespectadores viviam através dos astros.

Embora a crise de 1929 tenha resultado em uma pobreza generalizada, a moda refletia uma aspiração de afluência, onde a maior parte da elite social continuou a viver uma vida encantada: "O exemplo de glamour nas telas de Hollywood reforçou a importância da arrumação meticulosa da mulher dos anos 30" (Stevenson, 2012, p. 114).

A década também foi marcada pelo movimento artístico surrealista, onde, segundo Stevenson (2012), os artistas queriam explorar o inconsciente fazendo referência às ideologias de Karl Marx e Sigmund Freud. De tal movimento, diversas colaborações com designers surgiram, trazendo para a moda uma visão de fantasia e imaginário.

Martins (2017) afirma que a Segunda Guerra Mundial transformou drasticamente a Europa nos anos 1940, fazendo com que muitas famílias mudassem seu estilo de vida em muitos aspectos, como alimentação, transporte e meios de comunicação, afinal tudo tornou-se limitado. Com a moda não foi diferente.

Stevenson (2012) destaca que a silhueta do tempo de guerra foi uma interpretação da linha da década anterior, adaptada para o uso mínimo de material. As linhas gerais eram severas, com ombreiras tornando os ombros quadrados, um paletó retangular e uma saia que terminava logo abaixo do joelho.

O período de racionamento foi necessário para todas as áreas de consumo. Na moda, as roupas começaram a ser racionadas na década de 1940 na Inglaterra e na França. Tal racionamento não se restringia apenas à quantidade de roupas que se podia comprar, mas também ao tipo de tecido usado para confeccioná-la (Blackman, 2012).

A guerra trouxe exigências do ingresso feminino na força do trabalho, e o papel da mulher já é outro, ela ganha espaço na sociedade em diversos aspectos sociais antes considerados machistas. Stevenson (2012, p 130) diz que em “1941 o racionamento de roupas era motivo de preocupação, elas eram compradas para durar, (...) e a moda associou-se à necessidade e ao dever”.

Alves (2014) afirma que ao final da década de 1940 a sociedade passava por uma transição com o fim da Segunda Guerra Mundial. Enquanto a maioria dos homens tinha sido recrutados para os campos, as mulheres que permaneceram em casa tiveram que assumir o papel de funcionárias das indústrias da época, perdendo grande parte de sua feminilidade e charme. Porém, no pós-guerra, tudo mudou.

Em 1947, o estilista francês Christian Dior apresentou sua nova coleção como proposta de renovação da moda logo após os tempos nefastos da Segunda Guerra Mundial, quando vigoraram impiedosas restrições em relação aos exageros. A ideia de Dior era a de retomar uma imagem de sonho perdida ao longo dos últimos anos (Medeiros Filho, 2016, p. 4).

Blackman (2012) explica que o *New Look* trazia de volta as curvas femininas e empregava os métodos intrincados e laboriosos usados anos antes para a confecção de roupas. O uso de tecidos caros era chocante para quem havia passado pelos anos difíceis do racionamento, e a volta da silhueta do século XIX, possível por meio de uma estrutura complicada da roupa, era vista como retrógrada. Porém, a maioria das mulheres interessadas em moda ficou encantada com o fim da austeridade e o retorno à feminilidade.

Stevenson (2012) destaca que o sistema de moda já começara a mudar no mundo todo, pois a guerra afetara a demografia e a produção e, com o *New Look* a indústria da alta costura, que resistira bravamente à guerra, pôde mais uma vez ressuscitar e recuperar o status; pois após anos de reaproveitamento, a obsessão era pelo novo e esmerado. A nova forma da silhueta feminina indicava a cura de um mundo cansado da guerra. O desejo coletivo era do retorno à feminilidade e à elegância.

Em paralelo à figura adulta feminina que tinha como objetivo dar uma impressão geral de perfeita elegância, um pequeno movimento de jovens começou a chamar atenção na sociedade e logo passou a deixar seu registro na moda. Stevenson (2012) destaca que o jeans era o refúgio dos não conformistas e dos adolescentes, e calças e jaquetas de brim tornaram-se o uniforme dos jovens.

Segundo Blackman (2012), a década de 1960 foi o momento em que a subcultura da juventude americana se tornou inspiração para os adolescentes do continente. A nova geração passou a ser tão importante, que tal movimento recebeu o nome de *Youthquake*, ou “terremoto jovem” em tradução livre.

Stevenson (2012) afirma que a moda dos anos 1960 refletiu a natureza em rápida mudança. Os tempos eram de turbulência, fluxo e transformação social, onde os jovens tornaram-se decisivos para o comércio e a indústria. “Muro de Berlim erguido, ameaças do comunismo sob o mundo ocidental, exploração do espaço, pílula anticoncepcional... De repente tudo era libertação e revolução, e a juventude rejeitava o sistema” (Stevenson 2012, p. 172).

Com a nova tendência de consumismo jovem, diante dos crescentes custos trabalhistas e diminuição de clientes endinheirados, a alta costura francesa precisou se adaptar para sobreviver ao mercado. De acordo com Blackman (2012), foi nesse momento que muitos deles lançaram linhas *prêt-à-porter* (pronto para vestir, em livre tradução), mudando completamente o sistema da moda como conhecia-se até então. “A diferença agora era que as transformações no campo da moda já não estavam sendo ditadas de cima pra baixo, mas vinham das ruas” (Blackman, 2012, p. 217).

Segundo Stevenson (2012), com o acesso à TV nos anos 1960, fato e ficção fundiram-se, e a ficção deixou de parecer tão inverossímil. A artificialidade influenciou costureiros, e estilistas inspiravam-se na corrida espacial e recorriam a materiais sintéticos.

Desenhos da *op art* e cores da *pop art* combinaram-se para expressar um novo estado de espírito, o psicodelismo. Padrões espiralados e coloridos, vestidos tubinhos e mini saias, tornaram-se símbolo de uma revolução contracultural, e libertaram as mulheres das cinturas apertadas por espartilhos dos anos 1950 (Blackman, 2012).

Blackman (2012) destaca que na metade da década de 1960, a estética metálica da *pop art* passou a ter menos influência, e a iconografia psicodélica das drogas, da música e da cultura comunitária ganharam espaço. Xales antigos, uniformes vintage, peças de lojas de instituições de caridade, barrados inspirados na roupa dos índios americanos e esquisitos figurinos. Materiais eram misturados e adaptados com a técnica *tie-dye*, com bordados, crochês, sinos e miçangas exóticas trazidos pelos *hippies*. Um visual andrógino, unissex, com uma tendência retrô chique. “A ampla variedade da moda contracultural misturava o velho e o novo, o Oriente e o Ocidente, cor e textura. Uma tentativa nostálgica de recriar o passado, visto através dos olhos contemporâneos. O interesse por um ritmo de vida diferente.” (Stevenson 2012, p. 196).

Sautchuk *et al.* (2006) afirmam que nos EUA, a contestação social e política na moda, veio através dos *hippies*, com roupas simples e populares que não distinguiram classes sociais. O visual era composto por *patchwork*, detalhes artesanais, bordados, aplicações e calças boca de sino. A partir da segunda metade da década, o movimento *flower power*, com os slogans “paz e amor”, “faça amor, não faça guerra”, contra a guerra do Vietnã, tomaram as ruas e contaminaram visuais.

Segundo Stevenson (2012), foi a partir dos anos 1970 que a dificuldade de restringir uma moda a uma década surgiu. No decorrer destes 10 anos, por exemplo, os primeiros cinco, pós Woodstock, foram uma continuação do que é visto em geral como vestuário típico dos anos 1960. Já na segunda metade, a moda ruma para o que é atribuído aos anos 1980.

Blackman (2012) destaca que nos anos 1970, a moda continuou a usar referências do passado, do período vitoriano, e fez uma glamurosa interpretação do estilo dos anos 1940. Em paralelo a isso, testemunhou-se o crescimento do mercado do jeans e da roupa esportiva.

De acordo com Stevenson (2012), o estilo de vida dos anos 1970 orbitava entre o hedonismo — determinação do prazer como o bem supremo —, e o escapismo, tendência para fugir à realidade ou à rotina. Para muitos, mergulhados na recessão e no desassossego, sonhar com o *glam* do cetim ou o romantismo pastoral era uma alternativa bem-vinda.

Juntamente, destacava-se a moda *underground*, com influência do *clubwear* e da música. Na segunda metade da década, o *disco* e filmes como “Nos Tempos da Brilhantina”, ajudaram a moldar a memória estilística do período, que teve efeitos duradouros sobre o vestuário. Segundo Stevenson (2012), o visual de tamanho exagerado atribuído aos anos 1980 teve origem nos experimentos com proporção e equilíbrio de meados dos anos 1970: batas e túnicas amplas, palas que iam até o meio da panturrilha, mangas enormes e com os punhos enrolados, casacos amplos até o pé, blusas e saias-calças camponesas.

Além do jeans continuar crescendo juntamente com a geração *baby boom*, a década de 70 também foi palco para o surgimento de um movimento que ganharia ainda mais repercussão nos anos seguintes: o punk. “O *glam rock* foi a manifestação de um cintilante pastiche de excessos que autorizava qualquer homem a usar plumas no cabelo e sombra fosca nos olhos. Isso tinha raízes no modernismo e na ascensão do expressionismo do *art rock*.” (Stevenson, 2012, p. 212).

Segundo Stevenson (2012), nos anos 1980 o estilo da rua e a moda não convergiam apenas, mas sobrepunham-se, subdividindo-se em subculturas e coexistindo. Designers e estilistas buscavam inspiração em diferentes identidades jovens, de diversas culturas. Blackman (2012) afirma que a década abriu ainda mais espaço para o *punk*, a primeira cultura *underground* a admitir direitos iguais no vestir, no comportamento e na credibilidade dada às mulheres. Tal movimento desafiou as noções de beleza feminina, liderando a marcha pela liberdade e pela escolha da aparência. O autor destaca que a fragmentação e a diversidade caracterizavam a moda a partir desta década, e que alguns designers ainda podiam ser associados de acordo com seus estilos próprios, mas muitos – senão todos – precisaram cruzar fronteiras para se adaptar ao novo mercado.

A influência da música foi além do *punk*. Fãs do hip hop negro introduziram o *sportswear*, uma mudança radical na moda dos anos 1980, usando camisas e bonés de futebol e beisebol, com os emblemas dos times, números dos jogadores e logotipos, criando um estilo explorado até hoje com sucesso por algumas marcas: a logomania. “Tênis, agasalhos e moletons saíram das quadras para o asfalto e tornaram-se o uniforme do *casual wear*” (Blackman 2012, p. 218).

Stevenson (2012) destaca que o progresso tecnológico e a melhoria das comunicações facilitaram trocas instantâneas e desenvolvimento constante. A MTV, canal de televisão relacionado ao público jovem, por exemplo, cimentou a ligação entre moda e música, fazendo com que o videoclipe se tornasse tão importante quanto o álbum.

O autor ainda afirma que os anos 1980 estavam destinados a ser uma década da autoridade feminina, com o *power dressing*: “uma cabeça para os negócios e um corpo para o pecado” (Stevenson 2012, p. 238). A década de consumo intenso e o historicismo romântico fez surgir uma investigação na indumentária na cultura das boates, com os afetados novos românticos, que se prolongou nos anos 1990 com uma inclinação decorativa barroca exagerada.

A moda do final do século XX foi marcada por um equilíbrio entre inovação e reinterpretção. Nos anos 1990, por exemplo, o futurismo pós-modernista competia com a reavaliação do vestuário das décadas anteriores. O movimento *grunge* nos EUA, a cultura hip hop, a roupa de esporte cada vez mais folgada e cheia de camadas, e uma silhueta ameaçadoramente grande mostravam que a moda foi assimilada à cultura popular.

A ampliação do sistema de moda, de um mercado voltado para o elitismo para outro interessado na interpretação do que é *in* pelos jovens, também levou a essa mistura entre design de moda e design utilitário. Stevenson (2012) declara que perto do fim do século XX, a fixação de marcas tornou-se um exercício de extrema importância na moda e, auxiliado pelo estilo *gangsta* do hip hop, a ostentação passou a ser aprovada. A logomania, como passou a ser chamada, acelerou-se.

Foi neste período também que a mulher passou a ter uma atitude diferente em relação ao poder de compra. O acesso a roupas de grife ficou um pouco mais fácil no início do século XXI, e adquirir artigos caros e chiques deixou de ser elitista, e a compra online facilitava o desejo. Stevenson (2012) afirma que esta mulher dos anos 2000 é uma mulher super-rápida, independente e moderna, cheia de camadas, que fez do materialismo uma escolha de estilo de vida. Com a mudança do consumidor, veio a mudança no modelo de compra: “O mundo da *fast fashion* de hoje, caracterizado pelo rápido consumo, sobrecarga visual, inúmeras escolhas e ênfase na auto expressão, tudo isso instantaneamente difundido no éter e disponibilizado para comprar a um único clique” (Blackman, 2012, p. 221).

Blackman (2012) afirma que na moda de hoje, patrimônio e tradição são palavras-chave. Nos últimos cinquenta anos, o futurismo na moda existiu lado a lado com um olhar para o passado. Foi essa mistura que contribuiu para a criatividade, o reconhecimento do valor das coisas passadas e o desejo de seguir em frente. O autor ainda destaca que o século XX testemunhou o rápido desenvolvimento da produção e da disseminação da moda, e a maior transformação em seu consumo passou da *couture* destinada à elite no início do século à quase universalidade atual, disponível para todos em qualquer loja e até mesmo por meio do clique de um mouse.

Sant’Anna e Barros (2010) escrevem que é impossível falar sobre o futuro da moda sem falar sobre tendências. A importância da pesquisa de tendência se dá justamente neste cenário em que a inovação dos produtos de moda necessita ser guiada pelas oportunidades de mercado, pois as empresas de moda devem criar produtos que os clientes não só desejem, mas que efetivamente consumam. Desta forma, a pesquisa de tendência é informação estratégica para os processos criativos de toda a cadeia produtiva de moda.

Segundo Anicet e Rüttschilling (2013), a indústria da moda e vestuário é uma das que mais gera empregos no mundo, por outro lado, também é uma das indústrias que mais gera lixo, o que muitas vezes poderia ser evitado. Além disso, inúmeras são as marcas de moda que seguem o ritmo da *fast fashion*, moda efêmera, em alta escala produtiva, focada no consumo de massa, com roupas de baixa qualidade. Em reação à *fast fashion*, surgiu a *slow fashion*, a

partir do *slow design* que pode ser definido como um projeto com foco nas pessoas, no qual a preocupação com a comercialização é colocada em segundo plano. Assim como no movimento Slow Food, busca focar-se no local, além de se preocupar com benefícios e transformações socioculturais e ambientais com vistas à democratização do design com mudanças comportamentais na criação de novos modelos econômicos, de negócios e oportunidades.

Cada vez mais a moda caminha interligada à sustentabilidade, buscando espalhar o conceito de consumo consciente, promovendo a produção com menor impacto ambiental, melhorando a produtividade e pensando na qualidade do produto final, o que torna o processo amigo do meio ambiente.

APLICAÇÃO: A CONSTRUÇÃO DO MENU DEGUSTAÇÃO

Após ampla pesquisa bibliográfica focada em constatar as características essenciais da indumentária feminina do século XX, desenvolveu-se um menu degustação servido em um jantar para uma banca avaliadora composta por profissionais das áreas de moda e gastronomia. Foram identificados, de modo interpretativo e intuitivo, os principais ingredientes e conceitos que pudessem ser usados para representar a moda de cada década. Além disso, elementos referentes à história de vida da autora e de sua família foram também utilizados como inspiração durante o processo criativo. O menu abordou técnicas básicas de gastronomia, confeitaria e panificação, além de conter influências da cozinha internacional e a presença de ingredientes brasileiros, unindo aprendizados arrecadados em todas as disciplinas da graduação em Gastronomia.

Para iniciar a linha do tempo da evolução da moda do século XX, a primeira década utilizada como inspiração aborda o período entre 1900 e 1914, conhecido como *Belle Époque* (Stevenson, 2012). Considerado um momento de onde a natureza devido à *Art Nouveau*, a silhueta da época era em forma de ampulheta ou "S", graças a utilização de espartilho (Blackman, 2012). Elementos como rendas, flores, plumas e penas buscavam uma ornamentação excessiva e uma ostentação, que exaltava a beleza e as curvas femininas.

Tais itens foram escolhidos e utilizados como referência para a criação de um coquetel com ingredientes florais e frutados. Como elementos alcoólicos foram utilizados espumante prosecco e rum, e para a saborização, chá de frutas vermelhas, cidreira e água de flor de laranjeira, alcançando um drink delicado e feminino. Como elemento decorativo, a bebida foi servida em taças de cristal Maria Antonieta com gelos adornados com flores de amor perfeito.

Como acompanhamento do drink foi servido o *amuse bouche*. Tal etapa é inspirada no período conhecido como "Anos Loucos", entre 1914 e 1930, quando a mulher se libertou do espartilho e passou a explorar sua independência. A figura da melindrosa – andrógina, sem cintura marcada e segura de si – fumava, bebia em público e usava drogas, atitudes antes consideradas absurdas na *Belle Époque* (Blackman, 2012).

Para expressar tal contradição com a década anterior, o *amuse bouche* trouxe elementos de sabor marcantes e defumados: um *dumpling* recheado de uma pasta com inspiração putanesca – com aliche, alho, tomates, alcaparras e azeitonas -, acompanhado em um consomê de paio defumado, translúcido e extremamente aromático. Tal proposta foi servida em um pequeno *bowl* branco, acompanhado de hashis, para que o comensal pudesse

degustar a pequena porção e depois beber o consomê diretamente do seu recipiente – conforme registrado na Figura 1.

Figura 1. *Amuse bouche*



Fonte: Registrada pela autora (2024).

Dando continuidade à linha do tempo evolutiva da moda, chega-se à década de 1930, período da Grande Depressão, logo após a Crise de 1929. Em tal momento, mesmo com a economia abalada, ansiava-se por luxo, já que o boom do cinema Hollywoodiano vendia uma vida glamurosa. Na moda, buscava-se uma elegância sóbria, com um retorno à feminilidade abandonada na década anterior (Stevenson, 2012). Para o couvert servido no jantar, foi explorada justamente essa contradição dos anos 1930, entre a decadência econômica da Grande Depressão e o anseio por glamour proveniente do cinema.

Para isso, o pão servido teve como ingrediente base o milho, insumo considerado destinado à baixas classes sociais, e sua preparação ocorreu através do preparo de uma polenta, para trazer um toque ainda mais rústico. Como acompanhamento, foi servido um aioli de bacalhau, insumo considerado elitizado. Sua preparação deu-se com a junção de uma pasta de alho assado, maionese de leite e bacalhau desfiado, além da finalização com azeite trufado. Como demonstrado na Figura 2, o couvert foi servido em uma tábua de madeira, com o pão enrolado em um saco de papel kraft – explorando a estética de escassez – e com o aioli em uma elegante molheira, acompanhado de uma colher rebuscada para o serviço.

Figura 2. Couvert



Fonte: Registrada pela autora (2024).

Os anos entre 1939 e 1947 foram marcados pela Segunda Guerra Mundial e suas consequências. Em diversas áreas - e na moda não seria diferente - a exigência do momento era o racionamento. A escassez de insumos e matérias primas fez com que toda e qualquer produção precisasse se adaptar ao uso mínimo de material, ou ainda, de elementos extremamente baratos e acessíveis (Stevenson, 2012).

Com isso, a primeira entrada retrata exatamente essa escassez causada pelo racionamento da Segunda Guerra, utilizando um insumo considerado extremamente barato como base para a preparação: uma croqueta de rabada acompanhada de geleia de tomate e pimenta. Essa entrada, registrada na Figura 3, foi servida em uma cerâmica rústica com fundo claro e aparência desgastada, destacando ainda mais a proposta de miséria.

Figura 3. Primeira entrada



Fonte: Registrada pela autora (2024).

No ano de 1947, o estilista Christian Dior lançou uma coleção que revolucionou a moda do século XX. Apelidada de *New Look*, as peças desenhadas eram destinadas a um mundo cansado da guerra e de todas as suas consequências. Com influência italiana e americana, buscava-se a impressão de uma perfeita elegância, com um retorno acentuado à feminilidade e suas curvas, ressaltadas pelo excesso de tecido, prazer antes proibido durante o período de racionamento. A mulher da década de 1950 era o retrato de uma boneca, com silhueta ajustada na cintura e volume em saias com metros e metros de insumos têxteis (Blackman 2012).

Se na década anterior buscava-se economia, nesta buscava-se o luxo e qualquer capricho que fosse novidade, por isso, a segunda entrada foi um ceviche de camarão com maçã verde acompanhado de chips de cará, trazendo à tona toda a elegância e requinte que Dior marcou no período. Conforme apresentado na Figura 4, tal prato foi servido em uma cerâmica orgânica em um tom de rosa pastel, destacando ainda mais a feminilidade exacerbada da mulher dos anos 1950.

Figura 4. Segunda entrada

Fonte: Registrada pela autora (2024).

A década de 1960 foi marcada pela influência do público jovem no mercado. Se antes o consumo era destinado aos adultos, a partir deste momento os adolescentes passaram a ser o grande público-alvo da maioria das marcas. Estes jovens fugiam completamente dos padrões das gerações anteriores, buscando liberdade e revolução (Stevenson, 2012). Movimentos artísticos como *Op Art* e *Pop Art* influenciaram a entrada do psicodelismo na moda, e a influência da cultura pop e das ruas passou a ser cada vez mais forte. Surgiram as minissaias, os vestidos tubinho, as botas de cano longo, os xales e *kaftans*. O movimento *flower power* com mensagens de “paz e amor”, “faça amor, não faça guerra”, tornaram-se referência do movimento hippie, que rejeitava as normas e valores da sociedade consumista (Blackman, 2012).

Para retratar jovialidade, fluidez e amor livre, o primeiro prato principal desenvolvido foi um ravioli recheado de pasta de berinjela e passas com molho de pimentões assados e limão siciliano. Sua apresentação foi em uma cerâmica de fundo claro, para que os elementos coloridos do prato ganhem destaque: flores, brotos, molho de pimentão e amêndoas tostadas, representados na Figura 5.

Figura 5. Primeiro prato principal.

Fonte: Registrado pela autora (2024).

A partir dos anos 1970 passou a ficar cada vez mais difícil restringir elementos da moda a apenas uma década, as influências se misturavam e um olhar para o passado passou a ser cada vez mais recorrente. A indústria da música afetava em grandes proporções o comportamento do consumidor, com o movimento *Disco* e o *Glam Rock*. Na moda, um culto à forma física destacava a utilização do *sportswear* em qualquer ambiente, e ao mesmo tempo que uma cultura underground tomava as ruas, buscava-se um retorno aos clássicos, através de brechós e vendas de garagem. O estilo de vida da década de 1970 pairava entre o hedonismo e o escapismo, onde a busca pelo prazer como bem supremo, e a negação da realidade sofrida eram essenciais (Stevenson, 2012).

E é exatamente o conceito de hedonismo que o segundo prato principal buscou retratar, através do prazer da carne. A etapa foi composta por um lombo de cordeiro cozido *sous vide* em banho de cerveja preta e *mirepoix*, selado, acompanhado de vegetais tostados e um molho intenso proveniente da redução da cerveja utilizada para a cocção da carne. A louça para tal preparação, demonstrada na Figura 6, foi uma cerâmica com linhas orgânicas e em tons de azul escuro, escolhida para evidenciar as cores caramelizadas dos legumes e o rosado da carne em seu ponto perfeito, sem perder a estética da década de 1970.

Figura 6. Segundo prato principal



Fonte: Registrado pela autora (2024).

Seguindo a linha do tempo de evolução da história da moda do século XX, chegamos a década de 1980, onde a influência da música era tanto na cultura, nos consumidores – e logo, na moda -, que designers do mundo inteiro voltavam-se para as ruas para buscar inspiração. O movimento *punk* - primeira cultura underground a admitir direitos iguais no vestir, no comportamento e na credibilidade dada às mulheres - desafiou as noções de beleza feminina, liderando a marcha pela liberdade e pela escolha da aparência. Além do *punk*, o hip hop introduziu uma grande mudança na moda dos anos 1980, com seus adeptos usando peças com logotipos escancarados, criando a logomania (Blackman, 2012).

Para retratar a grande influência da música na década 1980, principalmente o *punk* – que libertou a mulher dos seus preceitos de aparência – a primeira sobremesa do jantar trouxe elementos marcantes, fortes e radicais: uma torta búlgara de cacau, acompanhada de sorvete de café expresso com *tuille* e geleia de pimenta. Sua apresentação contemplou as principais cores do movimento *punk* – preto e vermelho – e para completar ainda mais a representação da morbidez, o prato foi servido em uma cerâmica escura, como detalhado na Figura 7.

Figura 7. Primeira sobremesa.

Fonte: Registrado pela autora (2024).

Chegando na última década do século XX, a moda já não é mais feita para uma mulher que precisa atender aos requisitos da sociedade, mas sim, para a mulher que cumpre todos os papéis que deseja: trabalhadora, estudante, mãe, esposa, namorada, amiga. A mulher dos anos 1990 é uma mulher multitarefas e suas roupas acompanham essa missão.

Para retratar os diversos papéis que a mulher moderna cumpre, a segunda sobremesa do jantar busca homenagear as mulheres da família da autora, principalmente sua mãe e avós, mulheres que executaram papéis de mãe, pai, avó, dona de casa, provedora, e que são exemplos de garra, força e amor incondicional. O prato foi uma *pavlova* com creme de queijos e frutas vermelhas frescas, que remete à combinação de sabores comumente degustada nas reuniões familiares. Conforme registrado na Figura 8, tal etapa foi servida como mono porção, em um conjunto de louças da avó da autora, com um toque retrô, de fundo branco e com pequenas e delicadas flores ornamentais.

Figura 8. Segunda sobremesa

Fonte: Registrado pela autora (2024).

A última etapa do menu é o momento em que é servido um chá, acompanhado de um *petit four*, para melhor digestão do comensal. É nesta etapa que serão exploradas as previsões para a moda nos próximos anos, afinal é impossível falar de moda sem falar de tendência (Stevenson 2012). Para a autora, cada vez mais o mundo caminha em direção a um consumo

mais consciente, tanto na moda quanto na gastronomia, seja com o aproveitamento inteligente de insumos, com a valorização da mão de obra ou com a reciclagem do que já foi útil um dia.

Para retratar tal previsão, esta etapa do jantar teve como inspiração a sustentabilidade, através da utilização de um produto inovador desenvolvido na disciplina de Tecnologia e Inovação em Alimentos: o aproveitamento integral do lírio-do-brejo. Com seu caule e flores foi elaborado um chá, e com seu rizoma uma farinha. O processo de elaboração dos produtos derivados da planta chegou ao seu ideal após diversos testes. Para a farinha foi liquidificada a raiz da planta com água, e após a coação, foi executado o processo de decantação do líquido obtido e a desidratação do resíduo. Já para o chá, folhas e caules foram costurados em formato de redoma ao redor de flores frescas, formando um casulo, que após envolvido em uma gaze, foi desidratado no desidratador. O chá servido foi servido acompanhado de um *petit four* que teve como base a farinha proveniente do rizoma, como observado na Figura 9.

Figura 9. Chá e *petit four*.



Fonte: Registrado pela autora (2024).

Tal etapa foi apresentada em um conjunto de louças da avó da autora: xícaras, pires e bule com fundo branco e detalhes com flores decorativas, destacando a delicadeza e feminilidade da mulher, que mesmo com tantas alterações através das décadas, sempre esteve presente na história e evolução da moda.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Apesar de, em seus princípios, a indumentária ter surgido com a finalidade exclusiva de proteger o corpo, com o passar do tempo as roupas ganharam um diferente significado, refletindo sociedade, economia e cultura de cada povo. Com a chegada da modernidade, a moda transformou-se em um sistema muito mais complexo do que o simples ato de se vestir, alcançando níveis imensuráveis, como papel de expressão, protesto, identificação, pertencimento e diferenciação. Da mesma forma, seguindo a evolução do ser humano, a alimentação ultrapassou a simples função de nutrir o organismo de forma fisiológica. Hoje, comida é questão de identidade, expressando regionalidade, posição social, cultura e legado.

Desta maneira, moda e gastronomia, acabam se interligando através da mesma oportunidade: a expressão da identidade de uma cultura. Indiferentemente dos caminhos

utilizados para chegar a este final, sejam eles métodos de cocção e ingredientes, ou tecidos e aviamentos, moda e gastronomia superaram suas funções fisiológicas e hoje vão muito além disso.

Este trabalho teve como objetivo demonstrar a evolução da história da indumentária feminina do século XX através de um menu degustação, abraçando moda e gastronomia, assuntos de grande interesse e paixões da autora. Abordando técnicas estudadas durante a graduação no curso de Gastronomia, utilizando diferentes ingredientes, buscando inspirações teóricas, visuais e intuitivas, e abraçando a identidade de cozinheira construída durante os últimos anos, o objetivo foi alcançado: a apresentação de um jantar que, por meio de pratos autorais, demonstra uma linha do tempo que expressa a evolução da moda e da sociedade no decorrer do século.

REFERÊNCIAS

ALVES, M. M. **A moda nos anos 50**. Trabalho de Conclusão de Curso (Curso de Tecnologia em Produção Têxtil) - Faculdade de Tecnologia de Americana, Americana, 2014. Disponível em: <http://ric.cps.sp.gov.br/handle/123456789/1109>. Acesso em: 05 dez. 2021.

ANICET, A.; RÜTHSCHILLING, E. Relações entre moda e sustentabilidade. In: COLÓQUIO DE MODA, 9. Fortaleza. **Anais** [...]. [S. l.]: ABEPEM, 2013. Disponível em: <http://www.coloquiomoda.com.br/anais/Coloquio%20de%20Moda%20-%202013/ARTIGOS-DE-GT/Artigo-GT-Moda-e-Sustentabilidade/Relacoes-entre-moda-e-sustentabilidade.pdf>. Acesso em: 05 dez. 2021.

BLACKMAN, C. **100 anos de moda**: a história da indumentária e do estilo no século XX, dos grandes nomes da alta-costura ao prêt-à-porter. São Paulo: Publifolha, 2011.

COLLAÇO, J. H. L. Gastronomia: a trajetória de uma construção recente. **Habitus**, Goiânia, v. 11, n. 2, p. 203-222, jul./dez. 2013. Disponível em: <https://repositorio.bc.ufg.br/handle/ri/18617>. Acesso em 03 de agosto de 2021.

MARTINS, M. F. **A figura feminina na moda e a II Guerra Mundial**. Trabalho de Conclusão de Curso (Curso de Tecnologia em Produção Têxtil). Faculdade de Tecnologia de Americana, Americana, 2017. Disponível em: <http://stor.fatec.br/handle/123456789/1976>. Acesso em: 20 de setembro de 2021.

MEDEIROS FILHO, J. Q. de. Q. Moda e gênero: o vestuário sexualizado no New Look de Christian Dior (anos 1950). **Mneme - Revista de Humanidades**, v. 16, n. 37, p. 10-36, 3 fev. 2016. Disponível em: <https://periodicos.ufrn.br/mneme/article/view/8174/6194>. Acesso em: 20 de setembro de 2021.

ROQUE, A. P.; SARAIVA, C. de O.; FLORES, L.; FROEMMING, L. M. DESENVOLVIMENTO, GASTRONOMIA E SUSTENTABILIDADE. **Salão do Conhecimento**, [S. l.], v. 2, n. 2, 2016. Disponível em: <https://www.publicacoeseventos.unijui.edu.br/index.php/salaconhecimento/article/view/6973> Acesso em setembro de 2024.

SANT'ANNA, P.; BARROS, A. R. Pesquisa de tendências para moda. **Anais. VII Colóquio de Moda.** São Paulo, 2010. Disponível em: http://www.coloquiomoda.com.br/anais/Coloquio%20de%20Moda%20-%202011/GT02/GT/GT_89679_Pesquisa_de_Tendencias_para_Moda_.pdf. Acesso em 03 de outubro de 2021.

SAUTCHUCK, C.; SANTOS, E.; GIAZZ, F.; AMORIM, R.; BELTRAMIM, V. **As influências da arte no design e na moda, na década de 1960.** Universidade Anhembi Morumbi. Especialização em Design, Produção e Tecnologia Gráfica. São Paulo, 2006. Disponível em: <http://www.coloquiomoda.com.br/anais/Coloquio%20de%20Moda%20-%202006/artigos/22>. Acesso em: 29 de setembro de 2021.

STEVENSON, N. J. **Cronologia da moda:** de Maria Antonieta a Alexander McQueen. Rio de Janeiro: Zahar, 2012.

TRÁPAGA, L. V. **Coco Chanel e a construção da figura feminina:** Um estudo sobre a transição entre a La Belle Époque e a moda do século XX. Dissertação (Mestrado em Ciências da Comunicação). Faculdade de Letras da Universidade do Porto, 2020.

Antes de “Comer com os Olhos”: a experiência de um curso de processos de criação e empratamento para Gastronomia

*Before “Eating with the Eyes”: reflections on a course on creative
processes and plating for Gastronomy*

*Antes de “Comer con los Ojos”: reflexiones acerca de un curso de
procesos de creación y emplatado para Gastronomía*

DOI: <https://doi.org/10.70051/mangt.v4i2.65641>

Rangel Carraro Toledo Borges | rangelcarraro2013@gmail.com

<https://orcid.org/0000-0001-6364-2770>

Universidade Federal de Pelotas (UFPel), Pelotas, RS, Brasil

Paula Garcia Lima | paulaglima@gmail.com

<https://orcid.org/0000-0001-9770-4976>

Universidade Federal de Pelotas (UFPel), Pelotas, RS, Brasil

Tatiane Kuka Valente Gandra | tkvgandra@gmail.com

<https://orcid.org/0000-0002-2248-0725>

Universidade Federal de Pelotas (UFPel), Pelotas, RS, Brasil

Recebimento do artigo: 25-setembro-2024

Aceite: 25-novembro-2024

BORGES, R. C. T.; LIMA, P. G.; GANDRA, T. K. V. Antes de “Comer com os
Olhos”: a experiência de um curso de processos de criação e empratamento para
Gastronomia. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. ISSN 2763-9029. Rio
de Janeiro, v. 4, n.2, p. 246-263, dez. 2024.



RESUMO

Este artigo tem como objetivo discorrer acerca de um curso de processos de criação e empratamento intitulado "Laboratório de Criação em Gastronomia", ocorrido no Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da Universidade Federal de Pelotas, entre os meses de agosto e novembro de 2023. Utilizando uma abordagem qualitativa de pesquisa-ação, abordaram-se temas como teoria das cores, fotografia, criatividade, food styling, dentre outros. Os resultados indicaram que a experiência proporcionou aos participantes um desenvolvimento significativo de suas habilidades criativas, o que permitiu criar pratos autorais e aprimorar suas técnicas de apresentação. A partir do retorno dos participantes foi possível sugerir uma metodologia para criação de pratos e menus degustação na gastronomia, a ser utilizada em sala de aula. As conclusões apontam que o curso pode se tornar uma ferramenta valiosa para a formação de gastrônomos, podendo se tornar uma disciplina para o Curso Superior em Gastronomia, desde que sejam adicionadas algumas temáticas importantes para um melhor aproveitamento da ação.

Palavras-chaves: Gastronomia; Laboratório; Transdisciplinaridade; Artes; Criatividade.

ABSTRACT

This article discusses a creative process and plating course entitled "Gastronomy Creation Laboratory," held at the Higher Technology Course in Gastronomy at the Federal University of Pelotas, between August and November 2023. Using a qualitative action research approach, topics such as color theory, photography, creativity and food styling were addressed. The results indicated that the experience significantly developed participants' creative skills, enabling them to create original dishes and enhance their presentation techniques. Based on participant feedback, a methodology for creating dishes and tasting menus in gastronomy was suggested for classroom implementation. The conclusions highlight the potential of the course as a valuable tool for training gastronomy professionals and suggest that it could become a discipline for the Higher Course of Gastronomy with the addition of certain key themes for optimal learning.

Keywords: Gastronomy; Laboratory; Transdisciplinarity; Arts; Creativity.

RESUMEN

Este artículo tiene como objetivo analizar un curso de procesos creativos y emplatado titulado "Laboratorio de Creación en Gastronomía", que se llevó a cabo en el Curso Superior de Tecnología en Gastronomía de la Universidad Federal de Pelotas, entre los meses de agosto e noviembre de 2023. Con un enfoque cualitativo de investigación-acción, se abordaron temas como teoría del color, fotografía, creatividad, food styling, entre otros. Los resultados indicaron que la experiencia proporcionó a los participantes un desarrollo significativo de sus habilidades creativas, lo que les permitió crear platos originales y perfeccionar sus técnicas de presentación. A partir de la retroalimentación de los participantes, fue posible proponer una metodología para la creación de platos y menús degustación en gastronomía, a ser utilizada en el aula. Las conclusiones apuntan a que el curso puede convertirse en una herramienta valiosa para la

formación de gastronomos, pudiendo incluso convertirse en una asignatura formal dentro del Curso Superior de Gastronomía, siempre y cuando se añadan algunas temáticas importantes para optimizar la experiencia de aprendizaje.

Palabras claves: Gastronomía; Laboratorio; Transdisciplinariedad; Artes; Creatividad.

INTRODUÇÃO

Enquanto graduando no Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da Universidade Federal de Pelotas (UFPel), o primeiro autor cursou, como disciplinas optativas em sua formação, três disciplinas de Fotografia oferecidas aos Cursos de Artes Visuais - Bacharelado e de Design Gráfico. Também participou de alguns cursos, palestras e oficinas que abordaram a temática de Arte aplicada à Gastronomia voltados ao Design, Fotografia e Empratamento. Após concluir a graduação, no início de 2023, o autor empreendeu uma análise retrospectiva de seus processos criativos durante o curso, identificando padrões e etapas que o auxiliaram na criação de pratos. Com base nessa análise, buscou uma maneira de propor uma metodologia que pode ser utilizada por outros gastrônomos em formação para aprimorar suas habilidades criativas.

No início do ano corrente 2024, após ingressar no programa de Especialização em Artes e apresentar seu projeto de pesquisa à orientadora, o autor já possuía um planejamento inicial da ação que seria o foco de sua Monografia. Visando a realização prática da pesquisa, buscou a coordenação do Curso de Gastronomia, que prontamente acolheu a proposta no âmbito de suas atividades. A partir desse momento, uma professora do curso de Gastronomia juntou-se à equipe, assumindo o papel de coorientadora da pesquisa.

O Curso de Aperfeiçoamento, vinculado a um Projeto de Ensino da Universidade Federal de Pelotas (UFPel), buscou capacitar os discentes do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia com habilidades práticas e teóricas advindas das Artes Visuais e do Design.

A partir da constatação da complexidade do processo criativo na gastronomia, que envolve a composição de sabores, cores, texturas e a evocação de sensações e memórias, o autor identificou a necessidade de aprofundar o estudo de teorias artísticas por meio da Especialização, como forma de complementar sua própria formação, além de passar tais conhecimentos a futuros gastrônomos. Nesse contexto, a pesquisa teve como foco a aplicação e análise do Laboratório de Criação em Gastronomia, uma experiência piloto realizada entre agosto e novembro de 2023.

Este trabalho tem como objetivo principal discutir o planejamento e a execução do Laboratório de Criação em Gastronomia, analisando os resultados obtidos e as percepções dos participantes. Buscou-se, ainda, propor um novo plano de aulas que possa aprimorar o ensino de processos criativos e técnicas de empratamento no curso de Gastronomia da UFPel, que poderá ser efetivado por meio de uma disciplina optativa com esta temática.

A pesquisa foi pensada e construída por seis mãos: a ideia de pesquisa parte do primeiro autor (gastrônomo), com o objetivo de se aprofundar na temática e auxiliar gastrônomos em

formação, que, com o auxílio da segunda autora (designer e orientadora da monografia) ganha sua conformação final junto ao Curso de Especialização. A terceira autora (gastrônoma e coorientadora do estudo) orienta este artigo e é a responsável por abrir as portas do Curso de Gastronomia, recebendo a ideia do Laboratório de Criação.

Inicialmente, é apresentado o surgimento da pesquisa e as abordagens teóricas e pedagógicas em que o estudo se baseia. A partir disso, reflete-se acerca de como são abordados aspectos de criatividade e empratamento no Curso de Gastronomia da UFPel. Após, seguem relatos acerca do planejamento e dos encontros do Laboratório de Criação em Gastronomia e são apresentados os retornos dos participantes sobre a ação. Por fim, é proposto um novo plano de aulas com base no retorno dos participantes.

METODOLOGIA

O presente artigo apresenta um recorte da pesquisa de Especialização do primeiro autor, desenvolvida no Programa de Pós-Graduação em Artes da UFPel (Borges, 2024). A pesquisa teve como foco a aplicação e análise do Laboratório de Criação em Gastronomia, uma experiência piloto realizada entre agosto e novembro de 2023.

A pesquisa parte de uma abordagem qualitativa, que se utiliza de uma metodologia de pesquisa ativa, denominada de pesquisa-ação. Para João da Fonseca (2002), a pesquisa-ação pressupõe uma participação planejada do pesquisador na situação problemática a ser investigada e "a reflexão sobre a prática implica em modificações no conhecimento do pesquisador" (p. 35). Para que a pesquisa-ação ocorra, Michel Thiollent (1998) propõe que é necessário um planejamento próprio, objetivando construir e disseminar o conhecimento entre o grupo pesquisado. Ele ainda comenta que toda pesquisa-ação é do tipo participativo, em que "a participação das pessoas implicadas nos problemas investigados é absolutamente necessária" (Thiollent, 1998, p. 15).

Por fim, Antonio Chizzotti (2014, p. 77) compreende que as modalidades de pesquisa ativa, como a pesquisa-ação, necessitam do "uso de técnicas e recursos que favoreçam o desenvolvimento consequente da ação que objetiva superar o problema enfrentado [para que seja possível] auxiliar a promoção de algum tipo de mudança desejada". Para isso, ele acrescenta que é necessário:

[...] analisar as condições existentes, organizar processos, propor ações que tornem viáveis uma ação consequente e eficaz e, finalmente, avaliar de modo realista os resultados dos esforços feitos no sentido de solucionar as situações problemáticas e garantir a mudança possível (Chizzotti, 2014, p. 78).

Tendo como norte as metodologias ativas, o Laboratório de Criação em Gastronomia começa a ser idealizado como uma proposta interventiva no Curso de Gastronomia, para servir, posteriormente, como base para os diálogos e discussões abordados na Especialização em Artes. Cada participante foi instigado a pensar na criação de um prato próprio, a partir de temas e sentimentos particulares de cada um. A criatividade, a estética e a harmonia de sabores foram os grandes motores para a produção de suas criações. Para isso, foi necessário utilizar os conhecimentos de técnica culinária, próprios do Curso de Gastronomia, bem como

conhecimentos específicos das Artes Visuais e do Design, em diálogo transdisciplinar com a Gastronomia.

Uma abordagem transdisciplinar é a forma mais complexa de colaboração entre disciplinas e áreas distintas. Esta abordagem é utilizada quando a situação em questão envolve um desafio complexo, que não pode ser resolvido somente em sua disciplina e requer a presença de outras disciplinas. Visando promover um diálogo entre todas as áreas, que partilham de um entendimento teórico e de uma interpretação do conhecimento que possa cooperar de forma integrada. Desta forma contribui para todas as disciplinas envolvidas, que, devido ao alto grau de integração, são indistinguíveis do contexto, podendo gerar novos objetos de estudo (Nicolescu, 1999; Alvarenga *et al.*, 2011; Couto, 2011).

Trabalhar a partir de uma perspectiva transdisciplinar, em que há uma colaboração entre os conhecimentos das diferentes áreas (Gastronomia, Artes Visuais e Design), é um desafio, mas é algo possível. Os conhecimentos próprios de cada área, a partir da sua interconexão para a resolução do problema, não podem mais ser dissociados, já que todos eles são necessários para a formulação e entendimento do assunto.

Contextualizado o modelo de pesquisa e a abordagem utilizada durante o estudo, traz-se aqui mais detalhes sobre o Laboratório de Criação. Ele foi ofertado como um Curso de Aperfeiçoamento, que se caracteriza como um curso prático que visa desenvolver um aspecto específico na área de formação, neste caso, a criação de pratos e o empratamento. Foi cadastrado como uma ação de Ensino no Projeto de Ensino Tópicos em Gastronomia, e compreendeu dez encontros. Foi oferecido aos estudantes regulares de diferentes semestres do Curso de Gastronomia e, no total, 8 participantes obtiveram certificação, pois frequentaram a quantidade mínima de encontros para obter seu certificado (7 encontros). Todos os participantes necessitaram realizar a entrega de diversas partes do seu processo de criação ao longo do Curso.

CRIATIVIDADE E EMPRATAMENTO NO CURSO DE GASTRONOMIA DA UFPEL

Segundo Maria de Alencar e Denise Fleith (2003), a criatividade seria um fenômeno sociocultural que configura uma rede complexa de interações entre vivências próprias do indivíduo com as da sociedade para que seja possível a expressão criativa e a possibilidade de se desenvolver o potencial criativo, que está presente em todas as pessoas, mas que varia em tipo e grau, independentemente da idade, sexo ou condição social.

A Gastronomia é uma área muito particular de criação, já que, na cozinha, a criatividade depende também da sazonalidade dos ingredientes, da disponibilidade destes em determinado dia, da presença da equipe responsável por cada etapa do menu e de diversos outros fatores, para além da ideia do menu e do preparo dos pratos em si. Desenvolver a criatividade é uma tarefa que exige estudo e prática, e principalmente na Gastronomia, é preciso saber lidar com a sensação de inacabamento da criação, como apontado por Tatiana Lunardelli (2017).

Na graduação em Gastronomia da UFPel não há disciplinas específicas para abordar conhecimentos artísticos e fotográficos com teorias advindas da área em questão. Momentos para pensar e desenvolver uma cozinha criativa de maneira autoral, a partir de metodologias, não é o foco dos primeiros semestres do curso, que era o caso dos participantes da ação.

Analisando o Projeto Pedagógico do Curso de Gastronomia (PPC) da UFPel percebe-se que das 8 habilidades a serem desenvolvidas não há menção direta para habilidades voltadas ao desenvolvimento de pensamento e processos criativos. Algumas habilidades acabam fazendo parte do processo de planejamento, criação e elaboração de pratos, mas estão voltadas para a Prática Culinária e a Administração de um estabelecimento (UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS, 2011), e não para a criação com embasamento artístico.

O segundo momento de percepção desta lacuna no PPC vem à tona quando são investigadas as disciplinas obrigatórias ofertadas a cada semestre. As disciplinas de "Planejamento e engenharia de cardápios", "Serviços de salão, atendimento e eventos", "Cozinha contemporânea", "Desenvolvimento de produtos e food design" e "Análise sensorial" auxiliam no processo de compreensão dos conceitos de memória afetiva e sensorialidade, no planejamento de cardápios, no desenvolvimento de estratégias de marketing e na compreensão da estrutura dos serviços de um estabelecimento alimentício. No entanto, não capacitam os estudantes com noções técnicas e práticas de criatividade e processos criativos (UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS, 2011).

Vale ressaltar que a cozinha criativa autoral é explorada e desenvolvida no último semestre do curso, onde se coloca em prática tudo que se aprendeu sobre sazonalidade, aproveitamento integral de alimentos, cozinha restritiva, tendências na gastronomia, fusões entre culinárias e muitos outros temas relevantes e necessários para o desenvolvimento de uma identidade própria. A disciplina que abarca estas temáticas e prevê parte a criação de pratos mais elaborados é a disciplina de "Cozinha Contemporânea" (UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS, 2011).

Sabe-se que, assim como desenvolver a criatividade, saber empratar é um diferencial na formação de gastrônomos. O empratamento é elemento muito importante na criação de um prato, não é uma habilidade fácil, exige técnica e treino, além de criatividade. Todos os gastrônomos podem contar uma história por meio da comida, surpreender e emocionar quem degusta um menu, mas, aprender a criar com técnica, emoção e assertividade é algo que pode levar um tempo e que necessita de treino. A inspiração para as criações pode vir de inúmeros lugares diferentes, é um "percurso impregnado da cultura daqueles sujeitos responsáveis pela criação do projeto gastronômico" (Lunardelli, 2017, p. 71). É necessário que o gastrônomo "saia do cotidiano e entre no tempo do sensível, isto é, entre em contato com lembranças de sabores, de cores, de cheiros, de sensações, para traduzir isso sem pincéis, tintas, barro ou metal, e, sim, com carnes, verduras, legumes e frutas" (Lunardelli, 2017, p. 23).

Dependendo da decisão que se toma durante o processo de criação, os sentidos e formas de percepção das características sensoriais dos preparos são influenciados de diferentes maneiras, no momento da degustação e da experiência com o prato. Por este motivo é importante aprender a empratar de forma profissional, levando em conta inspirações e referências artísticas aliadas ao fazer gastronômico.

Os processos de criação são muito particulares de cada um. Pensar no processo de criação e no empratamento é, portanto, levar em conta a técnica culinária em conjunto da percepção de sensações e da memória (afetiva, ou não). Para isso, durante o Laboratório de Criação e a escrita deste trabalho, pretendeu-se utilizar um fazer artístico munido de teorias, técnicas e inspirações das Artes Visuais e do Design.

Em um Curso Superior de Gastronomia, como o da UFPel, mais especificamente em uma aula prática, o processo de criar um prato é adaptado com base nas demandas do docente para o discente, dos objetivos daquela aula e do tempo disponível para aquela criação (se a criação será planejada e executada durante a aula, se a entrega da Ficha Técnica será realizada com uma semana de antecedência à aula, ou se será uma avaliação de final de semestre, garantindo bastante tempo para seu planejamento).

As bases da Linguagem Visual, próprias das Artes Visuais, e as técnicas ou metodologias de criação, como o *Design Thinking*, podem ser soluções rápidas e eficazes para tal tarefa. Foram estas que moldaram o escopo do plano de aulas. Entretanto, é preciso ter em mente que, apesar do gastrônomo se empenhar para criar um prato que faz sentido para ele, e que pode ser facilmente lido e compreendido por quem o degusta, nem sempre isso ocorrerá de fato, já que é necessário o mínimo alfabetismo visual por parte do comensal.

O PLANEJAMENTO DA AÇÃO E OS ENCONTROS

O Laboratório de Criação em Gastronomia se configura como uma ação prática didático-pedagógica. A ação ocorreu no Laboratório de Aulas-Show do Curso de Gastronomia, da Faculdade de Nutrição, da UFPel. O objetivo geral do Laboratório era voltado a fazer com que os participantes pudessem experimentar a construção de um processo criativo autoral de técnicas de composição, empratamento e fotografia, para ser aplicado no cotidiano da sala de aula ou de uma cozinha profissional, servindo como meio para treinamento e qualificação profissional dos participantes.

O curso teve a finalidade de agilizar o processo criativo no Laboratório-Cozinha e, ao produzir o plano de aulas, buscou-se perpassar todo o processo criativo, desde a concepção da ideia, do empratamento, bem como pensar em sensações que determinadas escolhas de texturas, cores e ingredientes poderiam gerar no momento da degustação. Além disso, o produto da pesquisa serve como um acervo básico de referências artísticas e gastronômicas, teóricas e práticas, para que sejam aplicadas em criações individuais.

Foram utilizados inúmeros recursos metodológicos: documentário, apresentação de slides de maneira expositiva oral-dialogada, prática ao ar livre, interação em fórum online, e outras. Os participantes aprenderam os conteúdos aplicando-os na prática, em uma entrega realizada ao final de cada encontro, desenvolvendo as etapas da criação de seu prato. O planejamento do Laboratório se deu inicialmente elencando temáticas julgadas relevantes para se desenvolver um processo de criação de um prato.

Além dos encontros presenciais, também foi disponibilizado um ambiente virtual no E-Projetos da UFPel, onde foram anexados os links, os arquivos e a apresentação de cada encontro. Além disso, este ambiente foi importante para que cada participante pudesse colocar sua entrega, que compunha o portfólio de seu processo criativo. De forma expositiva, as

oficinas abordaram tópicos relevantes para capacitar os participantes e estimular que buscassem suas próprias referências, além de guiar seus processos criativos.

Agora serão apresentados cada um dos encontros, relatando os tópicos e conteúdos abordados em cada um deles.

- **Encontro 1:** Durante o primeiro encontro ocorreu a apresentação da equipe (ministrante, orientadoras e monitora), a apresentação dos objetivos do curso e sua vinculação com a Especialização em Artes. Cada participante pôde se apresentar e falar sobre seus interesses, que o motivava a estar ali. Na sequência, foram convidados a assistir um documentário sobre Arte e Gastronomia para ambientar o curso (Achatz, 2016). Em seguida foi apresentado o plano de aulas, e como atividade final foi proposto que cada um desenvolvesse um Exercício de Criação, esboçando ideias iniciais de criatividade de pratos que cada um já possuía consigo.
- **Encontro 2:** No segundo encontro do curso, a apresentação foi guiada pela exposição do conceito de transdisciplinaridade, abordou-se ainda a relação e importância da intersecção entre Arte, Ciência e Educação, adentrando, especificamente, nas possibilidades existentes da conexão Gastronomia-Arte. Foi apresentado o conceito de *Design Thinking* e a relação de sua metodologia com a criação em Gastronomia proposta neste curso. A atividade proposta foi a construção de uma Lista de Referências (Figura 1), elencando os principais temas que inspiram o participante.

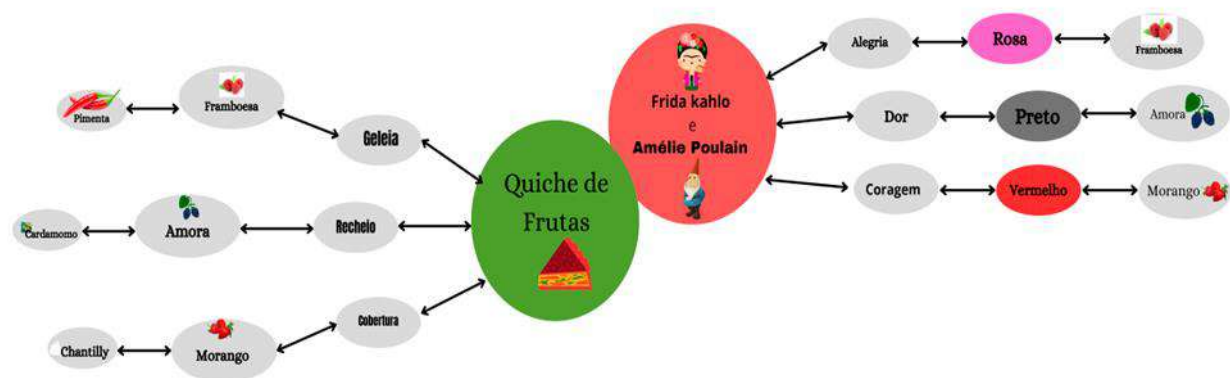
Figura 1. Referências pessoais de um participante do "Laboratório de Criação em Gastronomia", 2023.



Fonte: Acervo pessoal cedido aos autores, 2023.

- **Encontro 3:** A partir do terceiro encontro começam a ser abordados conhecimentos próprios das Artes Visuais e do Design. Apresenta-se o círculo cromático, a teoria de cores e a psicologia das cores. Mais adiante apresentou-se a importância da cor para a Gastronomia e em seguida a relação das cores com a sazonalidade. Para finalizar, discorreu-se acerca do que se entende por processo criativo e criatividade. A atividade

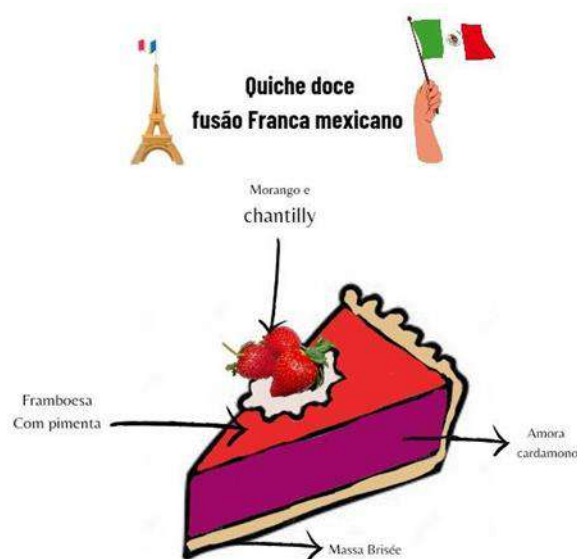
Figura 3. Mind Map de um participante do "Laboratório de Criação em Gastronomia", 2023.



Fonte: Acervo pessoal cedido aos autores, 2023.

- Encontro 5:** No quinto encontro, que marcou a metade do Laboratório, estudou-se a relação da gastronomia com a performance. Foi abordado o que se entende por semiótica da degustação: os participantes viram o papel dos símbolos e das referências na recepção de mensagens visuais, e como a estética é importante para a experiência do gosto. Apresentou-se a relação da Arte com as criações e a importância das autorias nas receitas. Foi explicado o conceito de *Eating Design* e a importância da composição para a experiência com o prato. Estas técnicas de composição abordaram algumas técnicas de empratamento e apresentação, como a regra dos terços e os elementos da linguagem visual. Finalizando este encontro, os participantes aprenderam a importância dos desenhos dos pratos para o empratamento. A atividade proposta foi justamente a construção deste desenho, um *Croqui* (Figura 4), que contivesse todos os elementos (técnicas ou preparos) enumerados na etapa anterior.

Figura 4. Croqui de um participante do "Laboratório de Criação em Gastronomia", 2023.



Fonte: Acervo pessoal cedido aos autores, 2023

- Encontro 6:** Na sexta aula do curso foram abordadas, de forma breve, noções básicas de fotografia: a importância da luz, os tipos de luz, a influência da temperatura, a anatomia da câmera digital, alguns equipamentos necessários para a fotografia, fotometragem, técnicas de enquadramento, técnicas de planos, técnicas de ângulos, técnicas de luz e de composição de imagens, algumas técnicas avançadas de fotografia, como o *still* e o *splash*, e ensinou-se a utilizar o modo *Pro* do celular para fotografar. Discorreu-se sobre a importância da construção de uma narrativa, tanto para a construção de menus, quanto para um ensaio de fotos. Para finalizar, salientou-se a importância da construção de uma Ficha Técnica, contendo as quantidades e custos dos ingredientes utilizados. A atividade proposta foi a construção da Ficha Técnica (Figura 5) do seu prato.

Figura 5. Ficha Técnica de um participante do "Laboratório de Criação em Gastronomia", 2023.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE RIO DE JANEIRO		Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia		UNIVERSIDADE FEDERAL DE RIO DE JANEIRO			
FICHA TÉCNICA							
Nome do Prato: Quiche de frutas				Tempo de Preparo: 4 horas			
Número de Porções: 12 pedaços				Categoria: doce			
Data: outubro de 2023							
Insumos	Qtde	Un	FC	Qtde Corrigida	Medida caseira	Preço Unitário	Custo
Farinha de trigo	240	g	1	240	1Xix	5,91	1,41
Água gelada	17,5	g	1	17,5	3 1/2 Co	1,5	0,02
Manteiga sem sal	150	g	1	150	3/4 Xic	9,39	1,4
Açúcar refinado	20	g	1	20	4 Co	5,19	0,1
Ovos	65	g	1,2	97,5	1 un grande	11,61	0,75
Pimenta dedo de moça	10	g	1	10	1 un média	5,29	0,44
Amora fresca	200	g	2,11	422	1Xic	23,99	4,7
Cardamomo	3	g	1	3	6 un	39,80	0,11
Framboesa fresca	150	g	1,12	168	1Xic	50,00	7,5
Morango fresco	60	g	1,12	67,2	1/2 Xic	22,00	1,32
Creme de leite fresco	500	g	1	500	2 Xic	27,00	13,5
Açúcar cristal	250	g	1	250	2 1/4 Xic	4,22	1,05
						Valor dos Insumos	32,3
						Valor por Porção	2,69
MODO DE PREPARO							
<p>Massa Sucriée</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Peneirar a farinha e o açúcar. 2. Cortar a manteiga gelada em cubos e acrescentar sobre a farinha e o açúcar, misturar um pouco para que os pedacinhos de manteiga não grudem uns nos outros. Incorporar até que se forme um farelo. 3. Acrescentar o ovo e amassar com delicadeza até formar uma massa uniforme. Adicionar a água só se for necessário. 4. Fazer uma bola com a massa, embrulhar em plástico filme e deixar descansar na geladeira no mínimo 1h. <p>Mousse de Amora</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Bater as claras com açúcar refinado até o ponto de neve. Reservar. 2. Triturar as amoras e o cardamomo e acrescentar ao creme de leite fresco. 3. Misturar delicadamente as claras em neve com o creme anterior. 4. Deixar descansar na geladeira até a montagem. <p>Geleia de Framboesa</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Picar a pimenta dedo de moça em brunoise. Reservar. 2. Acrescentar numa panela as Framboesas, o açúcar cristal e a pimenta. 3. Deixar por 30 minutos em fogo médio até ficar cremoso, mexendo de vez em quando. 4. Deixar descansar na geladeira até a montagem. <p>Montagem do prato</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Abrir a massa sucriée até atingir uma espessura fina, cerca de 5mm, colocar numa forma redonda. 2. Perfurar a massa com um garfo e levar a massa ao forno médio por 30 minutos, ou até que a massa fique dourada. 3. Deixar a massa esfriar. 4. Acrescentar uma camada de mousse na massa, e outra camada da geleia. 5. Deixe descansar na geladeira por 20 minutos. 6. Higienizar os morangos, cortar cada um em quatro e decorar a quiche. Servir gelada. 							

Fonte: Acervo pessoal cedido aos autores, 2023.

- **Encontro 7:** Durante o sétimo encontro foi abordado o *Food Styling*, sua conceituação, a área de atuação nesta profissão, como organizar a equipe de trabalho, qual o kit de trabalho necessário, como fazer a pré-produção e montar o cenário para as fotografias. Foram mostrados exemplos de como construir portfólios online, colocando seu trabalho organizado em um site. Os participantes também aprenderam a construir um mini estúdio para realizar fotos de pratos em casa. A atividade prática deste encontro foi a aplicação das principais técnicas fotográficas vistas no encontro anterior, por meio de uma Prática de Campo ao ar livre.
- **Encontro 8:** No encontro de número oito, os participantes cozinharam o prato que haviam planejado. Alguns optaram por cozinhar na sua própria casa e outros no auditório de Aulas-Show. A atividade proposta foi a captura de uma foto do seu prato (Figura 6), se possível aplicando alguma técnica fotográfica aprendida anteriormente.

Figura 6. Fotografia do prato de um participante do "Laboratório de Criação em Gastronomia", 2023.



Fonte: Acervo pessoal cedido aos autores, 2023.

- **Encontro 9:** No último encontro teórico (aula nove), os participantes aprenderam conhecimentos básicos de edição e tratamento de imagens por meio dos aplicativos *Lightroom* e *Snapseed*, ambos para celular. Também foram mostradas algumas dicas para deixar o perfil nas redes sociais mais atrativo, passando estratégias de marketing para gerar posts e planejamento de conteúdo. Por fim, os participantes aprenderam algumas técnicas para despertar a criatividade, além de uma série de indicações de aplicativos que auxiliam neste processo de divulgação de sua marca online. A atividade proposta foi a edição da fotografia do prato, obtido no encontro anterior.

- **Encontro 10:** Para encerrar o curso, durante o décimo encontro aconteceu uma reunião no auditório para um piquenique, compartilhando um prato com os participantes. Além disso, cada um deles respondeu um questionário para que pudessem colocar o que julgaram ser positivo e negativo no decorrer do curso, a fim de melhorar este projeto piloto e sugerir uma nova versão.

O RETORNO DOS PARTICIPANTES

Percebeu-se que cada participante conseguiu aplicar, de seu modo, as teorias aprendidas durante os encontros do Laboratório: ficou evidente nos pratos dos participantes o contraste entre as cores dos ingredientes com as cores do prato, a preocupação em trazer elementos em número ímpar (que agrada aos olhos), a preocupação com contraste e harmonia de sabores, a inspiração em temas muito particulares de cada um e a diversidade de texturas e sabores.

Também foi possível perceber que, em alguns casos, houve a necessidade de adaptação de alguns ingredientes ou até mesmo da montagem do prato, por conta da falta do ingrediente ou do prato escolhido. Este desafio é muito comum no cotidiano da cozinha e o gastrônomo precisa ser ágil e criativo na substituição de algo que não está disponível conforme foi planejado.

No final do Laboratório de Criação os participantes preencheram um questionário, por meio do qual foi possível identificar pontos de melhoria no plano de aulas, para além das conversas durante os encontros. A primeira delas diz respeito a quais foram os principais interesses que motivou cada participante a se inscrever e participar do Laboratório, e as respostas estão resumidas e esboçadas no gráfico a seguir (Gráfico 1).

Gráfico 1. Principais interesses dos participantes no decorrer do Laboratório, 2024.



Fonte: Elaborado pelos autores com base nas respostas dos participantes ao questionário, 2024.

A partir deste questionamento, foi possível perceber que o que mais os motivou a participar no Laboratório foi o desejo de melhorar o emplatamento, além de desenvolver uma cozinha criativa autoral, aprender sobre fotografia e ter conhecimento artístico. Com base nestas respostas é possível alinhar as expectativas dos discentes com o planejamento do conteúdo das aulas. O próximo questionamento buscou identificar o que o Laboratório mais agregou na sua formação como gastrônomo. Dentre as respostas descritivas, foi possível elaborar este gráfico (Gráfico 2) contendo as oito respostas mais recorrentes.

Gráfico 2. O que o Laboratório mais agregou na formação de cada participante, 2024.



Fonte: Elaborado pelos autores com base nas respostas dos participantes ao questionário, 2024.

Para os participantes, aprender teoria artística para aplicar em seus trabalhos e provas foi fundamental, além de poder levar estes conhecimentos para o cotidiano da profissão e aprender a fotografar seus pratos. Os conhecimentos aprendidos estão alinhados com os objetivos traçados no Laboratório de Criação, cumprindo com o planejado.

Para além dos dois questionamentos que objetivavam identificar se os objetivos e temáticas estavam de acordo com o planejado, mais três perguntas foram feitas, conforme descritas a seguir.

- 1) O Laboratório mudou a maneira de pensar a criação e elaboração de pratos? A resposta mais geral deste questionamento foi que sim, que a elaboração de um prato pensado por meio da arte faz com ele possa transmitir uma história, uma cultura, e transformar o ato de comer em uma experiência mais ampla, pensando em todo o processo de montagem e elaboração de um prato. Isso mostra que este curso experimental tem o potencial de fazer com que cada gastrônomo em formação consiga se expressar de maneira mais assertiva, necessitando seu aperfeiçoamento.
- 2) Qual foi o conhecimento aprendido que mais agregou na sua formação? A maioria dos participantes respondeu que o Laboratório o fez pensar e analisar o que está por trás de um simples prato, que isso não é algo que acontece com frequência nas disciplinas práticas do curso. O segundo ponto destacado por eles foi que a mensagem que pretendiam passar com o prato foi pensada com base em sua essência pessoal e em suas experiências, e, para isso, o uso da arte foi muito necessário neste processo de

criação. Isso nos mostra que as Artes Visuais e o Design têm muito a contribuir com a Gastronomia, por meio da transposição de suas teorias.

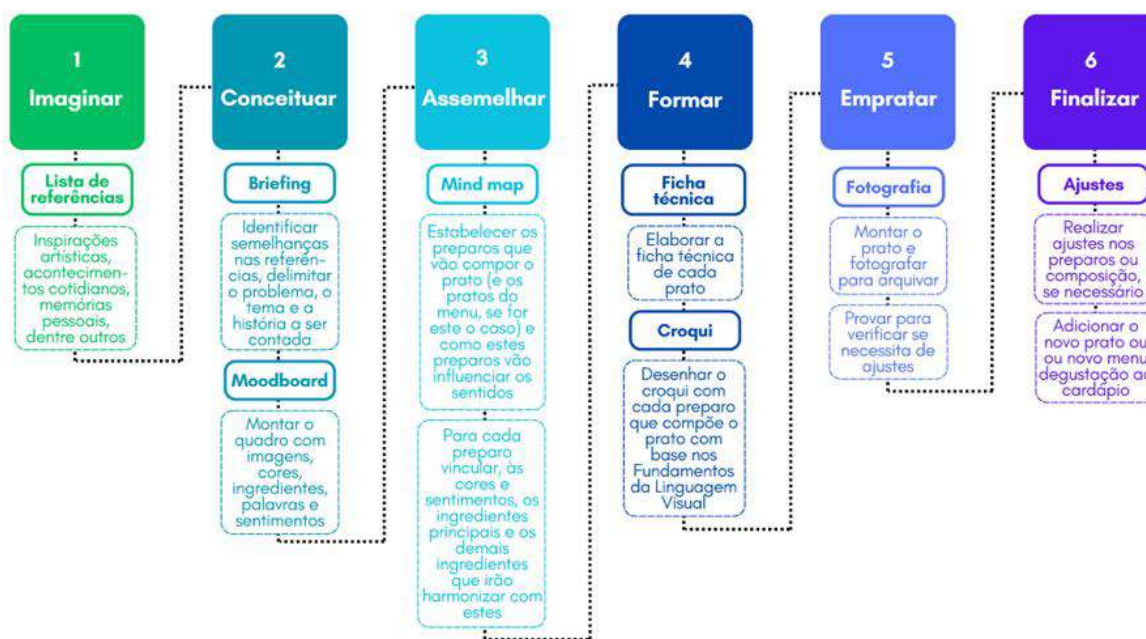
- 3) O que você modificaria nos encontros? A maioria deles respondeu que os encontros poderiam ter mais momentos de trocas e conversas em grupo e solicitaram que as atividades propostas para criação fossem feitas em aula, para trocar ideias entre os participantes. Além disso, comentaram que é preciso focar mais no emplatamento, com estudo de diferentes texturas e técnicas, e ter mais aulas práticas na cozinha, para aplicar os conhecimentos aprendidos. Por fim, solicitaram que fosse abordada com mais profundidade a aula de fotografia. Estas mudanças serão apresentadas mais adiante neste estudo.

REFLEXÕES ACERCA DA EXPERIÊNCIA

Após ministrar o Laboratório, analisar as entregas dos participantes e refletir acerca de suas respostas ao formulário, os autores perceberam que alguns temas que não foram abordados com profundidade durante os encontros são fundamentais para a efetividade do curso. Com esta análise, foi possível pesquisar e escrever sobre temas que são tão importantes para a criação de pratos, composição visual, emplatamento e experiência do comensal com o prato.

A Metodologia para Criação de Pratos utilizada durante a ação, por meio das entregas que compõem seu processo criativo, foi satisfatória e serviu para que os participantes pudessem visualizar suas criações e pensar nelas de forma harmoniosa, estética e estésica. Por meio dessas entregas foi possível elaborar um esquema que engloba o passo a passo da metodologia de criação proposta no estudo (Figura 7).

Figura 7. Esquema representativo da Metodologia para Criação de Pratos ou de menus degustação, 2024.



Fonte: Elaborado pelos autores, 2024.

O projeto piloto do Laboratório de Criação em Gastronomia serviu para que seja montada uma Disciplina Optativa para o Curso de Gastronomia da UFPel, o que vai agregar ainda mais conhecimento na vivência acadêmica dos graduandos e servirá para a capacitação de quem tem interesse na área de Arte aplicada à Gastronomia, Processos de criação e/ou Empratamento. Percebeu-se que a proposta foi bem aceita e que poderá funcionar melhor em um modelo maior, adicionando os 8 encontros que faltam para que se adeque às 18 semanas de um semestre regular da UFPel.

Para isso, foi fundamental analisar a ação em um momento posterior, após o retorno dos participantes, para que fosse possível sugerir as seguintes mudanças no plano de aulas: *i)* É possível dividir a oficina de Fotografia em parte I e II, para explorar melhor estes conhecimentos. Já se tem 2 aulas; *ii)* Na etapa inicial da formação devem ser abordados os conhecimentos de Fundamentos da Linguagem Visual, que são de extrema importância para criação e capacitação profissional, e serão divididos em duas aulas. Já se tem 4 aulas com estas modificações; e, *iii)* Devem ser acrescentadas 3 aulas práticas no Laboratório-Cozinha (no planejamento anterior era compreendida somente 1), bem como 3 apresentações para a turma, compreendendo o compartilhamento de suas criações desenvolvidas em cada uma destas aulas práticas, para que os participantes interajam e trabalhem em conjunto e possam conhecer os processos criativos dos colegas. É sugerida uma criação e apresentação em grupo, uma em dupla e uma individual. Neste planejamento, já são contabilizados mais 6 encontros, somando até o momento um total de 10 aulas.

Os Fundamentos da Linguagem Visual não foram abordados na edição piloto, mas foram o foco da Monografia do autor, justamente por conta do retorno dos participantes e da percepção desta lacuna, tanto no Curso de Gastronomia, quanto no Laboratório.

A título de conhecimento e contextualização, Fundamentos da Linguagem Visual, nesta pesquisa, são entendidos como: o que é visualidade; níveis de expressão em leitura e interpretação de mensagens visuais; elementos da linguagem visual (ponto, linha, forma, tom, textura, escala, direção, movimento e dimensão, cor [cor aditiva e subtrativa, propriedades físicas da cor, percepção da cor, círculo cromático, significado psicológico das cores, cor e sazonalidade]); Leis da *Gestalt*; e, por fim, técnicas de composição visual.

Além das mudanças, os demais 8 encontros buscam seguir o planejamento já existente na edição piloto, abordando temáticas dos encontros 1, 2, 3, 4, 5, 7, 9 e 10, totalizando assim 18 aulas. Além disso, no decorrer das aulas estão previstas as 5 entregas que compõem o processo criativo individual, que chamamos aqui de "Metodologia para Criação de Pratos": lista de referências, *moodboard*, *mind map*, ficha técnica e croqui.

Analisando a ação em um momento posterior, após o retorno dos participantes, é possível inferir que a proposta foi bem aceita e que poderá funcionar melhor em um modelo maior. Vale ressaltar que conhecimentos de criação e empratamento são muito importantes em uma formação de nível superior em Gastronomia, contribuindo para o desenvolvimento de profissionais mais completos e inovadores, e, para isso, pode-se aplicar esta ideia piloto, com as devidas modificações, no formato de uma disciplina optativa de 18 semanas.

CONCLUSÃO

A metodologia da pesquisa-ação, que prevê a participação ativa e reflexiva do pesquisador para com os participantes, se demonstrou eficaz no contexto do Laboratório de Criação em Gastronomia. Essa abordagem permitiu a construção do conhecimento de forma conjunta, além de promover mudanças significativas no conhecimento e habilidades gastronômicas e artísticas dos participantes.

A transdisciplinaridade, por sua vez, enriqueceu o processo de criação ao integrar saberes das Artes Visuais e do *Design* neste processo, resultando em uma abordagem inovadora. A colaboração entre essas disciplinas possibilitou a criação de pratos estéticos e estésicos, o que evidenciou a potência que estas áreas trazem consigo e a importância de integrar estes conhecimentos na Gastronomia.

O Laboratório de Criação em Gastronomia serviu como um modelo educacional dinâmico e reflexivo, é uma proposta viável e relevante, já que utiliza práticas didático-pedagógicas que estimulam a criatividade e a inovação em conjunto de outras áreas do saber. Por fim, a criação de uma Disciplina Optativa com esta temática para o Curso de Gastronomia da UFPel se mostra como um caminho promissor, já que poderá capacitar profissionais com uma maior capacidade de criação de pratos e de menus, garantindo uma formação diversificada e o desenvolvimento da criatividade dos discentes.

REFERÊNCIAS

- ACHATZ, Grant (temporada 2, episódio 1). **Chefs Table** [Série Documental]. Direção: Brian McGinn. Produção: Los Gatos. Califórnia, Estados Unidos: Netflix, 2016. Online (80 minutos). Disponível em: Acesso em: 03 ago. 2024.
- ALENCAR, Eunice Maria Lima Soriano de; FLEITH, Denize de Souza. Contribuições teóricas recentes ao estudo da criatividade. **Psicologia: Teoria e Pesquisa**, Brasília, 2003. p. 1-8.
- ALVARENGA, Augusta Thereza; PHILIPPI, Junior Arlindo; SOMMERMAN, Américo; ALVAREZ, Aparecida Magali de Souza; FERNANDEZ, Valdir. Histórico, fundamentos filosóficos e teórico-metodológicos da interdisciplinaridade. In: PHILIPPI JR, Arlindo; SILVA NETO, Antônio (Orgs.) **Interdisciplinaridade em ciência, tecnologia e inovação**. São Paulo/Brasília: CAPES/Manole, 2011.
- BORGES, Rangel Carraro Toledo. **Linguagem Visual em Empratamentos: Considerações de Arte e Design em Processos de Criação na Gastronomia**. 2024. Monografia (Especialização em Artes) - Programa de Pós-Graduação em Artes, Centro de Artes, Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, 2024. 151 f.
- CHIZZOTTI, Antonio. **Pesquisa qualitativa em Ciências Humanas e Sociais**. 6 ed. – Petrópolis, RJ: Vozes, 2014.
- COUTO, Rita Maria de Souza. Fragmentação do conhecimento ou interdisciplinaridade: ainda um dilema contemporâneo?. **Revista FAAC**, Bauru, v. 1, n. 1, p. 11-19, 2011.

FONSECA, João José Saraiva da. **Metodologia da pesquisa científica**. Fortaleza: UEC, 2002.

LUNARDELLI, Tatiana. **Redes Comunicacionais na Gastronomia: os processos criativos dos chefs de cozinha**. 2017. Tese (Doutorado em Comunicação e Semiótica) – Programa de Pós-Graduação em Comunicação e Semiótica, Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, São Paulo, 2017. 168p.

NICOLESCU, Basarab. **O manifesto da transdisciplinaridade**. São Paulo: Trion, 1999.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS. **Projeto Pedagógico do Curso de Tecnologia em Gastronomia**. Pelotas: Faculdade de Nutrição, Departamento de Nutrição, UFPel, 2011. 96p.

THIOLLENT, Michel. **Metodologia da pesquisa-ação**. 8. ed. São Paulo: Cortez, 1998.

Gastronomia e cultura do estado do Paraná: do Barreado à Carne de Onça

*Gastronomy and culture of the Paraná State: from Barreado to
Carne de Onça*

*Gastronomía y cultura del estado de Paraná: de Barreado a Carne
de Onça*

DOI: <https://doi.org/10.70051/mangt.v4i2.62600>

Cláudia Helena Degáspari | chdegaspari@gmail.com

<https://orcid.org/0000-0002-2451-4677>

Pesquisadora independente



Recebimento do artigo: 25-setembro-2024

Aceite: 25-novembro-2024

DEGÁSPARI, C. H. Gastronomia e cultura do estado do Paraná: do Barreado à
Carne de Onça. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. ISSN 2763-9029.
Rio de Janeiro, v. 4, n.2, p. 264-280, dez. 2024.

RESUMO

Este relato procurou demonstrar a importância da valorização da gastronomia sob o ponto de vista socioeconômico e cultural através da descrição histórica e técnica de dois preparos típicos do estado do Paraná elaborados à base de carne bovina: o Barreado e a Carne de Onça. O Barreado foi reconhecido pelo Instituto Nacional da Propriedade Industrial como um produto distinto, recebendo o Selo de Indicação de Procedência - Barreado do Litoral do Paraná, sendo preparado com carne bovina e demais condimentos numa panela selada/barreada com farinha de mandioca, obedecendo uma sequência de elaboração e finalização que envolvem conhecimentos técnicos e culturais diferenciados. Já a Carne de Onça é um prato preparado a partir de carne crua com diversos condimentos e servida numa broa escura de centeio, tendo sido classificado como um dos 10 melhores pratos de carne crua no mundo. Ambos os preparos estão contribuindo para preservação e manutenção da cultura e memória do povo paranaense, bem como permitindo a valorização de produtos simples e genuínos das regiões envolvidas, beneficiando pequenos negócios e produtores, além do segmento turístico.

Palavras-chaves: Gastronomia; Barreado; Carne de onça; Gastronomia paranaense; História da alimentação.

ABSTRACT

This report aimed to demonstrate the importance of valuing gastronomy from a socioeconomic and cultural perspective through the historical and technical description of two traditional dishes from the state of Paraná made with beef: Barreado and Carne de Onça. Barreado was recognized by the National Institute of Industrial Property as a distinct product, receiving the Seal of Indication of Origin - Barreado from the Coast of Paraná, is prepared with beef and other condiments in a sealed pan/barreado with cassava flour, obeying a sequence of steps and finalization that involve differentiated technical and cultural knowledge. Carne de Onça, on the other hand, is a dish prepared from raw meat with various condiments and served on a dark rye bread, having been classified as one of the 10 best raw meat dishes in the world. Both dishes are contributing to the preservation and maintenance of the culture and memory of the people of Paraná, as well as allowing the appreciation of simple and genuine products from the regions involved, benefiting small businesses and producers, in addition to the tourist segment.

Keywords: Gastronomy; Barreado; Carne de onça; Paraná gastronomy; Food history.

RESUMEN

Este relato buscó demostrar la importancia de la valorización de la gastronomía desde una perspectiva socioeconómica y cultural a través de la descripción histórica y técnica de dos preparaciones típicas del estado de Paraná elaboradas a base de carne de res: el Barreado y la Carne de Onça. Barreado fue reconocido por el Instituto Nacional de Propiedad Industrial como un producto distinto, recibiendo el Sello de Indicación de Origen - Barreado de la Costa de Paraná, siendo preparado con carne de res y otros condimentos en una sartén sellada/barreado con harina de yuca, obedeciendo una secuencia de elaboración y finalización que involucran conocimientos técnicos y culturales diferenciados. La Carne de Onça, por su parte, es un plato

elaborado a partir de carne cruda con diversos condimentos y servido sobre un pan de centeno negro, habiendo sido catalogado como uno de los 10 mejores platos de carne cruda del mundo. Ambos platos están contribuyendo para la preservación y mantenimiento de la cultura y la memoria de los paranaenses, además de permitir la apreciación de productos sencillos y genuinos de las regiones involucradas, beneficiando a pequeños empresarios y productores, además del segmento turístico.

Palabras claves: Gastronomía; Barreado; Carne de onça; Gastronomía paranaense; Historia de la comida.

INTRODUÇÃO

O preparo e consumo de uma iguaria é mais do que algo a ser degustado, é a construção de um alimento-memória, capaz de conectar o indivíduo a um passado valorizado ou que se deseja recuperar (Santos, 2005). Associado a isso, de acordo com a Organização Mundial do Turismo (UNWTO¹), entidade ligada às Nações Unidas, a definição de turismo sustentável é pautada em três pilares (UNEP e WTO, 2005, p. 11):

- Fazer uso otimizado dos recursos ambientais que constituem um elemento-chave no desenvolvimento do turismo, mantendo processos ecológicos essenciais e ajudando a conservar os recursos naturais e a biodiversidade;
- Respeitar a autenticidade sociocultural das comunidades anfitriãs, conservar as suas construções e viver o patrimônio cultural e os valores tradicionais, e contribuir para a interculturalidade compreensão e tolerância;
- Garantir operações econômicas viáveis e de longo prazo, proporcionando benefícios socioeconômicos a todas as partes interessadas que sejam distribuídas de forma justa, incluindo emprego estável e oportunidades de geração de renda e serviços sociais para as comunidades anfitriãs, e contribuindo para a redução da pobreza.

Sendo assim, destaca-se que a valorização da gastronomia local e do patrimônio cultural, incentiva o desenvolvimento sustentável, mesmo em baixa estação turística (turismo gastronômico), gerando oportunidades de empregos e capacitação, suprimindo a necessidade de recursos humanos para atender com excelência no ramo da hospitalidade bem como no cultivo de produtos agrícolas regionais (Ferro, 2013).

Um outro ponto importante a ser destacado é a recomendação da Organização Mundial da Saúde (OMS) para que os governos formulem e atualizem periodicamente diretrizes nacionais sobre alimentação e nutrição, levando em conta mudanças nos hábitos alimentares e nas condições de saúde da população e o progresso no conhecimento científico. Desse modo, é nesse cenário que surge o Guia Alimentar para a População Brasileira que, dentre diversas diretrizes, classifica os alimentos em quatro categorias, definidas de acordo com o tipo de processamento empregado na sua produção: alimentos *in natura* ou

¹ Sigla oficial da United Nations World Tourism Organization.

minimamente processados; produtos para temperar: óleos, gorduras, sal e açúcar; alimentos processados e alimentos ultraprocessados (Brasil, 2014, p. 25-26).

Dentre as diversas orientações, o Guia enfatiza que tanto no Brasil quanto em muitos outros países, a população mais jovem está optando cada vez mais pelo consumo de alimentos ultraprocessados pela praticidade e rapidez, em detrimento aos alimentos *in natura* ou minimamente processados e/ou alimentos processados, que seriam mais adequados e saudáveis. De acordo com estas diretrizes técnicas, a manufatura, distribuição e comercialização de alimentos ultraprocessados são potencialmente danosas para o ambiente, bem como na divisão social das riquezas e autonomia dos agricultores. A geração de oportunidades de trabalho e renda, a proteção dos recursos naturais e da biodiversidade fica ameaçada, afetando a sustentabilidade do planeta e a produção de alimentos seguros e saudáveis (Brasil, 2014, p. 113).

Com base nestes conceitos e preceitos, este relato busca demonstrar que tanto o Barreado quanto a Carne de Onça enquadram-se como preparações que se utilizam de alimentos minimamente processados e um único alimento processado (o bacon no Barreado), promovendo a transmissão das habilidades e interculturalidade culinárias entre gerações, bem como com as atividades ligadas ao turismo, trazendo benefícios socioeconômicos, através de sistemas alimentares saudáveis que se integram aos meios social e ambiental e que passaram ser consumidos por todas as faixas socioeconômicas.

Assim, o objetivo é trazer ao conhecimento científico, acadêmico e ao público em geral estes dois preparos típicos do Paraná surgidos da gastronomia simples e popular e que se tornaram símbolos turísticos do estado. A abordagem se transcorrerá na forma de um circuito turístico começando pela experiência do Barreado, passando pela Serra do Mar, chegando em Curitiba e provando a tal Carne de Onça.

CONHECENDO O BARREADO

Muitos turistas são atraídos para Curitiba devido a um passeio de trem pela Serra do Mar, que liga a capital paranaense ao porto de Paranaguá. Partindo de Curitiba, o trajeto turístico leva cerca de 4 horas, repleto de belas vistas em meio à mata atlântica e termina na cidade de Morretes, onde os turistas podem degustar um prato típico denominado Barreado (Serra Verde Express, 2022).

Esta iguaria é feita à base de carne bovina de segunda, cozida lentamente com diversos condimentos, utilizando tradicionalmente uma panela de barro hermeticamente fechada com goma de farinha de mandioca, técnica essa denominada de “barrear” a panela, que batizou o prato (Figura 1). Porém, as características sensoriais mais marcantes são a textura e a apresentação da carne, praticamente desmanchando, que é servida com farinha de mandioca e banana, configurando-se como um prato diferenciado, tanto no seu preparo como no seu sabor, sendo um símbolo de festa e fartura para as comunidades do litoral paranaense, extrapolando o âmbito doméstico e alcançando a esfera comercial, sendo, atualmente, servido em larga escala em restaurantes dos municípios de Antonina, Morretes e Paranaguá (Gimenes, 2011).

Figura 1. Exemplo de uma panela de Barreado lacrada/barreada com farinha de mandioca e água.



Fonte: Ferreira apud Menezes, 2022.

A origem do Barreado é controversa, sendo que uma das versões cita a influência lusitana, de acordo com a tradição originária dos Açores, devido à utilização de panelas de barro e ao longo cozimento da carne com ingredientes (Gimenes, 2011). A outra versão, faz uma associação com o tropeirismo, mas que não se enquadra bem, pois a carne preferida por eles era o charque, pela facilidade de transporte e conservação, e não a carne crua usada no Barreado, porém, no que tange aos temperos adicionados, o cominho é um elemento essencial, que foi trazido pelos portugueses, que, juntamente com o louro, dão a identidade ao prato (Gimenes, 2011).

A comunidade de Morretes, com apoio do Sebrae, fez o pedido de registro da Indicação Geográfica (IG) no Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI), através da petição nº 870210037215 de 24 de abril de 2021, sendo que o trâmite se estendeu até 29 de novembro de 2022 e, não havendo mais pendências, foi concedido o pedido de registro e expedido o certificado de reconhecimento do nome geográfico "LITORAL DO PARANÁ" para o produto BARREADO como INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA (IP), nos termos do Artigo 22, caput e §1º, da Portaria/INPI/PR nº 04/22 (INPI, 2022b). O selo da Indicação de Procedência está exibido na Figura 2.

Figura 2. Selo de Indicação de Procedência do Barreado do Litoral do Paraná.



Fonte: INPI (2022a)

Cabe lembrar que uma Indicação Geográfica (IG) se divide em dois tipos: a Indicação de Procedência (IP) e a Denominação de Origem (DO) de acordo com a Lei nº 9279/1996, que regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial, sendo que, no seu Artigo 178, considera-se “Denominação de Origem” o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que designe produto ou serviço cujas qualidades ou características se devam exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, incluídos fatores naturais e humanos, enquanto que a “Indicação de Procedência”, de acordo com o Artigo 177, leva em consideração o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que se tenha tornado conhecido como centro de extração, produção ou fabricação de determinado produto ou de prestação de determinado serviço (Brasil, 1996). Com base nestas definições, o Barreado do Litoral do Paraná claramente se enquadra como uma Indicação de Procedência ou IP.

Com o reconhecimento da distinção do Barreado do Litoral do Paraná, o Brasil atingiu a marca de uma centena de Indicações Geográficas (IG) pelo Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI), sendo que destas 100 Indicações Geográficas brasileiras, 76 são Indicações de Procedência (IP), na qual a região é conhecida por seu produto ou serviço, e 24 são Denominações de Origem (DO), em que o produto ou serviço possui características e qualidades decorrentes de fatores naturais e humanos, sendo que o 100º registro ocorreu exatamente 20 anos depois do primeiro, que foi para os vinhos do Vale dos Vinhedos (RS), reconhecido em 2002 como IP e, entre os estados que possuem mais registros, destacam-se Minas Gerais (16), Rio Grande do Sul (13) e Paraná (12) (Agência Estadual de Notícias, 2022; INPI, 2022a; Ministério da Agricultura e Agropecuária, 2022). As IGs envolvem 64 produtos agroalimentares, 20 produtos não-agroalimentares, 15 vinhos e destilados e um serviço. Os produtos com mais Indicações Geográficas no Brasil são: 14 cafés, 12 artesanatos, 12 vinhos ou espumantes e 12 frutas (SEBRAE, 2022).

A documentação que rege a concessão da Indicação de Procedência ao Barreado do Litoral do Paraná especifica todas as características para atingir o padrão de qualidade do Barreado. Isto envolve a combinação dos ingredientes, com o modo de preparo, o tempo e ritmo de cozimento, incluindo o serviço à mesa, conforme exibido na Figura 3. A descrição do

Barreado se encontra no documento oficial do INPI, de forma resumida, é um cozido de carne de segunda, acrescido de cebola, toucinho ou bacon, cominho, folhas de louro e outros temperos. Todos os ingredientes são postos em panela de barro ou metal, com a tampa vedada com uma massa de farinha de mandioca umedecida em água (ato de barrear). O cozimento lento se dá em fogão a lenha ou a gás, entre 8 e 12 horas, sendo proibido o uso de panela de pressão. No momento da degustação acrescenta-se especificamente farinha de mandioca ao caldo quente, formando um pirão bem firme (ato de escaldar a farinha). A quantidade de farinha e do caldo podem variar de acordo com a preferência do consumidor. Deve ser servido em prato fundo, acompanhado de banana *in natura*, cachaça e pimenta vermelha (INPI, 2022b, p. 14).

Figura 3. Exemplo de um serviço de preparo do Barreado.



Fonte: Ogura apud Agência Estadual de Notícias, 2022.

Sob o ponto de vista socioeconômico, a obtenção de uma IG é importante para os pequenos negócios e produtores, pois é considerada um diferencial competitivo permitindo a valorização de um produto simples e genuíno da região (Guimarães, 2022).

O NOME CURITIBA

Dando continuidade ao relato, após se deliciar com o Barreado, o retorno para Curitiba pode ser feito pelo caminho da Graciosa, a trilha mais antiga entre Curitiba e o litoral, sendo que este caminho era usado pelos povos originários que desciam a serra em direção ao litoral e depois subiam para a coleta do pinhão (fruto do pinheiro do Paraná ou *Araucaria angustifolia*) no inverno (Rumor, 2010). Essa região de mata atlântica foi tombada pelo estado do Paraná em 1986 como Patrimônio Cultural do Estado (Governo do Estado do Paraná, 2022), tendo sido declarada Reserva da Biosfera pela Unesco em 1991, e Patrimônio Natural Mundial em 1999 (IPHAN, 2014).

O nome Curitiba tem origem guarani *kur yt yba*²: “grande quantidade de pinheiros” (Prefeitura Municipal de Curitiba, 2022). Porém, o turista vai se surpreender com a cidade antes mesmo de saber da “Carne de Onça” porque Curitiba é exótica até no nome, pois é um caso único entre os topônimos de origem guarani no Paraná, em que a vogal **y** do guarani foi mantida com som de **i**, visto que o normal foi a adaptação de **y** como **u**, ou seja, o **y** no elemento *-týba*, não foi aportuguesado como *-tuba* e *-tuva*. Resumindo, o nome Curitiba é um dos mais interessantes topônimos brasileiros (Ferreira, 1959; Rodrigues, 1995; Ulhoa, 2012).

CONHECENDO A CARNE DE ONÇA

E voltando ao roteiro turístico, depois de todo este passeio contemplativo da natureza, o turista procura por um boteco em Curitiba, a cidade com nome excêntrico, pede o cardápio e se depara com a oferta de um prato um pouco assustador, principalmente após um dia todo em meio a uma mata praticamente intocada: “*Uma porção de carne de onça? Eles comem este animal aqui?*” Trata-se de um preparo gastronômico constituído por uma fatia de broa escura de centeio, coberta com carne bovina de primeira, crua e moída, cebola branca cortada em *brunoise*, cebolinha picada, temperada com sal, pimenta do reino e regada com azeite de oliva (Figura 4). Este prato lembra três receitas da gastronomia internacional: o *Hackepeter* alemão, o *Steak Tartare* francês e o Quibe Cru ou *Kibbeh nayyeh* libanês (Meirelles, 2021; Petri, 2021). Porém, de acordo com comparações de preparos semelhantes regionais, a inspiração deste prato surgiu a partir da identidade cultural e gastronômica da cidade de Palmeira (PR): o pão no bafo, cuja receita se assemelha ao prato de origem alemã *Hackepeter* ou *Mett* (Küchengötter, 2021; Nunes, 2017). No entanto, a forma como é servida em Curitiba, é algo próprio da cidade, tanto que a Carne de Onça foi declarada Patrimônio Cultural de Natureza Imaterial de Curitiba, através da Lei nº 14.928, de 26 de setembro de 2016 (Curitiba, 2016).

Figura 4. Exemplo de uma apresentação gastronômica do prato Carne de Onça.



Fonte: Cavaleiro apud Brownw, 2022

² Este detalhe é importante para compreender o significado do selo de Indicação de Procedência proposto para as “Broas de Centeio de Curitiba” que compõe o prato da Carne de Onça.

Antes de abordar a origem deste prato, é interessante checar qual o significado de um “patrimônio cultural imaterial” (UNESCO, 2003, p. 4):

Entende-se como patrimônio cultural imaterial as práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas - junto com os instrumentos, objetos, artefatos e lugares culturais que lhes são associados - que as comunidades, os grupos e, em alguns casos, os indivíduos reconhecem como parte integrante de seu patrimônio cultural. Este patrimônio cultural imaterial, que se transmite de geração em geração, é constantemente recriado pelas comunidades e grupos em função de seu ambiente, de sua interação com a natureza e de sua história, gerando um sentimento de identidade e continuidade e contribuindo assim para promover o respeito à diversidade cultural e à criatividade humana.

No contexto histórico, a Carne de Onça tem duas versões de origem conhecidas. A mais antiga data de 1953, e se deu no saudoso bar Toca do Tatu, situado nas esquinas da Rua Marechal Floriano Peixoto com Rua XV de Novembro, no centro da cidade de Curitiba, onde a história se iniciou, através do relato feito por um de seus ex-garçons, Ronaldo Abrão ou “Ligeirinho” (Petri, 2021). O proprietário do Toca do Tatu, o senhor Christian Schmidt, também era diretor do antigo Britânia Sport Club de Curitiba e tinha o mau hábito de não pagar bonificação ao time no caso de vitória mas sim, servia uma baciada de carne crua sobre fatias de broa em seu bar, até que, numa dada ocasião, o goleiro do time, apelidado de Duia, revoltou-se com a situação e reclamou: “*Essa carne que nem onça come*”, e neste momento o prato recebeu seu nome oficial, que acabou se tornando um dos petiscos mais pedidos no Toca do Tatu (Nunes, 2017; Petri, 2021).

Por sua vez, o jornalista João J. Werzbitzki, contava que seu pai, Leonardo Werzbitzki preparava a Carne de Onça, na forma conhecida atualmente, desde a década de 50 em seu primeiro restaurante, o Embaixador. O prato acabou sendo assim batizado porque, após a degustação, o consumidor ficava com forte halitose, devido à presença da carne crua associada às cebolas frescas (Nunes, 2017). Esta segunda versão faz todo sentido, pois a cebola e o alho pertencem à família *Allium* e quando são cortados ou moídos crus, o composto sulfeto de metilalilo e outros semelhantes são liberados e, após ingeridos, esses compostos são absorvidos pela corrente sanguínea e podem causar a exalação destes aromas pela respiração e transpiração durante muitas horas (Gobor, 2022). Este odor exalado pelo hálito é popularmente denominado de “bafo de onça”.

Até 2013, este prato era servido em poucos bares da capital paranaense, normalmente apenas um dia por semana. No entanto, dois empresários da área de negócios criaram o Festival de Carne de Onça dentro de um programa da área gastronômica denominado Curitiba Honesta. A adesão foi de 33 bares atingindo a marca de cerca de 100 mil porções de Carne de Onça vendidas no evento. A partir daí, em 2014, iniciou-se a pesquisa sobre a origem da Carne de Onça e concluiu-se que, com essa receita, com esse nome, ela só existe em Curitiba, tornando-se então, Patrimônio Cultural Imaterial de Curitiba em 2016, como mencionado anteriormente (Meirelles, 2023).

O Festival de Carne de Onça que, em 2022, na sua 6ª edição, ocorreu entre 14 de setembro a 02 de outubro, com 21 estabelecimentos participantes e foi oferecido em bares e botecos populares, e também numa versão mais sofisticada, com o lançamento de uma broa escura de centeio com fermentação natural própria para Carne de Onça, harmonizada com uma

cerveja *lager*, além de mostarda e pimenta especiais (Xavier, 2022). Isso prova que um prato de origem popular pode permear por todas as classes, conforme a criatividade gastronômica.

E a carne de onça surpreendeu ao ser citada na edição de 2022 do TasteAtlas - *The World Food Atlas* (publicada em 2023), uma enciclopédia de sabores ou um atlas mundial de pratos tradicionais, preparados com ingredientes locais e restaurantes autênticos (TasteAtlas, 2023b). Já foram catalogados mais de 10.000 alimentos e bebidas, sendo que as comidas são classificadas com base nas avaliações do público do próprio TasteAtlas, com uma série de mecanismos, que reconhecem usuários reais e que ignoram opiniões ou classificações provenientes de inteligências artificiais, nacionalistas ou patriotas locais, considerando apenas usuários que o sistema reconhece como “conhecedores ou *knowledgeable*”, e eles alertam que os rankings publicados não devem ser vistos como a conclusão global final sobre alimentos, pois o objetivo é promover a excelência de comidas locais, incutir o orgulho em pratos tradicionais e despertar a curiosidade sobre pratos ainda pouco conhecidos pela população em geral (Mans, 2024).

O ranking com os 10 mais bem classificados como PRATOS DE CARNE CRUA no mundo (*10 best rated RAW MEAT DISHES in the world*) foi divulgado no dia 17 de junho de 2023 no site do TasteAtlas (TasteAtlas, 2023b). Nele, a Carne de Onça aparece na 10ª colocação, recebendo uma nota de 3.7 (as notas vão de 1 a 5), tendo concorrido com diversos outros pratos, incluindo o clássico *Steak Tartare* francês. O ranking completo encontra-se no Quadro 1:

Quadro 1. Ranking dos melhores pratos elaborados à base de carne crua no mundo.

COLOCAÇÃO	NOME DO PRATO	PAÍS	NOTA
1º	<i>Yukhoe</i>	Coreia do Sul	4.5
2º	<i>Carpaccio</i>	Itália	4.4
3º	<i>Mett ou hackepeter</i>	Alemanha	4.4
4º	<i>Steak tartare</i>	França	4.3
5º	<i>Çig köfte</i>	Turquia	4.3
6º	<i>Filet americain</i>	Bélgica	4.2
7º	<i>Carne salada</i>	Itália	4.1
8º	<i>Kibbeh nayyeh</i>	Líbano	3.8
9º	<i>Kitfo</i>	Etiópia	3.8
10º	Carne de Onça	Brasil	3.7

Fonte: TasteAtlas, 2023b

De acordo com o TasteAtlas (TasteAtlas, 2023b), o prato foi assim descrito:

A carne de onça é um prato tradicional brasileiro originário de Curitiba, onde é servido desde 1953. É também o prato oficial da cidade, uma espécie de bife tártaro feito com uma combinação de carne moída, alho, cebola, cebolinha, azeite, conhaque, pimenta em pó e páprica doce em pó. A carne moída é achatada, regada com conhaque, temperada e misturada com os demais ingredientes. Depois de pronto, a mistura resultante geralmente é moldada em um retângulo plano e é servida com pão torrado, mostarda e manteiga. O nome do prato significa “Jaguar Meat”, referindo-se a um felino brasileiro conhecido como “onça”, porque se diz que depois de comer o prato, você terá o bafo da onça, uma referência aos ingredientes picantes usados para prepará-lo.

E agora, os idealizadores do Festival da Carne de Onça de Curitiba estão pleiteando o selo de Indicação Geográfica (IG) junto ao INPI, da mesma forma que foi obtido para o Barreado do Litoral do Paraná (Meirelles, 2023). Para tanto, foi criada em 2023 a Associação Amigos da Onça (AAONÇA), que deu entrada no pedido de registro com a elaboração do Caderno de Especificações Técnicas da IP Carne de Onça de Curitiba, através da petição nº 870230102072 de 21 de novembro de 2023, sendo que o processo está nas últimas etapas de tramitação e poderá ser concedido em 2024, com a certificação do selo da Indicação de Procedência, exibido na Figura 5 (Agência SEBRAE de Notícias, 2023; INPI, 2024).

Figura 5. Selo de Indicação de Procedência proposto para a Carne de Onça de Curitiba.



Fonte: INPI, 2024.

A broa de centeio, que compõe o prato da Carne de Onça, também está em processo de registro junto ao INPI de um selo de Indicação Geográfica (IG) por iniciativa do Sindicato da Indústria de Panificação e Confeitaria no Estado do Paraná (SIPCEP), através da petição nº 870230011621 de 09 de fevereiro de 2023. O Caderno de especificações técnicas para a Indicação de Procedência das "Broas de Centeio de Curitiba" estabelece uma quantidade mínima de 40% de centeio sobre o peso da massa, mix de farinhas que pode ser de trigo integral e branco, sal e fermento natural. O processo junto ao INPI deve ser concluído ainda em 2024, e os bares e padarias de Curitiba ganharão nova projeção com a exibição do selo de Indicação de Procedência que se encontra na Figura 6 (Agência SEBRAE de Notícias, 2023; INPI, 2023; INPI, 2024).

Figura 6. Selo de Indicação de Procedência proposto para as Broas de Centeio de Curitiba.



Fonte: INPI, 2024

Durante o período crítico da pandemia do SARS-CoV-2, um dos setores que foram mais afetados foi o de Turismo. Posteriormente, com a retomada à normalidade em 2022-2023, ficou evidenciado que uma das modalidades que atraem mais visitantes aos destinos está ligada à gastronomia ou turismo gastronômico. O Brasil, de acordo com o ranking das melhores cozinhas de 2022 (*Wordl's Best Cuisines 2022*) pelo TasteAtlas encontra-se na 12ª posição (TasteAtlas, 2023a). O Quadro 2 exibe o ranking das 20 mais bem avaliadas.

Quadro 2. Ranking das 20 melhores cozinhas em 2022.

COLOCAÇÃO	PAÍS/COZINHA	NOTA
1º	Italiana	4.72
2º	Grega	4.69
3º	Espanhola	4.59
4º	Japonesa	4.59
5º	Indiana	4.54
6º	Mexicana	4.53
7º	Turca	4.52
8º	Norte-americana	4.51
9º	Francesa	4.51
10º	Peruana	4.51
11º	Chinesa	4.49
12º	Brasileira	4.49
13º	Portuguesa	4.47
14º	Polonesa	4.44
15º	Alemã	4.37
16º	Indonésia	4.37
17º	Croata	4.33
18º	Argentina	4.33
19º	Sul Coreana	4.31
20º	Vietnamita	4.31

Fonte: TasteAtlas, 2023a

Isso demonstra que a Gastronomia brasileira é respeitada e bem-conceituada no mundo, devido à sua diversidade e das técnicas de preparo, mas principalmente pelo desenvolvimento e aprimoramento técnico dos profissionais que atuam em bares, restaurantes e áreas de produção de alimentos. Deve-se sempre ter em mente que o saber-fazer de alimentos conjuga tradições e inovações tanto no domínio do privado, do familiar, quanto no domínio do público e dos estabelecimentos de restauração. A cozinha é, portanto, um espelho e um microcosmo da sociedade. Quando se faz referência ao termo cozinha, é melhor falar em COZINHAS, porque elas mudam e se transformam graças às influências e os intercâmbios entre as populações, aos novos produtos e alimentos e aos diversos tipos de matérias-primas e insumos (Santos, 2005, p.21).

CONCLUSÃO

Assim, este relato buscou trazer ao conhecimento científico, acadêmico e público em geral dois preparos típicos do Paraná surgidos da gastronomia simples e popular e que se tornaram símbolos turísticos do estado: o Barreado e a Carne de Onça, explorando ainda detalhes históricos e culturais desta região. Ressalta-se que no contexto atual da Humanidade onde se enfrenta inúmeras crises: meio ambiente, alimentar, humanitárias, sociais e

econômicas, o conceito de desenvolvimento consciente e sustentável é mais que necessário e urgente. No caso específico deste relato, pode-se verificar que uma liderança empresarial atuante, pode melhorar as condições econômicas e sociais através da geração de renda e serviços sociais numa comunidade ou população, com um viés humanitário, contribuindo para a redução da pobreza e melhoria da saúde alimentar e nutricional. Estas ações também favorecem o meio ambiente, com a manutenção de processos ecológicos essenciais e ajudando a conservar os recursos naturais e a biodiversidade, resultando num mundo melhor para a Humanidade. Neste contexto, a obtenção de IPs e DOs são importantes para os pequenos negócios e produtores, pois são diferenciais competitivos e atrativos, que despertam a curiosidade da população em geral por produtos simples, genuínos, tradicionais e pouco conhecidos de cada região. Neste ponto, o papel do Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) é fundamental, pois através do controle de preceitos e regras estabelecidos pelos próprios detentores das chancelas, o órgão pode certificar as qualidades conquistadas tecnicamente, promovendo a excelência dos produtos locais, através da percepção dos consumidores de valor e confiança transmitidos. Isso contribui para o engrandecimento e reconhecimento da Gastronomia brasileira que hoje encontra-se na 12ª posição do ranking das melhores cozinhas de 2022 pelo TasteAtlas. Esta é a ligação fundamental entre a Criatividade, o Conhecimento Técnico e Histórico, a Gastronomia, o Turismo e a Dignidade Humana.

REFERÊNCIAS

AGÊNCIA ESTADUAL DE NOTÍCIAS. Barreado é o 12º produto paranaense e o 100º do Brasil a receber Indicação Geográfica. **Secretaria de Comunicação do Governo do Estado do Paraná**. Curitiba, 2022. Disponível em: <https://www.aen.pr.gov.br/Noticia/Barreado-e-o-120-produto-paranaense-e-o-1000-do-Brasil-receber-Indicacao-Geografica>. Acesso em: 06 de dezembro de 2022.

BRASIL. Subchefia para Assuntos Jurídicos, Casa Civil, Presidência da República. **Lei nº 9279, de 14 de maio de 1996**: Regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial. Subchefia para Assuntos Jurídicos, Casa Civil, Presidência da República. Brasília, 1996. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9279.html. Acesso em 23 de junho de 2023.

AGÊNCIA SEBRAE DE NOTÍCIAS. Pedido de reconhecimento de Indicação Geográfica da Carne de Onça de Curitiba é protocolado no INPI. **Portal da Agência Sebrae de Notícias**. Curitiba, 2023. Disponível em: <https://agenciasebrae.com.br/cultura-emprededora/pedido-de-reconhecimento-de-indicacao-geografica-da-carne-de-onca-de-curitiba-e-protocolado-no-inpi/>. Acesso em: 23 de agosto de 2024.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica**. – 2. ed., 1. reimpr. – Brasília: Ministério da Saúde, 2014. 156 p. Disponível em: https://www.gov.br/saude/pt-br/assuntos/saude-brasil/publicacoes-para-promocao-a-saude/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf/view. Acesso em: 13 de janeiro de 2024.

BROWNE, Bárbara Magalhães. M. 6º Festival de Carne de Onça de Curitiba começa nesta quarta-feira. **Portal Bem Paraná**. Curitiba, 2022. Disponível em: <https://www.bemparana.com.br/publicacao/blogs/mesadividida/6o-festival-de-carne-de-onca-de-curitiba-comeca-nesta-quarta-feira/amp/>. Acesso em: 22 de junho de 2023.

CURITIBA. Câmara Municipal de Curitiba. Lei nº 14.928, de 26 de setembro de 2016. Declara a Carne de Onça, Patrimônio Cultural de Natureza Imaterial da Cidade de Curitiba. Relator: Prefeito Gustavo Bonato Fruet. 26 de setembro de 2016. **Diário Oficial do Município de Curitiba**. Curitiba, 2016. Disponível em: <https://leismunicipais.com.br/a/pr/c/curitiba/lei-ordinaria/2016/1493/14928/lei-ordinaria-n-14928-2016-declara-a-carne-de-onca-patrimonio-cultural-de-natureza-imaterial-da-cidade-de-curitiba?q=14.928>. Acesso em: 17 de agosto de 2022.

FERREIRA, Jurandy Pires. **Enciclopédia dos Municípios Brasileiros** - XXXI Volume. Rio de Janeiro: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, 1959. Disponível em: https://etnolinguistica.wdfiles.com/local--files/biblio%3Aferreira-1959-curitiba/Ferreira_1959_Curitiba_EnciclopediaMunicipiosBrasileiros.pdf. Acesso em: 11 de janeiro de 2024.

FERRO, Rafael Cunha. Gastronomia e Turismo Cultural: reflexões sobre a cultura no processo do desenvolvimento local. Contextos da Alimentação – **Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade**. São Paulo: Centro Universitário Senac, v. 2, n. 2, p. 38-56, 2013. Disponível em: https://www.researchgate.net/profile/Rafael-Ferro/publication/304251579_Gastronomia_e_Turismo_Cultural_reflexoes_sobre_a_cultura_no_processo_do_desenvolvimento_local/links/576aa4eao8aefcf135bd315f/Gastronomia-e-Turismo-Cultural-reflexoes-sobre-a-cultura-no-processo-do-desenvolvimento-local.pdf. Acesso em: 11 de janeiro de 2024.

GIMENES, Maria Henriqueta Sperandio Garcia. Barreado: sabor, história e cultura no litoral paranaense. **História: Questões & Debate**. Curitiba: Editora UFPR, n. 54, p. 159-192, jan./jun. 2011. Disponível em: <https://revistas.ufpr.br/historia/article/viewFile/25740/17195>. Acesso em: 17 de agosto de 2022.

GOBOR, Cláudia Christianne. C. Hálito de Cebola? **Jornal de Curitiba**. Curitiba, 2022. Disponível em: <https://www.jornaldecuritiba.com/2022/01/halito-de-cebola.html>. Acesso em: 17 de agosto de 2022.

GOVERNO DO ESTADO DO PARANÁ. Patrimônio Cultural – Bens Tombados – Serra do Mar. **Coordenação do Patrimônio Cultural da Secretaria da Cultura do Governo do Estado do Paraná**. Curitiba, 1986. Disponível em: <https://www.patrimoniocultural.pr.gov.br/Bem-Tombado/Serra-do-Mar>. Acesso em: 17 de agosto de 2022.

GUIMARAES, Maria Isabel Rosa. Projeto de Indicação Geográfica Barreado Litoral PR. **Portal da Comunidade Sebrae**. Curitiba, 2022. Disponível em: <https://sebraepr.com.br/comunidade/artigo/projeto-de-indicacao-geografica-barreado-litoral-pr>. Acesso em: 17 de agosto de 2022.

INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL. Com o barreado do Litoral do Paraná, Brasil chega a 100 Indicações Geográficas. **Instituto Nacional da Propriedade Industrial - INPI**. Rio de Janeiro, 2022a. Disponível em: <https://www.gov.br/inpi/pt-br/central->

[de-conteudo/noticias/com-o-barreado-do-litoral-do-parana-brasil-chega-a-100-indicacoes-geograficas](#). Acesso em: 06 de dezembro de 2022.

INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL. Concessão de registro de Indicação Geográfica para o Barreado do Litoral do Paraná. **Revista da Propriedade Industrial - RPI**. Rio de Janeiro: Instituto Nacional da Propriedade Industrial, n. 2709, p.11-27, 06 de dezembro de 2022b. Disponível em: https://pr.agenciasebrae.com.br/wp-content/uploads/sites/16/2022/12/Indicacoes_Geograficas2709.pdf Acesso em: 22 de junho de 2023.

INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL. Caderno de especificações técnicas para a Indicação de Procedência das "Broas de Centeio de Curitiba". **Revista da Propriedade Industrial - RPI**. Rio de Janeiro: Instituto Nacional da Propriedade Industrial, nº 2741, p.13-45, 18 de julho de 2023. Disponível em: http://revistas.inpi.gov.br/pdf/Indicacoes_Geograficas2741.pdf. Acesso em: 23 de agosto de 2024.

INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL. Exame de mérito à solicitação de reconhecimento da indicação geográfica (IG) "CURITIBA" para o produto Broas de centeio, na espécie indicação de procedência (IP). **Revista da Propriedade Industrial - RPI**. Rio de Janeiro: Instituto Nacional da Propriedade Industrial, nº 2801, p.07-12, 10 de setembro de 2024. Disponível em: https://revistas.inpi.gov.br/pdf/Indicacoes_Geograficas2801.pdf. Acesso em: 14 de setembro de 2024.

INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL. Solicitação de reconhecimento da Indicação Geográfica (IG) "Curitiba" para o produto Carne de Onça, na espécie Indicação de Procedência (IP). **Revista da Propriedade Industrial - RPI**. Rio de Janeiro: Instituto Nacional da Propriedade Industrial, nº 2767, p.17-33, 16 de janeiro de 2024. Disponível em: https://revistas.inpi.gov.br/pdf/Indicacoes_Geograficas2767.pdf. Acesso em: 23 de agosto de 2024.

IPHAN. [Patrimônio Mundial Cultural e Natural](#). Portal IPHAN - [Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional](#) - IPHAN. Brasília, 2014. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/44>. Acesso em: 17 de agosto de 2022.

KÜCHENGÖTTER. Rezept Hackepeter. **Portal de receitas alemãs Küchen Götter**. Hamburgo (Alemanha), 2021. Disponível em: <https://www.kuechengoetter.de/rezепte/hackepeter-3580>. Acesso em: 17 de agosto de 2022.

MANS, Matheus. 'Sou fã da culinária brasileira', diz criador do TasteAtlas, famoso por seus ranking polêmicos. **Portal Terra**. São Paulo, 2024. Disponível em: https://www.terra.com.br/vida-e-estilo/degusta/sou-fa-da-culinaria-brasileira-diz-criador-do-tasteatlas-famoso-por-seus-ranking-polemicos,0c0578cocf121b567b6c4d809f6e4737mepsijfj.html?utm_source=clipboard. Acesso em: 14 de janeiro de 2024.

MEIRELLES, Simone. Festival de Carne de Onça comemora 5 anos do petisco como Patrimônio Cultural de Curitiba. **Portal Bem Paraná**. Curitiba, 2021. Disponível em: <https://www.bemparana.com.br/publicacao/blogs/comerecurtir/festival-de-carne-de-onca-comemora-5-anos-do-petisco-como-patrimonio-cultural-de-curitiba/>. Acesso em: 17 de agosto de 2022.

MEIRELLES, Simone. Carne de Onça: de Curitiba para o mundo. **Portal Bem Paraná**. Curitiba, 2023. Disponível em: <https://www.bemparana.com.br/publicacao/blogs/comerecurtir/carne-de-onca-de-curitiba-para-o-mundo/>. Acesso em: 22 de junho de 2023.

MENEZES, Gabrielli. Barreado é atração turística no Paraná e nasceu como refeição de Carnaval. **Portal UOL - Nossa**. São Paulo, 2022. Disponível em: <https://www.uol.com.br/nossa/noticias/redacao/2022/01/25/barreado-como-e-o-prato-tipico-do-litoral-paranaense.amp.htm>. Acesso em 22 de junho de 2023.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E AGROPECUÁRIA. Barreado do litoral do Paraná conquista reconhecimento de Indicação Geográfica. **Ministério da Agricultura e Agropecuária**. Brasília, 2022. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/noticias/barreado-do-litoral-do-parana-conquista-reconhecimento-de-indicacao-geografica>. Acesso em: 06 de dezembro de 2022.

NUNES, André. Qual a história da carne de onça? Conheça as duas versões. **Portal Gazeta do Povo – Bom Gourmet**. Curitiba, 2017. Disponível em: <https://bomgourmet.com/sem-categoria/historia-carne-de-onca/>. Acesso em: 09 de janeiro de 2024.

PETRI, Felipe. Uma iguaria bem curitibana. **Jornal Plural Curitiba**. Curitiba, 2021. Disponível em: <https://www.plural.jor.br/colunas/miudos/uma-iguaria-em-curitibana/>. Acesso em: 22 de junho de 2023.

PREFEITURA MUNICIPAL DE CURITIBA. História - Fundação e Nome da Cidade. **Site da Prefeitura Municipal de Curitiba**. 2022. Disponível em: <https://www.curitiba.pr.gov.br/conteudo/historia-fundacao-e-nome-da-cidade/207>. Acesso em: 17 de agosto de 2022.

RODRIGUES, Aryon Dall'Igna. O nome Curitiba. **Boletim Informativo da Casa Romário Martins**, Curitiba: Fundação Cultural de Curitiba, v. 21, n. 105, p. 225-245, junho de 1995. Disponível em: <http://biblioteca.funai.gov.br/media/pdf/Folheto42/FO-CX-42-2647-1999.PDF>. Acesso em: 10 de Janeiro de 2024.

RUMOR, Vanessa. **Nos Trilhos, a História do Paraná**: Análise do Documentário de TV como Registro Histórico da Ferrovia Curitiba – Paranaguá. 2010. Dissertação (Especialização em Comunicação Audiovisual). Pontifícia Universidade Católica do Paraná, Curitiba, 2010. Disponível em: <http://www.bocc.ubi.pt/pag/rumor-vanessa-2103-trilhos-historia-parana.pdf>. Acesso em: 17 de agosto de 2022.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. **História: Questões & Debates**, Curitiba: Editora UFPR, n. 42, p. 11-31, 2005. Disponível em: <https://revistas.ufpr.br/historia/article/view/4643>. Acesso em: 17 de agosto de 2022.

SEBRAE. Barreado do litoral do Paraná é a 100ª Indicação Geográfica do Brasil. **Portal da Agência Sebrae de Notícias**. Curitiba, 2022. Disponível em: <https://pr.agenciasebrae.com.br/cultura-empreadora/atitude/barreado-do-litoral-do-parana-e-a-100a-indicacao-geografica-do-brasil/>. Acesso em 22 de junho de 2023.

SERRA VERDE EXPRESS. O trem. **Portal da Serra Verde Express – Trens e Passeios**. Curitiba, 2022. Disponível em: <https://serraverdeexpress.com.br/o-trem/>. Acesso em: 11 de janeiro de 2024.

TASTEATLAS. Awards: World's Best Cuisines 2022. **TasteAtlas – The World Food Atlas**. Sofia (Bulgária), 2023a. Disponível em: <https://www.tasteatlas.com/best/cuisines>. Acesso em 17 de junho de 2023.

TASTEATLAS. 10 Best Rated Raw Meat Dishes in the World. **TasteAtlas – The World Food Atlas**. Sofia (Bulgária), 2023b. Disponível em: <https://www.tasteatlas.com/carne-de-onca>. Acesso em 17 de junho de 2023.

ULHOA, Marcela. Aryon Rodrigues: "existem mais de 200 línguas e só se ensina português". **Correio Braziliense**. Brasília, 2012. Disponível em: https://www.correiobraziliense.com.br/app/noticia/ciencia-e-saude/2012/12/09/interna_ciencia_saude,338255/aryon-rodrigues-existem-mais-de-200-linguas-e-so-se-ensina-portugues.shtml. Acesso em: 11 de janeiro de 2024.

UNESCO. Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage. **Portal IPHAN - Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional**. Paris, 2003. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Convencao%20Salvaguarda%20Patrim%20Cult%20Material%202003.pdf>. Acesso em: 22 de junho de 2023.

UNITED NATIONS ENVIRONMENT PROGRAMME (UNEP) e WORLD TOURISM PROGRAMME (WTO). **Making Tourism more Sustainable – A Guide for Policy Makers**. Kenya: United Nations Environment Programme, p. 11, 2005. Disponível em: <https://wedocs.unep.org/20.500.11822/8741>. Acesso em: 11 de janeiro de 2024.

XAVIER, Francielli. Tudo pronto para o Festival de Carne de Onça 2022. **Portal Gazeta do Povo – Bom Gourmet**. Curitiba, 2022. Disponível em: <https://www.gazetadopovo.com.br/bomgourmet/tudo-pronto-para-o-festival-de-carne-de-onca-2022/>. Acesso em: 17 de agosto de 2022.