

A COMIDA COMO MANIFESTAÇÃO DA CULTURA QUANDO CONSUMIDA

Cleber Cristiano Prodanov*
Rogério de Vargas Metz**

RESUMO

Esse artigo analisa a comida como manifestação de cultura e como ela pode ser um processo cultural quando consumida. Nesse sentido, analisamos as formas que a cultura se aproxima das práticas cotidianas em relação ao consumo de comida, pautados pelo conceito de cultura trazido por Clifford Geertz (2008), temática que está relacionada ao mecanismo de formação do gosto, como a distinção de sabores doces, salgados, amargos, azedos, picantes. A mutação dos gostos através dos tempos e de diferentes culturas. Distinção social entre classes sociais, demonstrando superioridade, através da comida. Neste sentido, comida de sobrevivência. Aprimoramento de produtos através de técnicas modernas. O aparecimento do serviço à russa, evidenciando demais modos de serviço. Modos de comportamento à mesa. Doenças relacionadas ao excesso na alimentação. Comidas de calendário, e o comer geográfico. Tudo isso atrelando o consumo alimentar e os estilos de vida. Pois neste aspecto, há uma liberdade de escolha, afirmado na alimentação. O problema de pesquisa e o objetivo traçado pelo artigo foram atingidos, demonstrando todos esses aspectos que pontuam a comida como um processo cultural.

Palavras-chave: Comida, cultura, consumo, globalização.

ABSTRACT

This article analyzes food as a manifestation of culture and how it can be a cultural process when consumed. In this sense, we analyze the ways that culture approaches everyday practices in relation to food consumption, guided by the concept of culture brought by Clifford Geertz (2008), a theme that is related to the mechanism of taste

* Doutor em História Social pela Universidade de São Paulo/USP. Professor titular do Programa de Pós-Graduação em Processos e Manifestações Culturais e pesquisador da Universidade Feevale, Novo Hamburgo/RS - Brasil. E-mail: prodanov@feevale.br.

** Mestre em Processos e Manifestações Culturais da Universidade Feevale. Bacharel em Administração e Tecnólogo em Gastronomia, pela mesma instituição. Doutorando no Programa de Pós-graduação em Processos e Manifestações Culturais. Novo Hamburgo/RS - Brasil. E-mail: rogeriometz@feevale.br

formation, such as the distinction of flavors sweet, salty, bitter, sour, spicy. Changing tastes through time and the different cultures. Social distinction between social classes, demonstrating superiority, through food. In this sense, survival food. Improvement of products through modern techniques. The appearance of Russian service, showing other modes of service. Behavior at the table. Diseases related to overeating. Calendar foods, and geographic eating. All this linking food consumption and lifestyles. In this aspect, there is a freedom of choice, stated in food. The research problem and the objective outlined by the article were achieved, demonstrating all these aspects that punctuate food as a cultural process.

Keywords: Food, culture, consumption, globalization.

Introdução

Este artigo pretendeu explorar a comida como cultura pela perspectiva de quando é escolhida pelo homem. Este tema abordou o entendimento de que o gosto por determinada comida ou o desgosto são produtos culturais, pois se originam e se mantem, e podem demarcar diferenças e semelhanças sociais. Também se pode notar as manifestações de poder e diferenciações sociais realizadas através do que se comia, ou da quantidade do que se consumia. As importantes datas comemorativas e as comidas atreladas a elas. E, mais recente, a distinção entre uma cozinha internacional e uma regional, o que cada uma representa e como se relacionam entre si. Por fim, já na atualidade, as alterações na cultura alimentar acarretada pela globalização e industrialização, e como o homem lida com essas diferentes opções para alimentar-se.

Importante ressaltar que este aspecto da comida foi relacionado com um conceito de cultura específico. Esta decisão foi tomada levando em conta que cada processo cultural alimentar tem sua particularidade, que pode ser notado de formas diferentes em sociedades diferentes ao longo do tempo. A cultura não pode ser definida com somente um conceito, estático, pelo contrário, os conceitos de cultura, assim como ela própria, são vivos, mutáveis, sempre em movimento. O mesmo acontece com a comida, ela muda conforme a necessidade ou os desejos das sociedades, pode ser abundante ou escassa, rústica ou sofisticada, transformada ou transformadora.

Por isso, o conceito de cultura escolhido para compor este tema está relacionado ao tipo de comida que ele se refere. Neste tópico, comida como cultura quando escolhida, utilizou-se de um

conceito que mostrasse a multiplicidade de maneiras de viver e de estudar o homem e suas sociedades. Geertz (2008) aborda o homem e as teias que ele mesmo cria, nomeando essas teias cultura.

Desta forma, estipulou-se uma questão como foco de pesquisa, que foi: a comida pode ser um processo cultural quando consumida? E para auxiliar a obtenção da resposta, traçou-se um objetivo, que foi: analisar as formas que a cultura se utiliza para manifestar o consumo de comida.

A metodologia aplicada ao trabalho utilizou a pesquisa bibliográfica, pois se trata de pesquisa construída a partir de material já publicado como livros, revistas, artigos, entre outros. Como parte deste tipo de pesquisa, houve preocupação na verificação da veracidade dos dados, sempre com atenção a possíveis contradições que essas obras podem abordar XXXXXX (Ocultado para evitar identificação). Também se utilizou de história oral por trazer os resultados das entrevistas com moradores da comunidade objeto do estudo, juntamente com a teoria abordada. Nos dias atuais, segundo Amado e Ferreira (2006), há uma grande distância entre o crescimento da história oral e a pouca quantidade de publicações sobre o tema, em língua portuguesa. Entende-se história oral como metodologia, porém remete a uma dimensão também teórica.

A história oral, segundo François (2006), poderia ser inovadora por causa de seus objetos, pois normalmente ela dá atenção especial à história do cotidiano e da vida privada, à história local e enraizada. Conseguiria ser inovadora também pelas suas abordagens, que dão prioridade para uma história vista de baixo, pois ela dá atenção às maneiras de ver e sentir, preferindo as estruturas objetivas e visões subjetivas, e percursos individuais, em uma deliberação micro histórica.

Para Alberti (2004), a história oral como um método de pesquisa, privilegia o feitiço de entrevistas com pessoas que participaram ou testemunharam acontecimentos para que o pesquisador possa se aproximar do objeto de seu estudo. Por consequência, este método produz fontes para consultas, as entrevistas, para outros estudos, podendo fazer parte de um acervo acessível a outros pesquisadores.

Prins (2011, p. 165) explica que

Os historiadores das sociedades modernas [...] em geral são bastante céticos quanto ao valor das fontes orais na reconstrução do

passado. [...] muitos podiam nessa altura ser um pouco mais generosos e admitir a história oral [...] como uma ilustração agradável e útil; mas poucos aceitariam que tais materiais possam se tornar essenciais no estudo das sociedades modernas, documentadas.

Participar de uma sociedade onde a cultura de palavra escrita é dominante, desprezando a palavra falada, tem como efeito sua cauterização. Alguns historiadores tradicionais, que dão preferências por documentos, normalmente buscam qualidades em suas fontes, e nenhuma está em fontes orais. Eles buscam precisão na forma, pois para eles, a evidência deve ser estável em sua natureza. Eles tratam seus documentos como artefatos. Entretanto, o testemunho, sem dúvidas é uma forma fixa fisicamente. Da mesma forma que um documento, ele pode ser testado de várias maneiras, através de variados meios comparativos, textuais, estruturais, físicos, entre outros.

Meihy e Holanda (2007), dizem que o início das entrevistas em história oral, com gravações, necessita que se preste atenção nas emissões orais com a intenção de encadear ideias designadas para o registro ou para explicar interesses anteriormente planejados. As entrevistas são a manifestação do que pode ser chamado de documentação oral, um suporte material advindo de linguagem verbal, é uma fórmula programada e se liga a projetos que a justificam.

No início da entrevista, deve-se explicar o projeto, o porquê foi convidado e o destino das gravações. O local da entrevista deve ser pré-agendado sendo de escolha do entrevistado. O tempo de entrevista deve ser premeditado, e de preferência, que todos os entrevistados utilizem a mesma quantidade de tempo, mesmo que isto se torne muito difícil. Então, há a passagem do oral para o escrito, e este processo é complexo e demanda tempo. Por isso, é importante salientar ao entrevistado que pode demorar até ele visualizar o resultado. É prudente esclarecer que nada será divulgado sem a prévia autorização do entrevistado (MEIHY; HOLANDA, 2007).

Como descreve o procedimento, os entrevistados foram contatados com antecedência, questionados sobre sua participação e contribuição com o assunto, convergindo no aceite do convite. Com agendamento prévio, as entrevistas aconteceram nas casas dos entrevistados, em horários que melhor lhe convinham, nos dias 12 e 13 de maio de 2018. A média de tempo de entrevista que cada

entrevistado utilizou para responder o questionário semi estruturado foi de 45 minutos. Todas as entrevistas foram gravadas com dispositivo móvel e transcritas posteriormente.

Os resultados provenientes das entrevistas devem se tornar documentos de base escrita, mesmo que derivados de diálogos verbais. A oralidade quando transformada em escrita congela a narração e a realidade do momento da fala. O estado fluído da fala se estratifica, tornando o momento de fala prisioneiro das letras escritas. Pode-se chamar os resultados da história oral de grupal, cultural, social ou mesmo coletivo, pois cria vínculos entre as pessoas, já que suas memórias são expressas em termos comunitários, revelando uma construção de identidades. História oral sempre será social, pois o indivíduo só se explica em vida comunitária. Exposta a estrutura do artigo, o texto segue com a descrição do conceito de cultura escolhido para relacionar-se com questões sobre a comida quando consumida.

Comida como cultura: quando consumida

No início de sua obra *A Interpretação das Culturas*, Clifford Geertz (2008, p. 15) defende que cultura é basicamente semiótica, então: “[...] o homem é um animal amarrado a teias de significados que ele mesmo teceu”. Ele assume a cultura como essas teias e a análise delas. Assim como uma ciência interpretativa, à procura de significados.

Entre os homens há grandes diferenças, como em crenças, valores, costumes, instituições, entre outros. Nota-se que estas diferenças, tanto ocorrem no tempo como de local para local, mas não definem a natureza do homem, e ainda confundem, pois ele afirma que são simples acréscimos, ofuscando o que verdadeiramente é o ser humano. A natureza humana retratada por algo constante, apesar do tempo, ou do local, ou de circunstâncias, ou de estudos e profissões, ou modas passageiras, ou até opiniões temporárias, pode ser ilusória, pois o que o homem é possivelmente está tão enraizado com o local onde ele está, quem ele acha que é e nas coisas que ele acredita, tornando estas questões inseparáveis.

Considerar estas possibilidades, proporcionou o surgimento do conceito de cultura e o fim da análise uniforme do homem. Também, estas possibilidades tornam muito difícil pensar no que é natural, universal, constante, convencional, local e variável no homem. Assim, tentar traçar essa linha pode ser o mesmo que falsificar a situação humana, ou pode representar, mesmo que de

forma responsável, uma má interpretação.

Geertz (2008, p. 49) afirma que

[...] o homem é um composto de "níveis", cada um deles superposto aos inferiores e reforçando o que estão acima dele. À medida que se analisa o homem, retira-se camada após camada, sendo cada uma dessas camadas completa e irredutível em si mesma, e revelando uma outra espécie de camada muito diferente embaixo dela. Retiram-se as variegadas formas de cultura e se encontram as regularidades estruturais e funcionais da organização social. Descascam-se estas, por sua vez, e se encontram debaixo os fatores psicológicos — "as necessidades básicas" ou o-que-tem-você — que as suportam e as tornam possíveis. Retiram-se os fatores psicológicos e surgem então os fundamentos biológicos — anatômicos, fisiológicos-neurológicos — de todo o edifício da vida humana.

As particularidades culturais, quando usadas para definir o homem, espantam alguns teóricos pois tentam buscar igualdades universais entre os homens, e de frente com a infinidade de comportamentos humanos, sentem medo de se perder nesse redemoinho de relativismo cultural tão agitado que pode representar a falta de algo fixo para apoiar a pesquisa. Um fenômeno cultural não retrata a natureza dos homens, a não ser que este fenômeno seja universal na prática, pois para as ciências o importante não é se os fenômenos são comuns a todos, mas se eles podem revelar os processos naturais escondidos neles. Encontrar o céu em um grão de areia não é privilégio dos poetas.

Geertz (2008) resume este ponto dizendo que é necessário buscar ligações sistemáticas entre os diferentes fenômenos ao invés de buscar identidades substantivas entre fenômenos similares. E para que se alcance este propósito com sucesso, fatores como os biológicos, psicológicos, sociológicos e culturais se tornem as variáveis dentro das formas de análise. O que deveria acontecer é que os diferentes tipos de teorias e conceitos se integrem, de forma que resulte em formulações significativas que englobem as descobertas que cada área de estudo tem.

Desta forma, o antropólogo propõe duas ideias, a primeira indica que não se olhe para a cultura através de padrões concretos de comportamentos, como os costumes, tradições, mas sim como ferramentas de controle, como planos, receitas, regras, instruções, usando da linguagem utilizada entre os engenheiros da computação, programas, que ditam o comportamento. A segunda diz que o

homem é extremamente dependente destes mecanismos de controle ou programas culturais, que não nascem com ele, mas que ordenam seu comportamento.

O entendimento da cultura como uma forma de controle perpassa a hipótese de que o pensamento humano é essencialmente social e público. Estes pensamentos contêm não somente o que está na cabeça, mas sim em um trânsito entre esses pensamentos e símbolos significantes, como gestos, desenhos, sons musicais, objetos, entre outros, que se relacionam com os significados da realidade. Esses símbolos já estavam em uso quando se nasce e permanecem quando se morre, neste tempo, se alteram com acréscimos, eliminações, e alterações parciais. “A cultura, a totalidade acumulada de tais padrões, não é apenas um ornamento da existência humana, mas uma condição essencial para ela – a principal base de sua especificidade” (GEERTZ, 2008, p. 58).

Tendo em mente este conceito de cultura, o texto seguirá para o tema comida, quando ela é consumida. Montanari (2013) diz que não há comida boa ou ruim, alguém nos ensinou a fazer esta distinção. O órgão que distingue o bom do ruim não é a língua, mas sim o cérebro, que culturalmente aprende e transmite critérios de valoração. Porém, esses critérios são mutáveis dentro do espaço e tempo. Em uma devida época, algo tido como positivo, em outros tempos pode ser rejeitado. O que em um determinado local é considerado iguaria, em outro lugar pode ser repugnante. A definição do gosto das pessoas faz parte de um conjunto de patrimônios culturais dessa sociedade.

Entre os sentidos humanos, Savarin (1995) afirma que o gosto conecta o homem ao que é saboroso, através de sensações que estes causam nos órgãos que devem apreciá-los. Sendo incentivado pelo apetite, fome e sede, o gosto é o suporte para que os indivíduos cresçam, se desenvolvam e se conservem, também na reparação de perdas causadas pelo tempo. O homem possui um instinto particular que o alerta para a necessidade de alimentar-se, desta forma, o gosto tem duas funções principais, (1) é um convite, através do prazer, a compensar as perdas que o tempo e a ação da vida exercem sobre as sociedades, e (2) auxilia na escolha, entre as variadas opções que a natureza oferece, do que é próprio para o consumo.

De acordo com Montanari (2013), o conhecimento do gosto de civilizações antigas passa por duas interpretações diferentes do termo. A primeira é quando o ponto é o sabor, a sensação pessoal que passa pela língua e pelo palato, ou seja, cada pessoa tem uma

experiência diferente, só sua. Olhando por estes aspectos, o sabor histórico da comida está perdido. A segunda forma de entender o gosto é pelo saber, a avaliação sensorial do que é bom e o que é ruim, o que satisfaz e o que não satisfaz, e neste caso, essas avaliações não são formadas na língua e sim no cérebro. Neste sentido, o gosto não é subjetivo e incomunicável, mas sim coletivo e comunicável. Se trata de um processo cultural que é carregado desde o nascimento juntamente com circunstâncias que ajudam a estabelecer valores da sociedade. Sendo assim, este segundo aspecto pode ser estudado historicamente, através de memórias, achados arqueológicos e demais peculiaridades deixadas pelas comunidades.

Investigando retrospectivamente, de hoje em direção a Idade Média, a cozinha se difere muito. Hoje, pode-se dizer que a cozinha é analítica, pois procura distinguir os sabores, doces, salgados, amargos, azedos, picantes, entre outros, e cada um tem seu espaço, seja em pratos individuais ou na ordem de refeições. Neste aspecto, se busca o sabor original de cada alimento, mais uma vez evidenciado nas diferenças entre os sabores. Mas nem sempre foi assim, e só é assim, devido a uma revolução que aconteceu na França entre os séculos XVII e XVIII.

Em “*Carta aos mordomos*” (da metade do século XVII), Nicolas de Bonnefons recomenda que a sopa de couve, deve ter sabor de couve, o nabo de nabo, e o alho-poró de alho-poró. Pode parecer simplório, e perturbador em sua insignificância, mas essa recomendação revolucionou os modos de pensar e de comer que vinham de séculos. A cozinha, antes disso, era muito baseada na mistura dos sabores, mais valia juntar do que separar, o prato perfeito seria o que unisse todos os sabores. Desta forma, o cozinheiro necessitava interceder nos insumos, transformar as características.

Este processo, de pré-cozimento de peças de carnes, se fazia necessária aos novos moradores da serra gaúcha, a partir de 1875. Tanto era, que não tinham outro meio de conservar o alimento. Quando um morador abatia um animal, um porco ou uma vaca, era costume repartir alguns pedaços com os vizinhos, e toda comunidade assim o fazia. Para não perder o presente e não precisar consumir assim que o ganhavam, utilizavam desta técnica para conservá-lo, com o auxílio da gordura do próprio animal abatido. Assim segue o relato:

[...] eles pegava e cozinhava a carne junto e guardava junto com a banha, pra conserva (ENTREVISTADO 4).

O gosto da época, permitia utilizar técnicas variadas em um mesmo alimento, resultando em sabores e consistências diversas, lembrando que havia um cuidado com a sensibilidade antiga e medieval, que trazia uma relação tátil com as comidas mais acentuada que a atual, pois a manipulação destas se dava, muitas vezes, sem o uso de talheres, somente a colher se fazia necessária em alimentos líquidos.

O garfo só aparecia como forma de refinamento dos costumes de convívio, ou pela necessidade de comer massas por exemplo, pois eram muito quentes e escorregadias. Coincidentemente esse processo se inicia na Itália antes de outros lugares, porque foi ali que, no final da Idade Média, a cultura da massa se instalou. Porém, para as carnes, mesmo que em épocas mais recentes, o uso do garfo continuou não parecendo natural e sua higiene era contestada.

Segundo Araújo et al. (2005), a Itália foi responsável por aprimorar as pastelarias, as geleias, as compotas e doces de frutas, e a partir disso, outros países foram adotando estas novas receitas. Marco Polo (mercador italiano da Idade Média, que passou muito tempo na China), trouxe da China a pasta, ou a massa, que era preparada pelos chineses usando farinha de trigo, ou soja, dando origem aos talharins e espaguete italianos. Quando ofereceram a Marco Polo, foi temperada com gordura de peixe, deixando o mercador impressionado, levando-o a transportá-la para a Itália.

Mais um ponto merece destaque, segundo Montanari (2013), no que diz respeito a mudança na relação com a comida do passado para o presente, quando, na metade do século XIX, se difundiu o chamado serviço à russa, que nada mais é do que servir aos convidados sucessivos pratos com ordem predeterminada e iguais para todos, o que hoje acontece normalmente, e até parece óbvio. O modelo anterior a este, ainda hoje encontrado na China e no Japão, consistia em servir as comidas sobre a mesa, todas ao mesmo tempo, e cada convidado escolhia-os e ordenava-os de acordo com o gosto pessoal.

Refletindo sobre os comportamentos sociais, e verificando que estes passam por um momento de escolha, os meios usados para realizar estas escolhas são diferenciados, e focando nos modelos de gostos, para verificar como eles se iniciam e se modificam durante o tempo, é preciso identificar de quem está se falando. É notório que a fome de muitos e a abundância de poucos, duvidosamente fazem com que se tenha a mesma oportunidade de escolha. Reforçando que se todos devem ter direito de satisfazer suas necessidades de nutrição com prazer, os processos pelos

quais as sociedades o fazem, são também diversos.

A noção histórica do gosto é um objeto de intensas especulações literárias que abrangem afirmações de identidades culinárias. Esse saber é também empírico e, antes de tudo, uma atividade prática: “a prova do pudim é comê-lo”. Uma ciência de um gozo constitui uma arte, portanto é também como aspecto da história da arte, tanto no seu aspecto técnico como literário. (CARNEIRO, 2003, p. 123).

Deveras, se mudarmos o ponto de vista social referente a pobreza e a riqueza, de acordo com Montanari (2013), o mecanismo de formação do gosto também se altera, o que era desejado, deixa de ser o abundante para ser o raro, e o que enche e mata a fome passa ser aquele que estimula a comer mais. Pode-se citar o exemplo dos trabalhos do botânico Costanzo Felici, que contam que pessoas transgrediam a ordem da dietética e comiam salada entre pratos da refeição, pois se acreditava que a salada aguçava o apetite, estimulando a comer ainda mais.

Um exemplo sobre a comida rara, foi o uso de especiarias, quando ainda eram privilégios de pessoas ricas, eram muito usadas nessas cozinhas, mas assim que a oferta aumentou, e os preços caíram, ficando mais acessíveis a pessoas de poder aquisitivo mais baixos, foram abandonadas pelas elites. Assim, não podendo mais afirmar sua diferença através do uso de especiarias, as elites buscaram outros insumos para se afirmar, como a manteiga, produtos confeitados, frutas frescas, que por ser perecível e delicada eram tidas como itens de luxo, ou seja, no fim da Idade Média e início da Idade Moderna, precisavam estar nas mesas dos ricos, mesmo elas não sendo indicadas pelos médicos da época, pois eram atreladas a humores frios e úmidos, prejudicando a digestão.

O historiador francês, especialista em Idade Média, Jacques Le Goff, lembrado por Montanari (2013), escreveu que no medievo, a comida representava a forma que as camadas dominantes utilizavam para demonstrar sua superioridade, ou seja, através do luxo e ostentação alimentar, exibiam um comportamento de classe. Esta situação, não marca apenas uma sociedade ou uma determinada época, todas as sociedades e suas culturas tradicionais foram marcadas pela fome, ou pelo medo da fome (através de escassez, de epidemia, de guerra, as três desgraças que se implorava intervenção divina), mas o medo como uma realidade cultural social, refletia-se no coletivo através de gestos, escolhas, comportamentos. Desta forma, surgiu a necessidade de uma comida

funcional, que serviria para a sobrevivência diária, que nada mais era do que a satisfação do desejo da quantidade, ou seja, o desejo de ter a barriga cheia, e de ter uma dispensa abastecida.

Por estes motivos que, antes de tudo, os poderosos se definiam como grandes comedores. Para Montanari (2013), em narrativas do ano 888, o duque Guido diSpoleto não pode assumir o poder como rei porque era de conhecimento de todos que ele comia pouco, seus eleitores diziam que ele não poderia reinar sobre eles já que se contentava com refeições modestas. Nesses casos, seria o mesmo dizer que comer demais, e ser capaz de consumir mais comidas que outras pessoas não era apenas uma demonstração dos privilégios que esta pessoa tinha, mas sim de uma obrigação social, uma diretriz do comportamento de classe, que os poderosos não podiam abdicar para não levantar questionamentos da ordem que se estabeleceu. Esta questão se relacionava também com concepções físicas do poder, do qual o chefe, ou o guerreiro, podendo consumir grandes quantidades de comida, mostrava ser forte e vigoroso, capaz de demonstrar sua superioridade sobre seus súditos.

Para Araújo et al. (2005), com uma dieta simples, em evolução, os gregos elaboraram costumes parecidos aos dos romanos no que dizia respeito à mesa e a hospitalidade. Os banquetes eram longos, e apreciavam comer muito, o que não queria dizer que comiam bem. Ao longo do tempo, melhoraram a qualidade das comidas, deixando nas mãos dos cozinheiros a responsabilidade de melhorar as combinações dos pratos. Quando recebiam convidados especiais, eles mesmos, junto com os cozinheiros, preparavam as refeições. Desta forma, os ricos passaram de *gourmands* (guloso, que come muito) para *gourmets* (apreciador e entendedor de alimentos e vinhos).

De acordo com Montanari (2013), a formalização que passou a fazer parte das refeições nobres, não excluiu o exagero ao comer, pois ser gordo era bonito, era indicação de riqueza e de bem-estar. Traço que ainda aparece nos dias de hoje quando, normalmente alguém com idade mais avançada, comenta que o outro está muito magro, e pergunta se está faltando comida. A cultura da magreza, nas sociedades pré-modernas, era reprovada e considerada marginal.

Em nome de novos ideais e novas políticas, contra a velha ordem, intelectuais burgueses, por volta dos anos 1700, propuseram um novo modelo cultural estético, que valorizava a magreza, atrelada a leveza, produtividade e eficiência. Logo, durante o

século XIX, principalmente no século XX, as formas corporais arredondadas deixam de demonstrar superioridade social. Pela lógica industrial da produção de comida, a popularidade do consumo inclui novas classes sociais à fartura de comida. Desta forma, ser gordo não é mais bem visto pelas elites.

Junto a isso, Romagnoli (1998), diz que o que impulsionou a mudança do comportamento à mesa foram a abdicação da promiscuidade e de modos rudes. Regras de como se comportar à mesa, escritas no século XII e manuais do século XVI, muito difundidos, como *De civilitate morum puerilium*, explicando sobre como educar crianças, de Erasmo, e regras escritas para jovens oficiais da Alsácia, que proibiam a limpeza do nariz nas toalhas de mesa, cuspidas no prato, ou devolver ossos roídos e comidas que já foram à boca de volta ao prato, foram postos em prática para que houvesse um requinte à mesa.

A partir daí, para Montanari (2013), os padrões estéticos de magreza, cheios de referências à saúde, no início dos anos 1900, se difundiram pela Europa, porém, com a vivência devastadora da guerra, que marca a fome, fazem com que os modelos arredondados voltem a ser cultuados. Nos anos 1950, os anúncios publicitários mostravam figuras femininas “cheinhas”. Já os anos 70 e 80 o modelo de corpo magro reaparece para indicar que, no plano cultural, a relação com a comida está invertida, onde o perigo e o medo do excesso substituíram o perigo e o medo da fome.

A tradição de fartura de comida na sociedade industrial pós-moderna, retrata novos problemas com soluções difíceis para a cultura, marcada pelo medo da fome e com desejo de comer muito. Em países ricos, se proliferam as doenças causadas pelo excesso alimentar, se tornando um fenômeno em massa, coisa que antigamente fazia parte da vida somente dos privilegiados.

Dickie (2013), mostra que em um salto, entre 1958 e 1963, uma nação de trabalhadores rurais se transformaram em operários industriais na Itália. Desta forma, a tão sonhada revolução alimentar também se fez presente. Como os imigrantes, os italianos deixaram de se alimentar de comidas que lembravam o passado difícil, representado principalmente pela polenta. Em uma média, todos no território italiano, entre homens, mulheres e crianças, comiam mais de 60 gramas de farinha de milho por dia. No início dos anos 80, o consumo de polenta era pequeno demais para ser registrada. Essa queda está relacionada ao aumento do consumo de carne, que no ano da unificação, 1861, se estimava que o consumo de carne era de 12 quilos por pessoa ao ano, ou seja, 33 gramas de carne por

dia. Em 1975, já se calcula que o consumo estivesse em 170 gramas por dia, e em 1989, os italianos consumiam mais carne que os ingleses.

Lembrado por Montanari (2013), Anthelme Brillat Savarin, em 1826, escreveu na obra *Fisiologia do Gosto*: “diz-me o que comes e te direi quem és”. Sua intenção era comportamental, queria dizer basicamente que o modo de comer de alguém, revelava a sua personalidade e seu caráter. Contudo, em vias históricas, esta afirmação assume significados mais amplos, abrangendo a natureza social, mais que a individual. A qualidade do que se come é entendido pelas culturas tradicionais como um lugar de pertencimento social, e ao mesmo tempo a revela. Neste caso, repete-se que o nobre se firma como consumidor de carne, com ênfase na caça, pois representa a força, e o camponês, continua vinculado aos insumos vindos da terra, como os cereais, hortaliças, entre outros.

No fim da Idade Média, a nobreza não precisava mais comer muito, mas sim identificar o que é bom e o que é ruim, e desta forma, limitar-se e controlar-se. Montanari (2013) diz que no espectro da nutrição os religiosos não necessitam nutrir o corpo comendo carne, mas sim uma aproximação com o céu, através de uma alimentação mais leve, e por isso, as regras alimentícias dos monges abrem exceções para carne de aves. Este fato se reforça quando se menciona que, nos últimos séculos da Idade Média, as elites italianas e europeias, deixaram de valorizar a carne de animais de grande porte, como cervos, javalis, ursos, substituindo-os por aves como os faisões ou as perdizes, indicando as mudanças culturais que ocorriam na época.

Em tempos recentes, o consumo alimentar e os estilos de vida, relacionados a status sociais permanecem com modalidades diferenciadas. A qualidade do que se come se define, sabendo que o atributo social se caracteriza pelo direito/dever de consumir itens de qualidade, ligando certos tipos de alimentos a somente certo tipo de consumidor. Tanto que, na Europa do século XVIII, o café era atribuído a burgueses, pois era uma bebida conhecida por manter a mente alerta, facilitando o trabalho, aumentando a produtividade, e o chocolate atribuído aos aristocráticos, porque era mais suave e delicado.

Uma concepção da cultura alimentar, que parece ter se deixado de lado nos dias de hoje, é aquela que significava a comida ao passar do tempo. As sociedades do passado, atrelavam a preparação deste ou daquele alimento de acordo com o calendário,

como o Natal bem marcado com suas comidas, a Páscoa da mesma forma, o verão e o inverno também. Em produtos panificados, como os pães, ou as massas e doces, o que os diferenciavam para cada festa eram as formas, as dobras e os recheios.

Entre as várias formas de identidade sugeridas e comunicadas pelos hábitos alimentares, uma que hoje nos parece óbvia é a do território: “o comer geográfico”, conhecer uma cultura de território por meio de uma cozinha, dos produtos, das receitas, nos parece absolutamente “natural”. Mas esse lugar-comum consolidado, segundo o qual a “cozinha de território” seria uma realidade antiquíssima, nativa, é um equívoco sobre o qual é oportuno refletir atentamente (MONTANARI, 2013, p. 135).

Os pratos locais, relacionados aos produtos locais, sempre existiram, e assim a comida está diretamente relacionada aos recursos que o local disponibiliza. Porém, os conhecimentos de origem dos produtos alimentícios não faziam parte da cultura do território, porque o objetivo dos gastrônomos pré-modernos não era se posicionar em determinada cultura, ou conhecer o território através dos sabores que ele dispõe, mas sim acumular as experiências, reunir à mesa todos os territórios possíveis, em uma espécie de banquete universal.

Assim como os produtos, os pratos também aparecem ligados ao território, aos recursos e às tradições. Neste caso, também se nota que o objetivo é impróprio, não os utilizando para identificar culturas diversas, mas para agrupá-los e misturá-los. Mestre Martino, o cozinheiro italiano mais famoso do século XV, listava em seu receituário a couve à romana, torta bolonhesa, ovos à florentina e muitas outras receitas locais. Assim, não há dúvidas de que nesta cultura, o que se buscava era a união, juntar experiências diversas, italianas, alemãs, francesas, catalãs, inglesas, entre outras. Este estilo de cozinha universal era encontrado em toda a Europa.

Para Carneiro (2003), o comércio alimentar entre os oceanos, modificou profundamente a vida social de todo o mundo. Já em processo de expansão desde a Baixa Idade Média, a cultura árabe difundiu alguns produtos asiáticos na Europa, como o arroz, o algodão, as frutas cítricas, as mangas, a cana de açúcar, a berinjela, entre outros.

Montanari (2013) afirma que os pratos e produtos locais não vão valorizar as cozinhas de território na antiguidade, nem na Idade Média, e nem no renascimento. Com o passar do tempo, o cuidado com a cozinha de território começou a ser tomado. A mudança foi percebida quando as identidades nacionais se definem e se

fortalecem, ou melhor, se constroem, marcando também as identidades regionais. O orgulho de pertencer a estas identidades cresce nos séculos XVIII e XIX, quando, no caso italiano, aparecem os livros de receitas específicas de Piemonte, Lombardia, Cremona, Macerata e Nápoles.

A regionalidade ainda estava em formação naquele período, e o que a ajudou a se concretizar, no ano de 1891, foi a publicação do livro "*La scienza in cucina e l'artedimangiar bene*" (A ciência na cozinha e a arte de comer bem), de Pellegrino Artusi. Este livro alcançou um sucesso espantoso, e em mais de cem anos, ganhou dezenas de edições, permanecendo entre os mais duradouros *best-sellers* italianos (assim como *Pinóquio*). O livro declarava que seu objetivo era unificar a Itália, que tinha acabado de se tornar um Estado unitário, também na cozinha, através da reunião de fragmentos de culturas locais que se pretendia apresentar às burguesias das cidades em construção.

O projeto de unificação proposto por Artusi, funcionou melhor do que a unificação através da língua. Mas essa unificação, por meio de certa padronização de gostos de consumo, aconteceu através de mais conhecimento e de mais valorização das características locais, tipificando as muitas culturas, as muitas Itálias, por meio da curiosidade, do conhecimento e do respeito mútuo. Essa regionalidade, ou força local das cidades e seus territórios, hoje evidencia a cozinha italiana, tornando-a competitiva e mais atual que outras, como por exemplo a francesa, que se consolida através de um modelo nacional, de regras culinárias.

O momento em que as cozinhas regionais ganham força, é justamente o período de industrialização. Pode parecer contradição, mas com o começo do processo de padronização, a globalização de mercados e de maneiras de se alimentar, incitou um cuidado diferenciado com as culturas regionais. Não se pode afirmar que foi uma ideia nova, porque as diferenças entre as localidades sempre existiram, mas o território como noção e como dado positivo foi a nova criação.

Na atualidade, o território estabelece valores completos nas escolhas alimentares. Os restaurantes mais falados do momento, ostentam como referência de qualidade a oferta de uma cozinha ligada ao território em que ele faz parte e aos mercados de produtos locais frescos. Esta inovação, mesmo que baseada em tradições antigas, acontece juntamente com outros fenômenos tanto econômicos como culturais.

Outro fenômeno acontece quando a sociedade da fome,

ligada a valores de consumo alimentar muito relevante para a época, que foi o uso da comida como diferenciação social, passando para uma sociedade da abundância, onde o acesso aos alimentos atinge classes mais baixas, tornando a diferenciação social mais difícil de acontecer através da comida, e onde o valor do território se torna o novo diferencial social, valorizando a comida geográfica. Quando o ideal da cozinha se torna o espaço, todos tem o direito de ocupá-lo, o senhor e o camponês. Evidenciar o território, neste caso, sob um ponto de vista cultural, deixaria de utilizar a comida como primeira e principal ferramenta de diferença. Exatamente por isto, o conceito de cozinha regional não pode ser antigo.

Segundo Revel (1996), a expressão “cozinha internacional” pode ser vista de duas formas contrárias. Por um lado, representa uma cozinha sem raiz, desconhecida, que permite a exigência da retomada dos pratos da terra. Do outro lado, nomeia a grande cozinha, que é capaz de internacionalizar-se, pois os chefs a conhecem em suas bases, e já que a domina, são capazes de utilizar estas bases em novas criações. Em alguns casos, este processo é impossível, pois o sabor da terra local, ou de técnicas relacionadas a um habitat específico, e até mesmo do cheiro do ar, as especificidades do clima, podem influenciar negativamente a tentativa de reprodução de alguma receita e arruiná-la.

Na cultura alimentar contemporânea, para Montanari (2013), um tema recorrente é a relação que envolve a cozinha territorial e a internacional, que representam um modelo local e global, respectivamente. A cozinha regional, somente nos dias atuais, ganhou força cultural, tendo uma trajetória parecida com a da globalização alimentar, mas com resultados diferentes. Desta forma, desenha-se um paradoxo, pois antes, em sociedades subdivididas, como a antiga e a medieval, o desejo era de ter um modelo universal de consumo, onde todos tivessem a chance de ser reconhecidos. Mas hoje, no mundo onde sabe-se de tudo, os valores locais se afirmam.

Com a intenção de incorporar pratos regionais, Revel (1996) diz que a cozinha internacional necessita contemplar os modos de preparo e a origem de elementos aromáticos, pois a partir disso será capaz de manipular novas composições e adaptações quando reproduzida em lugares diferentes. É este o processo que move a cozinha internacional, a curiosidade, que se difere da regional, porque essa deve manter-se rotineira, exclusiva, e assim preservar seu status, visto que não deve mudar o registro de sabores que já possui.

Para Montanari (2013), é visível que no decorrer do último século a homogeneidade do consumo se fortaleceu, seja pela facilidade de comunicação e trocas, seja pela massiva presença de indústrias alimentícias multinacionais que controlam os mercados. É enorme a quantidade de pessoas, de diferentes países, classes sociais, culturas, que consomem Coca-Cola, suco de laranja, bife com batata frita, massa, arroz, entre outros. O pão branco, que era praticamente consumido só pela elite, hoje é item indispensável em muitos lugares. É todo um novo universo alimentar, não elitista, mas de massa. Porém, é necessário que perante essa expansão da globalização alimentar não ofusque os modelos culturais antigos.

Neste sentido, os entrevistados expressaram seus sentimentos quando questionados sobre as mudanças que o passar do tempo ocasionou em suas vidas. Todos identificam as grandes mudanças de vida de seus avós, depois de seus pais, deles e agora de filhos e netos, pois os valores e princípios também mudaram, além das práticas de trabalho e relações familiares. Questionados sobre as diferenças na alimentação e em que se tem disponibilidade e acesso, eles responderam:

Totalmente diferente pros meus filhos e pros netos então mudou mais um pouco [...] agora ma mudo totalmente, totalmente, totalmente, a menina por exemplo ela ta com 20 anos ela trabalha estuda mas ela, faz comida até ela sabe, mas não sabe nem, se fosse dize, lava as roupas e passa ferro e faz tudo como nós fizemo, não [...] agora é o celular e o computador(ENTREVISTADO 2).

[...] agora eles fazem é tortei, é risoto, é galeto, essas coisa toda né, antigamente não tinha aqueles tortei, aquele galeto, faz uns ano pra cá tem tudo isso ai né, a gente mudo tudo (ENTREVISTADO 3).

Olha, o exemplo, acho que isso ai foi se perdendo sabe, os filós, que se reuniam as famílias ai jogava baralho, ai era servido um brodo, era servido os grostolis minha mãe fazia, conforme o grupo então, numa casa era uma coisa na outra era outra, mas aqui eu lembro que a minha mãe falava que os homem jogavam baralho e as mulher conversando ou alguma fazia trabalho [...]. Olha, ninguém quer mais nada com nada, a preferência é acha pronto, eu vejo pelo meus sobrinhos, não os mais velhos, por exemplo que nem o Gilmar a Jacira, Janice, essas ai não, essas ai ainda toma a iniciativa fazem, mas meus netos sobrinhos então isso não querem nada (ENTREVISTADO 4).

Agora, meus netos por exemplo não aprendeu nada da colônia porque nasceram na cidade, então na cidade, agora meu filho que trabalha mesma coisa que o pai, só que mora na cidade né, ma ele

sabe fazer tudo o negócio da colônia (ENTREVISTADO 5).

Hoje? Ish, hoje a gente passa bem (risos), hoje a gente passa bem porque a gente tem tudo que quer né. Mudo muito, muito, principalmente depois que começo essa informática, essas coisas ali então bah, a juventude é bem diferente agora, eles não conhecem nada dos sacrifícios dos antigos (risos). [...] porque hoje é só internet, é tudo, tv, e fica na tv olhando, só essas coisas agora, mas aquela época era muito bom essas surpresas, esses filô, ai faziam pipoca, cozinhava amendoim e ia de tudo, pinhão (ENTREVISTADO 6).

De acordo com Carneiro (2003), vale ressaltar que uma revolução silenciosa tem importância para que a gastronomia e o prazer de comer se constituíssem no formato que se conhece hoje, que foram as evoluções das maneiras à mesa. A utilização do garfo substituindo as mãos, o uso do guardanapo, o pão redondo e chato foi substituído pelo prato, o uso de cadeiras e da própria mesa, que ainda hoje diferencia o Ocidente e o Oriente, onde por exemplo, os japoneses tradicionais ainda comem sem o uso de cadeira, ou índios que nem mesmo a mesa utilizam.

A atual comensalidade, ou os consumidores contemporâneos, abordado por Araújo et al. (2005), representam a falta de tempo para alimentar-se de produtos frescos, pela utilização de tecnologias inovadoras no preparo e conservação de alimentos, pela mudança de local onde se realizam as refeições, e pela abundância de oferta de insumos pelo mundo. Nesse processo, as conversas que se tinham ao redor das mesas deram lugar a utensílios descartáveis e lanchonetes de comida rápida. O cozimento dos alimentos ficou mais simples. A industrialização alterou o estilo de vida humano.

Para Montanari (2013), mesmo quando uma mesma comida ou bebida é presente na cultura de diferentes sociedades, elas podem apresentar diferenças. Por exemplo, o chocolate tem diferentes níveis de doçura dependendo onde está sendo comercializado. Quando os chocolates suíços são vendidos na França, são menos doces, pois assim atende ao gosto dos consumidores franceses. A Coca-Cola, símbolo de uniformização do gosto, não mantém o sabor em todos os locais, utilizando pesquisas de mercado para adequar o sabor em cada região.

Analisando todo este conteúdo abordado até aqui, é fácil constatar que a cozinha global e a local podem coabitar, gerando um novo modelo de consumo, que alguns sociólogos já nomearam de “glo-cal”. Neste sentido, as identidades, além de serem *mutáveis* no tempo, são *múltiplas*. O fato de que somos cidadãos do mundo não nos impede de ser cidadãos europeus, e cidadãos italianos, e

cidadãos da nossa cidade, e cidadãos da minha família, e assim por diante, multiplicando. “Cada uma dessas identidades tem a sua forma particular de expressão alimentar, que, se apesar das aparências, não se contrapõe às outras, mas convive com elas”. Não há contradição em comer no McDonald’s e, na refeição seguinte, querer comida caseira. Nessas duas situações, aparentemente contraditórias, tão diverso em conteúdo e em significado, exprimimos duas das identidades diversas que nos definem (MONTANARI, 2013, p. 153).

Considerações Finais

O tema principal deste artigo foi abordar a comida como um processo cultural. A metodologia do trabalho esteve aportada na pesquisa bibliográfica e na história oral. Seria muito difícil alcançar os resultados sem a história oral, pois foi através das entrevistas que encontramos informações importantes que documentaram o necessário para a elaboração do texto.

O conceito de cultura de Clifford Geertz (2008), que diz que o homem é um animal amarrado em teias, que ele mesmo criou, foi escolhido para compor o pano de fundo deste trabalho. Essas teias são a cultura, e quando se analisa uma dessas teias, chega-se a mais uma. Esta abordagem da cultura combina com o consumo da comida, pois o homem utiliza-se destas camadas (teias) para decidir como se alimentar. Neste ponto encontramos os mecanismos de formação do gosto, principalmente através da distinção de sabores doces, salgados, amargos azedos e picantes. Visto que em uma mentalidade mais antiga, a formação de um sabor apreciado por muitos estava justamente na mistura de todos esses sabores. Assim, no aspecto do consumo, houve mudanças para que a beterraba tivesse gosto de beterraba quando servida, por exemplo.

A distinção de sabores se construiu e se transformou ao longo do tempo, e é um aspecto importante desta etapa, pois é a partir desse quesito que as sociedades continuam a diferenciar quem pertencia às elites e quem não pertencia.

A mutação dos gostos através dos tempos e de diferentes culturas foi outro ponto relevante para o texto, visto que a partir de situações atreladas a preferência por determinados alimentos e como eles passaram a ser cozidos, ou transformados, auxiliou a categorizar ainda mais as diferentes classes sociais e, a partir disso, demarcar quais alimentos eram pertencentes às elites e quais pertenciam aos podres, o que desencadeia uma série de análises

que podem ser tratadas em trabalhos futuros.

Neste sentido, surge o que hoje chamados de comida de sobrevivência. Pois os mais pobres precisavam se manter satisfeitos, e nem sempre, ou quase nunca, isso se dava a partir de comidas que tinham preferência, mas sim com comidas que tinham como adquirir. Essa situação ajuda a marcar ainda mais as diferenças entre as classes sociais e a distância que uma mantém da outra., ainda atualmente.

O texto também abordou o aprimoramento de produtos alimentícios através de técnicas modernas. Este ponto é importante ressaltar pois foi através da aplicação destas técnicas que vemos o surgimento da cozinha profissional como a conhecemos hoje. Além disso, preparos clássicos que foram modernizados para atender a expectativa dos novos gostos que agora fazem parte das sociedades.

O aparecimento do serviço à russa, evidenciando demais modos de serviço e os modos de comportamento à mesa foram importes para o tema deste trabalho pois é importante conhecer a origem e a evolução do que hoje temos por hábito. Ascomidas de calendário, como por exemplo o panetone que é uma comida de Natal, e o comer geográfico, também tiveram importância na construção do texto para evidenciar as escolhas de consumo das sociedades.

O trabalho foi construído para que os relatos dos entrevistados pudessem atingir o objetivo proposto, que foi analisar as formas que a cultura se utiliza para manifestar o consumo de comida. Ao longo da exposição dos autores a respeito de diversos pontos pertinentes à alimentação, os entrevistados foram convidados a se juntarem a discussão com suas memórias e experiências. Por isso, acredito ter identificado e descrito as tradições alimentares que os imigrantes italianos deixaram, e como elas se transformaram ao longo do tempo, pertinente ao aspecto da comida quando consumida.

Pesquisar esse tema me possibilitou experiências únicas, conheci novas pessoas, fui muito bem recebido na casa dos entrevistados, onde surgiram novas possibilidades de tema para pesquisas futuras, e com certeza, meu conhecimento se transformou para melhor. Escrever este trabalho, foi uma destas experiências.

Escrever sobre comida, pode parecer trivial, pois todo mundo come, todos temos gostos preferidos e sabemos o que nos mantem saudáveis, ou não. Mas o assunto é muito mais profundo, por estar na vida de todos, e em todos os tempos, presente, passado e futuro, a comida representa muitos aspectos da vida das pessoas, e vai continuar sendo no futuro. Escrever este trabalho me fez entender e mudar o significado do que é comida. Trabalharei com ela, com

muito mais responsabilidade a partir daqui.

A contribuição deste trabalho para a ciência é sobretudo entender o valor e as diferenças entre a comida e o alimento e como isso tem forte ligação com as imigrações italianas para o sul do Brasil. O final do século XIX e início do século XX também são importantíssimos para olharmos para a cultura através da comida. São estes os momentos do aceleração da industrialização, que também gerou abundância de comidas. Acreditamos que, por esse trabalho abordar tais assuntos, contribui gerando conhecimento para a sociedade, possibilitando o olhar para fenômenos sociais através da comida, recurso pouco utilizado academicamente.

A comunidade poderá usufruir destas ideias como base para conhecer características de seu povo e suas diferentes manifestações culturais, visto que os fatos conhecidos, trazem a experiência de cada entrevistado e o que estes significam para cada família, como uma oportunidade de encontrar suas histórias de vida sendo interpretadas por um viés diferente, não o de miséria e falta de comida que seus antepassados sofreram, mas sim como esses acontecimentos se transformaram em motivadores para encontrar uma vida melhor.

Interpretar estes acontecimentos pela ótica da gastronomia é um diferencial, pois é um assunto trivial, todos comem, todos os dias (infelizmente nem todos, ainda mais no Brasil em tempos de pandemia de Covid-19), mas quando o olhamos de perto, vemos a riqueza de conteúdo que ela pode gerar. Em relação a comunidade estudada, da região de Forqueta, as contribuições deste trabalho transcendem, pois os dali descendentes percebem sua identidade moldada pelo viés gastronômico, considerando características, preferências e histórias citadas, que fazem parte de sua vida.

Visto todos estes pontos, recordamos a questão levantada como problema de pesquisa foi o de que a comida pode ser um processo cultural quando consumida? Com o levantamento de todos os pontos citados, trazidos pela bibliografia consultada, e com a contribuição dos fragmentos das entrevistas, trazidas pela História Oral, é possível afirmar que sim, a comida foi e é um processo cultura quando consumida. Como auxílio para obtenção da resposta o objetivo foi analisar as formas que a cultura se utiliza para manifestar o consumo de comida, também foi atingido satisfatoriamente.

Este artigo utilizou-se de uma série de entrevistas realizadas justamente para realçar e valorizar o tema do trabalho. Essa contribuição articulou-se com a história oral, na busca de valorizar as histórias de vida que permitem transformar as memórias e vivências em um documento. Este é um ponto importante, pois os

entrevistados preocupam-se que suas memórias possam ser esquecidas, principalmente pela falta de interesse dos mais jovens em buscar pelas histórias dos antepassados.

Por fim, acreditamos que analisar aspectos da vida social, em diversas diretrizes ligados a comida, como a comida de diferentes imigrantes que vieram para o Rio Grande do Sul, dos alemães, por exemplo, ou até uma análise contemporânea da comida retratada em redes sociais e os impactos dessas manifestações da cultura, podem contribuir para a gastronomia, para a história e para o conhecimento científico gerado a partir desses estudos.

Referências

ALBERTI, Verena. **Manual de história oral**. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2004.

AMADO, Janaína; FERREIRA, Marieta de Moraes. **Apresentação**. In: AMADO, Janaína; FERREIRA, Marieta de Moraes (org). Usos & abusos da história oral. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2006.

ARAÚJO, Wilma Maria Coelho et al. **Da alimentação à gastronomia**. Brasília: Editora Universidade de Brasília, 2005.

CARNEIRO, Henrique. **Comida e sociedade: uma história da alimentação**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.

FRANÇOIS, Etienne. **A fecundidade da história oral**. In: AMADO, Janaína; FERREIRA, Marieta de Moraes (org). Usos & abusos da história oral. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2006.

GEERTZ, Clifford. **A interpretação das culturas**. Rio de Janeiro: LTC, 2008.

MEIHY, José Carlos Sebe Bom; HOLANDA, Fabíola. **História oral: como fazer, como pensar**. São Paulo: Contexto, 2007.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: Editora Senac, 2013.

PRINS, Gwyn. **História oral**. In: BURKE, Peter (org). A escrita da história: novas perspectivas. São Paulo: Editora Unesp, 2011.

REVEL, Jean-François. **Um banquete de palavras: uma história da sensibilidade gastronômica**. São Paulo: Companhia das Letras, 1996.

ROMAGNOLI, Daniela. *Guarda no siivilan: as boas maneiras à mesa*. IN: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (org.). **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

SAVARIN, Brillat. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.