



UEM - UNIVERSIDADE ESTADUAL DE MARINGÁ  
CENTRO DE CIÊNCIAS HUMANAS, LETRAS E ARTES  
DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS SOCIAIS  
PROGRAMA DE MESTRADO EM CIÊNCIAS SOCIAIS

ENILTON CAVALCANTE MATTOS

**Cozinhas da Maria do Ingá: história, memória e identidade cultural da restauração familiar maringaense**

Maringá

2014

ENILTON CAVALCANTE MATTOS

**Cozinhas da Maria do Ingá: história, memória e identidade cultural da restauração familiar maringaense**

Dissertação de mestrado em Ciências Sociais, na linha de pesquisa Sociedade e Práticas Culturais, orientado pela Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Wânia Rezende Silva, na Universidade Estadual de Maringá, como requisito parcial para a obtenção do título de mestre.

Maringá

2014

## FOLHA DE APROVAÇÃO

ENILTON CAVALCANTE MATTOS

**Cozinhas da Maria do Ingá:** história, memória e identidade cultural da restauração familiar maringaense

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais do Departamento de Sociologia, do Centro de Ciências Humanas, Letras e Artes da Universidade Estadual de Maringá como requisito parcial para obtenção do título de Mestre em Ciências Sociais pela Comissão Julgadora composta pelos membros:

### COMISSÃO JULGADORA

Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Wânia Rezende Silva

Ciências Sociais/Universidade Estadual de Maringá (Presidente)

Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Marivânia Conceição Araujo

Ciências Sociais/Universidade Estadual de Maringá

Prof. Dr. Wilson Caetano de Sousa Júnior

Antropologia/Universidade Federal da Bahia

Aprovada em:

Local de defesa:

Dedico este trabalho primeiramente ao Pai das Luzes que me sustentou e me deu alento no decorrer deste caminhar tão repleto de percalços, mesmo nos momentos mais duros nos quais acreditei que poderia sucumbir diante de dificuldades pessoais e familiares imensas.

Também o dedico à minha pequena família: meu pai Amilton, meu irmão Marco Vinícius e principalmente à minha mãe guerreira, Ruth, que, na medida de suas possibilidades, sempre me apoiaram e me incentivaram.

Por fim, àqueles que se foram alquebrados pelos longos anos de vida, mas que antes me concederam o privilégio de ouvir suas histórias e estórias com as quais inevitavelmente interagi com grande emoção.

Dentre aqueles que partiram, gostaria de destacar o recente falecimento do grande intelectual e pesquisador Dr. Carlos Roberto Antunes dos Santos, que foi um dos maiores pesquisadores acerca da história alimentação brasileira na contemporaneidade, tornando o Paraná e, particularmente, a UFPR pioneira nesta seara desde meados da década de 1990.

Dedico aos já ausentes dessa vida, o belo e sensível trecho de um poema de Manuel Bandeira:

“Quando ontem adormeci  
Na noite de São João  
Havia alegria e rumor  
Estrondos de bombas luzes de Bengala  
Vozes, cantigas e risos Ao pé das  
fogueiras acesas.

No meio da noite despertei  
Não ouvi mais vozes nem risos  
Apenas balões  
Passavam, errantes

Silenciosamente  
Apenas de vez em quando  
O ruído de um bonde  
Cortava o silêncio  
Como um túnel.  
Onde estavam os que há pouco  
Dançavam  
Cantavam  
E riam  
Ao pé das fogueiras acesas?

— Estavam todos dormindo  
Estavam todos deitados  
Dormindo Profundamente”.

## **AGRADECIMENTOS**

Nesta sessão tão especial desse trabalho, gostaria de agradecer a algumas pessoas, dentre as muitas que me auxiliaram a realiza-lo.

À minha orientadora, professora Dr.<sup>a</sup> Wânia Rezende Silva, que aceitou o tremendo desafio de me orientar num tema ainda novo para a imensa maioria dos sociólogos e antropólogos brasileiros, me cobrando persistentemente, pacientemente e, ainda que à distância, zelou por minha saúde física, mental, emocional, com mãos de seda em luvas de aço, típico das grandes mães.

Aos queridíssimos doutores Marivânia Conceição Araujo e Vilson Caetano de Sousa Júnior, por colaborarem comigo enquanto interlocutores em tudo o quanto puderam, sem perder de vista a ternura e o carinho para comigo nos momentos de fragilidade, que foram muitos.

À Dr.<sup>a</sup> Giovanna de Aquino Fonseca Araújo, que espontaneamente participou de minha banca de qualificação e propôs sugestões extremamente válidas nas áreas da história contemporânea, bem como acerca das narrativas orais.

Aos amigos da copiadora Poddium, Ricardo, Kerly e todos os funcionários, que não me atenderam apenas como um cliente qualquer, mas como um amigo de fato.

A todos, minha eterna e infinita gratidão.

“Mas, quando nada subsiste de um passado antigo (...) o aroma e o sabor permanecem ainda por muito tempo, como almas (...) levando sem se submeterem, sobre suas gotículas quase impalpáveis, o imenso edifício das recordações”.

(Marcel Proust)

“No imenso edifício das recordações, a história do paladar pode nos levar à compreensão do inconsciente cultural do Paraná, que o professor Wilson Martins já chamou de Brasil Diferente”.

(Rafael Greca de Macedo)

**Cozinhas da Maria do Ingá:** história, memória e identidade cultural da restauração familiar maringaense

## RESUMO

O objetivo dessa dissertação de mestrado foi buscar compreender quais elementos da dinâmica sociocultural dos restaurantes, buffets, rotisseries e confeitarias exclusivas (confeitarias pâtisseries) do município de Maringá ancoram a comensalidade local, considerando-se o processo de construção identitária como intimamente vinculado à autoimagem, à imagem atribuída na/pela alteridade na complexidade do trato sócio cultural, dentre outros fatores a ela também vinculados. Para dar cabo a esta tarefa, foram analisadas qualitativamente os dados oriundos de vinte e duas entrevistas estruturadas junto aos proprietários e/ou chefes de cozinha destes estabelecimentos entre os anos de 2012 e 2013, que incluíram questões acerca de seus perfis sócio econômicos e cultural, suas origens e motivações para migrarem ou emigrarem para a cidade, além de aspectos relevantes sobre as refeições em família no cotidiano e/ou no estabelecimento que lhes dão sustento material e simbólico. O texto foi organizado em três capítulos, sendo o primeiro deles um prelúdio lírico e lúdico em que se toma por empreitada a justificativa para a licença poética empregada pelo autor quando o mesmo estabeleceu o título de seu trabalho para, logo em seguida, introduzir o leitor ao conteúdo discorrido nos demais capítulos e suas respectivas subseções. No segundo capítulo, o texto apresenta o diálogo entre o referencial teórico, o problema de pesquisa, sua pertinência, problemática e hipóteses que poderiam ter sido construídas, a fim de dar melhor suporte às análises propostas dos dados de campo, além dos objetivos da pesquisa. No terceiro capítulo, são realizadas análises descritivas e interpretativas das categorias e subcategorias inferidas a partir do campo e do *corpus*, associando-as à metodologia da análise de conteúdo à análise do discurso. As considerações finais buscam sintetizar os aspectos mais relevantes das análises apresentadas.

**Palavras-chave:** Comensalidade Maringaense. Restauração familiar. História. Memória. Identidade sociocultural.

**Cuisines of Inga's Maria:** history, memory and cultural identity of the maringaense family restoration

## **ABSTRACT**

The purpose of this dissertation was to try to understand which elements of the sociocultural dynamics of the restaurants, buffets, rotisseries and exclusive patisseries (pastry patisseries) from Maringá anchor the local commensality, considering the process of identity as a construction as closely linked the self-image, in the image given in/or by the alterity in the complexity of sociocultural tract, among other factors linked to it also. In order to accomplish this task, were qualitatively analyzed the data from twenty-two structured interviews with owners and/or chefs in these establishments between the years 2012 and 2013, including questions about their economic and sociocultural profiles, their origins and motivations to migrate or emigrate to the city, plus relevant aspects of family meals in the daily and/or in their establishment that give them material support and symbolic. The text is organized in three chapters, being the first of them a lyrical and playful prelude which took piecemeal justification for poetic license taken by the author when he established the title of his work for, soon after, introduce the reader to the discoursed content in other chapters and their subsections. In the second chapter, the text presents the dialogue between the theoretical framework, the research problem, its relevance, problematic, hypotheses that could have been built to give better support to the proposed analysis of field data, in addition to the general and specific objectives of the research. The third chapter comprehends descriptive and interpretive analyzes of inferred categories and subcategories from the field and the corpus, associating them to the content and discourse analysis methodologies. The final considerations seek to synthesize the most relevant aspects of the analyzes presented.

**Keywords:** Maringaense Commensality. Family restoration. History. Memory. Sociocultural identity.

## MENU:

<b>1 APÉRITIF.....</b>	<b>11</b>
1.1	
<i>COUVERT.....</i>	<i>12</i>
<i>1.2 ENTREÉS.....</i>	<i>20</i>
<b>2 SOUS PLAT - DA CULINÁRIA À GASTRONOMIA PARANAENSE: ASPECTOS SOCIOCULTURAIS DA QUESTÃO E POSSÍVEIS MARCADORES IDENTITÁRIOS DA CULTURA ALIMENTAR MARINGAENSE.....</b>	<b>24</b>
2.1 <i>ASSIETTES ET COUVERTS</i> - ASPECTOS ETIMOLÓGICOS OU FILOLÓGICOS DE ALIMENTAÇÃO, NUTRIÇÃO, CULINÁRIA E GASTRONOMIA.....	24
2.1.1 O PROBLEMA DA PESQUISA, PERTINÊNCIA, HIPÓTESES CONSTRUÍVEIS E OBJETIVOS.....	24
2.1.2 ESCLARECIMENTO DE CONCEITOS RELEVANTES À PESQUISA.....	33
2.1.2.1 O EMBATE ENTRE GASTRONOMIA E NUTRIÇÃO.....	33
2.2 <i>HORS D'OUVRES</i> - COMENSALIDADE, MEMÓRIA SOCIAL E NARRATIVAS HISTÓRICAS CONTEMPORÂNEAS: CONSTRUÇÃO DA RESTAURAÇÃO FAMILIAR MARINGAENSE.....	35
2.2.1 GASTRONOMIA, CULTURA E FORMAÇÃO SOCIAL DO GOSTO.....	35
2.2.2 COMIDA E (RE) SIGNIFICAÇÃO: GASTRONOMIA COMO PRODUÇÃO DE SENTIDOS, MEMÓRIAS E IDENTIDADE SOCIOCULTURAL ALIMENTAR.....	44
2.2.3 GASTRONOMIA, HISTORICIDADE E CULTURA.....	52
2.2.4 GASTRONOMIA, HISTÓRIA, MEMÓRIA E AFETIVIDADE.....	57
2.2.5 ALIMENTAÇÃO E IDENTIDADE SOCIOCULTURAL.....	62
2.2.6 BREVE HISTÓRIA E RESGATE DOS CONCEITOS DE IDENTIDADE SOCIOCULTURAL.....	62
2.2.6.1 PARADOXOS DA/NA IDENTIDADE SÓCIO CULTURAL: ENTRE O MONÓLITO E O CONTRASTE.....	63
2.2.6.2 CATEGORIAS PRESENTES EM UMA IDENTIDADE.....	65

2.2.6.3 IDENTIDADE SÓCIO CULTURAL E ETNIA: ENTRE A RAÇA, A AUTODEFINIÇÃO E A ALTERIDADE.....	67
2.2.6.4 IDENTIDADE SOCIOCULTURAL E MODERNIDADE TARDIA.....	72
2.2.6.5 GASTRONOMIA E IDENTIDADE CULTURAL ALIMENTAR: ENTRE O LOCAL, O REGIONAL, O NACIONAL E O GLOBAL.....	74
2.2.6.6 GASTRONOMIA HISTORICIDADE E IDENTIDADE CULTURAL NO PARANÁ E EM MARINGÁ.....	78
2.2.6.7 HISTORIOGRAFIA DA IDENTIDADE CULTURAL GASTRONÔMICA DO/NO PARANÁ.....	85
2.2.6.8 IDENTIDADE CULTURAL GASTRONÔMICA CONTEMPORÂNEA EM MARINGÁ.....	89
<b>3 DESSERT: ANÁLISE DAS ENTREVISTAS.....</b>	<b>92</b>
3.1 RESTAURAÇÃO FAMILIAR MARINGAENSE NA MODERNIDADE TARDIA: UM RECORTE NA TAXONOMIA DA RESTAURAÇÃO BRASILEIRA CONTEMPORÂNEA.....	92
3.2 ANÁLISE DESCRITIVA DE DADOS SOCIOECONÔMICOS E CULTURAIS QUE ANTECIPAM “PISTAS” DA PRODUÇÃO DE SENTIDOS DA CULTURA ALIMENTAR LOCAL.....	107
3.3 ANÁLISE INTERPRETATIVA DOS DADOS BEM COMO DAS CATEGORIAS E SUBCATEGORIAS INFERIDAS NA/PELA PESQUISA.....	112
<b>4 CAFÉ OU DE LIQUEUR? CONSIDERAÇÕES FINAIS.....</b>	<b>166</b>
<b>REFERÊNCIAS.....</b>	<b>171</b>

## INTRODUÇÃO

### 1 *Apéritif*<sup>1</sup>

Atualmente, graças à evolução tecnológica dos meios de comunicação massivos impulsionadores da globalização informacional, excertos da história significativamente recente do município de Maringá (67 anos) são encontrados em elaborados espaços virtuais, a exemplo do portal Maringá.com.

Em cooperação com o setor de patrimônio histórico da cidade (graças às excelentes contribuições do historiador João Laércio Lopes Leal), por meio do blog Maringá Histórica, cujo autor é o historiador e turismólogo Miguel Fernando Perez Silva, o portal da cidade reúne, além de publicações impressas, conteúdos filmográficos, resgatados pelos historiadores vinculados ao departamento de história da UEM (Universidade Estadual de Maringá), tais como José Henrique Rollo Gonçalves, France Luz, Reginaldo Benedito Dias, Iolanda Casagrande, dentre muitos outros.

Ainda em relação à preservação da memória e história local, existem museus que conciliam mídias tradicionais (pintura, escultura, fotografias, recortes de jornal) com recursos interativos de última geração. Estes espaços resultam de iniciativas privadas de empresários, somados aos esforços do setor de patrimônio histórico da cidade, resultando nos museus do UNICESUMAR (Centro Universitário de Maringá) e no acervo histórico da COCAMAR (Cooperativa de Cafeicultores de Maringá), além de um livro encomendado pela ACIM (Associação Comercial e Industrial de Maringá) sobre a história do comércio local na perspectiva do varejo, da autoria do jornalista Rogério Recco.



Figura 1 - Famílias desbravadoras recém-chegadas a Maringá nos anos de 1940. Fonte: Maringá Histórica: Acervo Virtual.

<sup>1</sup> *Aperitivos*: nos restaurantes cujo serviço é à francesa, costuma-se servir drinques e/ou coquetéis acompanhados de pequenas porções de queijos, castanhas, azeitonas pretas ou verdes, picles, canapés e outras pequenas guloseimas como formas de instigar o paladar, ao mesmo tempo em que “acalma” o instinto glutão quase inerente à condição humana, para despertar, no plano do consciente, a capacidade de degustar, de saborear, portanto apreciar, não simplesmente “encher a barriga” de maneira pantagruélica. Lanço mão desse expediente de maneira a estabelecer metáforas entre o trabalho científico e uma refeição prazerosa entre *gourmets*.

Numa destas buscas, encontrei no portal da cidade (Maringá.com) a seguinte descrição do local em 1954, feita por um jornalista e romancista de origem portuguesa, porém nascido em Chicago, EUA, em 1986:

Na cidade, a poeira era insuportável, mas nos arredores era de sufocar. Os lenços com que tentávamos enxugar os rostos suarentos ficavam manchados de vermelho. O nosso guia notou que nós estávamos sentindo sufocados e disse à guisa de consolação que não devíamos preocupar com a poeira. Um médico dali, muito bom por sinal, havia descoberto que a poeira de Maringá estava impregnada de terramicina. A Poeira de Maringá curava qualquer infecção (PASSOS, 1964).

### 1.1. *COUVERT*<sup>2</sup>:

Segundo as diversas bulas de medicamentos disponíveis na Internet, a terramicina consiste num antibiótico de amplo espectro (que ataca várias espécies de micro-organismos causadores de doenças, como bactérias, vírus e fungos), cujo princípio ativo consiste na combinação do cloridrato de oxitetraciclina à lidocaína. Estas substâncias são produzidas em laboratório, portanto nunca seriam encontradas em “estado natural” na terra vermelha da cidade. Nota-se que, na tentativa de amenizar a poeira como forte inconveniente aos turistas da recém-criada cidade, o guia lança mão de um expediente que mescla a verdade científica ao mito, talvez até mesmo inventado por ele.

Evidencia-se aí, portanto, um forte vínculo entre a história e a ficção (estória), entre o lúdico e o lírico da *poiesis*<sup>3</sup>, como forma de justificar, ilustrar e, ao mesmo tempo, reforçar a narrativa histórica que incorre no risco de se fundir e de se confundir à ficção ao mito, ao folclore, o que torna o limiar entre história e verdade bastante tênue, conforme as convicções do historiador neomarxista Adam Schaff (2000).

Um processo análogo a esse também é encontrado quando se procura a origem do nome da cidade de Maringá. Tanto segundo as “fontes oficiais” (endossadas pelos governos estadual e municipal, obviamente “afinados”, direta ou indiretamente, aos interesses da indústria turística) quanto às “fontes paralelas” (redes sociais, blogs e outras formas mais despojadas de comunicação), a curiosidade coletiva em tentar desvendar o nome de Maringá gerou lendas, tais como a do viúvo derrubador de matas, que, numa rede atada em árvores, ninava seu filho com a canção “Maringá, Maringá”, de Joubert de Carvalho, celebrizada nas

<sup>2</sup> Cestinho de pães, torradas e palitos salgados com patês, ou manteiga. Têm origem no termo italiano *coperto* (coberto) e seu valor já está embutido no serviço para repor eventuais danos em pratos, copos, taças, talheres, toalhas e guardanapos de tecido do estabelecimento.

<sup>3</sup> Nas concepções platônicas de estética (estudo do belo e do harmonioso perceptível através dos sentidos humanos), a *poiesis* pode ser considerada como criação afastada do real, conforme as meta narrativas encontradas na obra O Banquete desse grande pensador grego (grifo meu).

rádios em 1932. A comoção dos demais lenhadores teria levado à adoção do nome para o município, que só seria desbravado na década de 1940.

Segundo informa o site [www.maringá.pr.gov.br](http://www.maringá.pr.gov.br), na medida em que o território foi sendo desbravado pelos colonizadores, estes foram descobrindo córregos e rios, em tal proporção que lhes faltava criatividade para nomeá-los. Em geral, eram utilizados nomes de origem tupi-guarani, tais como Ivaí, Tibagi e Inajá, ou o nome das cidades nos países de onde estas pessoas tinham vindo, a exemplo de Astorga. No entanto, um desses diversos ribeirões recebeu o nome da canção de Joubert de Carvalho, que posteriormente foi estendido à cidade.

A historiadora France Luz (*apud* Dias e Gonçalves, 1999) afirma, contudo, que D. Elizabeth, esposa de um dos diretores da Companhia Melhoramentos Norte do Paraná, sugeriu o nome da canção Maringá, Maringá (junção do nome Maria ao da árvore frutífera Ingá, ou Ingazeiro), composta por Joubert de Carvalho em 1931, mas popularizada pelo rádio a partir de 1932, para denominar o local que seria colonizado.

Ao retratar (diga-se de passagem, com fôlego memorável) a história da cidade de Maringá com enfoque nos desbravadores do comércio local, o jornalista Rogério Recco (2012) confirma a versão factual apontada por Luz (*apud* Dias e Gonçalves, 1999), de que Dona Elizabeth Thomas, esposa do diretor da Companhia de Terras Norte do Paraná (CTPN), teria sugerido o nome “Maringá” ao núcleo urbano (àquela época tais núcleos eram chamados de “patrimônios”) que no local fora instalado.

Como não existia nenhum comércio próximo capaz de fornecer sal, combustíveis, calçados, roupas, ferramentas e remédios, os agricultores, que estavam desbravando a mata e morando de maneira precária no local, pressionaram a Companhia a construir um centro comercial mais próximo. Desse modo, em 10 de novembro de 1942 instalou-se o núcleo urbano da história maringaense, embora os primeiros lotes de terra, no espaço urbano hoje ocupado por Maringá, tenham começado a serem vendidos em 1938, na cidade de Londrina.

O que todas as narrativas, folclóricas ou não, tem em comum, é o vínculo com a canção “Maringá, Maringá”, conforme o transcrito a seguir:

Canção: Maringá, Maringá (letra e música de Joubert de Carvalho)

Foi numa leva  
Que a cabocla Maringá  
Ficou sendo a retirante  
Que mais dava o que falá.

E junto dela  
Veio alguém que suplicou  
Prá que nunca se esquecesse  
De um caboclo que ficou  
Antigamente  
Uma alegria sem igual  
Dominava aquela gente  
Da cidade de Pombal

Mas veio a seca  
Toda chuva foi-se embora  
Só restante então as águas  
Dos meus óio quando chora

Estrilho:

Maringá, Maringá  
Depois que tu partiste  
Tudo aqui ficou tão triste  
Que eu garrei a maginá

Maringá, Maringá  
Pra havê felicidade,  
É preciso que a saudade  
Vá bater noutra lugá.

Maringá, Maringá  
Volta aqui pro meu sertão  
Pra de novo o coração

De um caboclo assossega.

O portal oficial da cidade de Maringá conta a estória que inspirou a canção: morava na cidade de Pombal, no interior paraibano, numa ruazinha coberta por ingazeiros, uma linda cabocla conhecida como Maria do Ingá, filha de retirantes nordestinos. Dona de uma beleza encantadora, de corpo bem feito, pele morena, olhos e cabelos negros, Maria do Ingá fascinava a todos inspirando paixões ardentes.

Naquela época, teria ocorrido uma grave doença, na qual faleceu a linda jovem, deixando o político Rui Carneiro desolado de tristeza. Bairrista como todo nordestino, Rui pediu ao amigo, Joubert de Carvalho, que fizesse uma música que exaltasse a mulher amada e sua terra natal. Criativo, o famoso compositor fez a junção dos nomes Maria e Ingá na canção que, por volta de 1932, com o rádio em seu esplendor, estourava nas paradas do sucesso.

Mitos e realidades à parte, é interessante perceber o quanto da música desse compositor, mineiro de Uberaba (segundo as já citadas fontes da Internet), dá “pistas” dos significados imbricados no processo cultural híbrido da colonização e do desenvolvimento econômico-social da cidade de Maringá, mesmo que a intenção do artista fosse a de apenas jogar com as palavras, com as expressões idiomáticas, ou ainda com os regionalismos intrínsecos à língua portuguesa.

O primeiro significado que se pode considerar relevante consiste no fato de a narrativa sobre uma típica estória nordestina (Rui Carneiro foi, de fato, um político paraibano da cidade de Pombal) ser tomada como empreitada por um migrante mineiro que se tornou um compositor famoso na década de 1930. Casualidade ou não, a canção “Maringá, Maringá” foi elaborada, tanto sua letra quanto sua música, por um mineiro, mesmo com toda a efervescência cultural de artistas e intelectuais nordestinos.

Estes últimos são nacionalmente reconhecidos por suas criatividade no artesanato, na literatura (tanto a popular de cordel quanto a erudita), nos repentes, na música, nas artes plásticas contemporâneas e na culinária. Atualmente, se sabe o quanto a mão de obra nordestina (ainda que inferiormente numérica se relacionada aos migrantes da região Sudeste), mineira e paulista foram significativas no processo colonizador do município, permitindo ao imaginário vislumbrar as mulheres que para cá vieram, como Marias, mães, esposas, alfabetizadoras, trabalhadoras braçais nas lavouras de café, cozinheiras, tanto no lar quanto nos eventos sociais, e que esporadicamente congregavam as demais famílias de colonos.

O ingazeiro também pode ser considerado como emblema do semiárido, ou do sertão, que também surge em partes dos cerrados dos estados brasileiros de Minas e Goiás. Segundo informa o site Mundo e Educação, trata-se de uma árvore (chega a alcançar 15 metros) cujo fruto é o ingá, da família das leguminosas, cuja subfamília é mimosóidea.

Existem cerca de 300 espécies dessa árvore encontradas frequentemente na região amazônica, mas também em partes do semiárido nordestino e dos cerrados mineiros e goianos. Conforme o site, o ingá consiste numa vagem verde e grande (pode chegar a 1 metro de comprimento), cuja polpa aquosa é doce, levemente ácida e pastosa, porém não é útil a culinária por existir, misturada às sementes, em quantidade não muito grande. Isso explica o uso medicinal (xarope para tosse ou cicatrizante) da casca da vagem do ingá e seu consumo mais por distração do que por gosto ou apreciação propriamente dita.

Em função da vasta quantidade de espécies, o ingazeiro (cujo nome advém do tupi-guarani e significa “embebido” ou “ensopado”) ainda é encontrado no México, nas Antilhas Maiores e Menores, além de outros países da América do Sul, tais como Colômbia, Equador, Peru e Venezuela.

Tal descrição etnobotânica do ingazeiro permite que o mesmo seja considerado um símbolo de adaptabilidade, de sobrevivência de sertanejos nordestinos, caipiras do Sudeste, ou caboclos do centro oeste, em meio adverso (de seca e solo pobre em nutrientes), na medida em que o significado do seu fruto, conforme já explicado anteriormente (“embebido” ou “ensopado”), se contrapõe à falta de água potável, cuja consequência implica na miséria e na fome. Concomitante, nas regiões amazônicas, onde a presença da água é mais abundante, o ingazeiro evidencia sua exuberância tanto em sombras frondosas (a árvore pode chegar a 15 metros) quanto em vagens (que podem chegar a 1 metro de comprimento), capazes de amainar a fome e a sede, além de curar enfermidades.

Seguindo tal linha de raciocínio, Maria do Ingá também se torna uma figura duplamente emblemática. Ela é tanto a representação da cabocla (portanto, da mestiça) quanto da mulher (enquanto gênero), cujos conhecimentos de culinárias tradicionais foram socialmente partilhados, (re) criando as várias cozinhas que se encontraram na cidade como porto de passagem, mas que nela ancoraram afetivamente com suas respectivas famílias. Não se pode esquecer de que, naquela época, a cozinha era o espaço social predominantemente feminino, dentro do qual a autoridade da mulher enquanto esposa, mãe e gestora da dispensa da casa assume a mesma importância que a dos homens como provedores do lar.

Faz-se interessante também perceber o quanto Carvalho procurou poetizar não só a figura emblemática do caboclo, como também um suposto repertório linguístico do mesmo na canção que compôs. Ainda são encontradas no texto da canção expressões populares, coloquiais e mais próximas à fala corriqueira (“falá”, “óio”, “garrei”, “maginá”, “havê”, “noutro lugá”, “pro”, “pra”, “assossega”), que evocam não apenas a licença poética do compositor, mas também à sua intimidade com a estória e seus personagens.

Conforme as considerações da antropóloga Deborah de Magalhães Lima (1999), tanto na literatura quanto coloquialmente, o caboclo brasileiro representa numa categoria social complexa (que envolve dimensões geográficas, raciais e de classe), ambígua e associada a um estereótipo negativo<sup>4</sup>, apesar de, em seus primórdios, a antropologia brasileira objetivar o caboclo como camponeses amazônicos, distinguindo-os dos imigrantes que chegaram depois à região amazônica.

Independentemente do fato de os primeiros estudos antropológicos sobre o Brasil reduzirem a figura emblemática do caboclo à mera mistura racial entre brancos (europeus da Península Ibérica, holandeses e franceses invasores do Nordeste, mouros, árabes ou africanos islâmicos, judeus cristãos novos?) e índios (tupis-guaranis, jês, ou gês, tupinambás, tapuias, tribos da região norte, nordeste, sudeste, sul?), o que é no mínimo questionável nos estudos contemporâneos sobre as identidades étnicas (nos quais já não cabem mais “raciologias” enquadradoras), a figura do caboclo se torna emblemática porque alude claramente ao hibridismo cultural no âmbito da população local de Maringá, que em muito extrapola mero biótipos, estereótipos ou arquétipos estigmatizadores, já que, conforme será discutida ao longo desse trabalho, a identidade cultural possui fronteiras tênues e porosas, sendo portanto fluida e resultante de negociações sob um teto político de acordo com as considerações de Hall (2011), Giddens (1991) e Canclini (2013), dentre outros.

Joubert ainda lança mão da prosa coloquial na letra da música dedicada à Maria do Ingá numa tentativa mineira de reproduzir, em seu lirismo lúdico, o jeito de falar do mestiço brasileiro, associado ao proselitismo típico dos políticos como Rui Carneiro, ainda que paraibano do interior.

O texto sugere que trocas afetivas constroem laços e despertam sentimentos, emoções capazes de romper barreiras de classe social, de *status*, portanto de cidadania, conforme apontado por Marshall (1967). De fato, nessa “terra de todas as gentes e de muitas histórias”, conforme assinala Lazier (2003), há processos sociabilizadores significativos entre migrantes

---

<sup>4</sup> Refiro-me à crença popular que imperou, pelo menos até a década de 1970. Segundo ela, o caboclo, mestiço de branco com índio, era preguiçoso, além de cognitivamente limitado, portanto culturalmente (leia-se, no trato com a terra, ou em sua capacidade de transformar a natureza cultivando-a) atrasado, incapaz de conseguir, através do trabalho braçal, condições dignas de vida, além da miserável subsistência. Monteiro Lobato conseguiu reproduzir, no plano ficcional, tal figura emblemática representada pela personagem de Jeca Tatu.

das demais regiões do Brasil, entre imigrantes de diversos países, que, no construto de novas temporalidades e de novas espacialidades no “norte novo” do estado do Paraná, partilharam seus respectivos sentimentos de pertença.

Ainda se reveste de significado de pertença de migrantes e de imigrantes o encontro entre suas línguas de origem, seus “dialetos” e a língua portuguesa em seus desdobramentos regionais, ou variações resultantes da assimilação com outras línguas (a indígena, a africana, o italiano, o português ibérico, o árabe, o japonês, etc.), através das formas diversificadas de se vestir, tanto dos gêneros quanto das gerações distintas.

Tal processo ocorre ainda por meio dos usos, costumes, padrões de comportamento esperados e típicos de cada família de colonizadores, e ainda através das formas de cultivar a terra, de se apropriar do produto gerado pela mesma, transformando-o em alimento a ser partilhado, primeiro familiarmente, ou no âmbito microsocial, mas depois no alcance dos centros de tradições (gaúchas, nordestinas, portuguesas, italianas) e das festas populares. Suas tradições culinárias terminaram alcançando o mercado de bares, lanchonetes e restaurantes como espaços sociais alimentares (para retomar uma expressão *Poulainiana*<sup>5</sup>) repletos de significados e de representações, portanto guardiões de suas memórias.

Tais argumentos me permitem concordar com as ponderações de Reinhardt e Silva (2008), segundo as quais tradições culinárias constituem o vínculo mais duradouro que as pessoas têm com seus lugares de origem, mais do que o idioma “materno”, suas roupas e sua música:

Acreditamos que a tradição culinária é o vínculo mais duradouro que o indivíduo tem com seu lugar de origem. As roupas, a música, a língua, por mais que permaneçam por anos, são elementos que, em algum momento, são deixados para trás. Porém a comida, de uma maneira ou de outra, acaba por se manter presente. Por isso, mais cedo ou mais tarde, o indivíduo ou seu grupo utiliza a comida como diferencial entre ele e os outros (Reinhardt e Silva, 2008, p. 340).

Também é possível perceber a relação de amizade entre o compositor mineiro Joubert de Carvalho e o político paraibano Rui Carneiro como outra situação emblemática envolvendo essas duas figuras, que representam o encontro entre migrantes de outras regiões do Brasil e participaram ativamente do processo colonizador do norte velho e do norte novo do Paraná, atraídos pela propaganda de que esta segunda região seria o “Novo Eldorado”, conforme assinala Gonçalves (*apud* Dias e Gonçalves, 1999).

---

<sup>5</sup> Refiro-me à obra significativamente recente do sociólogo francês Jean Pierre Poulain, ainda pouco conhecida no Brasil, que desenvolve modelos de análise da comensalidade francesa enquanto ação social, comunicativa, portanto, cultural, em seu principal livro *Sociologies d’Alimentation* (cuja referência se encontra ao final desse trabalho), complementado por outros textos relevantes desse grande pensador contemporâneo: *Penser L’Alimentation: entre Imaginaire et Rationalité* (2008), além de *Manger Aujourd’hui: attitudes, normes e pratiques* (2008), ambos publicados pela Édition Privat de Toulouse, na França.

Sob a perspectiva da identidade étnica, ainda que sob o risco de certa “raciologização” desse conceito, cabe ainda questionar se seriam Carvalho e Carneiro europeus de origem ibérica, portanto “indubitavelmente brancos”, que se distinguiam dos demais brasileiros (índios, negros, pardos, mestiços), ao mesmo tempo em que se colocavam como expectadores “encantados com a beleza” da sertaneja (ou cabocla?) Maria do Ingá, ou seriam eles mesmos caboclos com certo “verniz cultural”. Na hipótese de serem brancos e europeus de origem ibérica, e supondo que Maria do Ingá tivesse sobrevivido à seca, Rui Carneiro a teria desposado, constituído família e gerado outros mestiços, porém mais “embranquecidos”?

Embora tais questões não se constituem como preocupações centrais presentes nesse trabalho, não poderia deixar de lado tais “provocações”, já que tais processos socioculturais me parecem revestidos de poder simbólico, na acepção de Bourdieu (2005), e não deixam de influenciar, direta ou indiretamente, os padrões alimentares que consistem no principal foco dessa pesquisa.

Feitas estas longas considerações, espero ter justificado a escolha do título de minha dissertação de mestrado uma vez que, dentro do processo histórico em que a cidade foi nomeada, consciente ou inconscientemente é possível apreender a diversidade cultural presente tanto no espaço quanto no tempo estudado, comprimidos na modernidade tardia, segundo Giddens (1991).

Tal diversidade inevitavelmente se estendeu aos hábitos alimentares da cidade de Maringá, influenciando, direta ou indiretamente, o empreendedor local a investir em restaurantes familiares de comidas típicas, ou tradicionais, que, em certo sentido, tornaram-se “focos de resistência” à globalização da comida representada indústria do *Fast Food* e às nada intimistas praças de alimentação de *shoppings centers*, conforme outra ponderação de Poullain (2011).

Depois de ter elaborado uma razoavelmente longa justificativa (praticamente um capítulo só para isto) para as licenças poéticas por mim tomadas quando do “nome de batismo” dessa dissertação.

## 1.2 *ENTREÉS*<sup>6</sup>:

Feita uma espécie de prelúdio (que, comparando ao serviço de uma refeição em restaurante *à la carte* no estilo francês, jocosamente chamei de aperitivo), no primeiro capítulo da comunicação oficial sobre os resultados de minha pesquisa de mestrado justifico minhas escolhas para o título, ou o “nome de batismo” que atribui ao presente trabalho.

No segundo capítulo do texto, antes de discorrer sobre como o termo gastronomia é mais abrangente do que o vocábulo culinária, vinculados à pertinência conferida pelo lugar, (que se sobrepõe, em diversos sentidos, ao estado, à região, à nação e à mundialização), decidi apresentar de pronto o problema da pesquisa, seus desdobramentos em problemáticas, sua pertinência no contexto da modernidade tardia, bem como os objetivos que estabeleci no intuito de chegar às possíveis respostas para à indagação que defini como porto de partida dessa viagem. Para as oito subseções desse capítulo fui atribuindo o nome de serviços de pratos usuais nos restaurantes onde se come à francesa, mantendo o espírito da analogia que iniciei na introdução.

Para dar conta dessa empreitada, nas sessões em que subdividi este segundo capítulo sem ser extremamente tecnicista, procurei partir das premissas de que Gastronomia consiste no encontro entre Ciência, Arte e Cultura, conforme as convicções de Montanari (2008), e que estes três campos do conhecimento cooperam entre si, tanto nos aspectos materiais das práticas culinárias, quanto em seus aspectos simbólicos, na acepção de Bourdieu (2005), desde a Antiguidade Clássica, não obstante à disputa por *status* de maior reconhecimento científico entre a nutrição e a gastronomia na atualidade.

Assumindo que nos aspectos simbólicos, portanto mais complexos da gastronomia enquanto ação social e comunicativa na qual a comensalidade se insere, também concordei com Amon e Menasche (2008) acerca desse fenômeno de “dar voz” à comida enquanto fator imerso no “caldo básico” da cultura do qual múltiplas vozes ecoam tornando-se, portanto, dignas de análise acurada, sem despir-se de contexto e historicidade, portanto de ideologias, posto que nenhum discurso se mostra isento.

Feito isto, prossigo na discussão procurando aplicar tais elos teóricos estabelecidos para um conceito de comensalidade maringaense que se contrapõe à região Sul, ao próprio estado do Paraná, mas principalmente ao global, como formas de resistência à pasteurização do gosto, além da tábula rasa das relações interpessoais, esvaziadas de afetividade, portanto de

---

<sup>6</sup> Entradas: no serviço *à la carte* tradicional francês de restaurantes, as entradas podem consistir de saladas frias, caldos, sopas ou *consommés* (caldo espesso com clara de ovos contendo pequenos pedaços de carne cozidas no mesmo).

sentidos existências tão caros à condição humana, principalmente no que escolhi aqui chamar de modernidade tardia, por razões que fui discorrendo ao longo do texto.

Nesse sentido, minhas preocupações residiram em inserir o leitor numa concepção de gastronomia como sinônimo de comensalidade que conforma elementos complexos de uma identidade sociocultural, inclusive a partir do gosto, ou das preferências alimentares necessariamente esculpidas no trato social, no qual brotam não somente modismos, tendências e padrões esperados de comportamento, mas também transgressões à uma gramática disciplinadora do léxico gastronômico, que em sua essência é social e contextualizada historicamente.

Por essa razão, também assumi conceitos de cultura caros à antropologia, ancorando-me em Cuche (*apud* Vrac, 2009), Laraia (1986), Bosi (2008) e Geertz (1989) como trampolim para aplicar os mesmos à alimentação, consonante a Antunes dos Santos (2006), Montanari (2008), além de Flandrin e Montanari (1999). Preocupei-me ainda em não restringir tal aplicação conceitual de cultura como o “caldo”, ou o “fundo” básico que realça o “sabor das relações sociais”.

Tal preocupação teve como objetivo conferir maior profundidade à discussão, amparada em Poulain (*apud* Jomori, Proença e Calvo, 2008) sobre como os padrões alimentares se conformam, no tempo e no espaço, à comensalidade dentro do atual contexto histórico da modernidade tardia, conforme fartamente discutido em Bell (1983), Elias (2000), Fischler (*apud* Flandrin e Montanari, 1999), Galbraith (1982), Giddens (1991), Gordon (2002), Hall (2011), Morin (1988), Santos (1993), Canclini (2013), Schumpeter (1984) e Poulain (2011).

Para mim, essa discussão só teria profundidade razoável se gastronomia, ou comensalidade, fosse atrelada à história e à memória (no caso da alimentação, à memória gustativa e sinestésica em particular), sem as quais não há produção de sentidos, portanto de identidade sociocultural.

Por este motivo, decidi então incluir mais uma discussão sobre comida e (re) significação dentro do espaço social alimentar, conforme as discussões de Atala e Dória (2008), Dória (2007), Bourdieu (2007), Corção (2010), Halbswach (2006), Heinhardt e Silva (2008), Le Goff (1984) e Simon (2006). Logo em seguida, busquei elaborar um breve resgate histórico dos conceitos de identidade sociocultural, tendo como fio condutor desse complexo raciocínio as extremamente didáticas contribuições de Araujo (1992), em plena dialogia dialética com Hall (2011), Queiroz (1989), Barth (*apud* Araujo, 1996), Pollak (1992), Berg e Luckmann (*apud* Araujo, 1992) e Agier (2001).

Uma vez satisfeito com tal tarefa quase hercúlea, lancei-me aos bordados teóricos entre a parte do *corpus* sobre identidade sócio cultural e o esboço de um conceito de identidade cultural alimentar com contornos bastante semelhantes aos apresentados por Hall (2011) sobre tal identidade na modernidade tardia.

Feito isto, ainda que de maneira bastante tautológica, admito, redirecionei essa discussão para a identidade sociocultural pelo viés alimentar no Brasil, de acordo com as contribuições de autores que vem discorrendo quase solitariamente acerca desse assunto já há vários anos, tais como Antunes dos Santos (2011), Câmara-Cascudo (2004), Dória (2006 e 2009) e Maciel (2004 ; 2005), que defendem o esboço de uma identidade sociocultural alimentar brasileira despida do chamado “mito das três raças” (brancos, negros e indígenas) ou da democracia racial, embora um e outro “derrapem” no antigo viés raciológico etnocêntrico que tive a coragem de criticar em Dória (2009) particularmente.

Prossigo apontando que a ressonância dessas discussões se reflete inevitavelmente no assunto da comensalidade na história do Paraná e sobre a qual escreveram pioneiramente Antunes dos Santos (1995) e Martins (1989), cujos escritos foram em muito refletidos nas obras de Von der Heyde *et al* (*apud* Fisberg, Wehba e Cozzolino, 2002), Casillo (2005), Sganzerla e Strasburguer (2011) e Koch (2008).

Com a finalidade de aportar a discussão no município de Maringá, baseei-me tanto nas idas e vindas ao campo quanto nos escritos de Gonçalves (*apud* Dias e Gonçalves (1999), Luz (*apud* Dias e Gonçalves, 1999), Priori (*apud* Dias e Gonçalves, 1999), Tomasi (*apud* Dias e Gonçalves, 1999), Recco (2012) e no memorial da Vila Operária, elaborado com esmero pela gerência de patrimônio histórico de Maringá em 2002.

No terceiro e último capítulo desse texto, discorri sobre a restauração familiar maringaense na modernidade tardia, tentando elaborar um recorte na taxonomia da restauração brasileira contemporânea, em consonância com as contribuições de Traldi Fonseca (1999), Teichmann (2000), Barreto (2006) e Collaço (*apud* Montebello e Collaço, 2009), que nortearam minhas escolhas por apenas alguns tipos de estabelecimentos locais do ramo de alimentos e bebidas a fim de tornar a pesquisa exequível.

Logo depois de elaborar uma sucinta descrição dos dados socioeconômicos e culturais como “pistas” da produção de sentidos da cultura alimentar local enquanto foco de resistência à cultura alimentar global posta pela modernidade tardia na qual o município de Maringá também se insere, mesmo não sendo uma capital, procedi à análise interpretativa destes mesmos dados.

Propondo um modelo de análise qualitativa de dados baseado na metodologia da Análise de Conteúdo proposta por Bardin (1977) e Franco (2001), associada a elementos da

Análise do Discurso segundo propõe os neomarxistas críticos Bakhtin (2006), Gusdorf (2010), Schaff (2000) e Foucault (1997), inspirei-me nos escritos de Abdala (*apud* Montebello e Collaço, 2009), Frieiro (1982), Silva (2005) e Lody (*apud* Araújo e Tenser, 2009), além de Bourdieu (2005 e 2007), Seymour (*apud* Sloan 2005) e Sloan (2005), para enunciar certa visão crítica do que encontrei no/do campo, na qual fui intercalando trechos das entrevistas com imagens que cuidadosamente escolhi dentre as que pessoalmente fotografei durante a pesquisa de campo, as que me foram gentilmente cedidas por algumas famílias e as que consegui “capturar” na Internet.

Tal arcabouço teórico também permeou minhas considerações finais, nas quais procurei elaborar as sínteses das discussões que busquei viabilizar ao longo desse extenso trabalho.

## **2 SOUS PLAT - DA CULINÁRIA À GASTRONOMIA PARANAENSE: ASPECTOS SOCIOCULTURAIS DA QUESTÃO E POSSÍVEIS MARCADORES IDENTITÁRIOS DA CULTURA ALIMENTAR MARINGAENSE**

### **2.1 ASSIETE ET COUVERTS - ASPECTOS ETIMOLÓGICOS OU FILOLÓGICOS DE ALIMENTAÇÃO, NUTRIÇÃO, CULINÁRIA E GASTRONOMIA: RELEVÂNCIAS NO/DO PROBLEMA DE PESQUISA**

#### **2.1.1 O PROBLEMA DA PESQUISA, PERTINÊNCIA, HIPÓTESES CONSTRUÍVEIS E OBJETIVOS**

Ao partir da premissa que a Gastronomia consiste no encontro entre Ciência, Arte e Cultura, concordo com Montanari (2008) que as construções materiais e simbólicas da comensalidade humana se situam, no tempo e no espaço, dentro de dinâmicas culturais dialógicas e dialéticas, desde a Antiguidade Clássica até a contemporaneidade tardiamente moderna. Disso, infiro que o fenômeno sociocultural, portanto antropológico, da comensalidade como momentos de sociabilização e de interação comunicativa, não está alijado dos modos e das relações de produção (e consumo), tanto material quanto simbólico, como o concebe Bourdieu (2005), que compõem todos os processos da vida do homem (único ser biopsíquico por excelência) no interior da dinâmica histórica.

Considerando que, para se compreender os aspectos culinários de determinada sociedade como identidade cultural é preciso contextualizá-la, entender como a mesma se define e é definida pela alteridade, identificar quais classes sociais e conflitos de interesses envolve apreender como são hierarquizados gostos e preferências culinários, além de analisar como são construídos, transmitidos e repassados os conhecimentos culinários intergrupos e intergerações, o problema de pesquisa proposto é: quais aspectos socioculturais dos mais antigos restaurantes, buffets, confeitarias pâtisseries e rotisseries exclusivos gerenciados por famílias maringaenses que atuaram, ou ainda atuam como marcadores identitários da comensalidade local que parecem conviver com padrões alimentares globais da modernidade tardia?

O tema se coloca como extremamente pertinente na atualidade porque, independente do alimento ser essencial à sobrevivência da espécie humana, sua dimensão cultural só é desvelada pela ação social. Uma comunidade, seja ela de brancos ou de negros, seja ela de mestiços, seja ela de pobres, seja ela de ricos, e assim sucessivamente, pode manifestar, através da comida, emoções, sistemas de pertinência, significados, relações sociais, portanto sua identidade coletiva.

Em concordância com o linguista Roland Barthes<sup>7</sup> (*apud* Amon e Menasche 2008), argumento que tanto a comida como as práticas alimentares se constituem como narrativa social, pois consideram que a comida tem uma voz que comunica e conta histórias. Assim sendo, defendo com ambas as autoras que a comida, cujas receitas são transmitidas oralmente entre e intergerações, descritas em cadernos secretos, ou em cartas intimistas/confidenciais, narra as vivências de uma comunidade, constrói e mantém a memória social de um grupo ao qual avós e netos pertenciam pelo fato de comerem a mesma comida, ou no dizer das autoras:

A dimensão que estamos colocando em relevo, no contexto dos estudos de comida e memória, aborda a comida e as práticas da alimentação com base em sua dimensão comunicativa. Ainda, refere-se à especificidade das vivências alimentares cotidianas, aos pequenos fatos de comida rotineira e não à comida associada aos rituais, festividades religiosas e ocasiões comemorativas e centra-se na comida preparada, consumida ou apenas imaginada (sonhada) por imigrantes, em um ambiente geográfico, social, cultural, econômico e político distinto daquele de origem (AMOM E MENASCHE, 2008, p. 15).

Dessa forma, Amon e Menasche (2008) estabelecem relações entre comida e memória. Lançando mão de certo conhecimento culinário, Amon e Menasche (2008) relembram que qualquer molho, ou sopa, são elaborados a partir de um fundo, ou caldo básico, cujo processo de cocção é lento, a fim de reduzir o líquido e concentrar os sabores. É esse fundo ou caldo base que dá profundidade ao sabor, intensidade, força, fazendo com que o ingrediente principal do prato seja acentuado em relação aos demais, ao mesmo tempo em que atribui leveza à textura do prato.

Apropriando-se de tal comparação metafórica, Amon e Menasche (2008) consideram a cultura como o “caldo básico”, ou “fundo” que estabelece relações entre comida e memória, se comparada aos aspectos biológicos do preparo de vários pratos. Prosseguindo nessa linha de raciocínio, ambas as autoras afirmam que a alimentação exige que as pessoas aprendam a selecionar e a combinar ingredientes, formas de preparo, costumes de ingestão e a gerenciar sobras.

Tudo isto, em conformidade com Amon e Menasche (2008), manifesta escolhas feitas por uma comunidade ou grupo social, portanto expressam uma cultura. Aquilo que é comido, na companhia de quem, quando, como e onde se deve comer são definidos culturalmente. Logo, o ser humano se alimenta de acordo com a sociedade a qual pertence.

Antunes dos Santos (2011) também considera que alimentar-se é um ato nutricional, mas comer é um ato social, porque envolve atitudes vinculadas a usos, costumes, protocolos,

---

<sup>7</sup> BARTHES, Roland. “Pour une psycho-sociologie de l’alimentation contemporaine”. In: MARTY, Eric (Ed.). **Roland Barthes: Oeuvres Complètes – Tome I: 1942-1965**. Paris: Éditions du Seuil, 1993, p. 924-933 (1.ed. original, 1961).

condutas e situações. Por isso, segundo esse autor, nenhum alimento que entra pela boca é neutro. Nisto reside, para o autor, a historicidade da gastronomia como experiência sensível que explica e é explicada pelas manifestações culturais e sociais que, tais como espelhos, refletem épocas que marcaram a vida de vários grupos.

[...] uma comunidade pode manifestar na comida emoções, sistemas de pertinência, significados, relações sociais e sua identidade coletiva. Se a comida é uma forma de comunicação, assim como a fala, ela pode contar histórias e pode se constituir como narrativa da memória social de uma comunidade (ANTUNES DOS SANTOS, 2011, p. 108).

Antunes dos Santos (2011) concorda com Poulain (2011) que a cozinha consiste num espaço social alimentar em que são evidenciadas relações inter e entre gêneros, inter e entre gerações, e que a distribuição de tarefas simboliza uma relação com o mundo. Portanto, as cozinhas se situam como espaços ricos em relações sociais, fazendo com que a mesa se constitua essencialmente num ritual de comensalidade.

Depreendo das considerações dos autores com os quais dialoguei anteriormente, que frente às diversidades existentes dentro de uma “cultura nacional”, a sociedade global (transnacional por excelência) tem de elaborar estratégias de adaptação aos gostos locais, repletos de pratos que podem lhes parecer rústicos ou naturais. Isso quer dizer que o local antecede o regional, que por seu turno precede o nacional e o internacional, permitindo compreender que, mesmo diante do fenômeno da Globalização, inclusive do gosto alimentar, a gastronomia revela a resistência de identidades específicas, o que ratifica serem as cozinhas plurais, espaços em constantes transformações, confrontando culturas alimentares no tempo e no espaço.

As cozinhas estão em permanentes transformações. As culturas alimentares, sejam quais forem, estão postas em situações de confrontos que podem levar a certas rupturas, diante da implementação de novas técnicas, de novas formas de consumo, da introdução de novos produtos e do encontro e fusão dos mesmos, a partir da inovação e da criatividade. Estas novas transformações da cozinha acabam sendo absorvidas ou “digeridas” pela tradição, que em patamares seguintes cria novos modelos, adaptados aos modelos convencionais precedentes. Nesse sentido, a ruptura ao provocar certa revolução culinária traz em seu bojo os traços de novo modelo de transição, ainda que marcados pelo convencional e pelo tradicional (ANTUNES DOS SANTOS, 2011, p. 107).

De fato, em sua obra “A Distinção: crítica social do julgamento”, Pierre Bourdieu (2007) analisa o chamado gosto relacionado a várias expressões culturais que vão do vestuário às artes plásticas, à música e à comida. Logo, para o autor, o gosto é modelado socialmente.

Ainda no que tange a importância histórica da comida como elemento identitário de um grupo, destaco, em concordância com Antunes dos Santos (2011, p. 110), que quando se

trata de processos adaptadores ou readaptadores de grupos sociais imigrantes (ou migrantes), a culinária é a última a se desterritorializar, para empregar um termo de Milton Santos (1996), demonstrando grande resistência à mudança. Isso acontece porque o fundamento sob o qual tais cozinhas foram construídas, mesmo que inconscientemente, partem do pressuposto que os alimentos (sejam ingredientes ou pratos) se constituem como categorias históricas.

Ao serem marcados por novas condições materiais, os alimentos também são marcados por novos ingredientes, utensílios, formas de preparo, hábitos de consumo, imaginários e novos mercados, que demandarão esforço inventivo e criativo na adaptação das novas circunstâncias de gosto e de práticas alimentares. Disso, depreende-se que história, comida e identidade se articulam permanentemente no espaço social alimentar.

Para Antunes dos Santos (2011), é na cozinha que se encontra a intimidade familiar, os investimentos afetivos e simbólicos, estéticos, sociais e econômicos, por isto ela se reafirma como microcosmo social, embora o ideal seja usar a expressão cozinhas, no plural, já que elas mudam e se transformam frente às influências e aos intercâmbios entre os povos. Elas são obrigadas a se reterritorializarem (outro conceito discutido por Milton Santos em 1996) quando entram em contato com novos ingredientes, novas condições sociais, novas circunstâncias de mercado, novos hábitos e práticas alimentares.

De fato, se por um lado a globalização (considerada por sociólogos, economistas, além de filósofos, dentre outros pensadores, como o último, ou mais avançado estágio do capitalismo mundial) vem disponibilizando, desde as Grandes Navegações, um vasto intercâmbio mundial de produtos “in natura”, produtos industrializados, tecnologias e fluxos informacionais abundantes, rompendo barreiras geopolíticas, geoeconômicas e linguísticas, portanto culturais, no mais amplo sentido, por outro tão somente estende tal “democracia consumista” aos que dispõem de poder aquisitivo. Desse modo, restringe a cidadania aos consumidores potenciais, como bem observou Canclini (2010).

Tal raciocínio me permite deduzir que a globalização é repleta de contradições, de dialogias dialéticas à lá Bakhtin (2006), incluindo ao mesmo tempo em que exclui, atomizando o sujeito e as instituições macrossociais ao mesmo tempo em que favorece o particularismo ou o microcosmo intimista de grupos de resistência, fator evidenciado significativamente no plano dos padrões alimentares que convivem, não necessariamente marginalizados, mas lado a lado, com a indústria do *fast food*, de enlatados, congelados, pré-preparados e de produtos embalados a vácuo, etc.

Se a globalização impõe aos países “em vias de desenvolvimento” (ou ainda “emergentes”) uma modernidade tardia, como apontam Canclini (2010; 2013), Giddens (1991) e Poulain (2011), que paradoxal e simultaneamente inclui e exclui consoante o poder

(ou não poder) aquisitivo e o “estoque simbólico” (capital cultural) de indivíduos e de grupos sociais, a mesma só existe de direito e de fato para países com significativa estabilidade econômica, de maneira que permite o acesso à ciência e à tecnologia mediante trocas minimamente igualitárias de saberes, de sabores, de cores e odores, quer seja de alimentos, quer seja de sujeitos ou atores desse processo que transitariam nesse espaço.

Neste processo, tais sujeitos se desterritorializam de seus locais de origem para se reterritorializarem em lugares estrangeiros, sem impactos culturais massacrantes (violência material e simbólica, na acepção Bourdieuana), tais como os têm sido impostos à “nova onda” de imigrantes afro-americanos do Haiti, bolivianos e peruanos que chegam ao Brasil ilegalmente na esperança de melhores condições de vida.

O discurso capitalista instigador do “livre acesso” (ou democratização) à informação, à tecnologia, bem como aos produtos (vestuário, calçados, remédios, livros, computadores, celulares, alimentos industrializados, “in natura”, embalados a vácuo – ou pré-preparados) mascara a exclusão de diversas camadas sociais. Tais camadas excluídas abrangem desempregados que dependem de seguro desemprego por tempo limitado, ou trabalhadores que ganham um salário mínimo de referência (no caso do Brasil, atualmente se aproxima dos R\$ 900,00), tais como empregadas domésticas, balconistas do comércio, dentre outros que estão inseridos formalmente no mercado de trabalho.

Particularmente no que diz respeito aos “países emergentes” ou “em vias de desenvolvimento”, este processo instiga a chamada economia informal (na qual se incluem não somente vendedores ambulantes de quinquilharias trazidas do Paraguai ou de Miami, mas também prestadores autônomos de serviços como costureiras, alfaiates, além de vendedores de comida de rua tais como cachorros quentes, churros ou pamonhas anunciados ruidosamente aos domingos nas ruas das cidades interioranas não apenas no estado do Paraná, mas em todo o Brasil), recolocando tais países na condição de exportador de produtos primários e importador de industrializados, acentuando assim consideravelmente a crise tributária e fiscal, tornando seus saldos de balança comercial e seus Produtos Internos Brutos deficitários.

Assim sendo, para os países da América Central, latino americanos, além dos países pobres do leste europeu e da Ásia, “ocidentalizados” por quererem imitar um “*way of life*” estadunidense, resta, na verdade, certa modernidade tardia, uma vez que estes só têm acesso às “tecnologias de última geração” (incluindo as gerenciais) depois que as mesmas já estiverem sucateadas (no mínimo próximas disso) em seus mercados de origem.

Esse processo faz com que tais populações sejam obrigadas a se contentarem com os “restos”, pelos quais as pessoas pagam um preço (existencial e pecuniário) caro demais: o da

“ilusão de pertencimento”, quando na verdade se é excluído. Desse modo, o processo globalizador no chamado terceiro mundo consiste mais num simulacro de “democracia consumista” do que numa relação de troca em condições mínimas de igualdade. Por estas razões, preferirei chamar nossa pretensa pós-modernidade de modernidade tardia.

Conforme Gonçalves e Dias (1999), a história relativamente recente do município de Maringá, cidade planejada na década de 1940 pela Companhia Melhoramentos do Norte do Paraná, encontra-se inserida no contexto em que esse pedaço da região sul do Brasil era conhecida como o “celeiro do Brasil”. Segundo informa Luz (*apud* Gonçalves e Dias, 1999), construída e constituída urbanisticamente por migrantes paulistas, mineiros, nordestinos e, em menor número, mato-grossenses, catarinenses e gaúchos, a cidade abriga, ao longo de seus 67 anos, famílias de origem italiana, portuguesa, espanhola, árabe e japonesa, além de poloneses e ucranianos em menor número.

Todavia, dado o processo de transculturação no qual a colonização de Maringá foi inserida desde a sua fundação, muitos de seus hábitos alimentares foram paulatinamente sendo modificados, ao ponto de, na atualidade, não existirem pratos “genuinamente maringaense” a serem considerados como relevantes nas construções identitárias local, microrregional ou regional. Trata-se de um município em que a maior parte das atividades comerciais é voltada para a imensa comunidade estudantil, além da classe média, composta por profissionais liberais (particularmente médicos, dentistas e advogados) e funcionários públicos.

Segundo o último Censo do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE, 2012), o município de Maringá tem cerca de 390 mil habitantes. A cidade conta ainda com diversos *shoppings centers*, amplo comércio varejista e atacadista (principalmente no ramo do vestuário), diversos bares, lanchonetes, restaurantes, *buffets*, panificadoras e confeitarias, *pâtisseries*<sup>8</sup> dedicadas à chamada alta gastronomia, bistrôs e cafés à moda parisiense, rotisseries que vendem assados e guarnições de todos os tipos aos domingos, além de um teatro municipal relativamente grande (porém com pouco número anual de espetáculos), várias boates, danceterias, clubes, hotéis e salas de cinema.

Como as alternativas de lazer, cultura e entretenimento são restritas aos cinemas, boates, danceterias e clubes, e considerando ainda que os atrativos turísticos da cidade praticamente se restringem a dois ou três museus, o parque do Ingá, a catedral metropolitana de Nossa Senhora da Glória, além de algumas festas típicas (a japonesa da ACEMA, a associação cultural e esportiva de Maringá, a portuguesa do centro português, a Feira das Nações, dentre outras), geralmente as pessoas que recebem familiares e amigos de outros

---

<sup>8</sup> Confeitaria em francês. Termo que designa o preparo específico de massas, doces e sobremesas. Os diversos tipos de pães são de responsabilidade das *boulangeries*, ou padarias.

lugares, ou até mesmo de outros bairros da própria Maringá, os levam a algum restaurante, bistrô, bar, café ou confeitaria, ratificando o comer fora como importante atividade de lazer geradora, portanto, de emprego, renda e consumo.

Isso permite uma primeira compreensão do fato de a cidade manter a tradição do cachorro quente prensado, cujo consumo, maioritariamente estudantil, segundo levantamentos recentes em pesquisa de iniciação científica do CESUMAR<sup>9</sup>, chega a 80 mil unidades apenas nas sextas feiras à noite.

Apesar disso, Maringá tem tido seu espaço comercial preenchido por confeitarias, cujos produtos tentam a reproduzir, com a maior fidelidade possível, o que se come em Paris, Nova Iorque ou Milão, a exemplo das recém-inauguradas *Très Riches* e *Ma Cherie*. Pululam ainda na cidade restaurantes com serviço à lá carte de comida árabe (a exemplo do Monte Líbano, um dos mais antigos da cidade), de comida mediterrânea (Baco, Habanero, Mediterrâneo, Taberna Portuguesa, Casa Portuguesa Com Certeza), de comida oriental (Jin, Kyoto, Matsuri, Shibuya, dentre outros), comida italiana (Villa Itália, Gellateria, Spoleto, etc.) taqueria mexicana (Ginga Sabor), comida mineira (Fogão da Fazenda, Comida do Engenho, Varanda Mineira, etc.), comida vegetariana (Dubom, Genevitta, Seja Natural e Vaca Louca) e churrascarias (Pavan Fast Grill, Pavan, Fim da Picada, etc.).

No sentido alimentar, a cidade de Maringá se configura, sob certos aspectos (mas em menores proporções se comparada aos grandes centros como São Paulo e Curitiba), como um microcosmo da globalização alimentar, que dilui fronteiras tanto entre países quanto entre regiões diferentes, permitindo ao local subsistir como lugar de resistência ao regional, ao nacional e ao transnacional.

A problemática que se desdobra da indagação central desse trabalho consiste em: como saber se o que se come no local é idêntico, “autêntico”, ou pelo menos lembra (portanto representa) o prato “típico”, “original”, “tradicional” de determinado povo em seu lugar de origem? Quais os referenciais para essa constatação se, para construí-los, as pessoas teriam de degustar, nos lugares de origem destes pratos, suas cores, texturas, aromas e sabores?

Na ausência dessa possível experiência sensível, como confiar na memória gustativa (ou sensorial sinestésica) do outro, conforme o define Escouto (2006), que, em função da idade avançada, pode ter sua memória embotada pela perda gradual de cognição, ainda que guarde inúmeros cadernos ou livros de receitas? A tais problemáticas podem ser acrescentadas algumas hipóteses que não construí no projeto que norteou essa pesquisa de mestrado, mas agora que me parecem bastante cabíveis.

---

<sup>9</sup> FILOGÊNIO, Júlio; LEONARDO, Jussara Maria Leite Oliveira; BORGHI, Daniela de Freitas. Avaliações higiênico-sanitárias do comércio de cachorro quente prensado no município de Maringá. In: **IV Mostra Interna de Trabalhos de Iniciação Científica do CESUMAR**. Maringá, PR: 2008. Disponível em: <[http://www.cesumar.br/prppge/pesquisa/mostras/qua\\_mostra/Juliano\\_Filogenio.pdf](http://www.cesumar.br/prppge/pesquisa/mostras/qua_mostra/Juliano_Filogenio.pdf)>.

Supondo que as atuais gerações se proponham a reproduzir as receitas de suas famílias, ao menos dominicalmente, seja como lazer ou empreitada do resgate da memória de seus antecedentes, na ausência de uma memória gustativa ou sensorial sinestésica fidedigna que lhes dê parâmetros acerca das propriedades sensoriais de um prato, os mais jovens teriam de se contentar com uma espécie de “sabor autêntico imaginário” como âncora afetiva do processo alimentar. Logo, se apegariam a um referencial impreciso, a um “paladar esperado”, que mesmo sugerindo ser algo falso ou artificial, serviria como parâmetro ressignificador dos vigentes conceitos de *slow and comfort food*<sup>1</sup>.

O mesmo raciocínio pode ser aplicado aos requintados bistrôs e confeitarias exclusivas presentes em Maringá como espaço social alimentar. Tanto a *Très Riches* quanto a *Ma Cherie* prometem entregar aos seus clientes bolos, docinhos, tortas, salgadinhos, *finger foods*<sup>10</sup> ou alguma guloseima do gênero, com a mesma qualidade de confeitarias e cafés parisienses, empregando ingredientes na maioria das vezes caros e sofisticados, cujo paladar nem sempre agrada a população local, já que os doces nacionais geralmente são açucarados em demasia para o paladar europeu. Essa promessa chega a ser ratificada pela chef pâtisserie da *Ma Cherie*, ex-aluna da *Cordon Bleu*, a mais antiga, portanto a mais tradicional, das escolas de alta gastronomia francesa, porém em sua franquia japonesa em Tóquio. Creio não haver exemplo mais perfeito da mundialização da cultura alimentar como já ponderei anteriormente.

Retornando às particularidades microrregionais da gastronomia, somente quem nasceu, cresceu e provou dos sabores da riquíssima culinária mineira tem como referencial válido (a partir de sua experiência sensível de vida) o aroma, a aparência, a textura e, principalmente, o sabor do pão de queijo, do angu, do tutu de feijão com torresmo e assim por diante. Na hipótese de a farinha de milho não ser usual no Paraná (porque a acham pesada, porque acreditam que ela provoca azia, por não a encontrarem produzida de boa qualidade, ou qualquer outra razão), os filhos e netos destes “autênticos mineiros” (de origem ibérica, de outras partes da Europa, negros, mestiços e caboclos) terão de contar com a memória gustativa e sinestésica de seus pais, tios e avós para criarem um referencial.

Pressupondo ainda que os paranaenses não apreciam o uso farto de alho e cebola na comida, além da salsinha e da cebolinha frescas picadinhas, o “tradicional” virado à mineira (tutu de feijão, arroz, bisteca de porco, linguiça, ovo frito e couve refogada) sofreria uma releitura, uma reinvenção, cujo resultado consistirá apenas em uma aproximação da experiência sensível real dos mais velhos, ressignificando material e simbolicamente esse

---

<sup>10</sup> A expressão pode ser traduzida livremente como “comer com os dedos”, porque a comida pode ser degustada sendo pega por apenas dois dedos da mão, já que seu tamanho é reduzido para adequar-se a um só bocado. Esse processo também foi estendido ao sushi, emblemático prato da culinária japonesa e, temos aí, mais um exemplo da mundialização da cultura alimentar, ressignificando o “tradicional”.

prato tão emblemático da comida mineira, o que permite afirmar que essa experiência sensível transformaria seu referencial de origem. Assim sendo, o “original” ou o “tradicional” tende a se ressignificar no curso da mundialização da cultura alimentar.

Uma vez elaboradas as reflexões anteriores, defini como objetivo geral dessa pesquisa compreender quais elementos da dinâmica sociocultural dos tradicionais restaurantes, buffets, confeitarias exclusivas e rotisseries ancoram a identidade da comensalidade local. Considerando o processo de construção identitária como intrinsecamente relacionado à imagem que se constrói de si mesmo, estabeleci como objetivo específico analisar quais os significados que essas “tradições alimentares” adquirem dentro do atual contexto de mundialização da cultura alimentar que abarca, inclusive, a cidade de Maringá, conforme a breve discussão anterior.

Ainda partindo da premissa que a construção da identidade se encontra profundamente relacionada à alteridade, ao que distingue o “eu do/no outro”, essa empreitada obrigou-me a intencional todo um esforço de compreensão da comensalidade maringaense enquanto fenômeno sociocultural, ou quais aspectos dessa identidade sociocultural alimentar foram significativos na decisão de empreender no ramo de alimentos e bebidas no município, porque percebi que tal compreensão seria útil, pelo menos em partes, à percepção da imagem que estes empreendedores têm deles mesmos, de seus concorrentes diretos e vice-versa.

Embora eu não tenha elaborado questões, no roteiro previamente testado, que me permitissem identificar, de maneira assertiva, as questões étnicas e de classes sociais inseridas na construção da identidade alimentar local, as idas e vindas ao campo me instigaram a estabelecer certas relações, presentes nos interdiscursos, ou em discursos paralelos às respostas das perguntas feitas aos entrevistados, quais etnias, classes sociais e orientações religiosas estariam inseridas nesse processo dialógico e dialético de interesses conflitantes.

Por fim, tais polifonias e polissemias também me levaram à intenção de entender como estes conhecimentos culinários (em grande parte partilhados entre familiares como “segredos de família”, transmitidos oralmente, registrados em cadernos com letras indecifráveis, ou ainda com imprecisões nos pesos, medidas, volumes e densidades recomendados que permitam “fies reprodução” das receitas das avós) poderiam ser repassados às futuras gerações como heranças culturais dignas de preservação.

## 2.1.2 ESCLARECIMENTO DE CONCEITOS RELEVANTES À PESQUISA

### 2.1.2.1 O EMBATE ENTRE GASTRONOMIA E NUTRIÇÃO

Sob o aspecto etimológico do termo, gastronomia não consiste num conceito ontológico, à maneira heideggeriana, no sentido de provar a existência desse fenômeno ao mesmo tempo concreto e abstrato, típico da condição humana, sem o ônus das verificações e provas a que, de um modo geral, a argumentação filosófica é submetida. A filologia do termo gastronomia (deriva do grego antigo *gastro* - estômago - e *nomus* - leis -) sugere que o mesmo diz respeito ao estudo das "leis" (influência da lógica formal aristotélica) que "regem o estômago", portanto refere-se ao conhecimento que se busca obter sobre as complexidades da alimentação humana.

Enquanto ciência, a gastronomia engloba o domínio técnico-científico de cultivo de plantas e manejo de animais, formas de colheita, ou abate, critérios de escolha dos ingredientes de origem animal ou vegetal, cortes, temperos, métodos de cocção que lhes preservem ao máximo as propriedades bioquímicas (micro e macronutrientes) e sensoriais mediante as reações físico-químicas que os mesmos sofrem em presença de calor, de ácidos e até mesmo de baixíssimas temperaturas, além do serviço de refeições e do gerenciamento de sobras.

Culinária entendida como a pura e simples prática de cozinhar configura como artesanato, através do qual se adquire destreza e conhecimento, principalmente o informal, ou popular, de receitas de famílias, muitas vezes tecnicamente imprecisas, que não são isentas de mitos e de folclore. Isso quer dizer que, no âmbito técnico-científico, o gastrônomo deve lançar mão de conhecimentos típicos das ciências tradicionais, como física, química, biologia e matemática.

Diga-se de passagem que sem essa última seria impossível se calcular quantidades de provisões em eventos, apurar os custos e os orçamentos de pratos produzidos, estabelecer preços com base em margens de lucros usuais no ramo da restauração (ou de alimentos e bebidas), estimar o rendimento de cada ingrediente de acordo com a qualidade que chega à dispensa, ou ainda os custos com importantes insumos para a área, como gás de cozinha e eletricidade.

De acordo com Araujo (2001), tanto a gastronomia quanto a nutrição são áreas do conhecimento interligadas no campo da Ciência dos Alimentos, que estuda fenômenos físico-químicos ocorridos durante o preparo, ou o processamento dos alimentos, mediante a ação do calor, do frio, da luz e do contato com o oxigênio. Esta ciência permite estabelecer relação entre a teoria e a prática da produção de alimentos, bem como sobre as características

nutricionais e sensoriais destes. Todavia, a alimentação diz respeito à etapa da escolha, preparo e ingestão de alimentos, enquanto a nutrição se inicia com a ingestão do alimento e se aprofunda na utilização da comida pelo organismo.

Na opinião de Araujo (2001, p. 49), a gastronomia se refere "[...] ao conhecimento teórico e prático, sobretudo no que diz respeito à arte culinária, às refeições apuradas, aos prazeres da mesa, à arte de regalar-se com finos acepipes". No entanto, não se pode afirmar categoricamente que a gastronomia se restringe à arte enquanto nutrição e ciência, sob o risco de reducionismos cartesianos.

A gastronomia deve ser considerada como arte, além de ciência, uma vez que busca, através dos sentidos estético e artístico, harmonia entre cores e formas para "seduzir" os sentidos gustativos (relacionados à degustação, particularmente a visão, o olfato, o paladar e o tato) que são sinestésicos, uma vez que interagem entre si, desde o instante em que se prepara uma refeição para o consumo individual, ou coletivo da mesma, conforme discutem Simon (2006), Dória (2008), além de Amat e Vincent (2006).

Gomensoro (*apud* Araújo, 2001, p. 49) considera que a gastronomia lida com a arte do comer bem e de saber escolher a melhor bebida para acompanhar a refeição. Por isso, a gastronomia inclui a arte culinária, que se caracteriza pela criação de sensações de natureza estética, instigando no outro o prazer da alimentação. Em concordância com Gomensoro (*apud* Araújo, 2001, p. 50), acredito que cada alimento possui características sensoriais próprias que envolvem a interação entre cor, aroma, temperatura, consistência (ou textura) que, juntos ou isoladamente, influenciam os sentidos. Desse modo, a gastronomia lança mão do conhecimento culinário, objetivando modificar os alimentos para torná-los mais atraentes, apetitosos ou de fácil digestão, empregando cortes variados, diferentes formas de cocção, molhos e acompanhamentos, combinando cores, sabores e texturas de maneira que isto surpreenda os sentidos dos comensais.

Também considero como relevante à gastronomia enquanto arte sedutora dos sentidos, a relação da alimentação com o corpo, que demanda equilíbrio nutricional e, sob tal aspecto, as reflexões propostas por Hipócrates e Galeno aproximam a nutrição da saúde, no dizer de Flandrin e Montanari (1999):

[...] desde as origens e, de certa forma, pela sua própria essência, a arte da cozinha consiste em não apenas tornar o sabor dos alimentos mais agradável, mas também, e ao mesmo tempo, transformar a natureza dos produtos adaptando-os às necessidades nutricionais dos homens: nessa perspectiva, a nutrição e a saúde chegam quase a se confundir, como teorizam explicitamente os autores gregos e latinos de textos de dietética, a partir de Hipócrates (FLANDRIN E MONTANARI, 1999, p. 116).

Em um momento da história contemporânea no qual a ditadura da moda demanda, principalmente por parte das mulheres, vigilância quase Foucaultiana sobre o corpo, os aspectos nutricionais e dietéticos da alimentação terminam reforçando o apelo estético demandado pelo corpo, tanto no trato cotidiano das relações sociais, quanto nas esferas do mercado de trabalho e do mercado matrimonial, e assim sucessivamente.

Assim sendo, convenço-me de que, conceitualmente, a gastronomia adquire sentidos mais amplos e profundos, tornando-se mais adequado empregá-la como sinônimo de comensalidade, do que enquanto termo equivalente à comida, a alimentos, a alimentação, não obstante diversos autores utilizarem optarem por esse aspecto semântico do termo.

## 2.2 *HORS D'OUVRES* - COMENSALIDADE, MEMÓRIA SOCIAL E NARRATIVAS HISTÓRICAS CONTEMPORÂNEAS: CONSTRUÇÃO DA RESTAURAÇÃO FAMILIAR MARINGAENSE.

### 2.2.1 GASTRONOMIA, CULTURA E FORMAÇÃO SOCIAL DO GOSTO

De acordo com Cuhe (*apud* Vrac, 2009, p. 50), os sentidos da palavra cultura (primeiro no idioma francês, posteriormente também no inglês e no alemão) vêm sofrendo mudanças ao longo de sua trajetória histórica. A palavra surgiu na França do século XVI para se referir ao cultivo da terra, ao cuidado com o campo e com o gado, porém tem seu significado ampliado de coisa cultivada para ação em processo de determinados campos do conhecimento, por isso as expressões cultura das artes, cultura das letras, etc.

Durante o iluminismo do século XVIII, a palavra cultura é (re) significada como o conjunto de conhecimentos acumulados e transmitidos pela humanidade, considerada em sua totalidade, no curso da história. Isso explica porque a palavra cultura é associada à ideia de progresso, de evolução, sendo empregada no singular como reflexo do humanismo e do universalismo do conhecimento filosófico. O sentido coletivo do termo surge apenas na França do século XIX porque se desprende da ideia de desenvolvimento intelectual do indivíduo para ser aplicada às características de toda uma comunidade, por isso os termos: cultura francesa, cultura alemã, cultura inglesa, etc.

Cuhe (*apud* Vrac, 2009, p. 51) lembra que no século XVIII a palavra cultura surge no idioma alemão (*kultur*) e, na segunda metade do século, evolui para um sentido mais restrito, tornando-se um termo empregado pela burguesia intelectual alemã (*intelligentsia*) para se diferenciar da corte aristocrática. Essa classe burguesa alemã passa a opor os “autênticos” valores “espirituais” (das ciências, das artes, da filosofia e da religião) aos superficiais valores “cortesês” da aristocracia.

No século XX, a ideia de cultura seria ampliada ou estendida ao conceito de “nação”, adquirindo sentidos mais essencialistas e particularistas, portanto adequados ao conceito étnico-racial de nação que fundamentaram a formação da Alemanha como Estado Nação. Essas duas concepções de cultura, uma universalista (francesa) e outra particularista (alemã) consistem na base do sentido contemporâneo de cultura em ciências sociais.

Cuche (*apud* Vrac, 2009, p. 51) esclarece que, em 1871, na obra “Primitive Culture”, o inglês Edward Tylor define etimologicamente cultura e civilização como expressão da totalidade da vida humana em sociedade (“conjunto complexo de conhecimentos, crenças, arte, moral, costumes, capacidades ou hábitos adquiridos no cotidiano social das pessoas”). Ao longo da história do termo, percebe-se, segundo as convicções desse autor, que o termo ora se volta para a unidade, ora é relacionado à diferença entre grupos humanos.

Todavia, segundo Laraia (1986), é Franz Boas (um dos fundadores da moderna antropologia cultural) quem introduz de maneira definitiva o tema da distinção entre agrupamentos humanos, relacionando-o à cultura ao considerar que biologicamente não existe diferença entre “primitivos” e “civilizados”, mas entre o conjunto de traços espirituais, materiais, intelectuais e afetivos característicos de uma sociedade, abrangendo, dessa forma, maneiras de (sobre) vivências coletivas, seus sistemas de valores, crenças e tradições.

Esse processo polifônico e polissêmico do conceito de cultura me permite inferir que, na atualidade, a cultura consiste em um processo plural, heterogêneo, multiforme e dinâmico, portanto seu sentido pode ser aplicado às produções materiais e simbólicas do homem, um ser que vive, na acepção de Geertz (1989), vinculado socialmente a símbolos, portanto a uma teia de significados. Nesse aspecto, Geertz (1989) retoma o sentido weberiano de que o ser humano vive atado às teias de significados que ele mesmo teceu. Isso quer dizer que a cultura demanda uma ciência interpretativa que procura, constantemente, o significado, pois o comportamento humano consiste de ações simbólicas.

É esse fluxo de comportamento enquanto ação social que permite a articulação das formas culturais, por isto o significado emerge do papel que as pessoas desempenham nas suas vidas em sociedade, não individualmente, uma vez que os grupos humanos, em seus processos interacionais, não estabelecem apenas trocas materiais de produtos, serviços e dinheiro, mas também partilham intensamente significados, hábitos, visões de mundo que resultam em padrões complexos de comportamento. Identifico-me com o pensamento de Geertz (1989), segundo o qual a cultura engloba um conjunto de significados historicamente transmitidos, ou incorporados através de símbolos que se materializam em comportamentos passíveis de serem estudados como discursos sociais.

Amparando-me no conceito de cultura weberiano tomado emprestado por Geertz (1989), convenço-me de que os comportamentos alimentares dos seres humanos também são revestidos de “teias de significados”. As pessoas não se alimentam apenas no sentido biológico ou nutricional, mas fazem-no também no sentido simbólico, ou dos significados embutidos no processo social de escolhas de ingredientes, elaboração de pratos, comportamentos à mesa, que ao longo da história, da primitividade à modernidade tardia, vem sendo transformados mediante “mistura de mundos”, encontros de diferenças que se interpenetram, portanto formam sujeitos com identidades híbridas na compreensão de Hall (2011).

Em termos gastronômicos, indivíduos e classes sociais distintas, típicas das sociedades complexas, constroem socialmente suas predileções por alimentos e bebidas (o chamado “gosto”), embora a condição onívora não seja restrita aos homens, mas também ao porco, animal historicamente considerado como "dispensa ambulante", por ser de fácil criação e porque dele tudo (ou quase) se aproveita desde a antiguidade clássica. No que se refere aos padrões de comportamento esperados à mesa, eles são dinamicamente transformados ao longo da história na medida em que, para cada cultura, a comensalidade adquire sentidos múltiplos.

Antunes dos Santos (2006) endossa cientificamente tal afirmação ao afirmar que:

Os alimentos não são somente alimentos. Eles constituem atitudes ligadas aos usos, costumes, protocolos, condutas e situações. Portanto, o homem não se alimenta apenas de nutrientes, visto que a comida possui uma dimensão imaginária, simbólica, cultural, histórica e social (ANTUNES DOS SANTOS, 2006, p. 1).

Com efeito, Antunes dos Santos (2006) se mostra convicto de que os rituais de preparo e consumo de alimentos nas refeições consistem em paradigmas de toda a ritualização social e se caracterizam, simultaneamente, como armas da "guerra gastronômica", simbolizando o conflito social presente na comensalidade e se constituindo como espaços sociais por excelência. Tal raciocínio pode ser aplicado à comensalidade enquanto tempo e espaço de sociabilização e de comunicabilidade dialógicas e dialéticas, polifônicas e polissêmicas.

No estudo dos aspectos culturais da alimentação, devem ser levados em consideração às particularidades típicas de cada ecossistema dentro dos biomas nesse vasto planeta terra quando se analisa o que a natureza oferece como possível ingrediente (fauna e flora no sentido amplo de ambos os termos) capaz de ser transformado em alimento pela ação humana que cria e recria o espaço em que vive. Nesse sentido, a "vocação agrícola" da terra, que é determinada materialmente por aspectos estudados na geografia tais como o clima, o relevo, a hidrografia, a fauna e a flora, sofre influências bastante consideráveis do fator humano em sua

complexidade antropológico-cultural, econômica e política, conforme será discutido mais adiante.

Ao se considerar os aspectos culturais da alimentação, é preciso retomar, com certa atenção, a etimologia da palavra cultura, didaticamente discutida por Alfredo Bosi (2008) como complemento às acepções de Cuch (*apud* Vrac, 2009) apresentadas acima. Bosi (2008) reafirma ser o termo cultura derivado tanto do latim *colere* (que se refere a cultivar o solo), quanto do grego, que transformou a palavra em *Paidéia* (conhecimento repassado às novas gerações). Logo, é possível perceber que o sentido do termo se desloca histórica e culturalmente do âmbito material para o espiritual, no plano das ideias ou do pensamento, conforme o que já foi discutido, ampliando e enriquecendo o significado da palavra, que aqui é utilizada como fio condutor para estabelecer as relações pretendidas entre alimentação e cultura.

Compreendendo que os aspectos filológicos e/ou etimológicos das palavras não esgotam em si mesmos os significados, conseqüentemente o mesmo ocorre com as representações sociais, dos possíveis conceitos de cultura ao qual se busca vincular o de alimentação. Segundo as análises de Montanari (2008), a invenção da cozinha ao longo da história do homem só se torna possível na medida em que ele deixa de ser um limitado homínide (sob o aspecto cognitivo e neuropsicomotor), abandona a condição de nômade e de coletador do que a natureza lhe oferece, tornando-se um homem sedentário, capaz de reinterpretar a natureza e transformando-a mediante o manejo do fogo, domesticação de animais e plantas e utilização de métodos rudimentares de conservação de alimentos para driblar as sazonalidades.

De fato, Montanari (2008) considera que a chamada "invenção agrícola"<sup>ii</sup> permitiu um salto decisivo nos padrões alimentares dos seres humanos, que pelo método da tentativa e erro, tentativa e acerto aprenderam a distinguir as espécies (animais e vegetais) e, paulatinamente, conseguiram racionalizar a produção e o consumo dos alimentos. Nesse contexto, Montanari destaca a relevância da mulher, cuja capacidade de observação permitiu selecionar as plantas das quais se originou a agricultura.

O autor chama a atenção para o fato de que, uma vez racional, sedentário, criador e recriador do ambiente em que vive, o homem se transforma no "cidadão civilizado", que, ao buscar o domínio da natureza, consegue elaborar a própria comida, a exemplo da tríade pão, vinho e azeite, alimentos essenciais à cultura alimentar e símbolo de civilidade ocidental (com origem na Hélade ou na Grécia Antiga, que distingue o civilizado do bárbaro, esse último

incapaz de transformar o que a natureza oferece em alimento, literalmente come tudo cru<sup>11</sup>), que não existem "in natura", mas são elaborados a partir de elementos naturais como o trigo, o fruto da oliveira e o fruto da parreira.

Montanari (2008) assegura que, sob o impulso da fome vinculados ao prazer hedônico em comer, o homem desenvolveu métodos de conservação, como a seca ao sol, a salga, o uso do vinagre, do óleo, do mel, do frio e dos processos fermentadores, o que requer um espaço específico no interior de cada moradia para a empiria desses procedimentos, ou seja, a cozinha, espaço social por excelência, dentro do qual impressões e experiências são trocadas no preparo da comida e onde comensais passarão a exercitar, de maneira interacional intensa, códigos sociais, como os padrões de comportamento à mesa, dentre outras negociações simbólicas, como lembra Antunes dos Santos (2006). Flandrin e Montanari (1999) concordam com o raciocínio de Antunes dos Santos (2006) ao afirmarem que:

A cozinha faz parte, pois, de um saber complexo, em que as técnicas e gostos, a ciência e a cultura remetem uns aos outros, associando-se naturalmente às predileções gratuitas, às paixões cegas e àquele "grão de loucura", nunca inteiramente ausente na vida, que põe em cheque as normas muito rígidas do sistema cultural (FLANDRIN E MONTANARI, 1999, p. 117).

À medida em que o homem obtém domínio sobre o tempo, driblando as sazonalidades graças à criação dos métodos de conservação dos alimentos, à proporção que distingue as espécies animais e vegetais (o que lhe permite racionalizar a produção e o consumo delas), na medida em que domina o espaço criando-o, recriando-o e intercambiando ingredientes de *terroirs* distintos, passam a existir conflitos entre os grupos sociais, cada vez mais complexos, pelo controle dos recursos. Tal fato permite perceber que a Gastronomia pressupõe implicações políticas, ideológicas, econômicas e sociais.

Nesse contexto, o ato de cozinhar, na concepção de Montanari (2008, p. 59), que consiste na transformação físico-química dos alimentos de ingredientes combinados de várias formas (cortes, temperos, métodos de cocção), é essencialmente humano.

Todavia, mais importante do que o cozinhar, já que nem todos os alimentos são submetidos ao calor do fogo (na culinária asiática, por exemplo, o sashimi e na ocidental, o *carpaccio* são servidos crus), é o fazer cozinha, que requer senso estético e senso artístico (relacionado à harmonia entre cores, formas, texturas, temperaturas, sabores e odores), e este processo torna as operações culinárias complexas a partir do preparo de alimentos de subsistência mais elementares, como a moagem do milho na África central, do cuscuz norte

---

<sup>11</sup> Tal metáfora foi originalmente empregada por Claude Lévi-Strauss em sua obra "O Cru e o Cozido – Mitológicas I", republicada no Brasil pela editora Cosac & Naify em 2004.

africano, o tornar a mandioca braba comestível na Oceania, o abate, o corte e a moagem ou pilagem de carnes nas cozinhas europeias dos tempos de Carême e Escoffier, portanto muito antes da profissionalização da cozinha.

Montanari (2008) ratifica que, de fato, foi nesse novo espaço social criado no âmbito doméstico que surgiu o fenômeno dinâmico sociocultural e comunicativo da comensalidade, que foi se tornando mais complexo à medida em que as relações sociais também se transformam em verdadeiras redes neuronais de significados e significantes, pois o hábito de se fazer as refeições em comum introduz no grupo uma divisão do trabalho mais efetiva, além de um ritmo de atividades comum a todos, o que implica num grupo social organizado de maneira mais complexa.

Flandrin e Montanari (1999) citam como exemplo de complexidade social evidenciada pela comensalidade o fato de que, na Antiguidade Clássica, o homem civilizado se distinguiu do bárbaro não apenas pelas boas maneiras à mesa, mas também porque suas refeições frugais conotavam dedicação intensa ao trabalho no campo, nas cidades-estados, seja nos âmbitos militar, religioso, ou comercial, mas também denotavam a simplicidade da vida, a pobreza digna, principalmente sob os signos da religiosidade da época (primeiramente pagã), atributos que são mantidos socialmente mesmo depois do advento do Cristianismo.

Sob esse aspecto, Flandrin e Montanari (1999) concordam que, inclusive na atualidade, a mesa funciona não apenas como agente de agregação, de unidade, mas também de separação e de marginalização. Para Flandrin e Montanari (1999), o homem civilizado não come apenas e tão somente para matar a fome como necessidade fisiológica, mas também (e, sobretudo) para transformar a ocasião das refeições em um momento de sociabilidade, em um ato carregado de forte conteúdo social e de grande poder de comunicação, que inclui ao mesmo tempo em que exclui. Por isto, para ambos:

O banquete torna-se, assim, o sinal, por excelência, da identidade do grupo, quer se trate do núcleo familiar ou de toda a população de uma cidade que se reúne em torno de uma mesa comum, seja com a presença física de todos os seus membros, seja por uma representação simbólica. (FLANDRIN E MONTANARI, 1999, p. 109).

Segundo as convicções de Antunes dos Santos (2006), é na ação social da comensalidade que não apenas se confronta a morte (pela inanição ou subnutrição), mas sobretudo é o momento do confronto com o outro, se a mesa for considerada um microcosmo social. É ao redor dela que códigos de boas maneiras são elaborados desde o século XV, como demonstram os "cadernos de cozinha de Leonardo da Vinci" citados por Antunes dos Santos (2006), que se firmam acordos políticos e ideológicos (se for preciso eliminando inimigos mediante o envenenamento, inclusive), que se negocia comercialmente, que se celebram as

divindades, que se criam mitos valores e crenças a respeito dos próprios alimentos desde o final da Idade Média (como a propriedade pretensamente afrodisíaca e quase despidorada do chocolate).

Ao mesmo tempo em que se esculpem os ritos de hospitalidade (além de todos os menus da vida cotidiana das pessoas), as práticas alimentares podem ser consideradas unidades funcionais de uma estrutura de comunicação, já que em cada condição social se encontram inseridas situações alimentares específicas, como confirma o próprio Antunes dos Santos (2006):

As diversas buscas de uma sociabilidade básica para a comida e a mesa no mundo contemporâneo, parte da sedimentação do ritual culinário da Antiguidade, no período do declínio do Império Romano, na sociabilidade medieval (leiga ou religiosa) e nas comemorações da Renascença. No século XIX, a comida ocupa um terreno político, pois a visão de construir uma culinária também vinculada às propriedades medicinais, foi fator importante para a difusão das receitas, livros de cozinha e tratados gastronômicos ao longo da história. (ANTUNES DOS SANTOS, 2006, p. 04).

Contemporaneamente, Antunes dos Santos (2006) se fundamenta em Christian Boudan<sup>12</sup> para afirmar sobre situações do mundo atual que afetam a alimentação, a família e os modos urbanos de vida, tais como a obesidade, as doenças cardiovasculares, além de alguns tipos de câncer. Boudan<sup>13</sup> (*apud* Antunes dos Santos, 1996, p. 05) considera que esta situação instiga maior atenção à geopolítica da alimentação como forma de se opor à cultura consumista ocidental do *prêt-a-manger* industrial. Para esse autor, isto só é possível mediante a preservação das culturas alimentares tradicionais que envolvem as culinárias tropeiras, caipiras, caiçaras, sertanejas, caboclas, étnicas e multiétnicas aparentemente mais afastadas dessas “patologias” que intensificam o que o autor chama de “guerra culinária”.

Tal ideia é complementada por Maffesoli<sup>14</sup> (*apud* Antunes dos Santos, 2006, p. 2), quando o mesmo afirma que, se por um lado a mesa consiste no lugar em que são estabelecidas relações sólidas de amizade, além dos laços afetivos mais suaves, por outro é à mesa que se desencadeiam e se manifestam as mais ferozes discórdias.

Antunes dos Santos (2006) considera que essa situação atual expõe o cenário internacional do gosto, representado historicamente como espaço de forças poderosas que, mediante embate, procura impor suas concepções culinárias, dietéticas, suas técnicas e produções. Sob a perspectiva histórica, Boudan<sup>15</sup> (*apud* Antunes dos Santos, 2006, p. 05) elabora uma interpretação da cozinha a partir da análise crítica de grandes movimentos de

<sup>12</sup> BOUDAN, Christian. **Géopolitique du Goût: La Guerre Culinaire**. Paris: PUF, 2004.

<sup>13</sup> Idem nº 12.

<sup>14</sup> MAFFESOLI, Michel. Mesa, Espaço de Comunicação. In: **Hospitalidade: Reflexões e Perspectivas**. São Paulo: Manolo, 2002.

<sup>15</sup> Idem nº 12.

expansão do passado, tais como "a força da antiguidade Oriental que invadiu a Europa, a colonização espanhola na América, a islamização da cozinha oriental, o avanço turco no Mediterrâneo, a influência da culinária decorativa francesa do Antigo Regime, e ainda a progressão do modelo moral e efêmero da cozinha anglo-americana." (Boudan, *apud* Antunes dos Santos, p. 05).

Isso explica, ao menos em partes, as variações contemporâneas da cozinha que reapresentam problemáticas como identidades, recomposições de identidades, culturas locais e regionais, que no contexto da Guerra Culinária evocam técnicas, utensílios e propriedades sensoriais dos chamados "alimentos memória". Em um contexto no qual reinam *fast foods*, seja nos lanches com refrigerantes e batatas fritas, seja nos Buffets a quilo, no qual os comportamentos alimentares parecem irracionais porque na nova sociedade do trabalho tempo é dinheiro e existe forte relação entre os problemas de saúde provocados pelo excesso ou pela falta de alimentação equilibrada, além da (des) ritualização do ato de comer, degustar um prato local, ou regional, carregado de tradição e história, típico dos *terroirs*, confere, para muitas pessoas, sinal de qualidade.

De fato, para Poulain<sup>16</sup> (*apud* Jomori, Proença e Calvo, 2008, p. 64), "o ato alimentar se desenrola de acordo com regras impostas pela sociedade, influenciando a escolha alimentar". Assim sendo, estas regras estabelecem formas de preparar os alimentos, maneiras de se montar os pratos, além dos rituais das refeições (em que posições as pessoas se sentam à mesa, como o alimento é servido ou repartido e por quem, os horários estipulados para as refeições, e assim sucessivamente). Isso faz com que as pessoas não apenas se identifiquem com o cardápio servido, mas também com as representações de que esse alimento se reveste.

No interior dessa dinâmica exposta em Poulain<sup>17</sup> (*apud* Jomori, Proença e Calvo, 2008, p. 64), o fato de o ser humo agir como onívoro (porque tem capacidade de comer de tudo) o confere uma relativa liberdade de escolha alimentar, porém o gosto (as preferências alimentares) é influenciado por diversos fatores, tais como os recursos disponíveis no meio ambiente em que se vive, a história individual de quem come e suas relações sociais.

Desse modo, o comedor<sup>18</sup> humano escolhe os recursos naturais disponíveis, transformando-os em alimento para consumir de acordo com as suas necessidades, levando em consideração os valores do grupo social ao qual pertence. Infere-se a partir dessas

---

<sup>16</sup> POULAIN, Jean-Pierre. **Sociologies de L'alimentation**: les mangeurs et l'espace social alimentaire. Paris: Quadrige/PUF, 2011.

<sup>17</sup> Idem nº 16.

<sup>18</sup> Na obra de Poulain, o termo comedor se refere à tradução da palavra francesa *mangeur*, que significa o ser que come, utilizado atualmente pela Sociologia da Alimentação para distinguir o comensal (que come com os outros na mesma mesa) do glutão, que come solitariamente, atento ao jogo na TV por exemplo. Essa distinção em muito se aproxima da também elaborada pelos franceses para diferenciar o glutão (*gourmand*) impessoal daquele que degusta não apenas o prato, mas também a companhia do outro, o ambiente (*gourmet*).

considerações de Poulain<sup>19</sup> (*apud* Jomori, Proença e Calvo, 2008) que o processo de escolha alimentar em diferentes contextos é complexo porque envolve fatores psíquicos e culturais endógenos e exógenos ao comedor.

Dentre as variáveis relacionadas a quem come, suas necessidades biológicas (além do seu desejo de comer) podem ser social e culturalmente definidas, porque o grupo social só permite que seus membros se alimentem do que é aceito culturalmente. Esse fato torna o ato alimentar ambivalente, segundo Fischler<sup>20</sup> (*apud* Jomori, Proença e Calvo, 2008, p. 65), porque algumas famílias são abertas às mudanças nos padrões alimentares (neofilia), enquanto outras resistem às novidades por prudência, por medo do desconhecido ou por simplesmente resistir à inovação (neofobia).

Tais atitudes afetam o que se escolhe comer, por maiores que sejam as expectativas do comedor. "O gosto, inserido na dimensão hedônica, compreende a interiorização da informação cultural, a qual busca ajustá-las às regras culinárias" (Jomori, Proença e Calvo, 2008, p. 65). Todavia, as estruturas culturais alimentares se dão desde a infância, o que não quer dizer que as crianças necessariamente são ensinadas por seus pais a comerem, pois a tendência é a de que elas observem o que os outros fazem para tentar imitá-lo.

Ainda sobre o gosto alimentar, Bourdieu (*apud* Jomori, Proença e Calvo, 2008, p. 65) diferencia o gosto imposto pela necessidade e pelo maior custo benefício do gosto luxuoso, que se distancia do primeiro à medida que torna a seleção alimentar mais refinada e símbolo de ascensão social (alimento como *status quo*), afastando o comedor do seu grupo social de origem.

Essa consideração à La Bourdieu (*apud* Jomori, Proença e Calvo, 2008, p. 65) permite deduzir que a escolha alimentar é determinada pelo meio ambiente, pela história individual e pela personalidade que se reflete nos valores pessoais. Logo, a questão do gosto alimentar se relaciona diretamente com o convívio que o comedor tem dentro do grupo a que pertence, sua necessidade de aceitação por um grupo social mais elitizado ou seu desejo de não ser associado ao grupo social de origem, o que novamente desemboca no processo de construções identitárias pelo viés alimentar.

Infere-se, da discussão anterior, que no processo construtor de identidade sociocultural pelo viés alimentar é preciso valorizar a experiência sensível proporcionada a quem degusta determinado prato ou refeição, pois tal prática também diz respeito à harmonia entre cores, formas e texturas dos pratos, que são tão importantes quanto seu sabor e aroma (que a ciência da nutrição até a bem pouco tempo chamou de características organolépticas), mas também se refere às expectativas com relação aquele momento em particular, embora o

---

<sup>19</sup> Idem nº 8.

<sup>20</sup> FISCHLER, C. *L'Homnivore*. Le goût, la cuisine et le corps. Paris: Édition Odile Jacob, 1990.

comensal possa associá-lo a outros momentos do passado ou projetar mentalmente instantes futuros de hedonismo.

Para abrir o apetite, basta ter um pouco de visualização. Em primeiro lugar, é preciso pensar na refeição como se pensa numa viagem. É quase como ler nas cartas. Começando pelas suas. Às vezes, penso em uma refeição com muita antecedência, um mês, uma semana, alguns dias. Sobretudo quando o evento tem certa importância. O corpo adora saber o que vai acontecer; não se trata de renunciar ao inesperado, mas o estômago é um músculo lento, que precisa ser bem tratado. Ao lhe mandarmos sinais de antemão, garantimos que iremos comer melhor, digerir melhor: Uma refeição, até das mais simples, exige certos cuidados. Ao pensar nisso, já assimilamos pela metade. Sendo assim, o melhor dos aperitivos se bebe na cabeça, nos sonhos. (SIMON, 2006, p. 73).

Se a alimentação revela os valores culturais de um povo, a sociedade é o que come, ou come aquilo que é? No interior da chamada Guerra Culinária, a contracultura do *Slow* e do *Comfort Food* se opõem ao *Fast Food*, defendendo a educação alimentar de bom gosto e biodiversa, atrelando seus discursos à saúde e à qualidade de vida (ideários da nutrição e da dietética) sem abrir mão do prazer à mesa (domínio da gastronomia), o que permite afirmar a construção de novos paradigmas alimentares sob a lógica empírica da culinária terapêutica, aliada à lógica analítica da nutrição científica (com apoio total e irrestrito da mídia), que recomenda alimentos específicos e em proporções bem delimitadas.

Sob esse aspecto, Antunes dos Santos (2006) se convence de que as novas tendências culinárias recolocam a cozinha e a mesa como espaço de trocas, de influências, de convergências e divergências, de discórdia e concórdia, de invenção e perdas, de inovação e tradição, por isso mesmo tais relações sociais e simbólicas constituem elementos significativos da identidade cultural de um povo.

### 2.2.2 COMIDA E (RE) SIGNIFICAÇÃO: GASTRONOMIA COMO PRODUÇÃO DE SENTIDOS, MEMÓRIAS E IDENTIDADE SOCIOCULTURAL ALIMENTAR

Embora ao longo da história da comensalidade venham sendo identificados ingredientes emblemáticos aos quais se atrelaram lendas, mitos, ou narrativas folclóricas (a exemplo da mandioca e do milho para as tribos indígenas<sup>21</sup>) no intuito de esclarecer suas origens, venço-me, amparado no mais clássico modelo de analogia da comida com o sistema linguístico e semiológico (explorada exaustivamente em Lévi-Strauss, 1966 e 1977;

---

<sup>21</sup> Contam as lendas Tupis (cujo significado do nome é rio) que a mandioca resultou da comoção de Tupã, o deus supremo das crenças indígenas, pelo sofrimento de uma mãe que enterrara o corpo da filha (Mani, a indiazinha branca), ainda pequena, dentro da oca onde a família morava. Daí a junção dos termos (mani = o corpo transubstanciado em pão + oca: a casa em que se mora com a família) que gerou a palavra mandioca que, para a cultura indígena, representa o pão da casa. Do mesmo modo, a origem do milho branco (com o qual se prepara a canjica, como é conhecida no Sudeste e no Sul) seria resultante do leite que caiu do seio de uma mãe que perdera sua criança recém-nascida. Ao voltar inconformada do enterro da mesma, a mãe, com os seis fartos de leite, deixou cair pingos dele na terra fértil. Comovido, Tupã fez surgir dela o milho branco da canjica.

Douglas, 1972 e Barthes, 1961, 1993 *apud* Amon e Menasche, 2008, p. 16-17<sup>22</sup>), de que os processos de produção de sentidos dos momentos à mesa extrapolam em muitos ingredientes e pratos que se tornaram emblemáticos para comunidades específicas. Eles compõem signos em um sistema, são categorizados e combinados. Por isso, nas convicções de Amon e Menasche (2008, p.17), a comida é entendida como “manifestação de uma estrutura subjacente, que pode ser apreendida, conduzindo ao conhecimento de características de uma sociedade”.

Sem sombra de dúvidas, considero que os sistemas alimentares tal qual concebidos em Poulain (*apud* Jomori, Proença e Calvo, 2008) englobam um sistema extremamente complexo de signos que surgem do alimento (enquanto ingrediente fornecido pelo cultivo ou domínio humano sobre a natureza), envolvem a transformação destes em pratos (lembrando que comida aqui é considerada como a transformação do alimento em seu “estado natural” em comida através da ação criativa e inventiva do ser humano) e chegam às formas como tais pratos devem ser consumidos de acordo com as particularidades de cada cultura.

Em outras palavras: o léxico gastronômico, ou o repertório linguístico da comensalidade é vasto, profundo, portanto complexo exatamente por comporem códigos cujos usos (ou desusos) devem ser disciplinados não apenas por gramáticas (a das provisões, bem como a gestão das mesmas por agentes sociais que desempenham papéis conforme o gênero, a idade e assim por diante; a da ordem e sequência na execução de receitas que resultem, pelo menos, no “sabor esperado”, ou referencial; a do comportamento à mesa doméstica ou do restaurante como espaço social alimentar em que o público e o privado se fundem e se confundem), mas também por “transgressões dessa gramática social”, à medida que nem sempre as etiquetas, cerimoniais e protocolos são cumpridos “à risca”, seja na cozinha (ambiente social de transformação da natureza em comida), seja no salão de refeições, espaço em que se materializa a comensalidade enquanto ação social e comunicativa na acepção habermasiana do termo.

Por dedução, arrisco-me a afirmar que é durante o transcorrer de tais “transgressões” da “gramática alimentar” que os conflitos entre gêneros, gerações, classes sociais, poder e *status* podem ser apreendidos, porque não há homogeneidade dentro de uma mesma classe social (conforme Bourdieu o afirma, baseando-se em Weber para dissertar sobre a distinção social) e porque processos de distinção social não se baseiam apenas na posse de dinheiro e de bens materiais, mas dependem também da aquisição de um capital simbólico, ou cultural,

---

<sup>22</sup> Amon e Menasche (2008) referem-se às seguintes obras: BARTHES, Roland. “Pour une psycho-sociologie de l’alimentation contemporaine”. In: MARTY, Eric (Ed.) **Roland Barthes: Oeuvres Complètes – Tome I: 1942-1965**. Paris: Éditions du Seuil, 1993, p. 924-933 (1.ed.original, 1961); DOUGLAS, Mary. “Deciphering a Meal”. **Daedalus – Myth, Symbol and Culture**, v.101, n.1, Winter, p.61-82, 1972 e a LÉVY-STRAUSS, Claude. “The Culinary Triangle”. In: COUNIHAN, Carole; VAN ESTERIK, Penny (Eds.). **Food and Culture: A Reader**. New York and London: Routledge, 1997, p. 28-35. (1.ed.original, 1966).

proporcionado pelo que chamei anteriormente de experiências sensíveis de indivíduos e de grupos inseridos no mercado dos modismos e tendências que abarcam a comensalidade contemporânea.

Antes que tome por empreitada o esforço de tornar mais claro tal processo de significação à luz do modelo comparativo mencionado acima, gostaria de chamar a atenção para a “força de significação” que os mitos ou o folclore assumem em contextos sociais e históricos específicos. De forma simplificada e generalizadora, ao mesmo tempo em que tais narrativas auxiliam na compreensão dos diferentes tipos do mesmo ingrediente, os subprodutos que se podem extrair deles e seus usos culinários também o significam quanto às formas de preparo e de consumo.

Casillo (2005, p. 14-15) informa que, além do significado de pão da casa, a mandioca também assume o sentido de “farinha de pau” (*manic* ou *manibot*) pelos botocudos da região de Guaratuba, que, assim como os carijós encontrados entre os rios Ararapira e Superagüi, usavam esse termo para designar a mandioca de onde produziam beijus (*mbeyu* ou *meiu*), farinha, mingau, angu, caldos, tapioca, além do cauim, uma bebida ritual. Por seu turno, os índios passaram a distinguir *manic* ou *manibot* (farinha de pau) da *aypi* (mandioca mansa, sem veneno).

O autor esclarece que a primeira (“mandioca braba”) só tinha utilidade como alimento se submetida ao fogo, ou se ralada, espremida numa espécie de esteira estreita de palha (*tipiti*) para escorrerem dela o mortal ácido cianídrico, que depois terminava de evaporar com três ou quatro dias ao sol. O caldo da mandioca braba, cozido durante várias horas (*tucupi*), bem como suas folhas refogadas durante tempo considerável (*maniçoba*), ainda servem como alimentos emblemáticos da comensalidade dos índios na Amazônia: esses dois ingredientes são essenciais ao preparo do *tacacá* (*tucupi* temperado com sal, cebola, alho, coentro, cebolinha, camarão seco e jambu, essa última uma erva que adormece levemente a língua).

Casillo (2005) reitera que o outro tipo de mandioca, a *aypi*, era considerada pelos indígenas como comida saborosa e de fácil digestão, principalmente quando fresca, porém pobre, pois seu uso culinário só se prestaria para as farofas, beijus, pirões, sopas e mingaus, além de assado na brasa e servido com mel silvestre.

Faz-se interessante notar o atributo de pobreza conferida ao *aypi* (aipim), mandioca mansa, ao contrário da *manic* ou *manibot*, ou mandioca braba, cujo processo de “domesticação da ingesta” implica em trabalho árduo e hierarquizado entre as mulheres da tribo, com as mais velhas ensinando as mais jovens como “domesticar” o veneno para torna-la “mansa” o bastante para servir como comida.

Tal distinção sugere a atribuição de significados quase mágicos aos distintos tipos de um mesmo ingrediente, dos quais são obtidos praticamente os mesmos subprodutos (polvilho doce, polvilho azedo, farinhas de diversas granulagens, massas frescas, ou azedas, ou ainda pubas).

O que é obtido mediante a ação do fogo e com maior esforço braçal seria “rico” e forte em nutrientes, capazes de renovar a força de trabalho (principalmente a dos homens), cujas tarefas da caça e da pesca demandariam maior esforço físico, enquanto os subprodutos do aipim seriam “pobres”, mais leves e adequados à alimentação de mulheres e de crianças, além dos idosos. Uma assume papel ativo, que confere vigor, masculinidade, virilidade, enquanto a outra conota passividade por aparentar não ter nutrientes em quantidade suficiente para dar sustento, apenas para entreter, enganar o apetite (papel também atribuído à pipoca de milho).

Percebo que, dos significados dados a um mesmo ingrediente em apenas duas variações (mandioca venenosa, “selvagem” e mandioca mansa, “domesticada”, mas ambas as mandiocas ou pão da terra, ou ainda pau de fazer farinha), são atribuídos, mesmo que inconscientemente, ou indiretamente, papéis dos gêneros, bem como das gerações relacionados aos modos e relações de produção e de consumo do alimento, ainda que tais representações só façam sentido na narrativa oral, no imaginário rico de repertório simbólico das populações indígenas: ingrediente “brabo”, ingrediente “manso”, comida “rica”, comida “pobre”, comida de homem, comida de mulher, comida de criança, comida de idoso, tarefas de mulheres mais velhas, tarefas de mulheres mais jovens, tarefas de crianças – que se fundem e se confundem às brincadeiras, etc.

Minhas impressões são corroboradas pelos apontamentos de Koch (2004), segundo os quais os processos de (re) significação de ingredientes, bem como de pratos emblemáticos da cultura indígena, passam historicamente por situações análogas: é o caso da batata doce, do cará, da pimenta, do feijão, do amendoim, da abóbora, da banana, do cajá, do palmito, da goiaba e assim por diante. Como tradição e inovação caminham lado a lado na compreensão de Montanari (2008), as práticas alimentares, ainda que ressignificadas em outras paragens, são mantidas no tempo e no espaço como elementos culturais de grande importância.

No contato entre formas historicamente consagradas de cultivo, colheita ou coleta de ingredientes potencialmente transformáveis em pratos e as novas tecnologias culinárias, tanto o alimento quanto a comensalidade são ressignificados com base em um referencial proporcionado pela memória gustativa e sinestésica partilhada, que se constitui em narrativa social, mesmo que nesse processo o real e o imaginário se tornem tão imbricados ao ponto de dificultar o que são histórias ou estórias, ficção, ou fato real.

Embora Koch (2004) por vezes se posicione de maneira radical à “descaracterização de pratos” historicamente consagrados no encontro entre “tradição”, folclore e novas tecnologias advindas da Ciência dos Alimentos e impulsionada pela globalização da qual resultou a modernidade tardia, faz-se importante observar que não há necessariamente perdas na reconfiguração de um prato dentro da comensalidade atual, mas a agregação de novos elementos (ingredientes, temperos, cortes, formas de preparo), cujo referencial “típico”, “original”, ou ainda “tradicional” permanece em sua essência.

Tomo como exemplo o caso da moqueca indígena citada por Koch (2004) como descaracterizada na modernidade tardia. Esse autor afirma que, historicamente, esse prato consistia da massa moqueada<sup>23</sup> de peixe ou, caça, embrulhada em folhas de bananeira e assada nas brasas e nas cinzas restantes de fogo de chão, ou fogões de barro, também chamadas de borralho. Assim sendo, para Koch (2004), moqueca (cujo significado do nome indígena é embrulho) diz respeito ao processo do embrulho feito de folhas de bananeira que suporta o calor, não ao conteúdo. Isso explica a distinção que Koch (2004) faz entre “moquecas verdadeiras” e “moquecas desqualificadas”:

Atualmente quer se denominar “moqueca” as elaborações baianas que contenham leite de coco e azeite de dendê (a “flor” do azeite principalmente), substituindo ainda o embrulho de folhas de bananeiras por uma moranga da qual se lhe retirou as sementes e parte da polpa por uma perfuração superior, tipo tampa cujo recipiente abriga a massa a ser cozida. Algumas vezes nem mais se usa qualquer recipiente hermético necessário ao cozimento prolongado sem perda do líquido, para outras elaborações chamadas de moqueca (KOCH, 2004, p. 17).

Ao tecer considerações tão “radicais” acerca da moqueca numa tentativa de separar o que é “típico”, “tradicional”, “pioneiro”, ou ainda “original”, Koch (2004) põe de lado o importantíssimo processo intercultural entre os povos indígenas e os povos negros não só da Bahia, como também do Amazonas, do Maranhão, do Espírito Santo, de Minas Gerais, de São Paulo, dentre tantos outros, além de suas respectivas assimilações em termos de padrões alimentares.

O autor também desconsidera, em sua “análise crítica”, que, nesse processo, a moqueca sofre transformações não só enquanto prato (hoje, à base de peixe e/ou de frutos do mar), mas também enquanto prática alimentar dentro de outros contextos históricos da comensalidade, portanto seus sentidos não se prendem à etimologia do termo, ou o sentido estrito que o mesmo adquire na língua tupi guarani.

---

<sup>23</sup> Moquém (de *mo*, fazer + *caê* = seco, tostado): grelha de varas para assar ou secar o peixe ou a carne de animais com as escamas, vísceras, couros, pelo ou pluma. Koch (2004) afirma que os índios Nhambiquaras apreciavam o tatu (*arau*) triturado em pilão depois de moqueado, misturado com farinha de mandioca. Essa espécie de farofa ou de “paçoca” de carne era comida pelos indígenas arremessando punhados dela à boca com o uso preciso dos dedos.

Se na Bahia a moqueca consiste em peixe ensopado (que não necessariamente dentro de abóbora moranga, mas também em panelas de barro “curado”, ou seco ao forno e ao sol, de ferro, ou de pedra sabão) em que se acrescenta o dendê e o leite de coco, no Espírito Santo o peixe também é ensopado (não sem antes selar a carne em azeite de oliva quente com especiarias e colorido com urucum em grãos), e se prefere o uso de cebolinha e do coentro ao invés da cebolinha com a salsinha (cheiro verde, ou tempero mineiro). Espessa-se o caldo com farinha de mandioca bem fina e serve-o como pirão, junto do arroz que acompanha o prato. Já na Amazônia, a moqueca mistura várias espécies de peixes, além de camarão de água doce, ou mista e assim por diante.

Nos percursos históricos da alimentação brasileira, repleto de percalços dialógicos, dialéticos, polifônicos e polissêmicos na acepção de Bakhtin (2006), há intercursos linguísticos, de usos e de costumes, portanto de práticas relacionadas às formas de se vestir, de se falar, de se comportar socialmente, de práticas culinárias, logo, de comensalidade.

Nesse processo de trocas linguísticas e simbólicas, para empregar termos de Bourdieu (2007 e 2008), ainda que a moqueca sofra deslocamentos no tempo e no espaço da modernidade tardia, sua essência (a da cocção lenta, protegida por folha de bananeira, papel manteiga, dentro de uma abóbora sem sementes, em panelas de barro “curado”, de ferro, ou de pedra sabão, para não se perder os sucos internos à carne) é mantida e, de comida de todos os dias, adquire outros sentidos, tais como comida de turista, comida dos dias de festa, ou ainda comida de santo, dependendo do contexto histórico e social de consumo.

Parece-me que ignorar tais pressupostos antropológicos e culturais em nome de uma concepção de gastronomia como mero tecnicismo culinário, além do desconhecimento sobre a produção de sentidos gerada pela comensalidade, aprisiona certas “análises científicas” a tábula rasa dos dogmas.

Convenço-me de que mais importante que o discurso do “genuíno”, “original”, “tradicional”, ou “pioneiro”, é a percepção de que o ingrediente e os pratos que dele possam resultar, que intermediam as relações sociais e, nesse processo, interessa às análises sociais e antropológicas como acontece essa mediação e quais seus efeitos sobre os grupos envolvidos no trato social.

Sob essa perspectiva, ingredientes que são transformados em pratos devem ser analisados em suas dimensões psicológicas e sociais, o que envolve atitudes, hábitos, sistemas de refeições (comensalidade), cultura material e cultura imaterial relacionada à comida. No que se refere à “tradição” gastronômica, concordo com Amon e Menasche (2008) que a mesma abrange atividades tais como busca, preservação, apresentação, realização, consumo e descarte,

portanto estes processos são socialmente construídos e envolvem trocas, além de negociações, de práticas e de significados.

O aprendizado do complexo constituído pelas práticas e saberes da alimentação de um dado grupo social – identificado por seus hábitos e crenças particulares – dá-se desde cedo e a cada dia. Esse aprendizado deve ser tomado como parte de um corpo substantivo de materiais culturais historicamente derivados. (AMON E MENASCHE, 2008, p.16).

Assim sendo, deduzo com Minz<sup>24</sup> (2001, p. 32, *apud* Amon e Menasche, 2008) que o comportamento relacionado à comida revela repetidamente a cultura em que cada um está inserido, ou concordo ainda com Millán<sup>25</sup> (2002, p. 277 *apud* Amon e Menasche, 2008), que o aspecto abstrato da cultura se materializa no prato.

Ao relacionar a comida à memória, concordo ainda com Amon e Menasche (2008), que a tentativa de preservar as receitas pela tradição oral ou pelos cadernos de receitas manifesta o desejo de permanência dos “pratos típicos” na comunidade deslocada de seu lugar de origem, não obstante as imprecisões que permitam a reprodução das receitas desses pratos na íntegra, conforme já ponderei na primeira sessão desse capítulo da dissertação.

Tal vínculo da memória (que no caso da comensalidade é gustativa e sinestésica, ou seja, recorre à lembrança coletiva de um sabor esperado, ou referencial) com a comida pressupõe elos afetivos entre a comunidade que a compartilha no senso comum e quem criou ou desenvolveu a receita.

Dessa maneira, aquilo que se deixou de especificar com precisão na tradição oral, ou em cadernos, diários e livros de receitas pressupõem, em seus leitores, conhecimentos tácitos, construídos e guardados na experiência cotidiana, saberes que compõem o cotidiano e sobre os quais não se faz perguntas. Segundo as palavras de Amon e Menasche (2008, p.16): “A receita narra a partilha de saberes que se mantêm como memória social e, ao serem transmitidos com base na receita, contam a história de como uma comunidade empreendeu e aceitou o gosto, textura e forma de uma comida”.

Posso inferir então que a comida e a memória possuem uma dimensão comunicativa. Portanto, enquanto forma de comunicação, a comida tem caráter dinâmico, criativo, simbólico e singular servindo como canal à comunicação, sugerindo o conceito de “voz da comida”,

<sup>24</sup> MINZ, S. W. Comida e Antropologia: uma breve revisão. In: **Revista Brasileira de Ciências Sociais**. Out. 16 (47): 31-42. Disponível em: <<http://www.scielo.br/scielo>>. Acesso em: 15 Ago. 2014.

<sup>25</sup> MILLÁN, Amado. “Malo para Comer, Bueno para Pensar: crisis em la cadena socioalimentaria”. In: GRACIA ARNAIZ, Mabel (Coord.). **Somos lo que comemos: estudios de alimentación y cultura em España**. Barcelona: Ariel, 2002, p. 277-295.

conforme Hauck-Lawson<sup>26</sup> (1992 e 1998 *apud* Amon e Menasche, 2008, p. 17). Disso, é possível se deduzir, com relativa facilidade, que é através de um sistema culinário que são manifestados significados, emoções, visões de mundo, identidades. Além disso, tal sistema pode propor maneiras de transformar a realidade social posta intermediando conflitos, concretizando mudanças e permitindo desistências, o que ratifica o valor de signagem da comida, tanto no processo de construção e reafirmação identitária de comunidades, quanto na distinção que elas mesmas se impõem com relação às demais.

Toda a discussão anterior me permite também inferir que pessoas que compartilham da mesma identidade atribuem os mesmos significados à comida e, uma vez que o paladar é uma construção coletiva já consolidada, não é necessário negociá-lo. Assim sendo, o conceito de “voz da comida” desenvolvido por Hauck-Lawson (1992, 1998 *apud* Amon e Menasche, 2008, p. 17) ajuda a compreender que é na/pela comida que uma comunidade que partilhou a infância e a adolescência manifesta sua memória de saberes e vivências comunitárias:

A nostalgia e as lembranças dos bons sabores do passado serviram de inspiração para que ela recriasse e buscasse, em suas práticas culinárias, a aproximação daqueles com os gostos do lugar que a hospedava, mesmo quando os ingredientes originais não podiam ser encontrados. (AMON E MENASCHE, 2008, p.17).

De fato, concordo com Amon e Menasche (2008, p. 18) que, mesmo quando ingredientes não são encontrados no lugar para onde certa comunidade migrou ou emigrou, ou em função de rejeição do paladar local a certos ingredientes “incomuns”, ou ainda que se empregue ingrediente industrializado (as autoras usam o exemplo do extrato de tomate) no preparo do prato, o que passa a existir é a construção de uma nova proximidade entre a identidade “original”, “tradicional”, “genuína” ou “pioneira” e as demais, e não a extinção do “sabor referencial” (no sentido daquilo que mais se aproxima do paladar esperado) dos pratos típicos de um povo e de seus momentos à mesa. Esse processo me parece repleto de negociações de sentido cotidianas, através das quais os grupos sociais redesenham suas fronteiras, inclusive as alimentares.

A convivência entre comunidades transformou os limites que diferenciam uma comunidade de outra e, por conseguinte, os relevos constituintes das identidades coletivas; o que outrora era um espaço homogêneo partilhado por uma coletividade e vivido como natural e inquestionável (o sentimento de pertença) fica abalado e as pessoas perdem antigos referenciais, ao mesmo tempo em que adquirem liberdade de experimentar novos modos de viver. (Jovchelovitch, 2007, *apud* AMON E MENASCHE, 2008, p. 19).

---

<sup>26</sup> HAUCK-LAWSON, Annie. When Food is the Voice: A Case Study of a Polish-American Woman. In: *Journal of the Study of Food and Society*, v. 2, n. 1, p. 21-28, Spring, 1998.

Feitas estas considerações, estou certo de que, no cotidiano em que convivem diferentes comunidades de origem e suas culturas (o que é característico não apenas de processos migratórios e imigratórios como também da própria globalização), as culturas materiais, que simultaneamente delimitam uma identidade diferenciando-a do local, sofrem mudanças, ainda que várias dessas comunidades assumam para si comidas emblemáticas, ou “pratos totens” que são colocados à mesa em ocasiões específicas (dias de festa, comemorações, ritos de passagem) a fim de reafirmar um sentimento de pertença à comunidade.

### 2.2.3 GASTRONOMIA, HISTORICIDADE E CULTURA

Conforme a discussão que vem sendo apresentada desde a introdução dessa dissertação, a cultura gastronômica se reveste de historicidade à medida em que as cozinhas passam por processos transformadores permanentes. Antunes dos Santos (2011) afirma que, na modernidade tardia, as cozinhas locais, regionais, nacionais e internacionais são resultado da miscigenação cultural, já que dentro da gastronomia identificam-se vestígios de trocas culturais, por isso o alimento se constitui como categoria histórica. Assim sendo, a historicidade da experiência sensível proporcionada pela gastronomia explica e é explicada pelas manifestações sociais e culturais “como espelho de uma época e que marcaram época”, na expressão do autor.

Segundo as reflexões de Antunes dos Santos (2011), a segunda geração da *Nouvelle Histoire*, representada por Braudel (herdeiro de Febvre e Bloch) partiu do conceito de cultura material para estabelecer relações entre a alimentação, a habitação e a moda e os aspectos mais imediatos da sobrevivência humana, ideia partilhada por Fischler<sup>27</sup> (*apud* Antunes dos Santos, 2011, p. 108) ao assumir que os alimentos, diferente de roupas, cosmética e perfumaria, rompem a barreira oral e, dentro do corpo, transformam-se em substâncias íntimas.

Antunes dos Santos (2011) acrescenta que, no início da década de 1970, o lançamento da coletânea *Faire de L'Histoire* (traduzida no Brasil como História: novos problemas, novas abordagens, novos objetos) propôs novos paradigmas à metodologia histórica. Os autores dessa coletânea (particularmente Jacques Le Goff e Pierre Nora) reivindicaram para a Nova História a “coexistência de vários tipos de história igualmente válidos” e defendiam a segmentação da história em segmentos (posteriormente chamados de micro história) que se contraporiam à ideia de história absoluta como matéria de um passado morto, congelado, pronto, dado, na maioria das vezes, intragável.

---

<sup>27</sup> FISCHER, C. *L'Homnivore*. Paris: Édition Odile Jacob, 1993, p. 9.

A partir daí, historiadores como Jean Paul Aron, Jean Louis Flandrin e Flandrin e Montanari deslocaram o foco da história em migalhas para o comer e para aquele que come. Através destes novos paradigmas, o ensinamento dos Anales era para que a comida fosse levada a sério pelos historiadores (ANTUNES DOS SANTOS, 2011, p. 109).

Com efeito, sob essa perspectiva a história da alimentação oferece uma contribuição fundamental das perspectivas sobre o futuro, considerando que os estudos de longa duração entre o meio e a sociedade, espelhando-se no passado, contribuem significativamente para propor problematizar e responder à contemporaneidade alimentar.

Assim sendo, concordo com Antunes dos Santos (2011) que, indispensável à melhor compreensão do presente, a história coloca em evidência em quais termos são propostas, ao longo do tempo, no Brasil e no Mundo, questões relacionadas à subsistência, à saúde, à segurança, aos medos, às proibições, aos gostos, às preferências e às sensibilidades alimentares, tornando-se interdisciplinar.

Em concordância com Carr (1989), Le Goff (1984 e 1993) e Chartier (2010), o problema que esta pesquisa coloca pressupõe que o fenômeno socioantropológico e cultural da comensalidade sofre transformações ao longo da história, que não dizem respeito apenas e tão somente ao passado, à matéria morta, mas também ao tempo presente e ao tempo futuro.

Por outro lado, não existe historicidade desvinculada das particularidades geográficas microterritoriais, principalmente em um país de dimensões continentais como o Brasil, onde a indústria do turismo e da hotelaria, atrelada aos interesses fiscais e tributários do poder público, tão somente identificam geograficamente cinco grandes regiões: Norte, Nordeste, Centro Oeste, Sudeste e Sul.

Faz-se necessário concordar com Tonietto (2007), Atala e Dória (2008), além de Dória (2006), que o amplo sentido atribuído à comensalidade encontra-se intimamente vinculado à ideia de *terroir*, que não leva em consideração apenas as particularidades da terra, do clima, da hidrografia, do relevo, da vegetação, da fauna, da flora, enfim, do ecossistema peculiar de determinadas microrregiões inseridas nas macrorregiões pré-estabelecidas pelas conveniências geopolíticas.

No conceito de *terroir*, o fator humano é mais importante, já que cada povo traz consigo particularidades que lhes permitem extrair do meio ambiente aquilo que a natureza lhes oferece como ingrediente, portanto como alimento. Como cada povo possui heranças culturais profundas, ao mesmo tempo vastas, minuciosas, complexas, saberes plurais que são transformados ao longo da história, tão somente através da pesquisa científica é possível (re) construir a comensalidade que, sem dúvida alguma, consiste num fator importante da

identidade cultural de um povo, como afirma Maciel (2004, p. 04), com peculiaridades multiétnicas como o Brasileiro, ratificando as reflexões de Darcy Ribeiro (1995).

É tão somente por meio desse resgate histórico que se consegue não apenas preservar a memória social, portanto coletiva de um povo, de um lugar, de seus saberes e fazeres, mas também esboçar com maior precisão os contornos dos legados materiais e simbólicos por ele construído e que devem ser considerados como relevantes na construção de identidades locais, regionais e nacionais.

Gostaria de esclarecer que, nesse estudo, não menosprezo a culinária popular, ou ainda a ausência de culinária quando o que se encontra em jogo na construção do processo identitário é a fome. Fiz uma escolha consciente ao buscar compreender a identidade sociocultural alimentar na perspectiva dos empreendedores. Em diversos outros momentos, também são consumidores de alimentos e bebidas, procurando reafirmar seus respectivos sentimentos de pertença, ao mesmo tempo em que se diferenciam do “consumidor comum” ou sem “repertório gustativo” (ou capital simbólico na acepção de Bourdieu, 2007), o bastante para ser crítico com relação ao que se come, além de suas razões ou não razões.

Essa escolha pode trazer à tona a polêmica embutida nos conceitos de alta gastronomia, gastronomia popular e gastronomia massificada do *fast food*, que vem sendo exposta entre alguns sociólogos da alimentação, particularmente nos escritos de Dória (2006, 2007, 2008 e 2009). Creio que caiba aqui uma velha reflexão que relacione gastronomia à cultura, e não apenas à alimentação. Inserida na esfera da cultura, cabe à gastronomia tomar para si a experiência da Escola de Frankfurt desde os anos 1920 em sua discussão sobre cultura de massas, cultura erudita e cultura popular, descrita com o habitual senso de humor por Umberto Eco (1979).

Naquela época, pensadores como Adorno, Benjamin, Horkheimer, Marcuse, Fromm e Habermas, influenciados pelo marxismo, pela psicanálise freudiana e pelos pensamentos de Weber, Kant e Hegel, acreditavam que na sociedade de massas o avanço tecnológico era posto a serviço da lógica capitalista, incentivando o consumo não apenas de bens e serviços essenciais à sobrevivência humana, mas também de lazer e de entretenimento como formas de alienação do sujeito (sobreposição da razão instrumental à razão crítica) diluindo, dessa maneira, conflitos como a luta de classes.

Tal raciocínio frankfurtiano permitiu considerar a cultura como indústria produtora de mercadorias e serviços feitos em série para o grande público consumidor, não como instrumento da livre expressão capaz de conduzir ao conhecimento crítico. Assim sendo, tratam-se de produtos e serviços vendáveis com significativas margens de lucro.

Embora a análise frankfurtiana se refira à massificação de produtos culturais relacionados às comunicações (televisão, cinema, jornais, revistas, rádio e, mais recentemente, a Internet) que vendem roupas, joias e bijuterias, imóveis, móveis e utensílios domésticos, eletroeletrônicos, remédios, cosméticos e perfumes, além de automóveis, não se pode ignorar que grande parte dos reclames sempre foi paga pelos anunciantes de bebidas (cervejas e refrigerantes, principalmente) e de alimentos (massas, embutidos, pães, doces, salgadinhos, enlatados, e assim sucessivamente), de maneira que o consumo (também alienado), principalmente de guloseimas nutricionalmente prejudiciais à saúde sempre, acompanhou de perto tanto a plateia quanto os espetáculos do/no cotidiano. Para ilustrar tal raciocínio, basta o exemplo da pipoca comprada à porta do cinema antes de qualquer sessão.

No meu entender, essa breve discussão permite compreender melhor os escritos de Atala e Dória (2008), segundo os quais a indústria de congelados, enlatados, processados, engarrafados e afins evoca constantemente a "culinária das *mammas*, dos *babos* e das *nonnas*" como forma de encantamento dos sentidos gustativos e sinestésicos<sup>iii</sup> dos consumidores de alimentos e bebidas na medida em que resgatam, para o plano do consciente, memórias, histórias pessoais e familiares fortemente atreladas ao gosto como experiência sensível do comensal.

Ora, ao decidirem consumir produtos e serviços, inclusive refeições, parece razoável que as pessoas levem em consideração não apenas suas necessidades, além do custo benefício desse consumo. Campos (1988) assegura que a imagem que as pessoas têm delas mesmas termina sendo projetada no bem a ser adquirido, com os quais elas se identificam. Portanto, decisões de consumo, inclusive de alimentos e bebidas, relacionam-se intimamente aos traços de personalidade das pessoas, ao autoconceito que desenvolvem (ego, ou o "eu interior" sob a ótica freudiana) e aos papéis sociais que estes consumidores-cidadãos (na acepção cancliniana) desempenham no cotidiano.

Em concordância com Campos (1988), considero que, assim como roupas, joias, perfumes, serviços ou bens de consumo (duráveis ou não), a decisão por comer fora em determinados lugares onde seja possível escolher pratos específicos (ou emblemáticos, harmonizados com bebidas igualmente emblemáticas) "identificam" claramente o papel social desempenhado por indivíduos inseridos em seus respectivos grupos sociais.

Ao apelar para a âncora afetiva da comida caseira, feita sem pressa, temperada com a destreza das avós, mães, ou tias, a publicidade de bares, lanchonetes, restaurantes, buffets, padarias, confeitarias, rotisseries, pâtisseries, brasseries e boulangeries<sup>28</sup>, com suas iguarias e

---

<sup>28</sup> Casas especializadas em assados, massas e molhos, doces, pães e carnes com um diferencial quase sempre imaginário (as "comidas gourmets"), pelo qual se paga bem mais caro, diferenciando-se de quem não pode pagar por essa "experiência sensível".

pratos “gourmets”, deslocam as refeições de sua função material, biológica, ou “de uso” para a função de signo e propõem ao indivíduo a ética do supérfluo, do consumo quase forçado e reiterado de determinados pratos, em determinados lugares, até mesmo como formas bregas de distinção social.

Depreendo disso que a publicidade no mercado de restaurantes também mantém relação íntima com o brega, ou o *kitsch*<sup>29</sup>, pois os custos de aquisição associados à necessidade de se economizar tempo, essencial à satisfação e à familiaridade e correlacionadas ao desfrute do momento, alienam os momentos à mesa de sua função de uso, deslocando-os para uma função de signo pelo qual se paga um elevado valor de trocas simbólicas.

Sobre história e memória sensorial gustativa e sinestésica, discorrer-se-á um pouco mais adiante nesse trabalho, todavia, segundo Atala e Dória (2008), tais âncoras afetivas muito bem utilizadas pela sereia publicitária para encantar os clientes não só apenas e tão somente “funcionam” como atraem para o mercado de alimentos e bebidas a contracultura dos alimentos não transgênicos, sem agrotóxicos, sem hormônios, sem antibióticos, cultivados e preparados de maneira que se preserve o meio ambiente e se gere “emprego limpo”, ou ecologicamente correto, porém com forte apelo emocional à família bem como as tradições, tais como as tendências do *Slow* e do *Comfort Food*.

Na esteira de tais “escolas gastronômicas”, que se contrapõem aos alimentos industrializados (mais baratos, todavia repletos de corantes, acidulantes, conservantes e estabilizantes geradores de doenças nos médio e longo prazos), Atala e Dória (2008) consideram que pululam no mercado de alimentos e de bebidas, restaurantes de culinárias típicas de cada microrregião (*terroirs*<sup>iv</sup>) e que contemporaneamente se esforçam para reinserem as tradições das culinárias caipira, caiçara, indígena, sertaneja, tropeira, negra e cabocla no cotidiano alimentar das pessoas, a fim de propor equilíbrio entre o prazer à mesa, a saúde e a qualidade de vida.

Atala e Dória (2008) afirmam que no sentido gastronômico, tais práticas culinárias são tão elitizadas quanto às caríssimas espumas, mousses, gelatinas, cápsulas que explodem na boca e vapores da cozinha molecular, ou tão importantes culturalmente quanto o *foie gras*<sup>30</sup>, o caviar<sup>31</sup> e o *magret de canard*<sup>32</sup>, servidos com os finos vinhos e espumantes franceses.

<sup>29</sup> Palavra que na língua alemã moderna significa atravancar, ou trapacear (*verkitschen*). Para os modernos teóricos da comunicação (Joyce, Schwitters, Proust, dentre outros), consiste na diluição da originalidade na medida certa da aceitabilidade de uma maioria.

<sup>30</sup> Patê de fígado de pato ou de ganso no qual se provoca, deliberadamente, cirrose hepática no animal mediante excessos de ração, a fim de que o fígado do animal cresça até 12 vezes o normal. Tornou-se uma iguaria emblemática da alta culinária francesa ao longo dos séculos, porém atualmente contestada.

<sup>31</sup> Iguaria feita de ovas salgadas e não fecundadas de esturjão, o maior peixe de água doce do mundo. São extraídas do animal ainda vivo (máximo 15 minutos depois da pesca), para depois serem peneiradas, lavadas e secas.

A "não tão sutil" diferença reside nas condições econômico-financeiras (leia-se poder aquisitivo), nas negociações político-ideológicas que permitem, a determinados grupos sociais, maior ou menor acesso a estes pratos, porém deve-se considerar aqui a formação social do gosto, que confere preferências alimentares (e códigos sociais) à mesa consoante a cultura de cada povo.

De acordo com as discussões em Atala e Dória (2008), se cada povo ou "tribo" se situa dentro de territórios e contextos histórico-culturais dialógicos e dialéticos, ao rotular determinada cozinha como típica da alta gastronomia (leia-se gastronomia erudita, destinada às elites) e gastronomia popular, incorre-se no risco do preconceito etnocêntrico caso alguém se sinta tentado a elaborar um conceito de "baixa gastronomia". Assim sendo, ambos os autores concordam que se faz necessário questionar os conceitos de alta gastronomia (*haûte cuisine, ou cuisine bourgeoise*), de gastronomia popular (*populaire cuisine*) e de cozinha burguesa, ou massiva (*cuisine d'assemblage*). Existe apenas a gastronomia em sua ampla diversidade, cada vez mais miscigenada, como acontece no Brasil, como fenômeno sociocultural capaz de se configurar como espaço dialógico e dialético entre diferentes agentes e instituições sociais.

#### 2.2.4 GASTRONOMIA, HISTÓRIA, MEMÓRIA E AFETIVIDADE

Às questões expostas na seção anterior, resta acrescentar dois importantes fatores que se inter-relacionam de maneira dinâmica e intensa: a memória gustativa (ou sensorial sinestésica) e seu papel na construção social do gosto. De acordo com as contribuições de Simon (2006), lembranças, recordações ou memórias mantêm estreitas relações com saudades, de maneira que estas influenciam os sentidos gustativos e sinestésicos de um povo.

Nas convicções de Escouto (2006), uma refeição carrega consigo muitos afetos e lembranças, uma vez que o ato de cozinhar significa doação, carinho, cuidado, ou tudo o que resgata na memória as sensações dos prazeres já vividos. Isso explica, ao menos em partes, porque um prato pode transportar quem o degusta a infância, levando a imaginação do comensal a locais distantes, há tempos passados e a sabores muitas vezes esquecidos.

Em seu artigo sobre memória gustativa e identidades culturais, Corção (2010) considera que as sensações gustativas são capazes de ativar nas pessoas sensações que vão além do tempo presente e que fazem com que as pessoas procurem nelas mesmas o significado dessas experiências sensíveis.

---

<sup>32</sup> *Confit* de pato, ou pato cozido e conservado na própria gordura, ou em gordura suína, num processo similar ao antigo porco no tacho que se tornou um dos emblemas da culinária caipira, ou rural, da região Sudeste, particularmente Minas Gerais.

Nesse processo, a autora sugere, amparada em Halbwachs (2006), que as sensações gustativas sinestésicas (interação dinâmica entre os sentidos gustativos que envolvem aparência, cor, aroma, sabor e textura de iguarias) resgatam, para o plano manifesto, as memórias latentes, ou as que as pessoas mantêm guardadas nos seus subconscientes.

Dessa colocação, pode-se deduzir que o processo de construção da história dos indivíduos e da sociedade como um todo se encontra intimamente relacionado à memória latente, também considerada por Ricoeur (2007) como memórias reminiscentes ou involuntária. Em concordância com Bergson<sup>33</sup> (1990, *apud* Corção, 2010, p. 3), a autora percebe a memória como o resultado das experiências humanas que se subdividem entre memória involuntária (reminiscentes) e memória voluntária (exercício da lembrança).

Segundo Halbwachs (2006, p.71), “A memória coletiva consiste na soma de memórias reminiscentes das pessoas que se relacionam social e familiarmente através de vínculos emocionais”. O papel da família e dos amigos neste processo de comensalidade propõe um retorno às origens, à agricultura de subsistência com produções hortifrutigranjeiras isentas de agrotóxicos, hormônios e antibióticos. A dedicação no preparo do alimento e a valorização do tempo social do consumo transformava uma alimentação em um evento, no qual receitas eram trocadas, conversas colocadas em dia, com toda atenção exigida no contexto.

Na medida em que as pessoas experimentam sentidos e sensações através do alimento, a memória involuntária se entrelaça à voluntária, construindo a história como processo dinâmico, repleto de contradições, nem sempre narradas nos fatos contados pela “história oficial” dos vencedores, como lembra Le Goff (1993), um dos mais conhecidos pesquisadores da escola francesa da Nova História. Halbwachs (2006, p.81) considera que a memória coletiva consiste em uma espécie de mosaico de memórias individuais que dão forma à narrativa histórica: "A memória coletiva retém do passado somente aquilo que ainda está vivo ou capaz de viver na consciência do grupo que a mantêm." (Halbwachs, *apud* Corção, 2010, p. 04).

Assim sendo, para Halbwachs (2006, pp. 81e 82) existe uma relação permanente e dinâmica entre o passado e o presente, de maneira que tradição e inovação convivem como experiências sensíveis que as pessoas vão acumulando em seus cotidianos e que, no caso específico da percepção sensorial gustativa e sinestésica de alimentos, às referências saudosistas à "comida da *mamma* ou da *nonna*" não se aculturam como se acreditava antigamente em antropologia cultural, mas convivem com novos hábitos de produção e de

---

<sup>33</sup> BERGERSON, H L. **Matéria e Memória**: ensaio sobre a relação do corpo com o espírito. São Paulo: Martins Fontes, 1990.

consumo de alimentos industrializados, a exemplo dos macarrões instantâneos do tipo Lámen (miojo) e dos *fast foods* nesse processo antropológico atualmente mais aceito como interculturalismo ou transculturação.

Tanto Simon (2006) quanto Montanari (2008) consideram que a cozinha como lugar transformador do que a natureza oferece ao homem como ingrediente a ser preparado e degustado, pelo menos na cultura latina, é um espaço intimista que agrega apenas familiares (mesmo nas discussões acaloradas durante as refeições) e amigos, o que ocorre tanto no cotidiano quanto em ocasiões especiais, tais como datas comemorativas e almoços de domingo em família, como enfatiza o próprio Simon (2006, p.73): “Uma refeição é um ritual. Pensamos no lugar, na companhia, nos alimentos, nos vinhos, no tempo. É preciso aceita-la, recebe-la lentamente, como um barco que aporta. Rebocá-la, acolhê-la. Festejá-la. Até mesmo um sanduíche”.

No Brasil e no mundo, Freixa e Chaves (2008), dentre outros autores, lembram que as práticas culinárias que trazem alento e que "aquecem o coração e a alma" são denominadas como *Comfort food*. Nelas, o preparo de um prato pode ter origens nas receitas de família, mas também consiste na busca dos sentidos estéticos e artísticos muito particulares de quem criou o prato, para que o mesmo agrade aos sentidos gustativos sinestésicos, não considerando relevantes as tecnologias culinárias avançadas, muito menos conhecimentos científicos rígidos aplicáveis às produções culinárias.

Nesse sentido, *Comfort food* é mais que um modismo ou tendência, porque propõe um resgate de tradições culinárias a fim de resgatar a cultura gastronômica dos bisavós e avós da atual geração, que mescla a cozinha caseira e a alta gastronomia, transformando o simples no sofisticado e luxuoso, proposta adequada à cultura sentimental e passional típica dos latinos, portanto aplicável ao povo brasileiro.

Segundo as contribuições de Corção (2010), a memória gustativa está associada ao cotidiano das pessoas como seres biopsíquicos. Alimentar-se no sentido científico de memória gustativa é entendido como uma ação que engloba diversos aspectos sociais, tais como nutrição, economia, tradição, religiosidade, cultura, personalidade e, desse modo, a identidade de uma região.

Embora cada cultura tenha desenvolvido suas predileções alimentares com base em critérios econômicos, prescrições religiosas ou particularidades agropecuárias das microrregiões em que foram se instalando, o certo é que, na medida em que essas culturas interagem entre si, surgem novas formas de preparo e de apreciação de iguarias que resultam em uma espécie de culinária mestiça.

O gosto é, portanto um produto cultural, resultando de uma realidade coletiva e partilhável, em que as predileções e as excelências destacam-se não de um suposto instinto sensorial da liga, mas de uma complexa construção histórica. As cozinhas típicas e regionais são processo de lentas fusões e mestiçagem. (MONTANARI, 2008, p. 11)

Do que se buscou discutir anteriormente infiro ser a comida expressão da cultura não só quando produzida, mas também quando preparada e consumida, razão pela qual a cultura perpassa todas as características já elencadas e confere à comida o sentido de comensalidade, conforme discutido anteriormente.

Segundo Montanari (2008), as pessoas não fazem uso apenas do que é oferecido pela natureza, mas também criam seus próprios alimentos, preparam por meio de técnicas - hoje bastante sofisticadas - e não comem qualquer coisa, mas escolhem o que lhes convém segundo critérios também culturais.

A história da humanidade começou a desenhar a própria cultura quando o homem aprendeu a transformar o alimento coletado, num primeiro momento, em comida, como lembram Flandrin e Montanari (1999). Talvez aí se possa identificar a essência da civilização humana. A partir desse instante, ele se tornou o único animal do mundo a preparar o que come e bebe, associando intuição, raciocínio lógico e formal às capacidades inventivas e criativas.

Preparar as refeições, transformar o que a natureza lhe oferece como ingrediente em alimento, processá-los, conservá-los para o consumo posterior, enfim, todos os processos de trabalho relacionados à alimentação, alguns corriqueiros, mais simples e outros mais complexos, são processos que reúnem história, memória e identidade cultural.

Acredita-se, geralmente, que o comportamento alimentar do homem distingue-se dos animais não apenas pela cozinha ligada, em maior ou menor grau, a uma dietética e prescrições religiosas, mas também pela comensalidade e pela função social das refeições (FLANDRIN E MONTANARI, 1999, p. 32).

Conforme já discutido anteriormente, comensalidade significa, desde o início da história das civilizações, comer e beber juntos no sentido de fortalecer a amizade, as relações afetivas entre seres biopsíquicos com afinidades, portanto diz respeito às sociabilizações e ações comunicativas. Nesse aspecto, tais processos implicaram no reforço das relações entre o senhor e seus vassallos, seus tributários, seus servidores, até mesmo inter e entre servidores de seus servidores. Da mesma forma, em outro nível de sociabilização, os mercadores selavam seus acordos comerciais na taberna, diante de panelas, pratos, copos, talheres, boa comida e bebida.

Ao discorrerem sobre afetividade relacionada à cozinha, Atala e Dória (2008, p. 08) lembram que o mercado publicitário no ramo de alimentos e bebidas usa e abusa da metáfora do macarrão insuperável (em sabor, textura, aroma, aparência) da *mamma* que, nas histórias familiares, ninguém consegue reproduzir (seja a nora, a filha, a neta). Porém, para ambos autores, é esse elemento não racional, afetivo, quem educa o paladar de cada pessoa de modo totalmente original, já que as experiências sensíveis relacionadas às histórias e memórias afetivas são únicas para quem as vive.

Prosseguindo nessa mesma linha de raciocínio, Atala e Dória (2008) consideram que, na atualidade, a cozinha dispõe cada vez mais de tecnologias, mas elas não impedem que a memória das pessoas sempre retorne ao sabor da infância, graças ao toque afetivo impresso em cada forma de preparo e consumo (material e simbólico) de iguarias. Atala e Dória (2008) citam como exemplo o bolo simples de fubá, que praticamente todos os brasileiros provaram na infância.

O bolo fica registrado na mente das pessoas como referência, pelo resto da vida delas, como o que elas conceituam como bolo de fubá, embora para alguns a receita deva levar leite de coco, para outros não, alguns separam as gemas peneiradas e batem as claras em neve para aerar a massa, outros não, mas o que é de fato válido é a âncora afetiva criada pelo bolo de fubá, que é típico de cada família, lançado no fluxo contínuo da memória gustativa das pessoas, de maneira que tal prato se transforma num conceito sólido, singular, se enraíza e se transforma em tradição.

Atala e Dória (2008) acreditam que as cozinhas profissionais devam atentar para esse universo de valores familiares, por mais que chefes não consigam substituir mães e avós em termos emocionais. Todavia, a cozinha afetiva tem como porto de ancoragem a cozinha de *terroir* e as culinárias regionais, e cabe ao gastrônomo como estudioso da comensalidade intervir em tal panorama, para que as pessoas que vão comer fora não se rendam ao que os autores chamam de “fórmula fácil da alimentação”, os *fast foods* ou *junk foods*<sup>34</sup>.

---

<sup>34</sup> O discurso quase que estritamente biológico da nutrição tem estigmatizado a indústria da comida rápida (*fast food*) como comidas lixo (*junk food*), devido ao impacto desse tipo de cardápio, principalmente sobre a saúde da população infanto-juvenil.

### 2.2.5 ALIMENTAÇÃO E IDENTIDADE SOCIOCULTURAL

### 2.2.6 BREVE HISTÓRIA E RESGATE DOS CONCEITOS DE IDENTIDADE SOCIOCULTURAL

O conceito de identidade encontrado nos dicionários de Língua Portuguesa revela que esse substantivo feminino da língua portuguesa significa que algo é da mesma natureza que outro algo, ou seja, identidade trata de um conjunto de características únicas e exclusivas de uma pessoa (como nome, idade, sexo, filiação, estado civil, etc.), que corresponde à consciência que essa pessoa tem de si mesma. Portanto, esse princípio de identidade segue o da lógica formal aristotélica ou tradicional, segundo a qual algo é idêntico a si próprio, como a letra “a” é por si mesma idêntica à letra “a”, primeira do alfabeto na língua portuguesa.

Segundo as contribuições de Hall (2011), essa concepção essencialista ou fixa de identidade cultural, típica do iluminismo, pressupunha que as pessoas seriam indivíduos centrados, unificados, racionais, conscientes das próprias ações, e que o “centro” desse pensamento-ação consciente acompanhava o sujeito desde o seu nascimento, desenvolvendo-se até o fim da sua existência, porém sem perder sua essência, ou seja, ao longo da sua existência o indivíduo seria “idêntico” a ele mesmo.

Queiroz (1989) considera que, ao final da Renascença, a Europa sofreu um processo de junção de vários principados e populações sob uma dominação política, por isso a organização de nações, compostas por vários grupos dividindo o mesmo território, consistia em um indicador de que tal processo resultou de reflexões significativamente conscientes por parte dos grupos muito diferentes entre si, mas que se associavam.

A partir desse argumento, o autor deduz que, para tal adesão de indivíduos e grupos a uma totalidade política, princípio do Estado Absolutista, as heterogeneidades étnicas e culturais permaneceram mais ou menos neutralizadas pelos mecanismos nem sempre velados de coerção imposta pelo Estado, por isso o princípio da identidade homogênea, coesa e consciente foi estendido ao debate sobre identidades nacionais:

Identidade cultural se apresenta forçosamente como coisa muito diversa, diz que todos os membros de uma coletividade partilham do mesmo patrimônio cultural, que neles dá origem a um conjunto de valores e de crenças que os tornam *sui generis*, e que muitas vezes está perfeitamente inconsciente (QUEIROZ, 1989, p. 28).

Dessa discussão, pode-se deduzir que a definição individualista de identidade deve ter sido fortemente influenciada por estas concepções egocêntricas do sujeito e de sua identidade (masculina, o gênero digno de atenção do pensamento intelectual iluminista),

sendo aos poucos e posteriormente estendidas à estrutura e ao funcionamento dos grupos sociais complexos.

#### 2.2.6.1 PARADOXOS DA/NA IDENTIDADE SOCIOCULTURAL: ENTRE O MONÓLITO E O CONTRASTE

Levando-se em consideração tanto os aspectos psíquicos (comportamentais, subjetivos, relacionados à afetividade ou às emoções, objeto de estudo da psicologia social) quanto às relações que indivíduos estabelecem entre si no trato social (como nos estudos pioneiros de Mead, de Cooley, entre outros interacionistas simbólicos), Hall (2011) deduz, com relativa facilidade, que o conceito individualista de identidade não se aplica à complexidade sociocultural, na qual o ser humano está imerso por três fortes razões:

Primeiramente, Hall (2011) considera que, sob o aspecto psíquico, nem sempre a (in) consciência que alguém tem de si mesmo coincide com suas particularidades fenotípicas, de temperamento, caráter, valores éticos e morais e de comportamento (formas de pensar, de sentir e de exprimir ideias e sentimentos), tarefa de que se encarregam os intensos e profundos estudos psicanalíticos e psicoterápicos pioneirizados por Sigmund Freud.

Secundariamente, no âmbito sociocultural, Hall (2011) considera que a identidade de um indivíduo e seu sentimento de pertença a determinado grupo também é confirmada pelos atributos que o diferenciam dos demais, com quem interage no cotidiano dentro do próprio grupo com o qual se identifica. Ao mesmo tempo, Hall (2011) compreende que tais distinções ratificam que, tanto certo indivíduo quanto o grupo social ao qual ele pertence, os distanciam de outros indivíduos pertencentes a outros grupos sociais.

Essa ideia de identidade constrativa é confirmada por Araujo (1996), segundo a qual é apenas através do contraste que um grupo social cria categorias identificatórias que lhe permitirão dizer quem é estabelecendo, dessa maneira, uma relação de oposição ao outro, seja ela social, política, econômica ou étnica. Todavia, Araujo (1996) acrescenta que tais dimensões, inseridas em disputas por interesses, sofrem constantes rearranjos, principalmente na modernidade tardia.

O terceiro e último argumento de Hall (2011) que justifica as limitações do conceito individualizado de identidade relaciona-se à complexidade neurocognitiva, ou neuropsicomotora, que o homem desenvolve ao longo de sua evolução biológica e que lhe permitiu historicamente o domínio da natureza e vários de seus elementos (a exemplo do fogo e da domesticação de animais e plantas), sedentarizando-se e desenvolvendo capacidades ímpares de criar e recriar o meio em que vive, conforme descreve Montanari (2008).

Ao discorrer sobre o conceito de identidade social, Araujo (1996) considera que é a partir das relações sociais desenvolvidas por determinado grupo que são construídos elementos que lhes conferem o sentimento de pertença, ao mesmo tempo em que também são elaborados elementos que os distinguem dos demais grupos.

Com isto, Araujo (1996) quer dizer que as igualdades ou verossimilhanças são tão importantes na construção da identidade social quanto as diferenças, que permitem a esse mesmo grupo se posicionar frente aos demais na sociedade em que se insere, ou seja: a identidade nas sociedades complexas consiste em um processo de construção dialógica e dialética e de maneira coletiva, não puramente individual.

Justamente por essa razão, essa dinâmica se encontra estreitamente vinculada à maneira como indivíduos e grupos se enxergam, se definem e se diferenciam dos outros. Destarte, Araujo (1996) confirma que indivíduos de um mesmo grupo social compartilham certa rede de significados ou símbolos que os representam, de maneira que, por meio desse processo subjetivo e pessoal, se auto atribuem características que os diferenciam dos demais.

Araujo (1996) reitera a importância das diferenças grupais em vários níveis (étnicos, culturais, sociais, políticos, econômicos, religiosos) porque são estes que permitem, numa análise antropológica, compreender quando e como tal diversidade pode (ou não) afastar as pessoas em suas inter-relações cotidianas, além de possibilitar identificar quais categorias conseguem explicar a diversidade social.

A identidade coletiva (composta por várias categorias de identificação, símbolos, ideias, etc.) é construída socialmente e irá, como o nome sugere, identificar o grupo estudado frente às diferentes manifestações da sociedade como Estado, as religiões, os partidos políticos, associações e frente a si mesmo. Entretanto este processo só ocorre a partir de uma relação (ARAÚJO, 1996, p. 193).

Prosseguindo em seu raciocínio, Araujo (1996) considera que a identidade de pessoas e de grupos é produzida em lugares, em situações e com finalidades distintas, por isso é maleável, ou faz com que indivíduos e grupos aos quais ele pertence se reconheçam de modo específico, ao mesmo tempo em que se diferenciam de seus interlocutores. Assim sendo, Araujo (1996) deduz que é no interior desse processo de diferenciação, simultaneamente de identificação social, que as pessoas sabem quem elas são, quem são seus pares em determinadas ações sociais, preferências, ou seus rivais no apoio de opiniões e ações. Por isto, a identidade social depende intrinsecamente do convívio ou de experiências vividas pelo grupo que o diferencia dos demais, estabelecendo limites determinadores do que se é e do que é o outro.

### 2.2.6.2 CATEGORIAS PRESENTES EM UMA IDENTIDADE

Araujo (1996) explica que, como as categorias classificatórias de uma identidade são compostas por símbolos, noções e ideias que fundamentam a lógica de pensamento, conseqüentemente se evidenciam nas ações e interações fora do grupo. Por esse motivo, a identidade cultural é construída de maneira conflituosa e complexa, inclusive nas elaborações discursivas, já que, em determinadas condições ou situações, determinadas categorias identificadoras poderão ser acionadas nas relações internas e externas ao grupo, conferindo-lhe uma falsa sensação de homogeneidade, embora seja no interior diverso de um grupo que a identidade social é construída, como resultante de opiniões diversas, sentimentos e histórias individuais:

Os agentes sociais, baseados em seu ideário, procuram tomar atitudes, na relação com o externo, que tenham maior probabilidade de serem aceitas pelos outros. Atitudes que condizem com a imagem que têm de si próprios. Assim, as categorias de identificação auxiliam na distinção do que podem fazer. Ajudarão a perceber quais são os elementos que compõe sua identidade social e a compreender o que eles julgam “possível” e “provável” para suas ações compatíveis com sua identidade (ARAUJO, 1996, p. 198).

As considerações de Araujo (1996) são consonantes com as de Ruben (1992), ao afirmarem que, se determinados grupos compartilham determinados bens ou esferas de significados da vida social (como códigos linguísticos, situação econômica, determinados acontecimentos históricos, preferências sexuais e assim por diante), tais significados funcionam como fatores que ajudam a organizar o processo social dentro de um cotidiano de lutas e de conflitos sociais.

De fato, Araujo (1996) esclarece que a identidade sociocultural não é estática, mas varia de acordo com a situação vivenciada por determinado grupo que interage com seu interlocutor. Por isso mesmo, trata-se de um processo interminável de assimilação e afirmação através de símbolos, discursos e categorias classificatórias.

O autor acrescenta que uma categoria identificadora (exceto um estigma, que por sua própria natureza diferencia e, quase sempre, segrega) tanto pode aproximar quanto excluir indivíduos e grupos de seus interlocutores, o que não permite o emprego de um único conjunto de critérios a serem considerados como relevantes na conformação de uma identidade. Isto significa, segundo a autora, que nem sempre as pessoas têm uma percepção clara de si mesmas quando se refere em relação aos outros:

A identidade é construída com representações do próprio grupo, porém essas representações podem ser heterogêneas ou mesmo contraditórias, se forem analisadas de forma ampla e em diferentes momentos, visto que o grupo não vai apresentar as diferenças e contradições conjuntamente, elas surgirão durante o desenvolvimento da análise (ARAUJO, 1996, p. 215).

Nas convicções de Araujo (1996), isso acontece porque as identidades são construídas a partir de fatores subjetivos que não seguem o raciocínio lógico, formal, aristotélico, e sequer visam objetivos claro, práticos e evidentes, como acontece com fatores objetivos.

A discussão exposta até aqui me permite concordar, particularmente com Hall (2011), que a identidade sociocultural se torna fluida na dinâmica social. Ela consiste em vários processos de negociações sob um teto político ideológico, uma vez que o ser humano tende a adotar posturas e comportamentos que lhe seja socialmente conveniente, principalmente se essa inserção permitir-lhe obter alguma vantagem material ou simbólica.

Se indivíduos, ou grupos de indivíduos alcançam alguma posição dentro do grupo que o torne digno de receber certos direitos dos quais até então era aliado, tenderão em estabelecer certo pacto, aliança, ou “acordo tácito”, até que o grupo que o acolheu não consiga atender mais suas demandas. Isso explica porque pessoas ou grupos delas se “convertem” às determinadas religiões, trocam de partido político, decidem atuar nas associações de bairro, ou nos sindicatos, e assim sucessivamente.

São estes elementos heterogêneos e em grandes partes subjetivos, segundo Ruben (1992), responsáveis por permitir que diversas sociedades ou grupos sociais lutem para conquistar seus direitos de maneira prática, ou a preservação de seus patrimônios histórico-culturais, ou qualquer outra dimensão que importa aos mesmos.

Nesse aspecto, Ruben (1992) concorda com Araujo (1996), ao considerar que a construção da identidade é sempre um processo relacional subjetivo, por isso mesmo depende, tanto da imagem que determinado indivíduo ou grupo tem de si mesmo em relação ao outro, quanto à identidade que esse mesmo outro lhe atribui. Na opinião de Araujo (1996), a imagem atribuída pela alteridade pode consistir num estigma composto por elementos diferenciadores pejorativos ligados a deficiências físicas, particularidades morais, diferenças étnicas, religiosas ou de classe social, com o intuito de diminuir ou inferiorizar o outro.

### 2.2.6.3 IDENTIDADE SOCIOCULTURAL E ETNIA: ENTRE A RAÇA, A AUTODEFINIÇÃO E A ALTERIDADE

Ao dissertar sobre identidade sociocultural pelo viés da etnia, Araujo (1996) lembra que a mesma é mais objetiva porque as diferenças fenotípicas entre grupos étnicos são mais visíveis, o que facilita uma conceituação do oposto mais clara e mais facilmente “justificável”, como a cor da pele, dos olhos e dos cabelos, mas ao mesmo tempo inclui hábitos adquiridos no trato social, tais como as formas de se vestir, o vocabulário empregado, as formas de organização grupal, etc.

Conforme Araujo (1996), tais atributos qualificadores (ou desqualificadores) de cada grupo social resultam num discurso ideológico composto pelas noções mentais do que seriam diferenças, ao mesmo tempo em que evocam o passado histórico do grupo em suas relações e experiências individuais, concomitantemente coletivas. Por isso, tal processo identitário pode ser interpretado como “consciente” e se constrói nas relações inter-étnicas, quase sempre conflituosas, a exemplo das disputas territoriais entre indígenas e brancos, ou comunidades quilombolas e brancos.

Sob essa perspectiva, tanto Araujo (1996) quanto Queiroz (1989) afirmam que a identidade étnica enviesada por “raciologias” possui caráter etnocêntrico, com ranços racistas evocadores da superioridade étnica do branco (biologicamente “mais capaz”, de adaptar-se às exigências do meio ambiente por ser mais “inteligente”, habilidoso), se comparado ao negro ou ao índio (menos aptos, “selvagens”, ou “atrasados”, com menor inteligência e destreza), menosprezando, dessa forma, a importantíssima dimensão histórica ou a situação histórica em que se deram as relações sociais entre os grupos, além das (des) razões do confronto.

Queiroz (1989) acrescenta que, quando muito, intelectuais que discursaram sobre identidade sociocultural pelo viés da etnia fundida e confundida à raça, tais como Mário de Andrade e Oswald de Andrade, na Semana de Arte Moderna de 1922, defenderam a existência de uma identidade brasileira mestiça da qual a nação deveria se orgulhar. Entretanto, não abriram mão do etnocentrismo, ainda que veladamente, pois comungavam de conceitos antropológicos atualmente contestados, como a “aculturação” (resultante dos processos interculturais ou transculturais) entre grupos distintos.

Até pouco tempo, diversos intelectuais ponderavam que, no contato entre brancos e índios, ou entre brancos e negros, o primeiro terminou aculturando os últimos, como se dessa interação os brancos saíssem isentos em suas visões de mundo e, conseqüentemente, em seus estilos de vida, sobrevalorizando sem aprofundamento, sob muitos aspectos, os processos de assimilações culturais no âmbito religioso, como os pontos convergentes e divergentes entre o candomblé (em suas diversas nações cujos cultos aos orixás são complexos), a umbanda, a

quimbanda e o catolicismo, objetos de estudos aprofundados na sociologia e na antropologia contemporâneas.

Ao discutir a questão racial no Jardim Alvorada no município de Maringá, Araújo (2012) esclarece que é comum as pessoas confundirem a identidade étnica a ideia de povo, raça, nação e até usarem estes termos como sinônimos, porém adverte que, embora tais conceitos tenham elementos em comum, devem ser compreendidos de maneira distinta.

Amparada no conceito de identidade étnica esboçado por Barth (*apud* Poutignat, 1998), Araújo (2012) afirma que o mesmo engloba princípios (conhecidos e compartilhados pela maioria de membros de determinado grupo) que tanto aproximam indivíduos (que, em comum, identificam-se como pertencentes a um mesmo grupo) quanto os distancia dos demais grupos populacionais. Segundo essa concepção Bartheana, didaticamente exposta por Araújo (2012), os membros de um grupo que partilham dos mesmos princípios se unem em momentos de conflito externo e elaboram um discurso sobre temas relevantes para o grupo ao qual pertencem.

Ao mesmo tempo, Araújo (2012) esclarece que há um processo diferenciador entre os que se sentem pertencentes a um grupo e os “de fora”, ou entre os “estabelecidos” e os “outsiders”, nos termos elaborados por Norbert Elias. Nesse processo diferenciador, segundo a autora, são estabelecidos limites entre o “nós” e os “outros”, mas mesmo que esta segregação seja simbólica, servirá para definir até que patamar os “estabelecidos” podem ir sem perder sua relação de igualdade (leia-se identidade) com o grupo ao qual pertencem.

Ao perseguir uma compreensão mais aprofundada para o conceito esculpido por Barth (*apud* Poutignat, 1998), Araújo (2012) lança mão da definição de grupo étnico elaborada por De Vos (*apud* Poutignat, 1998, p. 83), segundo o qual um grupo pode ser percebido como indivíduos reunidos por um conjunto de tradições que por eles são utilizadas de maneira subjetiva, portanto emblemática ou simbólica, mas os seus vizinhos não compartilham das mesmas.

Assim sendo, Araújo (2012) considera que Barth (*apud* Poutignat, 1998) desloca o foco de identidade étnica para o princípio de auto definição, segundo o qual as pessoas só estabelecem vínculos com grupos que possuem atributos os quais elas mesmas se atribuem: aspectos econômicos, sociais, políticos, de relações de trabalho, características físicas, orientação sexual, etc. Com isto, Araújo (2012) afirma ser a auto definição uma construção social que serve como marco divisório entre o “nós” e os “outros”, já que os atributos que importam ao grupo são reproduzidos como verdades pelas pessoas que se sentem pertencentes a ele.

Todavia, Araujo (2012) lembra que geralmente estes atributos, que incluem ao mesmo tempo em que excluem, podem ser modificados de acordo com a relação social desenvolvida, conforme a situação social demanda, particularmente em momentos de conflitos de interesses. Por isto, as pessoas podem assumir ou esconder alguns desses elementos, dando nova roupagem a essa categoria variável conforme o contexto político, econômico, social.

Araujo acredita que as respostas para as razões (ou não razões) da identidade social ganhar contornos étnicos, ou os motivos pelos quais a etnia pode ser “acionada” a fim de auto definir determinado grupo está na análise da história desse grupo e dos elementos por ele construídos, a fim de dar conformidade às categorias identificatórias que regulam as relações dentro e fora do grupo.

Em se tratando da pesquisa sobre os elementos da identidade cultural alimentar maringense, embora o elemento étnico tenha surgido a partir do sobrenome dos entrevistados, em nenhum momento da pesquisa de campo ele surge como relevante ao negócio da família no ramo de alimentos e bebidas: nem nas motivações para manter o negócio ou no vínculo entre a comida servida, o sentimento de pertença a grupos étnicos claramente definidos sequer mostrou-se expressivo como elemento afetivo de “coesão e coerência” sociais no exercício da comensalidade.

As entrevistas mostraram, por exemplo, japoneses proprietários de restaurantes italianos administrados pela segunda geração, cuja memória dos almoços em família se prende mais à macarronada com molho de tomate e queijo ralado, frango ao molho e salada de maionese do que ao sushi.

Também surgiram descendentes de alemães cujo referencial gustativo e sinestésico para manter seus restaurantes “pioneiros” é a culinária caipira da região Sudeste, por isso lembraram-se como pratos emblemáticos dos almoços de domingo em família, o virado à paulista (feijão escaldado com farinha de mandioca, ou o tutu de feijão, arroz, torresmo, bisteca de porco ou de boi, ovo frito e couve refogada), ou o churrasco à gaúcha (que não por acaso também é consumido em Santa Catarina, na região sul do estado do Paraná, no Mato Grosso do Sul, em São Paulo, no Rio de Janeiro, entre outros estados da Federação).

Todavia, a questão da identidade étnica despida de “raciologias” não foi de todo apagada na pesquisa. Surgem nas falas espontâneas de alguns entrevistados certo orgulho e preocupação em manter o cardápio “autêntico” ou “tradicional” à culinária árabe, por exemplo, embora, fora da narrativa oficial, seus pratos emblemáticos tenham sofrido “releituras” ou “traduções” à La Geertz (1989). É o que acontece com o quibe (cru, frito ou assado).

Na “autêntica” culinária sírio-libanesa, esse prato é geralmente feito com carne tenra do cordeiro (filé mignon), mas no Brasil, tanto por questões de custo quanto por questões de adaptar o sabor da carne ao paladar local, é preparado com carne bovina.

Todos estes argumentos me permitem considerar com Araujo (1996) que a identidade não deve ser analisada isoladamente, se deve levar em conta suas categorias, relações e representações, formas de produção, socialização e transmissão de conhecimento entre e intergerações. Ademais, é essencial contextualizá-las, ou seja, considerar o processo de construção histórica desses grupos a partir de fatores como relações sociais, político-ideológicas e econômicas através das quais indivíduos e grupos interagem no cotidiano social.

Concordando-se com Araujo (1996) sobre a relevância da contextualização histórica vivenciada pelos grupos que se constituem no trato social, pode-se deduzir que a memória coletiva consiste num importante elemento da identidade social, exatamente porque ela é um dos elementos formadores da identidade sociocultural de um grupo em construção, já que lhe confere sentimentos de continuidade e de coerência.

Pollack (1992) considera que há um vínculo muito estreito entre memória e identidade social, que são as chamadas histórias de vida ou histórias orais. Para ele, embora a memória pareça um fenômeno individual, íntimo ou próprio de cada pessoa, os estudos de Halbwachs entre os anos 20 e 30 esclareceram que a memória deveria ser compreendida principalmente como um fenômeno coletivo e social. Em outras palavras, este fenômeno é construído coletivamente e passa por constantes transformações, embora na maioria das memórias existam marcos ou pontos relativamente imutáveis.

Prosseguindo em seu raciocínio, Pollack (1992) afirma que os elementos que constituem a memória individual ou coletiva são, primeiramente, os acontecimentos vividos pessoalmente, e secundariamente os acontecimentos “vividos por tabela” ou pelo grupo ao qual o indivíduo sente pertencer.

Neste segundo caso, Pollack (1992) esclarece que estes acontecimentos, dos quais o indivíduo nem sempre participou, mas que em seu imaginário ocuparam muita relevância, terminam sendo incorporados à história desse sujeito. Portanto, nesse caso, realidade e ficção de fundem e se confundem.

Para o autor, se todos os acontecimentos “vividos por tabela” forem somados aos demais eventos fora da espacialidade e da temporalidade de um grupo ou um indivíduo, pode-se deduzir que através da socialização histórica ou político-ideológica ocorra o que ele chamou de projeção ou de identificação com certo passado tão significativo que se pode afirmar de memórias relativamente herdadas.

Segundo Pollack (1992), ocorre um processo muito parecido com o que ele descreve acima quando se considera que a memória (matéria prima essencial à história) é composta por pessoas, personagens, lugares e temporalidades também “vividos por tabela”, portanto podem ser transformados em projeções de outros acontecimentos.

Araujo (1996) concorda que a memória, assim como a identidade sociocultural, é composta tanto por dados subjetivos quanto por dados objetivos, porém a memória ainda é preenchida por fatos criados a partir da interpretação que indivíduos e grupos fazem da realidade frente aos acontecimentos por eles vividos. A autora ainda considera que determinados fatos são preteridos na construção da memória coletiva, e o que se escolhe privilegiar ou não está ancorado nos critérios subjetivos do grupo.

Além disso, Araujo (1996) concorda com Pollack<sup>35</sup> (1989, p. 09, *apud* Araujo, 1996, p. 204) que a memória subterrânea, não oficial ou das minorias excluídas convive de maneira conflituosa com a memória oficial, particularmente quando se questiona a veracidade da história contada por outras vozes. No entanto, ambas estarão sempre presentes na memória coletiva, embora a memória subterrânea de Pollack evocada por Araujo (1996) possa passar despercebida como memória oficial aceita e reproduzida por todos do grupo.

Do diálogo travado anteriormente entre Pollack<sup>36</sup> (1992) e Araujo (1992), pode-se afirmar que a identidade social é construída coletivamente pelas relações sociais que cada grupo trava externamente. Por isso, a memória é sujeita a constantes transformações até que o grupo desapareça.

Assim sendo, em consonância com Berger e Luckmann<sup>37</sup> (1985, *apud* Araujo, 1996, p.207), a autora considera que a função do construto social e histórico da realidade não é apenas diferenciar os grupos e identificar internamente aqueles que o integram, mas também ajudar a organizar o passado que o grupo tem em comum. Por isso, determinados fatos são “esquecidos” (ou omitidos) se forem considerados como prejudiciais ou negativos quando essa história é construída e transmitida coletivamente entre sucessores e aos interlocutores.

Pode-se afirmar que a memória compõe uma história coletiva e essa história coletiva é construída pelo grupo sendo reproduzida sempre que se julgar necessário e sempre em consonância com a identidade social que o grupo elaborou para si. (ARAUJO, 1996, 207).

Retomando Berger e Luckmann<sup>38</sup> (1985, p. 140), Araujo (1996) ainda leva em consideração os aspectos simbólicos que ajudam ordenar a história, localizando todos os acontecimentos coletivos em uma unidade coerente, na qual são inclusos o passado, o

<sup>35</sup> POLLACK, Michael. Memória, Esquecimento, Silêncio. In: **Estudos Históricos**. Rio de Janeiro, v. 2, n. 3.

<sup>36</sup> POLLACK, Michel. Memória e Identidade Social. In: **Estudos Históricos**. Rio de Janeiro, 1992, v. 5, n. 10.

<sup>37</sup> BERGER, Peter; LUCKMANN, Thomas. **A Construção Social da Realidade**. Petrópolis, RJ: Vozes, 1985.

<sup>38</sup> Idem nº 37.

presente e o futuro. É esse universo simbólico que, segundo a autora, se estabelece uma “memória compartilhada” pelas pessoas no trato social coletivo.

#### 2.2.6.4 IDENTIDADE SOCIOCULTURAL E MODERNIDADE TARDIA

Contemporaneamente, Agier (2001) afirma que as criações culturais são muito pressionadas pela questão da identidade, além de serem fortemente influenciadas pelas acelerações temporais e espaciais típicas da globalização, uma vez que o acesso massivo aos transportes e às comunicações tornam questionáveis as fronteiras territoriais e as relações entre lugares e identidades. Esse autor considera que a rápida circulação de informações, de ideologias e imagens terminam dissociando lugares e culturas. Por isso, há certo sentimento de perda de identidade, que é compensado pela procura e/ou geração de novos contextos e retóricas de identidades mestiças ou híbridas, porém inacabadas, instáveis, sempre experienciadas como buscas, não como fatos.

Das ponderações de Agier (2001), é possível se depreender, com Souza Santos (1995), que as identidades culturais resultam em processos sempre transitórios e passageiros de identificação. Segundo o autor, até mesmo identidades aparentemente mais sólidas (como os gêneros masculino e feminino, país africano, país latino-americano) escondem negociações de sentidos, jogos polissêmicos, choques de temporalidades em constantes transformações típicas da chamada modernidade tardia. Além disso, Souza Santos afirma que tais processos identificadores, além de plurais, são frequentemente dominados pelas obsessões da diferença e pela hierarquia das diferenciações.

Assim sendo, pode-se deduzir com Agier (2001) que, no âmbito microssocial, as identidades como formações discursivas se transformam de “grandes narrativas” em crise (tais como a projeção nacional, a missão cristã, o futuro das classes sociais) em pequenas narrativas identitárias, ou seja, a identidade enquanto processo discursivo surge em vários contextos, mas são cristalizadas de preferência nos meios urbanos.

Agier (2001) também considera que essas pequenas narrativas mantem conteúdos religiosos, étnicos e regionais, mas se constituem em construções híbridas, heterogêneas, “bricoladas”, enfim, resultam da iniciativa individual, dos pequenos grupos ou das redes, que em geral sentem dificuldades em se fazerem compreender em suas especificidades, porque imagens muito simplificadas e rasas do mundo disseminada ao infinito tendem a substituir a experiência pessoal e social da realidade alheia, ainda que jornalistas, cineastas, produtores, diretores e outros atores das narrativas midiáticas intermedeiem os processos entre as escalas micro e macrossociais, requer-se deles competências de tradução, linguísticas, culturais e de acessibilidades quando da ativação de redes sociais e políticas de longo alcance.

O autor acredita que é essa competência que confere reconhecimento social no contexto local aos mediadores no lugar em que trabalham, além de um reconhecimento étnico no contexto global, no qual são admitidos e legitimados enquanto representantes das diferenças entre e interculturais.

Hall (2011) acrescenta que, embora a globalização pós-moderna ou tardiamente moderna provoca o efeito de contestar e deslocar as identidades centradas, estáticas e “fechadas” em um nacionalismo cultural, tornando as identidades plurais, mutantes, mais políticas e atemporais, esse efeito em geral continua contraditório.

O autor também considera que alguns processos identitários orbitam nas tentativas de recuperar a sua pureza anterior (conceito Robinsiano de tradição), a fim de redescobrir as unidades e certezas que sentem terem perdido. Todavia, se tais processos identitários estão sujeitos ao plano da história, da política, da representação e da diferença, não podem ser unitários ou “puros”, mas estão sujeitos a um processo de tradução, e creio que a comensalidade também se insere nessa lógica.

Hall (2011) afirma que as pessoas que foram banidas de seus lugares de origem (mas retêm fortes vínculos por meio de tradições, embora não cultivem uma ilusão de retorno ao passado) são obrigadas a negociar com as novas culturas em que vivem, sem serem assimiladas por elas, ao mesmo tempo em que não perdem completamente suas identidades.

A tal processo, Hall (2011) baseado em Robins<sup>39</sup>, chama de tradução, na medida em que os referidos estrangeiros banidos, ainda que carreguem traços de suas culturas de origem (como a língua, hábitos, comportamentos aprendidos, tradições, histórias particulares que os marcaram individual e coletivamente), não são reunificadas no velho sentido, porque se tornaram produto de várias histórias e culturas interconectadas, passando a pertencer a uma e a outra simultaneamente, perdendo quaisquer pretensões de redescobrir qualquer espécie de pureza cultural “perdida” ou absolutismo étnico.

O ideal de “hibridismo”, assim como o de assimilações (fusão entre diferentes tradições culturais), constitui uma poderosa fonte criadora de novas formas culturais na modernidade tardia, segundo as convicções de Hall (2011). Todavia, deve-se atentar para o relativismo, bem como para a indeterminação dessa espécie de “dupla consciência”, já que na modernidade tardia existem movimentos sociais de resistência ao processo das culturas híbridas (na acepção cancliniiana) baseados nos ideais raciais de pureza étnica, como os movimentos separatistas dos países bálticos após o colapso dos regimes comunistas, além de resistência ao hibridismo pelo viés da religiosidade fundamentalista, como nos estados islâmicos do Oriente Médio.

---

<sup>39</sup> ROBINS, Kevin. Tradition and translation: national culture in its global context. In CORNER, J.; HARVEY, S. (orgs.). **Enterprise and Heritage: Crosscurrents of National Culture**. Londres (UK): Routledge, 1991.

Segundo as convicções do autor, nem o liberalismo sequer o marxismo previram esse fenômeno, já que relacionavam os apegos irracionais ao local (e particularmente às raízes, mitos e tradições nacionais) às “comunidades imaginadas”, substituíveis gradativamente pelas identidades mais racionais e universalistas. No entanto, os deslocamentos ou desvios da globalização evidenciam os mais diversos tipos de contradições entre protagonistas e antagonistas, não enfatizando o global, nem o local.

#### 2.2.6.5 GASTRONOMIA E IDENTIDADE CULTURAL ALIMENTAR: ENTRE O LOCAL, O REGIONAL, O NACIONAL E O GLOBAL

Com efeito, ao discorrer sobre gastronomia como cultura, Montanari (2008) destaca que as tradições (bem como as inovações alimentares) se cruzam, formam uma intersecção. Segundo ele, gastronomia envolve tradição porque o ato social de cozinhar se constitui por saberes, técnicas e valores que são partilhados entre as pessoas de um mesmo grupo social. Ao mesmo tempo, Montanari (2008) destaca que gastronomia também envolve inovação porque seus saberes, técnicas e valores são revistos pelos membros do grupo no contexto ambiental, instigando-o a experimentar novas realidades. Assim sendo, convenço-me com o autor de que a cultura gastronômica consiste na interface entre as perspectivas da tradição e da inovação, conforme já ponderado por mim anteriormente.

Claude Fischler (*apud* Flandrin e Montanari, 1999, p. 841) destaca que, graças à aceleração temporal e espacial típica da condição “pós-moderna”, atualmente as pessoas podem conhecer as culturas de países estrangeiros sem precisarem sair das metrópoles. Ao mesmo tempo, Fischler (*apud* Flandrin e Montanari, 1999, p.841) considera que a indústria alimentícia coloca ao dispor das pessoas que podem pagar por isto, congelados ou pré-preparados e embalados a vácuo “típicos” de certas culturas alimentares regionais, nacionais ou globais, e tais facilidades terminam construindo referenciais (sempre imprecisos, traduzidos, ressignificados) ilusórios sobre os gostos e as preferências de outros povos.

Essa ideia é compartilhada em Hall (2011) quando o mesmo considera que não é preciso ir à Calcutá ou Nova Deli para se ter referências dos sabores, aromas, cores e texturas “exóticos” da culinária indiana. Para ele, basta que se vá comer em Manhattan, Paris, ou Londres para encontrar estes pratos.

Embora na modernidade tardia seja possível “viajar por culturas distintas” (leia-se exótica para alguns) através da experiência sensível da comensalidade intercultural, convenço-me de que, paradoxalmente, o passaporte da comida pode ocultar particularidades muito significativas da formação social do gosto alheio reinterpretado pelos olhares locais.

Assim sendo, a pretensa autêntica, tradicional ou típica culinária Indiana assume contornos distintos em Manhatam, em Paris, ou em Londres, gerando simulacros de referências sobre a cultura alimentar do outro, portanto, uma falsa ideia de pertença local, ainda que temporária.

Nesse aspecto, a Globalização, aqui compreendida como modernidade tardia, exclui ou segrega o consumidor cidadão, ao mesmo tempo em que o faz sentir-se acolhido. O mesmo raciocínio lógico pode ser aplicado às pretensas autenticidades da feijoada como prato emblemático da cultura gastronômica brasileira, do churrasco como representante da cultura gastronômica gaúcha ou do acarajé como emblema da culinária baiana.

A imagem de um típico mineiro extrapola as fronteiras regionais, no plano interno, à medida que o associa à cozinha daquela região, segundo Abdala (2008). Para ela, para que se compreenda o que há de singular no mineiro, é preciso estudar o processo histórico no qual se esculpiu o referencial de “mineiridade”, a fim de que se reconheçam suas tradições alimentares, que resultam de um conjunto de fatores que associam determinantes históricas e simbólicas. Abdala (2008) ratifica que tais fatores persistiram no decorrer dos séculos, nos quais Minas foi povoada como capitania até as primeiras décadas do século XX, o que permite uma compreensão mais aprofundada da comensalidade mineira resultante do convívio por longas temporalidades e espacialidades históricas.

Assim sendo, Abdala (2008, p. 53) considera que a gastronomia mineira “ resultou de uma permanente elaboração dos alimentos, em processos lentos, longos e ritualizados, servindo a uma verdadeira domesticação da natureza com a qual os colonizadores europeus depararam”. Isto quer dizer que, entre os séculos XVII e XIX, o processo gastronômico, ao transformar a natureza em cultura, esboçou preceitos simbolicamente representativos da necessidade de ordenação daquele universo social, diferenciando civilizados de selvagens, portanto demarcando diferenças raciais além das sociais sob a perspectiva etnocêntrica do olhar europeu ibérico.

Sob esse aspecto, compreende-se mais facilmente a construção social e simbólica do gosto mineiro, que não só estabeleceu preceitos alimentares, mas também o hábito de manter estoques, herança dos tempos de carestia no período da mineração e cultivado como necessidade de estar sempre prevenido para as visitas inesperadas quando passou a existir fartura nas fazendas, como assinalou Frieiro (1982).

As verduras eram sempre refogadas ou cozidas, as frutas predominavam em compotas. As carnes eram fritas, assadas, ou cozidas, muitas vezes depois de salgada ou defumadas. Os alimentos cozidos predominavam em relação aos assados, caracterizando um melhor aproveitamento e uma forma de economia que percebemos no mexido, nas farofas, nas sopas e em outros

pratos que combinam alimentos, muitas vezes aproveitando sobras, partes menos nobres de animais e culturas de quintal (ABDALA, 2008, p. 54).

Prosseguindo nessa linha de raciocínio, Abdala (2008), amparada em Frieiro (1982), procura atribuir significados ao trato culinário mineiro, afirmando que o cozido assume conotação de alimento domesticado ao mesmo tempo em que se adequa aos tempos de escassez de alimentos. Por seu turno, segundo Abdala (2008), o assado (que não rende por perder sucos) fica restrito às ocasiões especiais, motivo pelo qual assume conotação aristocrata. Um é popular, corriqueiro, cotidiano, o outro é nobre, voltado para receber as visitas.

Abdala (2008) também assinala que o hábito de comer verduras e legumes crus foram introduzidos paulatinamente em Minas Gerais, porém sofreu mudanças conforme o ritmo de vida das pessoas na modernidade tardia. Para a autora, é perceptível, desde a década de 1980, uma relativa ausência do que é típico da gastronomia mineira no âmbito doméstico, ao mesmo tempo em que essa “comida típica” é reforçada tanto em restaurantes especializados quanto nos variados.

Como referência identitária associada a uma forma de sociabilidade característica da casa, o típico e o caseiro tornaram-se elementos atrativos para as famílias e, particularmente, para os idosos, que, ao passarem a tomar as refeições diárias fora de casa, reencontraram traços de sua tradição alimentar nestes espaços (ABDALA, 2008, p. 54).

Isso explica, conforme Abdala (2008), porque as pessoas, dentro e fora de Minas Gerais, procuram a velha e boa “comidinha caseira” para suas refeições diárias, ainda que na maior parte do tempo, em virtude da preocupação com a saúde e o bem-estar do corpo, adaptaram-se a comer grelhados, saladas e frutas. A qualidade da comida caseira é assim definida pelo mineiro metropolitano de Belo Horizonte ou de Uberlândia, consoante Abdala (2008, p.54): feijão vermelhinho, arroz soltinho, frango ao molho pardo, angu, chuchu vermelhinho, torresmo, couve.

As ponderações de Abdala (2008) encontram ressonância em Dória (2009), segundo o qual países com passado colonial não conseguiram construir símbolos culinários capazes de mobilizar toda a população ao redor de uma ementa alimentar (como aconteceu na França, onde o cozido, ou *pot au feu*, prato enraizado na cultura alimentar dos camponeses, tornou-se o símbolo daquele país como “prato nacional”).

Dória (2009) considera que tal dificuldade de construção de símbolos culinários em países colonizados é real porque nem sempre a burguesia local fez questão de construir um terreno cultural comum às demais classes da população, ou na verdade não quiseram se

confundir com as populações nativas, preferindo se assumirem como europeus (não obstante a heterogeneidade étnica das populações ibéricas).

Para o autor, paradoxalmente ao processo anteriormente mencionado, o controle do acesso à cultura letrada criou uma verdadeira distinção dual de cultura à medida que reuniu índios, negros e europeus sob os mesmos signos. No entanto, o discurso que os toma como referidos na verdade os alcunha, a exemplo das expressões “religião de negro” e “cozinha, ou comida de bugre”.

À exceção do México, cuja burguesia crioula se orgulha de sua identidade indígena sem precisar se esconder por detrás das tradições francesas (o que se estende aos hábitos alimentares tomados como “culinária nacional”, mesmo mediante a globalização da comida), Dória (2009) alerta que o estudo da culinária de um povo não deve se restringir a um conjunto de receitas partilhadas, mas também às dimensões “invisíveis” nas receitas, tais como tabus alimentares, ideais sobre a “nobreza” de certos ingredientes e preferências amplas, ideais sobre cardápios de vivências especiais (tais como festas e almoços de domingo em família), técnicas de tratamento das matérias primas, etc.

Trata-se, portanto, consoante Dória (2009), de levar em consideração, nessa análise, “marcadores culturais” fortes, porém “extra culinários”, que devem ser ponderados no conjunto da multiplicidade cultural. Segundo o autor, a observância das particularidades humanas transformadoras da paisagem diversificada, os modos (ou técnicas) de cozinhar, a religiosidade, dentre outros fatores, podem ser acionados a fim de demarcar o campo em uma culinária.

Para Dória (2009), no caso específico do Brasil, a natureza étnica marcou a erudição dos estudos de Gilberto Freyre (*apud* Dória, 2009, p. 21), segundo o qual a miscigenação de brancos, índios e negros gerenciada pela grande propriedade rural legitimou a convicção de que os brasileiros seriam mestiços por definição.

Essa elaboração ideológica também surgiu na Semana de Arte Moderna de 1922, liderada por Oswald de Andrade e Mário de Andrade, quando ambos, num esforço de auto definição, propuseram o debate sobre antropofagia e “deglutição cultural”, mas também se fez presente no Manifesto Regionalista de Freyre em 1926 que identificou no Brasil apenas três regiões culinárias: a baiana, a nordestina e a mineira.

Com isso, foram deixadas de lado particularidades sociologicamente importantes das microrregiões do extremo Norte (com predomínio da influência indígena e dos complexos culinários da castanha e da tartaruga), das regiões fluminense e norte-paulista (que mantêm tradições idênticas às agrárias e patriarcais do Nordeste no uso farto do açúcar), do sertão (cuja culinária agreste ainda persiste), nas florestas do centro do país (que incorpora aos seus

hábitos alimentares a caça e o peixe até à atualidade), a influência portuguesa, que se sobressai no litoral do Maranhão ao Rio de Janeiro, ou Santos, a influência africana que se destaca na Bahia, e assim por diante.

Nas convicções de Dória (2009), ao desprivilegiar as particularidades microrregionais, as obras brasileiras sobre “Cozinha Nacional” se tornam míticas porque esboçam adaptações imaginárias de receitas, em sua maioria não elaboradas no cotidiano, mascarando, desse modo, toda a violência material e simbólica sobre as populações indígenas e negras, cujos hábitos alimentares foram assimilados como “contribuições” ou “influências”.

Para Dória (2009), este é o caso do consumo intenso de frutas e plantas que assume tanto a função galênica e hipocrática de remédio, como de comida; além das transformações do milho e da mandioca em subprodutos, até hoje de vital importância para as populações indígenas (farinhas e polvilhos diversos) e da qual se originam pratos marcadamente traduzidos de outras culturas, a exemplo do cuscuz paulista, clara releitura do *couscous* do norte da África (Marrocos em particular).

#### 2.2.6.6 GASTRONOMIA HISTORICIDADE E IDENTIDADE CULTURAL NO PARANÁ E EM MARINGÁ

Sob a perspectiva meramente geofísica e geoclimática do *terroir* (conforme definido ao início desse capítulo), de acordo com os arquivos do Jornal O Diário do Norte do Paraná (2012), as regiões norte e noroeste do Paraná possuem um solo extremamente fértil de terra roxa (origem vulcânica), com baixa porosidade e alta praticidade no trato agrícola.

O clima predominante é subtropical, semiúmido e sua vegetação original era a Mata Atlântica, onde floresciam jacarandás, cedros, sibipirunas, tamareiras do oriente, palmeiras e acácias imperiais, dentre outras árvores de majestoso porte, que abrigavam uma vasta fauna composta por aves como macuco, jacu e jacutinga, além de antas, veados, pacas, quatis, porcos do mato, etc.

No passado, os rios e córregos da região tinham abundância de peixes de água doce, como pintado, surubim, dourado e piapara. Tanto a flora quanto a fauna proviam índios, caboclos, agrimensores, viajantes e engenheiros de alimentos, que serviam como complemento à agricultura de subsistência, até mesmo quando a monocultura exportadora latifundiária do café se sedimentou no lugar, o que ocasionou intenso desmatamento para a expansão da cultura cafeeira.

Os rios da região são todos de planalto, em geral mais acidentados, com muitas quedas d'água, favorecendo a construção de usinas hidrelétricas, como a binacional Itaipu em

Foz do Iguaçu, mas não se pode negligenciar as bacias dos rios Ivaí, Tibagi e Paranapanema, que compõem a bacia hidrográfica do Rio Paraná ou bacia Platina, a segunda maior do mundo em área. Todavia, tais características ratificadoras da “vocação agrícola” do norte e do noroeste, pioneiros do Estado do Paraná, não justificam, por si só, as políticas governamentais de coloniza o dessa região, sequer seus processos de estrutura o fundiária, produ o e escoamento agropecuário ao longo da sua história econômica.

Com efeito, Tomasi (1999) considera que, enquanto espaço demográfico, na região norte (conhecida pelos historiadores como “norte velho”), bem como na noroeste (chamada de “norte novo”),  ndios Caingangues, Guaranis ou Xet s disputavam território com os brancos latifundiários antes mesmo das parcerias público-privadas difundirem políticas colonizadoras da região, do final do século XIX até a década de 1920 ao norte e entre as décadas de 1930 e 1970 ao noroeste do estado.

Gonçalves (1999) prossegue nessa mesma linha de raciocínio ao afirmar que empresas colonizadoras estrangeiras (Companhia dos Ingleses) e nacionais (Companhia de Terras Norte do Paraná, posteriormente chamada por Companhia Melhoramentos Norte do Paraná) promoveram intensivas demarca es de terras, a fim de concretizarem todo um projeto urbanístico previamente planejado.

Torna-se digno de nota que, segundo Dória (2009, p. 38), ao serem colocados em contato com povos de níveis tecnológicos diferentes, os índigenas brasileiros assimilaram os modos de vida, técnicas e matérias primas, além de ideologias, sob a  tica do colonizador, que por seu turno não saiu isento desse contato e assimilou o consumo intenso de frutas e plantas do sertão (que servem tanto como comida quanto como remédio), além das formas de transforma o do milho e da mandioca em subprodutos ou ingredientes importantes: diversas farinhas, polvilho doce, polvilho azedo, tacacá, tucupi e assim por diante, de acordo com o que antecipei na sessão 2.1.2.2, quando procurei discutir gastronomia e ressignifica o.

Segundo Gonçalves (*apud* Gonçalves e Dias, 1999), a publicidade sobre a prosperidade econômico-financeira da região foi tão intensa que a imagem propagandística se transformou em evidência factual, atraindo migrantes de todas as partes do Brasil que não só mineiros e paulistas já sedimentados no sudeste e no norte do estado cafeicultor.

Em seus estudos sobre os fluxos emigrat rios para Maringá, a historiadora France Luz (*apud* Gonçalves e Dias, 1999) levantou dados cartoriais que confirmaram terem vindo para Maringá imigrantes italianos, japoneses,  rabes, alguns poucos eslavos, além de gaúchos, pouco numerosos na cidade de Maringá em particular.

Muitos trabalharam primeiro nas lavouras de café quando bem jovens, depois no comércio. Ao virem para a cidade em busca de melhores condi es de vida para si e para suas

famílias, outros ainda se preocuparam em estudar nas boas escolas que estavam surgindo com o processo planejado de urbanização, cenário no qual a UEM (Universidade Estadual de Maringá) ocupou e ainda ocupa lugar de destaque, mas houve empreendedores nos ramos de imóveis, prestação de serviços, importação e exportação, alimentação, dentre outros, que sequer tinham capital e acesso ao crédito para abrirem o próprio negócio, mas ainda assim o fizeram e obtiveram êxito ao longo dos anos.

Priori (1999) afirma que, junto com o “progresso”, cresceu o número de sindicatos patronais, de trabalhadores rurais, comerciários e de bancos, dentre outros, intensificando tanto lutas sociais quanto conflitos políticos que foram acirrados pelo mesmo após o golpe militar de 1964. Luz (1999) acrescenta que, por ocupar situação geográfica privilegiada, Maringá tornou-se um dos principais núcleos fundados pela Companhia Melhoramentos do Norte do Paraná, e no seu entorno a cultura cafeeira latifundiária chegou a ocupar uma área de 300 mil alqueires.

Das ponderações feitas acima, deduz-se, com Antunes dos Santos (1995), que não é possível desvincular o estudo dos fatos históricos paranaenses da história da alimentação no Estado, que já foi considerado durante décadas o celeiro do Brasil. Antunes dos Santos (1995) assevera que, embora a história tradicional, que privilegia as “vozes oficiais”, trate os modos e as relações no campo com certo descaso, é impossível discorrer sobre a alimentação paranaense, inserida no contexto da comensalidade brasileira culturalmente híbrida, sem compreender as razões pelas quais, ao final do Século XVI e na primeira metade do Século XX, o território paranaense amargou a escassez, bem com a carestia de alimentos.

Segundo esse autor, isso aconteceu por conta da política nefasta de colonização imposta por Portugal ao Brasil, que por sua vez abarcou os fenômenos socioculturais da colonização, da escravidão e da emancipação da então província do Paraná. Nesse processo, Antunes dos Santos (1995) insere os modos de produção e de consumo camponês de feijão, milho, mandioca, arroz, carne, trigo e erva mate, sempre regulamentado, não sem resistência e conflitos, pelo despotismo político da coroa portuguesa, aqui representada por seus almocatéis.

Na obra “Um, Dois, Feijão com Arroz: a alimentação no Brasil de norte a sul” (Organizada por Mauro Fisberg, Jamal Wehba e Sílvia Maria Franciscato Cozzolino em 2002), ao discorrerem sobre as particularidades alimentares do Paraná, Von Der Heyde *et al* (*apud* Fisberg, Wehba e Cozzolino, 2002) afirmam que, até o início da segunda metade do século XIX, o território paranaense consistia na 5ª Comarca da Província de São Paulo e era habitado por descendentes de portugueses, espanhóis, índios e negros, que praticavam a

pecuária intensiva de gado bovino, além de explorarem o plantio e a comercialização da erva-mate.

À exceção das diferenças microrregionais nos padrões alimentares do território paranaense antes de sua emancipação política em 1853, Von Der Heyde *et al* (*apud* Fisberg, Webha e Cozzolino, 2002) afirmam que os principais ingredientes das refeições eram o milho, o feijão, o aipim (ou mandioca), a batata, o trigo, o arroz, o charque, a carne de porco e, em menor escala, a de boi (mais empregado como animal de tração no arado e no transporte de cargas pesadas), além do leite e alguns de seus derivados.

Estes autores ainda consideram que também estavam inclusas nessa dieta frutas e hortaliças como laranjas, pêssegos, ameixas, maçãs, jaboticabas, peras, marmelos, limões, uvas, além de couve, cebola e batata, mas no litoral a mandioca e seus derivados (especialmente a farinha e o polvilho ou goma) sempre foram utilizados com os peixes e os frutos do mar e ao feijão compo as tapiocas, o pirão, o virado de feijão e os bolinhos típicos da cozinha litorânea do Estado.

Von Der Heyde *et al* (*apud* Fisberg, Webha e Cozzolino, 2002) acrescentam que depois da emancipação política da recém-criada província do Paraná (cuja capital passou a ser Curitiba e não mais os Campos Gerais), como a agricultura era restrita praticamente à de subsistência, houve escassez e carestia dos principais gêneros alimentícios. As autoridades locais decidiram então adotar políticas de incentivo à entrada de imigrantes europeus já estabelecidos em outras regiões do Império, a fim de desenvolver uma agricultura capaz de suprir as cidades e as vilas de alimentos e, pouco mais tarde, a cultura cafeeira, de extrema importância na história econômica do norte e do noroeste do Estado.

Os autores afirmam que foi a partir dessas medidas que alemães de Santa Catarina vieram para a região de Curitiba em busca de melhores condições de vida. Segundo os autores, foram estes primeiros migrantes que melhoraram as técnicas de cultivo do solo e de criação de gado, passando a produzir, em suas pequenas chácaras, centeio, frutas, verduras e legumes, em menor escala, além de ovos, leite e derivados, tornando, ao mesmo tempo, a agricultura, o comércio, o transporte de mercadorias e os serviços mais dinâmicos.

Com a intensificação dos fluxos imigratórios graças à formação de colônias agrícolas próximas à Curitiba na década de 1870, Von Der Heyde *et al* (*apud* Fisberg, Webha e Cozzolino, 2002) destacam a presença de outros povos europeus na agropecuária da região, como italianos, franceses, alemães, suíços e poloneses, estes últimos em maior número.

Os autores acrescentam que estes povos introduziram novas culturas agrícolas, como a da aveia, da cevada, das frutas cítricas, e ainda incrementaram outras já existentes, como a do trigo, do tabaco, do linho, de batatas e, das vinhas, especialmente desenvolvidas pelos

italianos, que também se instalaram no litoral paranaense, onde foram fundadas colônias italianas próximas a Paranaguá, Morretes e Antonina. Enquanto isso, nos Campos Gerais (Ponta Grossa, Lapa e Palmeira) foram formadas colônias de russos e alemães, que nas décadas seguintes se estenderam para Prudentópolis, Cruz Machado, Irati e União da Vitória.

Von Der Heyde *et al* (*apud* Fisberg, Webha e Cozzolino, 2002) destacam que, apesar da predominância ucraniana e polonesa nessa região, tais colônias não eram etnicamente homogêneas, o que ampliou as possibilidades de diversificação de culturas agropecuárias e técnicas de produção, o tratamento do solo e a criação de gado, influenciando em muito os hábitos alimentares.

A história “embranquecida” da alimentação paranaense parece ter dado algum destaque ao papel social dos negros tropeiros na culinária local muito recentemente<sup>40</sup>, porém gostaria de chamar a atenção para as considerações de Dória (2009, p. 44-50) acerca do porque os escravos negros não contribuíram na formação da cozinha brasileira, embora a mandioca, enquanto ingrediente emblemático dessa cozinha, esteja associada ao escravo nas narrativas sociais mais presas ao imaginário do que ao mundo real, factual. Dória (2009) considera que, ao contrário do índio, ao qual é atribuído um papel social mais passivo como fornecedor de matéria prima da terra, o negro desempenha um papel ativo ao se tornar cozinheiro nas casas grandes e conferindo seu “toque inzoneiro”, sutil, subjetivos, portanto imprecisos nos pratos.

Segundo as convicções de Dória (2009), o escravo negro, reduzido à condição de “coisa”, de “animal de tração”, era mais bem alimentado do que homens livres pobres para assegurar aos seus senhores a manutenção de suas forças de trabalho a baixo custo, situação que, na opinião do autor, piorou em muito com a abolição. Dória (2009) ainda afirma que, nas cozinhas das casas grandes, os negros não cozinhavam para si, sequer tinham condições de compreender os padrões ocidentais de alimentação, já que eram provenientes de sociedades tribais e tiveram sua comensalidade desvinculada das relações de parentesco, resumindo o ato de comer a simplesmente matar a fome, elemento mais presente na dinâmica colonial.

Dória (2009) prossegue em seu raciocínio afirmando que, mesmo na cidade de Salvador, a culinária dos negros (associados geralmente às “comidas de santo”) só pôde ser efetivada mediante o relaxamento do controle policial sobre eles e seus cultos, representados pelo candomblé.

Assim sendo, o autor defende que, ao serem arrastados pelo contrabando étnico para o mundo colonial, os negros não trouxeram para o Brasil as espécies nativas da África, que só

---

<sup>40</sup> Essa discussão, que não é diretamente foco dessa pesquisa, pode ser encontrada nas obras organizadas por Nelson Cezar Fraga: “Povos e Comunidades Tradicionais no Paraná” (publicada em 2011), nos escritos de Maria A. M Schimdt sobre “História do Cotidiano Paranaense” (1997) e nos textos da coletânea “Histórias do Paraná”, volume Cultura e Educação no Paraná, da autoria de Maria Luíza Andreatza (2008).

chegaram aqui através do comércio mundial colonialista, que deu início ao processo histórico hoje estudado como Globalização. Dória (2009) reforça seus argumentos ao afirmar que uma análise comparada dos livros de receitas das cozinhas de santo que chegaram ao final do século XX deixa perceber um progressivo processo de empobrecimento da mesma, seja pela diminuição na quantidade de ingredientes, seja pela simplificação dos mesmos.

Embora as ponderações de Dória (2009) sejam amparadas na história factual das chamadas fontes oficiais, identifico nelas certo determinismo histórico, ou um mal disfarçado ranço etnocêntrico. Não creio que se possa ignorar as profundas e complexas interações sociais entre as negras de forno e fogão (carinhosamente chamadas por suas senhoras e seus filhos como “bás”), que construíram saberes, sabores e fazeres de diversos pratos emblemáticos na cultura africana e que não necessariamente se vinculam ao candomblé, à umbanda, ou ainda a quimbanda.

Refiro-me às clássicas comidas de tabuleiro (cocadas, pés de moleque, pés de moça, quebra queixo, martelinho, entre muitas outras) que ganhavam às ruas sob as cabeças das negras de ganho, e que se tornaram significativas fontes de renda, asseguradoras da sobrevivência tanto das negras forras quanto de muitos coronéis falidos no crepúsculo do ciclo açucareiro no Nordeste.

Convenço-me de que, neste percurso, a criatividade da negra aliada ao conhecimento da arte culinária da branca (ibérica, francesa, holandesa ou inglesa), obrigatoriamente prendada na sociedade europeia da época, ressignifica em dois aspectos: primeiro funde e confunde o sacro ao profano, na medida em que coloca as comidas de santo no âmbito do consumo popular (a exemplo do acarajé, do vatapá e do caruru baianos), mescladas às por mim denominadas comidas de tabuleiro.

Em segundo lugar, estende o consumo desses pratos ao mercado da restauração atrelado à indústria do turismo e da hospedagem, os ressignificando, mais uma vez, como pratos emblemáticos pelos quais os turistas, principalmente estrangeiros, pagam relativamente caro, portanto “democratizando” o consumo segundo a lógica capitalista global dentro da modernidade tardia em que o Brasil se insere. Conforme já o assinalei anteriormente, é na transgressão das regras gramaticais disciplinadoras do léxico social gastronômico que podem ser notadas as sínteses do processo dialógico, dialético, polifônico e polissêmico da comensalidade enquanto ação social e comunicativa.

Ao discorrer sobre os fenômenos de “aculturação” no estado do Paraná como “Um Brasil Diferente”, Wilson Martins (1989) considera que muitos hábitos alimentares destes povos europeus foram assimilados pela população mais próxima do litoral e dos Campos

Gerais enriquecendo-os, tais como o consumo de cerveja, charcutaria<sup>41</sup>, broas de centeio, além de pães de trigo e de milho, bolos e tortas.

Preocupado mais com a qualidade da alimentação Paranaense, Martins (1989) acrescenta o consumo de leite, coalhada, queijos, manteiga, conservas de verduras à base de repolho (chucrute) e pepino azedo aos padrões alimentares específicos das regiões próximas ao litoral paranaense, assim como são incorporados, a estes mesmos padrões, outros alimentos ricos em gorduras e carboidratos (mais apropriados ao pesado trabalho agrícola), típicos de italianos e poloneses, como torresmo, banha de porco no preparo de pães, risotos, frango com polenta e radiche (almeirão), macarronada, vinhos e outros diversos tipos de massas.

Essa qualidade é determinada, antes de mais nada, pelos hábitos alimentares dos imigrantes que acabaram por se perpetuar no meio, nele tendo encontrado condições naturais propícias: assim, não é de se estranhar que tais hábitos tenham estabelecido a melhor harmonia com certos traços específicos da alimentação local (MARTINS, 1989, p. 296).

Apesar disso, Martins (1989) lembra que, nas zonas pobres do interior do Estado (leia-se norte e noroeste), os padrões alimentares decaem, mesmo sobre influência estrangeira, uma vez que, para ele, estes padrões obedecem a diversos motivos, como exigências fisiológicas, condições econômicas, estado social, herança cultural, recursos ambientais, preferências individuais e prescrições religiosas. Para Martins (1989), isso explica, ao menos em partes, em função da dieta dos mais pobres, fartamente pesquisada por Rulanski<sup>42</sup>:

Pela manhã, tomam chá de mate adoçado ou amargo, com polenta ou farinha de milho. O almoço não obedece a horário certo. Os que estão na roça, recebem de casa, por um filho menor, ou pela própria esposa, um virado de feijão, mate adoçado com açúcar mascavo, tornando-se de uma cor amarelada, um pedaço de polenta e raramente pão, charque, hortaliças de sua própria plantação doméstica, couve ou abóbora. À tarde, depois do trabalho, comem o que houver; virado de feijão ou mate com um dos alimentos já citados (RULANSKI, *apud* MARTINS, 1989, p. 302).

De fato, no caso específico do Paraná, Antunes dos Santos (1995) considera que a diversificação agroalimentar fundada na produção dos núcleos agrícolas e no estabelecimento de rotas comerciais expressou, dentre outras mudanças, os hábitos alimentares resultantes desse processo histórico.

Na concepção de Antunes dos Santos (1995), as mudanças nos hábitos alimentares são impostas pela própria dinâmica social, com ritmos diferentes em sua busca pelo

<sup>41</sup> Produção artesanal de embutidos.

<sup>42</sup> RULANSKI, Maria Madalena. **Estudo realizado junto a 100 famílias do interior**. Trabalho de Conclusão de Curso apresentado à Escola de Serviço Social de Curitiba (Inédito). Martins (1989) não disponibiliza a data do mesmo.

desenvolvimento. Logo, na medida em que a sociedade se desenvolve, os hábitos alimentares vão adquirindo maior significado e suas mudanças estão atreladas ao estilo de vida.

Sendo assim, o autor avalia que o conceito de estilo de vida amplia a concepção de classe social, já que as pessoas não estão apenas inseridas em determinado processo produtivo, mas ocupam também um lugar nesse processo, ainda que não seja possuidor dos meios de produção. Ademais, indivíduos e grupos são inseridos em teias de relações mais amplas ou em um sistema maior de relações significantes, na acepção de Geertz (1989) que o definem como ator dentro da classe social a qual pertence.

Assim sendo, a lógica didaticamente exposta em Antunes dos Santos (1995) se aplica aos padrões alimentares desenvolvidos com a colonização das regiões norte e sudeste do Estado do Paraná entre o final do século XIX e a primeira metade do século XX. Ao norte do Estado, mineiros e paulistas passaram a desenvolver a cafeicultura. Por outro lado, gaúchos e catarinenses descendentes de alemães e italianos dedicaram-se à pecuária intensiva no sudeste.

Segundo as considerações de Von Der Heyde *et al* (2002), ocorrem nesse período novas correntes migratórias, como a dos sírio-libaneses e judeus (que se fixaram nos centros urbanos, dedicando-se mais ao comércio e à prestação de serviços) e a dos holandeses e alemães, colonizadores dos Campos Gerais, além dos japoneses, ao norte do Estado, nas regiões de Assai, Urai, Londrina e Maringá.

Para Von Der Heyde *et al* (*apud* Fisberg, Webha e Cozzolino, 2002), cada grupo de imigrantes imprimiu suas próprias características nos hábitos alimentares das populações das regiões onde se fixaram, associando tradição à inovação, na medida em que também foram assimilando das populações locais pratos emblemáticos paulatinamente diferenciados.

Um exemplo dessas “releituras” ou “traduções” gastronômicas que unem tradição à inovação são os sushis japoneses, que vão sendo ocidentalizados tanto em sua composição (queijo com goiabada) quanto em suas formas de consumo (com maionese).

#### 2.2.6.7 HISTORIOGRAFIA DA IDENTIDADE CULTURAL GASTRONÔMICA DO/NO PARANÁ

Em seus estudos sobre a culinária regional paranaense, Koch (2012), Sganzerla e Strasburger (2011), além de Casillo (2005), consideram como pressupostos teórico-metodológicos para compreensão da culinária pioneira do norte e do noroeste do Estado os processos históricos, sua geografia, sua economia política, as etnias e suas respectivas culturas trazidas a reboque, atributos aos quais nessa dissertação sinto a necessidade de acrescentar uma compreensão mais humanística do conceito de *terroir*, segundo o já discutido

anteriormente na sessão 2.2.1, em que procurei discutir acerca das relações existente entre a gastronomia, cultura e formação social do gosto.

Sob a perspectiva histórica, todos os autores são fiéis à narrativa histórica da alimentação brasileira em Câmara-Cascudo (2004) ao retratarem período extrativista no Paraná (a caça e a pesca de peixes de água doce nos rios Pirapó, Ivaí, além dos córregos que os alimentam, a coleta de frutos nativos como bananas de vários tipos, goiabas, araçás, pitangas, maracujás, carambolas, algumas castanhas e o pinhão, a extração de palmitos Pupunha e Jussara, dentre outros, mel, etc.).

Ainda narram a importância da produção do mate para o desenvolvimento da agricultura de subsistência (cultura da horta, do pomar, do chiqueiro e do galinheiro), essencial como suporte à posterior agropecuária exportadora, bem como a intensificação do comércio tropeiro, que confere relevância à carne graças ao charque vindo do RS e do RN para o restante do país, a criação intensiva de gado bovino e ovino.

Diferente do ranço etnocêntrico com o qual Dória (2009) destaca o papel social dos indígenas na formação da gastronomia brasileira, os quatro autores supracitados ainda não renegam essa herança amparada na tradição agrícola Caingangue, valorizadora do plantio da mandioca, do milho, da batata, do inhame, do acará, dos feijões, da produção artesanal de farinha de mandioca consumida na forma de beiju, mingau, angu ou pirão, além da própria mandioca (aipim, mandioca “mansa”) cozida ou assada, o hábito dos Xetás de mastigar as folhas de erva mate (que deu origem ao chimarrão), além da produção rústica e do consumo de milho e seus derivados, como a quirera (na maioria das vezes em substituição ao arroz), a farinha ou o próprio consumo do pinhão.

De modo análogo à Câmara-Cascudo (2004), Koch (2012), Sganzerla e Strasburger (2011), além de Casillo (2005), prosseguem reafirmando os hábitos alimentares portugueses sincretizados e assimilados tanto por índios quanto por negros. Para estes autores, os portugueses trouxeram o hábito de consumir carnes de cabrito, carneiro, galinha, ovos, peixes de água salgada, além de temperos como o alho, a cebola, o cominho, os cheiros verdes, as vinhas d’alho, os recheados, as conservas salgadas, o consumo do açúcar, de caldos, o hábito de tomar café (influência moura), além da panificação e da doçaria lusitanas, que incluem alfenins e alféloas (puxa-puxa), fios de ovos, ambrosia, papos de anjo, queijadinhas, quindins, babas de moça, bolos pobres (broinhas, bolachas e biscoitos), bolos ricos (preparados com ovos e cremes), geleias (aqui readequadas às frutas “exóticas”, ou nativas), pão branco de trigo e mel, o que em muito influenciou as sobremesas brasileiras sobras as quais percorreu fartamente Gilberto Freyre em sua vastíssima obra.

Assim como Câmara-Cascudo (2004), os autores supracitados lembram que, em virtude da mão de obra escrava negra ter sido extremamente relevante tanto na lavoura quanto no manejo do gado e nas atividades tropeiras, mesmo depois da abolição, brancos, índios e mestiços também assimilaram a junção do coco à mandioca e ao milho verde na elaboração de cocadas, manauês (bolos rústicos de milho, fubá ou mandioca), quebra-queixos, pés de moleque, pés de granfino, arroz doce, canjica com leite de coco, cravo e canela, além do doce de leite. Tais argumentos tornam, mais uma vez, questionáveis as posturas de Dória (2009) acerca da exclusão social do negro nesse processo de construção da comensalidade regional, em um Sudeste e em um Sul pretensiosamente embranquecidos.

Koch (2012), em particular, enfatiza que os portugueses “aprenderam” com os mouros espanhóis a consumirem arroz, especiarias como o açafrão, o azeite de oliva, os peixes e os frutos do mar, as aves, a cebola, o alho, a salsa, as frutas cítricas como a laranja, os doces ricos em açúcar e amêndoas, os folhados, as tortas recheadas, os pudins de laranja, os churros, os torrones, além do emprego culinário de ingredientes típicos da América Hispânica, como as pimentas vermelhas (do gênero *capsicum*), os tomates, as batatas, o milho e o cacau.

Todavia, a herança da cultura alimentar árabe (fortemente mediterrânea), cuja presença é marcada mais intensivamente do norte ao oeste do Paraná, consolida o consumo de carne de carneiro e cabrito, queijos dos leites destes animais, coalhada seca, o uso abundante de azeite de oliva e de azeitonas, os quibes, esfihas e charutos (de repolho ou folha de parreira), a “boina” ou pão pita, o cultivo de trigo, da cevada, de pistaches, nozes, romãs e figos, gergelim, zatar (espécie de orégano), endro, cominho, hortelã, manjeriço, sálvia, alecrim, cardamomo, bahar (pimenta síria), pimentas do reino (preta e branca), pimenta jamaicana, além do hábito de usarem águas perfumadas (laranjeira ou rosa) em seus pratos doces e salgados, uvas, damascos e tâmaras secos, licores, geleias e café amargo (murrâh) ou doce (hilua) ou no ponto (mazbuta), acompanhado de um copo com água.

Considero que tais exemplos evidenciam, na prática, os processos interculturais de assimilações entre as populações migrantes ou imigrantes no estado do Paraná que traduzem ou ressignificam o que surge no cotidiano social como “tradicional”, “autêntico” ou “pioneiro”.

Sobre a cultura alimentar tropeira, Casillo (2005) reitera que a mesma resultou do intenso comércio entre as regiões Sudeste, Centro-oeste, Norte e Nordeste com a região Sul. Segundo a autora, essa atividade tropeira é quem abasteceu o norte e o noroeste do estado do Paraná com charque, arroz, trigo, sal, açúcar e farinha de mandioca, da qual resultaram pratos rústicos e pesados, tais como o feijão tropeiro (com toucinho), o arroz de carreteiro (com

charque), paçoca de carne, quirera ou canjiquinha com carne de porco ou de galinha e café com pão caseiro.

Esse padrão alimentar permaneceu sustentando a mão de obra do povo nordestino, que migrou para o Sul em busca de melhores condições de vida pelo menos até o final da década de 1970, quando se esgota o chamado “Milagre Econômico Brasileiro” (industrialização intensiva do país à custa de fortes endividamentos externos e internos).

Enquanto os padrões alimentares germânicos e eslavos se tornaram mais presentes na cultura gastronômica do litoral e dos Campos Gerais, e os hábitos alimentares dos italianos no sudeste do Paraná, conforme o já exposto anteriormente com base em Von Der Heyde *et al* (2002), de acordo com Casillo (2005), o norte e o noroeste do estado foram mais intensamente influenciados pelas culturas alimentares dos italianos (consumo de pastas derivadas de trigo, a polenta de milho (fubá), os molhos vermelhos à base de tomates, as almôndegas, porpeta ou porpetone, o cultivo de frutas, verduras, legumes, vários tipos de queijos, sopas, carne de porco, embutidos, ovos e frango). Já as carnes de boi ou de cabrito só eram consumidas nas ocasiões festivas, em que eram acrescentados os vinhos, os risotos, os pães doces ou salgados, os pratos árabes e japoneses.

Com estes últimos, o paranaense do norte e do noroeste do Estado elevou o consumo de arroz (Gohan) e de vários tipos de macarrão (udón, lámem ou menrui), peixes e frutos do mar, passou a tomar saquê (fermentado de arroz), chá, a consumir soja e seus derivados (shoyo, missô, tofu), sushis, sashimis, motis, majius, brotos de bambu (takenokô), dentre outros pratos “japoneses”.

Neste processo, houve ainda a influência chinesa, a exemplo do tempurá, do yakisoba, do yakimeshi, do chop suey, do frango xadrez, do frango frito com alho e gengibre, carne desfiada com cebola, carne de porco agridoce, peixe agridoce ou molho apimentado, além de revolucionar a estética do gosto alimentar na busca do equilíbrio entre o porcionamento dos pratos, suas cores, texturas, formas e aromas.

Além da argumentação acima sobre a inadequação do conceito individualista de identidade para explicar os fenômenos socioculturais, acrescenta-se o fato de que o ser humano também se transformou no único animal capaz de criar símbolos e de estabelecer convenções, dentre outros elementos subjetivos que se cristalizam em ações, a exemplo da linguagem e da comunicação, nas acepções de Gusdorf (2010).

Montanari (2008) afirma que é graças a essa capacidade cognitiva que o ser humano aprende (pelo método da tentativa e erro, tentativa e acerto, amparado na observação pura e simples) a cultivar alternativas que a natureza consegue lhe oferecer “espontaneamente” como ingrediente, que é transformado por ele em alimento através das práticas culinárias, que será

consumido na cozinha ou na copa enquanto espaços sociais agregadores da família, de parentes, de amigos, de convidados ilustres ou menos habitués nesse mesmo espaço.

#### 2.2.6.8 IDENTIDADE CULTURAL GASTRONÔMICA CONTEMPORÂNEA EM MARINGÁ

Ao tratar das cozinhas como elementos que também se vinculam à identidade sociocultural, Maciel (2004) considera que se faz necessária uma viagem na consciência que as sociedades têm de si próprias, nas formas como as demais as enxergam, no contexto histórico, bem como nas (des) razões que as faz alimentar-se de certos ingredientes, empregar certos tipos de temperos, de cortes, de métodos de cocção, de apresentação estética dos pratos e das ocasiões (além das situações sociais) nas quais costuma se alimentar. A antropóloga cita Sophie Bessis<sup>43</sup> (1995, p. 10, *apud* Maciel, 2004, p. 2), parafraseando Brillat-Savarin<sup>44</sup>: “Dize-me o que comes e te direi qual Deus adoras, sob qual latitude vives, de qual cultura nasceste e em qual grupo social te inclui”.

Maciel (2004) considera que, no processo de construção, afirmação e reconstrução da identidade sociocultural, a culinária pode ser acionada como referencial identitário usado por determinado grupo como símbolo de uma reivindicação de identidade, já que se trata de um processo relacionado ao coletivo e em constante reconstrução, conforme já discutido.

Disso, pode-se inferir que não basta um inventário da cozinha com todo um repertório de ingredientes, fórmulas e combinações alquímicas de elementos fixos no tempo e no espaço, já que tanto ingredientes, formas de preparo e de consumo viajam pelo mundo desde as grandes navegações do século XVI. Maciel (2004) lembra que a culinária mediterrânea emprega fartamente ingredientes de origem latino-americana, tais como tomates e pimentões, além da mandioca e do milho que, de “exóticos”, tornaram-se “nativos” para os povos africanos.

Com isso, Maciel (2004) didaticamente afirma que quando um povo se desloca para outro lugar que não o seu de origem, carrega consigo práticas culturais alimentares (elementos, técnicas e ingredientes, mas também valores, preferências, prescrições e alimentações) que serão intercambiadas com os demais povos no novo lar, porém nem os recém-chegados nem os “nativos” passarão por este processo sem conflitos e oposições, segundo o que já discuti anteriormente nessa dissertação.

---

<sup>43</sup> BESSIS, Sophie. **Avant-propos. Autrement. Mille et une bouches:** cuisines et identités culturelles. Série Mutations/Mangeurs, n. 154, mar. 1995.

<sup>44</sup> SAVARIN, Brillat. **A Fisiologia do Gosto.** São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

Evocando Jacques Godoy<sup>45</sup>, Maciel (2004) explica que a cozinha do colonizador pode ser adotada pelos colonizados transformando radicalmente seus hábitos alimentares, porém é possível que tais aspectos culinários só sejam absorvidos por certas classes sociais como forma de se diferenciarem das demais e manterem certa “superioridade hierárquica”, tal qual afirma Bourdieu (2007) acerca das estratégias de distinção social pelo consumo.

Maciel adverte (2004) que, mesmo no Brasil, país de imensa diversidade, muitos estudos tendem a compreender as diferenças religiosas, étnicas e regionais como “influências”, “contribuições”, “vestígios”, mas não se pode ignorar os contextos históricos nos quais se deram tais processos que, sem dúvida, envolvem desigualdades, conflitos, discriminações e hierarquizações.

Isso explica, segundo Maciel (2004) porque muitos estudos sobre a “cozinha brasileira” resultam em equívocos impregnados pelo mito das três raças, firmemente criticado por DaMatta<sup>46</sup> (1984, p. 62-63, *apud* Maciel, 2004, p. 04) quando este discorre sobre o “racismo à brasileira”, tais como o de considerar o vatapá como o mais brasileiro dos pratos porque nele são utilizados o trigo dos portugueses no pão, o azeite de dendê africano e o amendoim e a castanha de caju dos índios.

Em concordância com DaMatta<sup>47</sup> (1984, *apud* Maciel 2004), a autora afirma que, quando se sobrevaloriza a diversidade como “contribuições”, termina-se legitimando determinada ordem social, bem como suas profundas desigualdades e hierarquias. Para Maciel (2004), não se trata de ignorar transculturações, interculturalidades e assimilações que compõem os hábitos alimentares brasileiros, mas de compreender como, nesse processo, o branco ibérico não só instaurou uma hierarquia, como também escravizou o negro e praticamente dizimou o índio.

Sob esse aspecto, Maciel (2004) deduz que se deve pensar no sentido mais amplo de “bagagem cultural”, pois envolve formas de (sobre) vivência nas quais a alimentação, suas prescrições dietéticas, suas proibições e técnicas, mas principalmente significados atribuídos ao que se come, em companhia de quem, em quais circunstâncias, etc.

A partir do que já foi exposto, depreende-se que a discussão que interessa ao presente trabalho diz respeito à identidade sociocultural de indivíduos e de grupos (embora a mesma não se desvincule dos aspectos psíquicos ou comportamentais) pertinentes à comensalidade enquanto ação social que engendra dinâmicas comunicacionais, padrões comportamentais esperados, portanto lapidados no trato social de determinados grupos complexos. Por isso,

---

<sup>45</sup> GODOY, Jack. **Cooking, cuisine and class**: a study in comparative sociology. London: Cambridge University Press, 1982.

<sup>46</sup> DaMatta, Roberto. **Relativizando**: uma introdução à antropologia social. Petrópolis: Vozes, 1984.

<sup>47</sup> Idem n° 46.

aqui jaz um esforço de compreensão destes conceitos, aplicando-os à comida enquanto cultura nas análises das entrevistas propostas nessa pesquisa.

Desse modo, estou convencido de que a identidade sociocultural alimentar brasileira na modernidade tardia é multifacetada, fluida, conflituosa e engloba diversos fatores, tais como a memória gustativa e sinestésica coletiva, etnias não raciologizadas ou mitificadas como mestiçagem meramente genética; particularidades materiais, mas, sobretudo humanas, portanto simbólicas, de cada micro região dentro de um mesmo estado (*terroir*); confronto entre autoimagem e imagem atribuída pela alteridade a quem prepara e a quem consome, ou a quem serve e a quem é servido; relações inconstantes entre o significado e o significante de ingredientes, de pratos emblemáticos, suas respectivas formas de preparo, de consumo e de perpetuação inter e entre gerações que se encontram entranhadas nas novas tecnologias culinárias levadas a cabo pela modernidade tardia.

Sob esse último aspecto, creio que no âmbito alimentar são gerados e compartilhados conhecimentos que em muito extrapolam o domínio técnico-científico sobre a gastronomia enquanto ciência, arte e cultura, pois tais conhecimentos não só se diferenciam no tempo e no espaço de cada povo, mas também se conformam às necessidades ou conveniências político-ideológicas (veladas ou não) de cada grupo social.

### 3 DESSERT: ANÁLISES DAS ENTREVISTAS

#### 3.1 RESTAURAÇÃO FAMILIAR MARINGAENSE NA MODERNIDADE TARDIA: UM RECORTE NA TAXONOMIA DA RESTAURAÇÃO BRASILEIRA CONTEMPORÂNEA

Em sua obra “Desbravadores do Comércio de Maringá: história do comércio de Maringá com ênfase no comércio varejista”, o jornalista Rogério Recco (2012) é taxativo ao afirmar que o desenvolvimento urbano do município de Maringá se encontra historicamente atrelado ao crescimento do comércio varejista e atacadista local, que abasteceu a população local bem como os compradores das terras loteadas pela Companhia de Terras do Norte do Paraná (CTNP, posteriormente chamada de Companhia Melhoramentos do Norte do Paraná), que chegavam ao município para negociá-las com os atravessadores, que apenas compravam os lotes e nada neles faziam aguardando a valorização das terras.

Com admirável fôlego documental e oratória tão igualmente brilhante, Recco (2012) teve acesso privilegiado às vozes de vários pioneiros da cidade, bem como a documentos fotográficos, filmográficos e impressos não tão disponíveis assim para um mero estudante de mestrado como eu. Tal fato é compreensível à medida que Recco (2012) foi percebido como um observador certificado por poderosas entidades de organização da classe mercantil local, tais como o já citado SIVAMAR, a ACIM (Associação Comercial e Industrial de Maringá), a Sociedade Rural de Maringá, dentre outras.

Segundo Recco (2012), nas décadas de 1940 e 1950, Maringá era distrito de Apucarana, depois de Mandaguari e a jovem cidade se subdividia entre o Maringá Velho, o Maringá Novo e a Vila Operária. Em um primeiro momento, o aquecimento do mercado da fértil terra roxa favoreceu o povoamento do Maringá Velho, onde surgiu o primeiro hotel (Campestre), as primeiras casas de secos e molhados, ou empórios (tais como as Casas Maringá, Monte Cristo, Rodrigues e Salgueiro, Rabelo, Planeta, dentre várias outras), além do Restaurante Verdadeiro, o Hotel Guaíra e a Pensão e Restaurante Carniel.

Recco (2012) narra que as provisões para estes primeiros estabelecimentos voltados para a hospedagem provinham do excedente produzido pela então tímida agricultura familiar, das máquinas de beneficiar arroz, feijão e café, além dos moinhos de fubá que foram, aos poucos, surgindo. Além disso, o autor assegura que as carnes utilizadas pelos hotéis provinham da pesca e da caça, abundantes àquela época, não obstante os perigos reais existentes nas matas locais, como a onça pintada e as cobras. Isso ocorria porque, segundo informa Recco (2012), havia pouca energia elétrica disponível e só algumas poucas geladeiras, caríssimas, movidas a diesel.

Sair em caçadas é uma diversão rotineira para muitos, animados pela quantidade de bichos, sob o estampido de espingardas e revólveres, matam-se catetos, antas, capivaras, macacos, aves de toda espécie. Com sorte, se acerta a testa de uma onça.

As “pintadas” rendem conversas entusiasmadas, protagonizam “causos” e são temidas de verdade em propriedades rurais, onde estão sempre ao encalço de novilhas e porcos, estraçalhando cães de guarda. Não é difícil avistar cães aleijados, os “restos de onça”, sobreviventes de lutas desiguais. (RECCO, 2012, p. 21)

Recco (2012) observa que, entre 1940 e 1950, a leva de migrantes atraídos para Maringá pelo “progresso urbano” bem como pelas possibilidades de se “fazer a vida”, consistiu de agricultores paulistas e mineiros, além de paranaenses de várias regiões do estado, gaúchos, catarinenses e, ao menos naquele momento da história, muitos nordestinos.

Estes últimos, em geral se encarregariam do trabalho mais duro, desmatando a região com foices, machados e enxadas porque suportavam melhor o intenso esforço físico sob o mormaço e sob a saraivada de insetos de todos os tipos sem ficarem doentes com facilidade. A outra parcela desses trabalhadores se engajava na construção da Estrada de Ferro Sorocabana.

Recco (2012) acrescenta que enquanto a cúpula da companhia inglesa colonizadora do território em que hoje se encontra Maringá (o engenheiro agrícola Arthur Tomas e seus colegas, os agrimensores, engenheiros civis e comerciantes prósperos) morava no chamado “Maringá Velho”, segregados das condições precárias de vida, às quais já estavam “adaptados”, os trabalhadores braçais nordestinos e nortistas residiam na Vila Operária num primeiro momento e, posteriormente, no Jardim Alvorada.

Com efeito, o livro “Memória dos Bairros: vila operária” publicado em 2002 pela Secretaria da Cultura do Município de Maringá, que resultou de uma pesquisa acurada feita pela gerência de Patrimônio Histórico da cidade, revela que, embora a Vila Operária contasse com um número significativo de nordestinos, nela também morava muita gente pobre vinda de São Paulo, Minas Gerais, Santa Catarina, Rio Grande do Sul, além de alguns portugueses, italianos, espanhóis, eslavos e japoneses, constituindo-se nesse espaço um verdadeiro “mosaico de culturas”.

Julgo prudente aqui destacar a importância que o comércio de rua adquire para essa população economicamente menos favorecida (cerca de 70%), embora no bairro fossem se instalando, aos poucos, fábricas de refrigerantes, de conserva de palmito, de sorvete, moinho de trigo, consoante o retratado nesse inventário.

Nesse contexto, a economia informal como meio de complementar a renda (quando não era a única fonte de renda familiar) assume importância vital, o que fomentava o

comércio ambulante de bucheiro, padeiro, sorveteiro, verdureiro, pipoqueiro, bijuzeiro, peixeiro, queijeiro, frangueiro, além das chamadas “comidas de tabuleiro” que englobam a paçoca, as cocadas, o quebra queixo, o martelinho, o picolé, a pamonha, a raspadinha, o geladinho e assim por diante.



Figura 2 - Sorveteiro: imagem emblemática do comércio alimentar nas ruas. Fonte: site vilaoperaria.com.br.



Figura 3 - Vendedor de Raspadinha na Vila Operária. Fonte: site vilaoperaria.com.br.

Neste cenário, concordo com o inventário da memória da Vila Operária, que o bucheiro se torna a figura emblemática do trabalho ambulante: era este cidadão quem atrelava à sua carroça uma caixa de alumínio com gelo que acomodava as partes menos nobres do boi, tais como a língua, o fígado, o bucho, o rim, as tripas, etc.

Era o bucheiro quem supria de “carne” (ou “mistura”) a população mais pobre que não tinha dinheiro para comprar as partes mais nobres do boi, mas que sempre foram apreciadas, particularmente pelos nordestinos. A publicação afirma que, em 1947, a Vila Operária (Zona 03) tinha uma forte presença nordestina, e essa população de migrantes mais pobres é quem

não tinha nojo ou vergonha de se encarregar de atividades sujas, feias, pesadas e perigosas, além de mal pagas.

Considero, a partir de tais dados, que no processo urbanizador do município de Maringá, no que diz respeito ao comércio de alimentos e de bebidas, há uma completamente desnudada situação de exploração, de expropriação da força de trabalho dos nordestinos (vários deles negros, ou ainda mulatos), que assumiam a função de cavadores de poço de água, saqueiro (ensacador e carregador de cereais), carpinteiros, pedreiros e assim por diante. Tal processo desigual se estende também às mulheres, que não só trabalhavam na roça como boias frias, mas também em casas de família, nas quais eram domésticas, ou ainda costureiras, lavadeiras, quituteiras e assim por diante. No dizer do próprio memorial:

Elas não se restringiam ao ambiente doméstico, que exige esforço e competência notáveis, mas também arregaçavam as mangas indo labutar fora de casa, agindo em áreas de prestação de serviços como cabeleireiras, costureiras, empregadas domésticas, lavadeiras, entre outras, sem contar o comércio e a própria indústria, lugares tradicionalmente masculinos naquela época (MEMÓRIA DOS BAIRROS: VILA OPERÁRIA, 2002, p. 30).

Ademais, o memorial ainda enfatiza como figura emblemática do comércio de rua destinado aos mais pobres o papel dos carroceiros na coleta do lixo urbano nesse mesmo período.

Com efeito, Recco (2012) destaca que, entre os anos de 1950 e 1960, a atividade comercial maringaense se fortalece enquanto polo comercial ao redor das máquinas de café e de algodão, cenário em que a figura emblemática do mascate “turco” (que quase sempre era sírio-libanês), oferecendo toda a sorte de bugigangas e quinquilharias nas fazendas da região – que percorria a pé com grandes malas às costas –, ganhando não apenas a simpatia em especial das mulheres (posto que fomentava a vaidade feminina), mas também de fazendeiros e capatazes, que volta e meia os convidava para pernoitar, jantar, almoçar ou tomar um café da tarde com quitutes típicos da fazenda (bolinho de chuva, bolo de fubá, pão, rosca, *schmiers* ou doces pastosos de frutas para se passar no pão, etc.).

Não é difícil imaginar que nas décadas a seguir o comércio popular de alimentos e bebidas adquira maior relevância, paralelo à intensificação do comércio de secos e molhados, que oferecia não somente arroz, feijão, sal, açúcar e trigo “a granel” (ou em sacos), mas também bacalhau e manjuba salgados, doces, balas, combustíveis, ferramentas, lâmpões, botinas, espingardas, revólveres, munição e, com sorte, até filhotes de aves. Sem sombra de dúvidas, obrigo-me a concordar com Hilário Gomes (*apud* Recco, 2012, p. 27), segundo o qual a riqueza da terra roxa capaz de produzir café sem adubo e em abundância, além de alimento básico para as refeições diárias, fez Maringá fervilhar de gente de todos os cantos do mundo em busca de novas oportunidades.



Figura 4 - Ensacadores de cereais nas máquinas de beneficiamento em Maringá entre os anos 1940-1950. Fonte: Maringá Histórica: Acervo Virtual

Além de fazer menção a diversas casas de secos e molhados, cujos nomes e sobrenomes dos proprietários (a maioria deles portugueses, embora também houvesse japoneses, árabes, judeus, italianos, mineiros, paulistas e nordestinos no ramo) as identificavam, a exemplo da Casa Moreira em cujo letreiro também se lia: “de propriedade de Napoleão Moreira da Silva”.



Figura 5 - Interior da Casa Estrela de Secos e Molhados em Maringá – Vila Operária anos 1940-1950. Fonte: Site tudomaringa.com



Figura 6 - Quitanda e Bazar da Família Sasazaki na década de 1950 em Maringá. Fonte: site vilaoperaria.com.br



Figura 7 - Feira Livre Avenida Riachuelo Maringá década de 1990: tradição mantida - Fonte: site vilaoperaria.com.br



Figura 8 - Fábrica de Refrigerante Ouro Verde na Vila Operária dos anos de 1970. Fonte: site vilaoperaria.com.br



Figura 9 - Frigorífico Maringá na Vila Operária da década de 1950. Fonte: vilaoperaria.com.br

Em sua narrativa da história recente de Maringá, Recco (2012) também faz alusão a lugares emblemáticos para a comensalidade local, tais como o Bar Lisboa (inaugurado em 1948), o Bar e Restaurante Lido (de 1956), o Bar, Restaurante e Pensão Ouro Negro (1956), a

Cantina Veneziana (1956), a Cantina 513 (1956), O Grande Hotel (1956, com estrutura de madeira), a Casa de Combate de Avelino Lóio Carvalho, Secos e Molhados (1956), a Confeitaria Predileta (1957), à Panificadora Arco Iris (1958), à Sorveteria Beija Flor (1958), a Taverna e Restaurante Gênova Ltda (1958), o Restaurante Domênico (década de 1960).

Nos anos seguintes, Recco (2012) assinala o surgimento dos varejões e sacolões, dos quais o Shinai se tornou emblemático há mais de 30 anos, também demarcando a implantação das vinícolas Pascoeto, Crevelin e Intervin, o processo de estruturação de açougues que também vendiam assados aos domingos, de supermercados atacadistas e varejistas dos quais o Atacadão se tornou um emblema há décadas.

Recco (2012, p. 175-176) ainda cita, a partir de uma fonte oral (a historiadora Dulce Pulzatto, filha de agricultores, que discorreu sobre comida e sociabilização na Maringá de meados dos anos 1960 ao início dos anos de 1980) o Bar do César, situado em frente à igreja São José, na Vila Operária, onde sempre se via artistas de cinema fazendo suas refeições enquanto divulgavam seus filmes no antigo Cine Horizonte.

O autor destaca ainda os Supermercados Fuganti, pioneiro em Maringá, situado na Avenida São Paulo, quase esquina com a Avenida Brasil (de propriedade do casal Júlio Fuganti e sua esposa Nádia), com seus balcões bem arrumados, açougue impecável e atendimento exemplar; o irresistível sorvete de groselha da Sorveteria Oriental; o Restaurante Brasão (local onde autoridades e empresários se reuniam para tomarem decisões), o Restaurante Nápoli e a Panificadora Açucapê, ambos vizinhos, na Rua Santos Dumont e o Restaurante Monte Líbano, fundado em 1962.

Levando-se em consideração todo o esforço de diálogo com o longo, complexo e farto arcabouço teórico sobre o qual discorri no segundo capítulo dessa dissertação, antes de proceder à análise propriamente dita das entrevistas obtidas na pesquisa de campo, gostaria de reiterar, de maneira mais sucinta, o cerne da questão que me proponho em responder através dessa pesquisa.

Conforme argumentei anteriormente, tal questão se desdobra em problemática (questões secundárias ao problema proposto); em hipóteses passíveis de construção acerca da identidade sociocultural da comensalidade local em contexto global, confirmáveis, reformuláveis ou contestáveis; nos objetivos (geral e específicos) estabelecidos, bem como na proposta estabelecida para análise dos dados das entrevistas.

Conforme o amplamente exposto e debatido no corpus teórico dessa dissertação, considerei a identidade sociocultural alimentar brasileira na modernidade tardia como multifacetada, fluida e conflitante, que engloba diversos fatores, como a memória gustativa e sinestésica coletiva; etnias não raciologizadas ou mitificadas como mestiçagem meramente

genética, mas analisadas como condições humanas negociáveis; particularidades materiais, mas, sobretudo humanas, portanto simbólicas, de cada micro região dentro de um mesmo Estado (*terroir*); confronto entre autoimagem e imagem atribuída pela alteridade a quem prepara e a quem consome alimentos e bebidas, ou a quem o serve e a quem tais finas iguarias são servidas; relações inconstantes entre o significado e o significante de ingredientes, de pratos emblemáticos, suas respectivas formas de preparo, de consumo e de perpetuação inter e entre gerações que se encontram entranhadas nas novas tecnologias culinárias levadas a cabo pela modernidade tardia.

Nesse âmbito, reitero que, na esfera da alimentação, são gerados e compartilhados conhecimentos que em muito extrapolam o domínio técnico-científico sobre a gastronomia enquanto ciência, arte e cultura, pois estes conhecimentos não só se diferenciam nas diversas temporalidades e espacialidades (leia-se historicidade) de cada povo, mas também se conformam às necessidades ou conveniências político-ideológicas (camufladas, ou explícitas) de cada grupo social.

Essa compreensão, somada às idas e vindas do/no campo de pesquisa, permitiram-me elaborar como o cerne da questão que procurei responder nessa dissertação quais os aspectos socioculturais dos mais antigos restaurantes, buffets, confeitarias, pâtisseries e rotisseries gerenciados por famílias maringauenses atuaram, ou ainda atuam como marcadores identitários da comensalidade local inserida nas práticas alimentares típicas da globalização na chamada modernidade tardia?

Além da pertinência do tema contemporâneo na jovem Maringá como microcosmo do macrocosmo global das práticas alimentares, portanto da comensalidade enquanto narrativas sociais repletas de significados, conforme o já amplamente debatido logo ao início dessa dissertação, ainda desdobrei da questão central acima retomada, uma questão secundária, porém a ela relacionada (problemática) que julguei relevante: como saber se o que se come (e onde se come) no âmbito local é idêntico, autêntico ou ao menos oferece uma âncora afetiva, ou referência do “tradicional”, “original”, “autêntico”, ou “pioneiro” se, com o passar do tempo, as perdas cognitivas, particularmente dos idosos, pode truncar tais percepções?

Essa problemática também me fez refletir, como hipótese plausível para essa pesquisa, que a comensalidade local é ressignificada, na modernidade tardia, ainda que este referencial gustativo e sinestésico se torne impreciso. Embora as gerações mais jovens não tenham participado das mesmas experiências sensíveis que a geração mais velha, consoante os estudos de Halbswach (2006) entre as décadas de 1920 e 1930 e retomados em Pollak (1992), a construção da memória é social, fazendo com que os acontecimentos vividos

individualmente pelos mais velhos terminem sendo partilhados “por tabela” entre os mais jovens, o que por sua vez comprova forte vínculo entre história, memória e identidade sociocultural aplicada à comensalidade.

Depois das reflexões que propus como essenciais à elaboração da hipótese construída a posteriori, estabeleci como objetivo geral da pesquisa mapear quais elementos da dinâmica dos tradicionais restaurantes, buffets, confeitarias, pâtisseries e rotisseries alicerçariam a identidade sociocultural da comensalidade local que se sobrepõe ao simulacro de uma identidade sociocultural alimentar global.

Considerando os aspectos particularistas das experiências sensíveis à mesa, o primeiro objetivo específico que esbocei para responder às indagações nessa pesquisa foi o de compreender como os empreendedores estabelecidos há mais tempo no mercado de alimentos e bebidas maringaense atribuem significados, ou ressignificam ingredientes, pratos emblemáticos e momentos à mesa, e em que medida tais atribuições os encoraja a se manterem, ou não, no ramo.

Amparado no conceito de aspectos contrastivos da construção da identidade sociocultural (autoimagem e imagem atribuída na/pela alteridade) pelo viés da comensalidade, estabeleci como segundo objetivo específico compreender como estes empreendedores maringaenses mais antigos se percebem, percebem seus concorrentes diretos, ou indiretos, e são por eles percebidos, impondo limites entre o “eu” e o “outro” no espaço social alimentar local.

Apesar de não ter elaborado, no roteiro previamente testado das entrevistas, questões objetivas sobre quais aspectos étnicos, de gênero, poder, classe social e status influenciariam (ou não) no construto sociocultural da identidade alimentar maringaense, no contato com o campo, em suas diferentes semioses, estabeleci como o meu terceiro objetivo procurar estabelecer as possíveis relações presentes nos discursos paralelos, ou nos interdiscursos dos entrevistados, conforme o conceituou Bakhtin (2006). Quando tomei essa decisão, estava certo de que estas relações são úteis à apreensão dos elementos identitários, que podem se encontrar em jogo, em negociação, ou em jogo nesse processo dialógico e dialético a exemplo dos fatores gênero, etnia, classe social e status.

Desse modo, compreendo como interdiscursividade, polifonia, além de polissemia, como ponderou Bakhtin (2006), enfim, outras semioses: elementos que não foram intencionalmente procurados quando do enquadramento das imagens (a exemplo da bíblia sobre a mesa, do crucifixo na parede, ou o quadro com a imagem de algum santo católico), nos objetos decorativos, ou utensílios, presentes no espaço em que a entrevista me foi concedida (logomarca, ou lembranças de viagens, ou ainda presentes de visitantes ilustres no

estabelecimento), nas expressões faciais, nos olhares, nos sorrisos, nas lágrimas, nos silêncios, nos lapsos de memória, que insistiram em escapar nesse meu processo intenso de interação com as fontes selecionadas.

Foram através destas “transgressões” da/na ferramenta elaborada para coleta de dados que me foram desnudados aspectos como religiosidade, orgulho étnico (não racial) de uma culinária pretensamente genuína, ou “pura”, consciência e inconsciência de classe social e status.

Estas vozes plurais oriundas de várias semioses não necessariamente esperadas na narrativa oral dos entrevistados conduziram-me ao esforço de compreensão sobre como os conhecimentos culinários considerados como “segredos de famílias” (na maioria das vezes repassado oralmente entre pais, filhos e netos, mas também presentes nos cadernos de receitas, diários ou livros antigos de práticas culinárias) se perpetuam nas gerações posteriores como herança cultural digna de preservação.

Tratou-se de uma pesquisa qualitativa amparada na pesquisa de campo, com a utilização das técnicas das histórias de vida, entrevistas roteirizadas, processos descritivos e analíticos da análise documental que auxiliarão na apreensão das construções discursivas polifônicas e polissêmicas, portanto intertextuais, dos marcadores identitários da comensalidade maringense.

Ao longo desse trabalho foram realizadas 22 entrevistas estruturadas sob a forma de roteiro com empreendedores e/ou gestores de restaurantes, buffets, confeitarias, pâtisseries e rotisseries da cidade de Maringá, cuja tradição familiar dos padrões alimentares foi estendida ao comércio local nos 67 anos de história local.

No contexto dessa pesquisa, considereirei como restaurantes tradicionais aqueles estabelecimentos mais antigos na recente história de Maringá, cujos pratos e serviços insistiram e persistiram no tempo e no espaço, associando tradição à inovação culinária (como servir o almoço a La carte e à noite servir e entregar pizzas, dentre outros petiscos, chope e cerveja), ou que fecharam as portas depois de se constituírem como “focos de resistência” à indústria alimentar do *prêt-a-manger*.

Justifico minha escolha pelos estabelecimentos gerenciados por famílias por duas razões: uma comercial, ou econômico-financeira, e a outra simbólica, ou que diz respeito aos papéis das relações de parentesco no ramo de alimentos e bebidas em cidades interioranas, não só do Paraná como também de todo o Brasil.

Na perspectiva econômico-financeira ou comercial, historicamente os restaurantes surgem como espaços sociais alimentares construídos sob os princípios galênicos e hipocráticos da nutrição do corpo como prevenção às doenças que debilitam o corpo, ou

remédios que as curam; enquanto instituições que oferecem de modo prático e rápido comida para matar a fome como necessidade fisiológica; ou ainda como estabelecimentos que oferecem aos seus clientes assíduos (ou esporádicos) quitutes ou pratos emblemáticos de culturas particulares, que demandam conhecimento culinário e tempo. Portanto, tais clientes também saciam a “fome” do empreendedor, que precisa sobreviver no curto prazo para poder crescer no médio e no longo prazo.

Nesse aspecto, percebi, durante o contato com o campo, que no contexto em que foram implantados inicialmente em Maringá, particularmente os buffets não atendiam apenas eventos e encomendas, mas também funcionavam como restaurantes ao estilo atual do *self service*. Contemporaneamente, muitos destes estabelecimentos sequer continuam a preparar todo um cardápio, decoram o ambiente, contratam músicos e promovem eventos, dada a intensificação da concorrência no ramo e os altos custos de manutenção de uma estrutura geralmente cara.

Há quem prefira locar mesas, cadeiras, pratos, talheres, copos, taças, toalhas e guardanapos de linho em espaços fora do buffet, deixando a comida, a decoração, o serviço de garçons e tudo o mais que um evento demanda por conta do cliente, ou simplesmente terceirizam a comida e o serviço para atender a demanda.

Tal característica sugere que a sociedade maringaense gosta de festas, como o afirmou D. Antonia Lunardelli Ramalho em uma de suas falas, e que o mercado se mantém aquecido, mas também conota a marginalização daqueles empreendedores que, sem capital de giro e acesso ao crédito barato, não tem conseguido acompanhar o que é proporcionado pelo avanço tecnológico (que custa caro). Isso os “empurra” para suprir as necessidades de uma clientela mais humilde, representada pela nova classe C, que não tem como ostentar os mesmos padrões das classes A e B, mas pelo menos busca imitá-los, porém com a qualidade e o glamour pelos quais podem pagar.

Sob a ótica simbólica, os laços de parentesco não só são reforçados entre os membros da família que têm no empreendimento a principal fonte de renda como entre os familiares dos gestores e sua clientela, posto que tais casas não oferecem só comida, mas também disponibiliza para quem as frequenta ambientes acolhedores, intimistas, quase extensões do espaço privado da casa como elementos afetivos essenciais à comensalidade local, que insiste e resiste à cultura modernamente tardia dos comedores solitários em meio à multidão, cabisbaixo sobre seus pratos pagos por quilograma de alimentos consumidos, em impessoais praças de alimentação dos shoppings centers, sozinhos em meio à multidão.

Ainda discorrendo sobre os sentidos que o “comer fora” em cidades interioranas adquire na modernidade tardia, concordo com Abdala (*apud* Montebello e Collaço, 2009, p.

56- 63) que essa tradição alimentar resulta das necessidades sociais e simbólicas de convívios significativamente longos e que abarcaram a comensalidade familiar do período colonial ao final do século XX.

A autora argumenta que, até o final da década de 1990, ainda era comum os pais de filhos vindos do “interior” para estudar em cidades, que não necessariamente eram as capitais de seus estados, “entregarem seus filhos” aos “cuidados” de donos de pensionatos, ou de restaurantes de comida caseira, numa tentativa de amenizar o impacto da urbe sobre as moças e rapazes “de fino trato” vindos do “interior”, educados consoante padrões éticos e morais muito conservadores associados ao cristianismo católico, ou à “ética protestante e o espírito do capitalismo”.

Tal necessidade de um longo convívio intermediado pela comensalidade vai se esvaindo com o surgimento dos restaurantes que vendem “comida a quilo”, ou que cobram um único preço para que o comensal se sirva à vontade e tendem a decrescer à medida que o *fast food*, ou a indústria do *prêt-a-manger* alcançam até mesmo restaurantes que propõem, em praças de alimentação, “comida da fazenda, ou da roça”, preparada lenta e cuidadosamente em fogões à lenha, ainda que esta seja apenas uma metáfora fartamente empregada pela propaganda no ramo da restauração.

Assim sendo, consoante o roteiro anexado ao final desse terceiro capítulo, tive a honra de entrevistar: **Dona Antonia Lunardelli Ramalho**, 82 anos (Buffet D. Antonia), **Dona Clara Lina Wagner Sandri**, 77 anos (D. Clara Tortas), **Sr. Antoum e Sra Souhalia**, ambos com 77 anos cada (Casa do Quibe), **D. Maria Júlia e Sr. Galvão**, 72 anos (Casa Portuguesa com Certeza), **Sr. Marco Antonio Giozet**, 54 anos (filho do saudoso Sr. Aldo Giozet, do Restaurante Aldo), **Sra. Olívia Poltronieri**, 83 anos (esposa do saudoso Sr. Luiz Poltronieri, da Churrascaria Galeto Sulino), **Sr. Eid Khamel El Gooz Filho**, 54 anos (turquinho, filho do saudoso Sr. Eid Khamel El Gooz, do Restaurante Monte Líbano), **Sr. Francisco José Alves**, 74 anos (“seo” Chiquinho, do Buffet do Chiquinho), **Sr. Júlio Arai**, 56 anos (Restaurante Itiban), **Sr. Genir Pavan**, 54 anos (dos restaurantes Baco, Pavan Fast Grill, Churrascaria Pavan, Leduvinos, Espetinhos, dentre outros), **Sra. Solange de Fátima**, 51 anos (filha do saudoso e divertidíssimo Sr. Manoel Martins Câmara de Souza, da Taberna Portuguesa), **Sr. Mário Friedrich**, 61 anos (Restaurante e Pizzaria La Gôndola), **Sr. Osmar Pereira**, 57 anos (Restaurante, Petiscaria e Choperia O Fim da Picada), **Sr. Márcio Sato**, 39 anos (filho do saudoso Sr. Makoto Sato, dos Restaurantes Nápoli e Calçadão), **Sr. Renato Friedrich**, 63 anos (do Restaurante e Pizzaria Calçadão da XV), **Sr. Eduardo Santos**, que não revelou a idade, mas aparenta ter 50 anos (Buffet Grande Mesa), **Sra. Odete Pupim dos Santos**, 63 anos (filha do saudoso Sr. Nivaldo Pupim, do Buffet do Nono), **Sr. Marcelo Sampaio**, 49

anos (do Buffet Chevenue), **Sr. Sérgio Roberto Marangoni**, 58 anos (Rivoli Massas), **Sr. Kenji Ueta**, 84 anos (um dos primeiros fotógrafos profissionais de Maringá e dono do antigo Restaurante Shogun), **Sr. Edilson Moreira**, 46 anos (filho do Sr. Moreira, 77 anos e ainda trabalhando no Buffet Marrom Glacê), além do **Sr. Carlos Sato**, 53 anos (Kanpai, choperia e pizzeria).

Nessa análise que proponho, considereirei como válidos os conceitos de restauração pertinentes ao ramo de alimentos e bebidas e fundamentados na tipologia de restaurantes proposta por Barreto (1986), Traldi Fonseca (1999) e Teichmann (2000), segundo os quais as unidades de alimentação e nutrição (UANs) são classificadas como tradicionais, internacionais (típicos de outros países), gastronômicas, corporativas (caterings, buffets e vinculados a grandes empresas tais como cooperativas e construtoras) e de especialidades (*grill*, *brasserie*, choperia, *fusion food*, típicos de determinada região do Brasil ou de outro país, típicos de gênero tais como vegetarianos, macrobióticos, típicos *fast-foods* tais como lanchonetes e *coffee shop*). Ambos os autores classificam como “demais elementos” do ramo da restauração as casas noturnas, as rotisseries, casas de chá, doçarias ou confeitarias, sorveterias, pubs e *drugstores*<sup>48</sup>, além das casas de suco e vitaminas.

Todavia, Collaço (*apud* Montebello e Collaço, 2009) alerta que as percepções e imagens relacionadas ao ato de comer são cotidianamente reconstruídas graças à compressão do tempo e do espaço, que deslocam os sujeitos na modernidade tardia, como o ponderou Giddens (1991) e Santos (1993). A autora se convence de que gostos ou preferências alimentares sofrem transformações, assim como estabelecimentos do ramo da restauração enquanto espaços sociais alimentares, o que é consonante com a ideia de identidade sociocultural alimentar, dialógica, dialética, polifônica e polissêmica, na acepção de Bakhtin (2006). Sobre a taxonomia de estabelecimentos no ramo da restauração, Collaço (*apud* Montebello e Collaço, 2009) alerta que:

Não se trata apenas de trabalhar o lado utilitário da alimentação, e ao enfatizar detidamente os restaurantes, é preciso considerar um conjunto de elementos que abrange os usos de um mesmo espaço para diferentes tipos de refeição, os horários de comer, a quantidade de refeições tomadas durante um período, a companhia, o tipo de alimento e a maneira pela qual é consumido (...) não é possível sobrepor a lógica utilitária a uma lógica simbólica, pois há um trânsito contínuo entre a oferta disponível e aquilo que se considera adequado. As prescrições ou aversões são derivados de inúmeros aspectos: religião, classificação simbólica no interior de um grupo ou sociedade, discursos médicos, nutricionais, estéticos, de mercado que constituem as referências do comer para além de uma organização pautada no custo e no

---

<sup>48</sup> Misto de farmácia com loja de conveniência estabelecido como comércio e regulamentado pelo poder público, tendo surgido primeiro nos Estados Unidos da América do Norte, posteriormente estendendo-se ao mercado global.

benefício de um produto ou estabelecimento (COLLAÇO, *apud* MONTEBELLO e COLLAÇO, 2009, p. 123).

As contribuições de Collaço (*apud* Montebello e Collaço, 2009) auxiliam na compreensão de que o intercâmbio de modelos de restaurantes é contínuo, e que tais modelos são distintos na cultura estadunidense, inglesa, francesa, japonesa, tailandesa, australiana e brasileira, porque o que se encontra em jogo são as sensações agradáveis que se pode obter enquanto se come.

A autora identifica como restaurantes tradicionais na taxonomia brasileira aqueles mais antigos, que ainda resistem e mantêm cardápios praticamente imutáveis desde quando inauguraram. Para Collaço (*apud* Montebello e Collaço, 2009), os serviços destas casas por vezes ainda condizem com o tempo de vida do estabelecimento e, em geral, servem comida internacional (referência mais vinculada ao serviço prestado, como à La carte, do que aos pratos propriamente ditos), mantendo seus cardápios há décadas.

Para assegurar a exequibilidade da pesquisa proposta, escolhi focar as entrevistas estruturadas nos tradicionais estabelecimentos de alimentos e bebidas em Maringá, que englobam restaurantes, buffets, rotisseries e confeitarias pâtisseries mais antigas do município, motivo pelo qual a pesquisa restringiu-se a 14 restaurantes, 6 buffets, 1 rotisserie e 1 confeitaria pâtisserie.

Embora originalmente o projeto tivesse a pretensão de encontrar pratos típicos que representassem a identidade sociocultural da comensalidade local, durante o pré-teste realizado em 16/01/2013 com o casal Sr. Joaquim Luz Cerqueira Galvão e sua esposa, Sra. Maria Júlia Galvão, percebi não só a necessidade de se aprofundar a investigação proposta, redefinindo o problema de maneira mais clara, precisa e focada, bem como estabelecer objetivos mais modestos e melhor recortados, tornando o trabalho exequível no prazo disponível.

No que se refere à abordagem teórica mais adequada à pesquisa da qual resultou essa dissertação, conforme o demonstrado no segundo capítulo, busquei o maior e mais profundo diálogo possível entre autores que discorreram sobre: história e historicidade da comensalidade enquanto ação social e comunicativa; o papel da memória gustativa sinestésica na construção da identidade sócio cultural da comensalidade maringaense enquanto narrativa polifônica, polissêmica e intertextual, construída em um contexto histórico dinâmico, portanto dialógico e dialético; as particularidades materiais, mas, sobretudo humanas (leia-se simbólicas) dentro do *terroir* maringaense inserido no grande Estado do Paraná; o confronto entre a autoimagem destes empreendedores e a imagem que lhes é atribuída na/pela alteridade; as relações semânticas que envolvem ingredientes, pratos, mas principalmente os

momentos à mesa (re), significando a comensalidade na modernidade tardia no tempo e no espaço; a (des) construção dos conhecimentos culinários socialmente partilhado entre e intergerações como digno de herança cultural a ser preservada, porém negociável sob um teto político.

Estas compreensões, ampliadas pelas concepções da cultura também enquanto processos dinâmicos, foram muito importes nas análises das categorias e subcategorias inferidas a partir do corpus teórico apresentado e da pesquisa de campo, às quais procurei combinar as metodologias da análise de conteúdo associada a elementos da análise do discurso, na intenção de as compreensões pretendidas pela pesquisa adquirirem maior profundidade.

Tal intenção de maior aprofundamento interpretativo possível das histórias de vida, cujas categorias interpretativas são inferidas através da análise de conteúdo, demanda elementos de análise discurso segundo o viés filosófico, ou ideológico, de orientação criticista europeia (ou neomarxista) de Schaff<sup>49</sup> (1995), GUSDORF<sup>50</sup> (2007) e FOUCAULT<sup>51</sup> (1997).

Desse modo, assume-se que as falas dos entrevistados se auto representam, uma vez que a análise do discurso se posiciona como iminentemente interpretativa, ou seja, pressupõe-se que, no processo do pensamento ação, o discurso se compromete ideologicamente, de maneira que não há "ausências" ou apenas memórias reminiscentes (dadas, porém latentes) das subjetividades do pesquisador nem dos pesquisados, já que aqui se considera língua, ideologia e contexto histórico como entrelaçados.

Isso implica em reconhecer que o discurso não é neutro e possui importância vital na construção da vida social, por isso cabe ao analista entender os sentidos como processos de construções simbólicas que perpassam tanto a materialidade do discurso (falas, textos, imagens e sons, também chamado intradiscurso) quanto o interdiscurso representado pela memória coletiva presente na construção das perguntas e das respostas que vão sendo dadas pelos entrevistados.

Dessa discussão, pode-se deduzir que o sentido não se apresenta na palavra, mas na construção sociosimbólica que se faz dela, tanto por parte do pesquisador quanto por parte de seu sujeito-objeto de investigação.

Bardin (1977) e Franco (2007) definem a Análise de Conteúdo como um conjunto de técnicas de análises das comunicações para obter, através de procedimentos sistemáticos e objetivos de descrição do conteúdo das mensagens, indicadores (não necessariamente

---

<sup>49</sup> O sociolinguista discute com profundidade as imbricações pertinentes aos conceitos de história e de verdade.

<sup>50</sup> O linguista apresenta considerações sobre a função da palavra enquanto discurso oral dentro do processo comunicativo.

<sup>51</sup> FOUCAULT, Michel. Subjetividade e Verdade. In FOUCAULT, Michel. **Resumo dos cursos do Collège de France** (1970-1982). Tradução de Andrea Daher. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 1997. p. 107-115.

quantitativos) que permitam deduzir conhecimentos relacionados às condições de produção (variáveis inferidas) de tais mensagens.

Para que categorias sejam criadas, segundo Bardin (1977), não se deve misturar critérios de classificação (princípio da homogeneidade), mas considerar a totalidade do texto (princípio da exaustividade). Deve-se atentar para que um mesmo elemento do conteúdo não pertença a mais de uma categoria (princípio da exclusão). Além disso, é preciso cuidar para que codificadores diferentes conduzam a resultados iguais (princípio da objetividade).

Segundo Bardin (1977), a Análise de Conteúdo segue as seguintes etapas: pré-análise (leitura superficial do material), escolha documental (o que é relevante, homogêneo e adequado exaustivamente), análise do material (codificação, categorização e quantificação), com os devidos aprofundamentos nas características de um discurso, conforme defende Franco (2003): gramática, fonologia, cognição, ideologia, dentre outros, para que dele sejam extraídas as teorias relevantes ao referencial teórico explicativo do que é “desvendado” do pesquisador.

### 3.2 ANÁLISE DESCRITIVA DE DADOS SOCIOECONÔMICOS E CULTURAIS QUE ANTECIPAM “PISTAS” DA PRODUÇÃO DE SENTIDOS DA CULTURA ALIMENTAR LOCAL

Conforme já apontei na sessão anterior desse capítulo da dissertação, foram realizadas 22 entrevistas nos estabelecimentos comerciais mais antigos e que mantêm cardápios e serviços sem grandes mudanças desde a sua inauguração, razões pelas quais, em concordância com Collaço (*apud* Montebello e Collaço, 2009), os considerei como tradicionais. Desse total de 22 estabelecimentos tradicionais, entrevistei 14 (63,64% do total) proprietários de restaurantes, dos quais 4 (28,6% dentre os 14 considerados) encerraram suas atividades entre as décadas de 1990 e 2010, desmotivados pela concorrência com o mercado do *fast food* e com a indústria do *prêt-a-manger*.

A idade média dos entrevistados é de 62 anos, embora elas variem entre 39 anos (o mais jovem entrevistado) e 84 anos (o entrevistado mais idoso). A maioria dos questionários foram respondidos por homens (16 de um total de 22, ou 72,7% dos entrevistados), e apenas por 6 mulheres (27,3% de um total de 22), contrariando completamente o que eu esperava quando fui a campo.

Do total de 22 entrevistas, 6 delas (27,27%) me foram concedidas por proprietários de antigos buffets da cidade, dos quais apenas 1 (16,7%) fechou as portas em 1993, sugerindo que o mercado de eventos, ainda que em desaceleração por questões econômico-financeiras de uma imensa maioria, sobrevive em Maringá, talvez porque se trata de uma cidade cujas classes média e alta ainda mantêm poder aquisitivo considerável.

Os proprietários de estabelecimentos que declaram suas rendas (8 de um total de 22 estabelecimentos, ou 36,37% dos entrevistados), fizeram-no com base em suas aposentadorias, que equivalem à média de 2,3 salários mínimos de referência atuais – R\$ 670 aproximadamente – não se baseando na renda obtida a partir da manutenção do negócio da família, ou da mudança de ramo uma vez encerradas as atividades na área dos alimentos e bebidas. Nesse sentido, a aposentadoria, geralmente por idade, serve como renda complementar, à exceção de D. Antonia e o esposo, Sr. Antonio, que vivem da aposentadoria de 2,5 salários mínimos para cada um, sendo amparados econômico e financeiramente pelos filhos em casos de necessidade.

No tangente à formação escolar dos entrevistados, 6 (27%) declararam ter cursado o ensino fundamental apenas, 7 (32%) informaram ter o ensino médio completo e 9 (41%) disseram ter o ensino superior, em áreas como administração, história, matemática, agronomia e zootecnia, porém não em nutrição, área com maior aderência ao ramo de alimentos e bebidas.

Dos que afirmarem terem estudado até o ensino médio, 2 entrevistadas (9,1%), respectivamente D. Antonia, proprietária do Buffet da D. Antonia, o mais antigo da cidade, com atividades já encerradas, e D. Odete, proprietária do Buffet do Nono, exerceram o magistério como alfabetizadoras e catequizadoras nas paróquias da cidade, evidenciando certa relação existente entre suas religiosidades e o ofício da alimentação.

Acerca de suas origens e motivações para migrarem ou emigrarem para Maringá, no “norte novo” do estado do Paraná, mais precisamente na microrregião centro norte do Estado, dos 22 entrevistados, 3 (13,64%) são de fato estrangeiros das seguintes nacionalidades: 1 italiana de Treviso (D. Antonia), 1 libanês de Bkarzala, (Sr. Antoum) e 1 portuguesa da Ilha da Madeira (Sra. Maria Júlia). Os filhos de estrangeiros nascidos no Brasil que foram entrevistados em lugar de seus pais já falecidos foram 4 (18,2%): Sr. Eid Khamel El Gooz Filho (pai nascido em Beirute), Sr. Júlio Arai (o pai Shozo Arai nasceu em Osaka, no Japão) e Sr. Kenji Ueta (o pai nasceu em Okinawa, no Japão) e Sr. Marco Antonio Giozet (o pai nasceu em Belugna, Itália).

**Os estrangeiros que primeiro se fixaram em outros estados do Brasil, ou em outras cidades do Paraná antes de virem para Maringá totalizaram 5 (22,7%):** Sr. Antoum e Sra. Souhalia (primeiro moraram em Ivatuba e depois em Engo. Beltrão), D. Maria Júlia e Sr. Galvão (foram de Portugal para Angola, de lá vieram para Curitiba e só depois para Maringá), Sr. Eid Khamel El Gooz (de Beirute para Xavantes, interior paulista, depois para Maringá), Sr. Keiji Ueta (pai nasceu em Okinawa, mas a família primeiro se estabeleceu em Pompéia, interior paulista, depois Bauru e, finalmente, em Maringá), Sr. Aldo Giozet (de

Belugna para Apucarana e só depois para Maringá) e D. Antonia Ramalho (de Treviso para Londrina e depois Maringá).

**Paranaenses que vieram de outras cidades do mesmo Estado foram 3 (13,6%):** D. Clara (de Irati), Sr. Márcio Sato (de Londrina) e Sr. Carlos Sato (de Paranavaí). **Vieram do interior paulista para Maringá 4 dos entrevistados (18,2%):** Sra. Solange de Fátima (São José do Rio Preto), Sra. Odete Pupim dos Santos (de Itápolis e de Oswaldo Cruz), Sr. Kenji Ueta (de Pompéia para Bauru) e Sr. Eduardo Vieira dos Santos (região de Marília).

**Vieram de outros estados do Sul para Maringá (SC e RS) 4 dos entrevistados, ou 18,2%:** D. Olívia Poltronieri (da Campanha Gaúcha), os irmãos Friedrich (de São Luiz Gonzaga, interior do RS) e Genir Pavan (de Itajaí, SC). O Sr. Francisco (Chiquinho) veio de Itapipoca, interior do CE, sendo **o único nordestino dentre os entrevistados (4,5%)** e o Sr. Sérgio Roberto Marangoni, embora tenha nascido em Londrina, veio de Nova Andradina (MS), onde era funcionário do Banco do Brasil, para Maringá, portando sendo aqui considerado como **4,5% dentre “outras origens”**.

Estrangeiros e Comensalidade Maringaense em Retratos:



Figura 10 - D. Maria Júlia, da Casa Portuguesa com Certeza, o marido Galvão e o genro Sr. Euclides. Fotografia tirada na pesquisa de campo e utilizada com permissão.



Figura 11 - Sr. Antoum e D. Souhalia, sírio libaneses vindos do interior daquele país para o Brasil na década de 1950, com a filha Isabelle e a atriz global Elizabeth Savala: orgulho do cardápio da Casa do Quibe. Imagem cedida pela família.



Figura 12 - Italiana de Trento, D. Antonia Lunardelli Ramalho foi proprietária do primeiro buffet da cidade, inaugurado em 1966 e fechado em 1993. Fotografia tirada na pesquisa de campo e utilizada com permissão.



Figura 13 - Sr. Nivaldo Pupim (falecido aos 89 anos no início da década de 2010) filho de imigrantes italianos e fundador do Buffet do Nono em Maringá. Fonte: O Diário do Norte do Paraná, On-line.

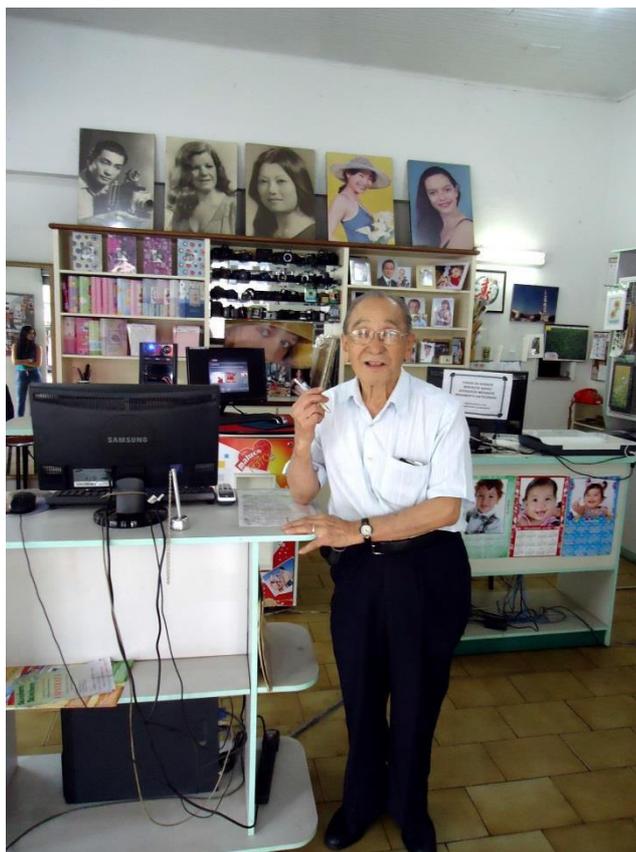


Figura 14 - Sr. Kenji Ueta, filho de imigrantes japoneses, o primeiro fotógrafo e o primeiro a abrir e a tentar manter um restaurante de culinária japonesa em Maringá na década de 1980, mas teve de fechar com dois anos de negócio. Fotografia tirada na pesquisa de campo e utilizada com permissão.



Figura 15 - Sr. Eid Khamel El Gooz (falecido em dezembro de 2012) e os amigos no Monte Líbano, aberto em 1962 e atualmente dirigido pela terceira geração da família. Fotografia tirada na pesquisa de campo e utilizada com permissão.



Figura 16 - Sr. Manoel Firmino Dias Câmara, português da Ilha da Madeira e proprietário da Taberna Portuguesa em Maringá, que faleceu poucos meses depois da primeira entrevista que fiz com ele. Fotografia tirada na pesquisa de campo e utilizada com permissão.

### 3.3 ANÁLISE INTERPRETATIVA DOS DADOS BEM COMO DAS CATEGORIAS E SUBCATEGORIAS INFERIDAS NA/PELA PESQUISA

No meu percurso acadêmico (que não deixa de incorporar aspectos existenciais bastante significativos), fiz aproximações respeitadas e cautelosas com os entrevistados, que nem sempre se mostraram receptivos, pois é comum que estas pessoas tenham uma visão distorcida de um pesquisador acadêmico. Para eles, em certo sentido, eu parecia ser um “intruso” em suas histórias de vida (uma vez que as questões pertinentes à comida, bem como à comensalidade está entranhada na família, o primeiro círculo social a que qualquer indivíduo é submisso, desde o nascimento).

Percebi, na desconfiança de muitos dos entrevistados, certo receio de que eu estivesse investigando algo “encomendado” por concorrentes potenciais, ou ainda algum “jornalista disfarçado” querendo apanhar a empresa em irregularidades (principalmente higiênico-sanitária, dada a minha formação técnico-científica como gastrônomo), no intuito de expô-las criticamente na mídia.

Passei por situações razoavelmente engraçadas quando alguns entrevistados me perguntaram, “de canto” e em baixo tom de voz, quanto deveriam pagar pela “matéria”. Persegui com paciência a fala de algumas fontes durante meses! Uma delas em particular só me concedeu seu depoimento depois de um ano de tentativas, de diversas “viagens perdidas” à empresa da qual esta fonte é proprietária, além do que precisei praticamente “desenhar” a diferença entre uma pesquisa acadêmica e uma pesquisa mercadológica, que também demanda rigor científico.

Tais receios foram perfeitamente compreendidos por mim, posto que, infelizmente, muitos jornalistas vinculados à mídia local colocam esse tipo de expediente em prática sob o escopo das “matérias investigativas imparciais que informam e formam a opinião do cidadão de maneira objetiva e imparcial”. Ao bem da verdade, tais profissionais, por vezes inexperientes, ou sem formação adequada, promovem um jornalismo de instigação à discórdia

e ao conflito, se não têm empatia (político-ideológica, ou econômico-financeira mesmo) com suas fontes.

Sob certas circunstâncias, alguns jornalistas (em geral aqueles que se autodenominam “críticos gastronômicos”) colocam estabelecimentos “da moda local” no circuito badalado dos “chiques e famosos”, das “caras e bocas”, em troca de patrocínio de suas colunas em jornais e revistas chinfrins, praticando descaradamente o famoso “jabaculê”, vulgo “jabá” (termo, atualmente pejorativo no jornalismo, que se refere veladas e desveladas trocas de favores entre o profissional de imprensa e suas fontes).

Em algumas situações, não tive como não me comover com depoimentos carregados de emoção pelas lembranças resgatadas da memória instigada por antigas fotografias, ou amparadas nas narrativas paralelas de outros membros da família (filhos, netos, marido, esposa, nora, genro, sobrinho, etc.), ou até mesmo por velhos amigos, que se fizeram casualmente presentes na ocasião em que fiz a entrevista. Em outras circunstâncias, irritei-me profundamente (tentando não deixar transparecer) com fontes que deram respostas evasivas, vagas, ou arrogantes, exageradas, desnudando certa compreensão megalomaníaca de si mesmas e compreensões tacanhas e mesquinhas do outro, inclusive e principalmente dos funcionários que lhes servem há anos.

Exatamente por esse motivo, privilegiei algumas falas em detrimento de outras, principalmente ao perceber que certas fontes não mantêm vínculos afetivos com a alimentação e o negócio que lhes sustenta, permanecendo no mesmo, quando não decadentes, após a morte dos pais, apenas por comodidade, ou ainda pela falta de alternativa de direcionar os recursos da família para um ramo com o qual tem menos afinidade ainda. Ademais, sobre diversos aspectos, depois da décima oitava entrevista, percebi que muitas respostas se repetiam, ainda que com outro vocabulário, não acrescentando nenhum dado novo do/no trabalho de campo.

Analisar a comensalidade maringaense abrangendo o viés do comércio de “comida de rua”, “comida de tabuleiro”, ou ainda observando os vendedores ambulantes de “ingredientes”, tais como verdureiros, leiteiros, padeiros e bucheiros seria uma empreitada não só ousada como arriscada numa pesquisa de mestrado por conta do tempo, bem como dos recursos disponíveis para viabilizá-la, mas também pela dificuldade imensa de acesso às fontes de informação histórica, que quase sempre só são veiculadas no âmbito local, quando não guardadas a sete chaves, como segredos de estado, principalmente no que se refere ao comércio de alimentos e de bebidas.

Independente do pesquisador ter de interagir com a intimidade afetiva familiar de cada empreendedor (que em outras circunstâncias também é consumidor), tornando-se uma espécie de intruso nesse processo de resgate das memórias manifestas e latentes, dificilmente

senhoras de certa idade se sentem à vontade mostrando – e cedendo para cópias, ainda que escaneadas – cadernos de receitas, livros de receitas rabiscados, fotos em preto e branco amareladas pelo tempo, que dirá diários com confidências pessoais a alguém estranho, particularmente um homem.

Em suas reflexões sobre o ato de comer e o sentimento de pertencimento a um lugar, a um grupo, a um tempo, Lody (*apud* Araújo e Tenser, 2009, p.144-153) reitera que comer implica em reconhecer-se. Por esse motivo, a comensalidade evoca o patrimônio cultural que traduz povos, nações, civilizações, grupos étnicos, comunidades, famílias, pessoas. Nesse processo, Lody (*apud* Araújo e Tenser, 2009, p.144-153) amplia o ato biológico de se alimentar para a esfera simbólica da comensalidade, que traduz sinais, reconhece formas, cores, texturas, temperaturas e padrões estéticos, já que comer consiste numa ação social e comunicativa que une memória, desejo, fome, conotações do prazer sexual, sociabilidades e ritualidades que dizem muito sobre as pessoas.

As ponderações de Lody (*apud* Araújo e Tenser, 2009, p.144-153) me levam a concordar com esse autor que a comensalidade consiste numa ação social e comunicativa que define e atribui pertencimento às pessoas, ou seja, confere-lhes identidade por partilharem “modelos” que agregam ética, moral, hierarquia, além de definir papéis sociais entre homens e mulheres. No caso do gênero feminino, o papel da mulher enquanto guardiã, detentora dos saberes culinários tradicionais, é ratificado pela cultura do doce, emergida do ciclo econômico açucareiro no Nordeste em que se empregou cruel e fartamente a mão de obra escrava negra, desde o seu apogeu à sua decadência.

Talvez por isto a maioria das entrevistas (16 de um total de 22, o que equivale a 72,7%) foram respondidas por homens, embora o assunto retratado seja a cozinha, espaço social cuja presença maioritária, ao menos no âmbito doméstico, sempre foi a das mulheres. Ou as senhoras cederam suas falas aos maridos, filhos, ou netos, resistindo à interação com o estranho, ou preferiram se manter como guardiãs das receitas e segredos culinários de família.

Todavia, ousou acrescentar às reflexões de Lody (*apud* Araújo e Tenser, 2009, p.144-153) que não é apenas o doce (influência oriental das especiarias muçulmanas sobre os padrões alimentares ibéricos) que reforça o papel social da mulher à cozinha, cujas receitas permitem celebrar, lembrar, identificar, nomear, compor e alimentar tanto o corpo quanto à alma através das lembranças.

Estas senhoras, tão especializadas quanto os mestres de engenho de açúcar de cana, em geral não preparam, por exemplo, o churrasco, cujas carnes nos espetos remetem ao papel ativo do homem como provedor de gêneros para o lar, daí a noção machista e, em certo aspecto, chauvinista, de que é ele quem deve ser o “porta voz” da comensalidade familiar,

embora, no que se refere ao saber culinário e à cozinha como espaço da memória, come-se pelas mãos da mulher.

Se, por um lado, a mulher detém em sua memória ativa a experiência sensível da culinária e dos momentos à mesa, os “segredos de família” aos quais diversas receitas se encontram atreladas, por outro é nesse espaço social alimentar que são demarcados papéis sociais, determinadas as relações sociais, bem como as hierarquias nelas contidas. Talvez aí resida um dos motivos que auxiliam a compreensão da “voz do homem da casa” como sendo a oficial, principalmente quando o complexo culinário se transforma em motivo de orgulho familiar, ao mesmo tempo em que a sustenta material e simbolicamente.

Com efeito, Lody (*apud* Araújo e Tenser, 2009, p.144-153) ratifica que cabe à mulher, nesse contexto, escolher ingredientes, cumprir com os rituais culinários, além de indicar o que se come, quando se come, onde se come e quem come, particularmente no contexto histórico das sociedades patriarcais e patrimoniais do Nordeste, como o afirma o próprio autor:

No trabalho da mulher na cozinha, atividades como lavar, moer, pilar, ralar, entre outras etapas do processo culinário, são geralmente executadas pelas mais jovens, ou então uma única mulher irá realizar todo o processo, contudo a sabedoria está na receita, assumindo o centro valorativo, o significado patrimonial da guarda. É a mulher, no seu pleno exercício de poder na cozinha, na casa, na família, na cultura (LODY, *apud* ARAÚJO E TENSER, 2009, p. 50).

Assim sendo, concordo com Lody (*apud* Araújo e Tenser, 2009, p.144-153) que cabe às mulheres, de um modo geral, elaborar e guardar seus cadernos de receitas, ou transmiti-las oralmente, particularmente no que se refere aos doces, sobre os quais é estabelecido um vasto imaginário à proporção que ratifica o papel delas como mulher da casa, como guardiã dessa memória pessoal e familiar que, concomitante, traduz memórias ampliadas do local, do regional, alcançando a esfera do mito em que repertórios ancestrais essenciais à condição de ser mulher (porque é ela quem sabe, que detém o conhecimento sobre o doce).

Todavia, cabe aos homens o conhecimento culinário mais “rústico”, que demanda maior esforço físico do que habilidade manual, ou a organização estética das formas do prato, a exemplo do churrasco em fogo de chão, além de outros pratos emblemáticos da cultura alimentar tropeira, como a farofa de feijão temperado com banha de porco, espessada com farinha de mandioca (ou de milho, conforme a preferência do paladar local) e “reforçada” com torresmo (feijão tropeiro), o arroz com charque desfiado e empaçocado com farinha, ou até mesmo o barreado (carne gorda de segunda bem condimentada, tal como ponta de peito, cozida muito lentamente no braseiro, ou no borralho no qual se deposita uma grande panela de barro vedada com uma pasta de farinha e água, ou de argila mesmo, dentro de um buraco

tapado com madeira, palha e terra por cima para aproveitar o máximo do calor), prato supostamente emblemático da cultura alimentar do litoral paranaense.

Enquanto às mulheres caberia o trabalho artesanal do doce (especialmente de bolos recheados e confeitados) decorado de maneira refinada e esteticamente detalhada (porque para comer tem de ser gostoso, e para ser gostoso tem de ficar bonito, já que as pessoas comem primeiro com os olhos, depois com a boca e, por fim, com o espírito), aos homens caberia a comida corriqueira, capaz de dar “sustança” ao trabalho árduo de lavrar a terra, conduzir e manejar o gado.

As primeiras elaboravam os “regalos” com os quais eram coroadas as refeições no ambiente privado dos lares, os segundos preparavam suas comidas de farnel (levadas em alforjes) a ser ingerida apenas com água de rio, nos caminhos precários que interligavam as diversas regiões brasileiras, quando muito concluindo suas refeições com uma fruta apreciada nos lugares por onde passavam, ou regalando-se com algum mel extraído à duras penas de colmeias, misturado à farinha de mandioca.

Os sobrenomes dos entrevistados podem não fornecerem sentido exato, objetivo, palpável, concreto de seus lugares de origem, mas auxiliam num mapeamento primeiro das raízes étnicas destas pessoas, que em termos alimentares só se mostrou relevante para justificar o cardápio comercializado, no caso dos dois restaurantes de culinária árabe mais antigos de Maringá, dos dois restaurantes de culinária portuguesa que só se estabeleceram comercialmente em Maringá na década de 1980, além do extinto Restaurante Shogun (Sr. Kenji Ueta), que sobreviveu apenas dois anos nessa mesma década, no mercado maringaense de “restaurantes tradicionais”.

Se, por um lado, uma possível “nacionalidade” dos proprietários raramente auxilia a entender a culinária comercializada, bem como o serviço que lhe é atrelada, por outro, no caso dos migrantes das demais regiões brasileiras, conseguem-se “pistas” válidas no sentido de mapear a pertinência da culinária e do serviço com os quais muitos trabalham. Para mim, isso ficou claro nas falas dos diversos proprietários de antigas churrascarias da cidade (hoje muitas acumulam as funções de petiscaria, choperia e pizzaria, especialmente durante a noite, com serviços de entrega, ou *delivery*)

Tais churrascarias são formadas quase que unanimemente por gaúchos, que vieram direto do Rio Grande do Sul para Maringá ou que antes passaram por municípios do Estado de Santa Catarina, tais como a família do saudoso Sr. Luiz Pedro Poltronieri e a família de Genir Pavan, esse último dono de vários empreendimentos no ramo dos tradicionais restaurantes familiares maringaenses, a saber: Churrascaria Pavan, Pavan Fast Grill e Rota 66– ambos no shopping Avenida Center, Baco – antiga Vivenda Maria Antonieta, além dos já vendidos

Leduvinos e Espetinhos Bar. O único proprietário de churrascaria local que não é gaúcho, nem catarinense, é o Sr. Osmar Pereira, atual dono da churrascaria O Fim da Picada. Filho de mãe mineira, porém nascido em Maringá, o Sr. Osmar Pereira enxergou na churrascaria uma oportunidade de negócio em 1896, comprando-a após o falecimento do Sr. Nilson Mariuci, que a fundou em 1977.

A idade média dos entrevistados (61 anos) levou-me a refletir um pouco melhor sobre o papel da experiência dos mais velhos no ramo de alimentos e bebidas, bem como suas permanentes contribuições na geração de emprego, renda e consumo que sustentam as gerações mais jovens, particularmente a de nutricionistas e gastrônomos em uma cidade na qual dois cursos nessa área recente da educação superior tecnológica concorrem entre si. Isso também me permite deduzir que, particularmente neste ramo de restaurantes e estabelecimentos afins, os idosos continuam economicamente ativos, ainda que aposentados, sinalizando que muitos filhos, genros, noras e netos se mantêm, ao menos em partes, com parcela significativa da renda dos mais velhos.

Retomando com um pouco mais de atenção os dados sobre a renda dos empreendedores no ramo da restauração, embora eu não tenha feito um levantamento minucioso a esse respeito, publicações razoavelmente recentes baseadas no Censo do IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística), tais como a Atlas, sugerem que a nova classe média maringaense (a classe C, que na época já representava cerca de 40%, com renda *per capita* estimada entre R\$ 1.090,00 e R\$ 2.725,00) pode ser representada por industriários, comerciários (microempresários, ou empregados em cargos de liderança nestas empresas), professores do ensino fundamental e médio e profissionais liberais que não da área da saúde (empregadas domésticas, diaristas, vendedores ambulantes, etc.).

A partir desse dado, permiti-me considerar como classes altas (A e B), empresários do agrobusiness, do segmento do vestuário, comerciantes mais elitizados do ramo de estética pessoal, ou de restaurantes mais tradicionais, profissionais liberais (médicos, dentistas, advogados, etc.), funcionários públicos federais e estaduais, além dos professores e gestores das muitas faculdades particulares e de uma universidade estadual, que mantém as tradicionais celebrações dos bailes de formaturas, de bodas de casados, de casamentos, de bailes de debutantes, além de almoços e jantares organizados por instituições patronais, sindicais, ou outros tipos de associações.

Como economista, cabe-me aqui ressaltar que tais dados camuflam o fato de que, segundo o levantamento feito pela ACIM (Associação Comercial e Industrial de Maringá) ratificado pelo ranking da revista Exame de Outubro de 2013, Maringá é a 45ª cidade do país em renda *per capita* (estimada em R\$ 1.202,63) e a cidade mais rica do interior paranaense,

conforme o reafirmado no levantamento feito pelo Atlas geográfico de 2011 baseado no censo do IBGE de 2010, mas considero importante esclarecer que a renda média da população não reflete a distribuição da renda entre os mais pobres e os mais ricos.

A religiosidade, ainda que ausente no roteiro, surgiu em situações paralelas, seja na fala dos entrevistados que extrapolaram o assunto em pauta, seja na presença de fotografias dos momentos à mesa em família, seja mediante objetos presente à mesa dos escritórios onde fui recebido, tais como uma bíblia sob a mesa, um crucifixo na parede, ou um quadro com a imagem de Nossa Senhora de Aparecida, N. Senhora de Fátima, ou qualquer outro santo do panteão católico. Esse fato observado transparece nos seguintes excertos:

“Pelo menos duas vezes por ano sempre ofereci um jantar para os bispos D. Jaime e D. Anuar, porque somos muito católicos”. Sr. Antoum (Casa do Quibe).

“Havia muita pobreza e dificuldade de quem vinha de longe para Maringá em busca de emprego e não conseguia, ou por não ter estudo, ou por não haver vagas mesmo. Já naquela época os pobres abandonados à própria sorte, na antiga estação ferroviária, eram alimentados com sopão feito de doações pelas voluntárias das pastorais da Igreja onde até hoje sou voluntária. Ajudo em 11 frentes de preparo e distribuição de sopão há 36 anos todas as terças e quintas feiras. Nos dias frios chegamos a servir 17 mil pratos por mês e nos dias mais quentes, em torno de 12 mil. As doações são feitas na última 3ª. feira de cada mês pelos católicos caridosos, mas também por muitas empresas.” D. Antonia (Buffet D. Antonia).

“Quando a gente recebia visitas de gente querida e importante, ou nos dias de festas que envolviam a diocese, sempre tinha algo diferente. Por exemplo, o governador Ney Braga e o bispo D. Jaime sempre gostaram muito do meu rondelli e do meu bife a rolê, mas eu também fazia saladas verdes, de folhas como alface, rúcula, agrião. Maionese e salpicão só nos eventos em que os horários eram mais certos, senão com o calor corria o risco de estragar e alguém passar mal. Além disso, eu preparava pudim, manjar, servia sorvetes que eu encomendava de São Paulo e que vinham em latas grandes”. D. Antonia (Buffet D. Antonia).



Figura 15 - D. Antonia Lunardelli Ramalho, ativa nas pastorais da igreja há mais de 30 anos. Foto cedida pela família e utilizada com permissão.



Figura 16 - Sr. Osmar Pereira, atual proprietário da antiga churrascaria O Fim da Picada. Note-se o detalhe da bíblia no canto inferior direito com o telefone sobre ela. Fotografia tirada na pesquisa de campo e utilizada com permissão.

À exceção dos irmãos Friedrich (Mário, do restaurante e pizzaria La Gôndola e Renato, do restaurante e pizzaria O Casarão da XV), do Sr. Osmar, proprietário da churrascaria O Fim da Picada, do Sr. Sérgio Marangoni (Rívollí Massas) e do Sr. Marcelo Sampaio (Buffet Chevenue), que se converteram ao protestantismo neopentecostal (cinco dos entrevistados, ou 22,72% do total), todos os demais se assumiram, direta ou indiretamente, como católicos apostólicos romanos, na medida em que fizeram questão de mostrar fotografias dos cardeais metropolitanos de Maringá, dentre outras autoridades paroquianas, almoçando em suas casas em situações esporádicas (almoços em família, ou almoços e jantares comemorativos de datas especiais para a família tais como aniversário de casamento, ou celebração dos anos de vida, na presença ou na ausência de missas), ou ainda declararam-se engajados em obras assistenciais vinculadas à alimentação nas pastorais da igreja, tal como D. Antonia, que me mostrou através de fotos e de matéria jornalística em periódico católico de circulação local.

Observei que a dedicação aos estudos em áreas afins (com o mercado da restauração) coube às gerações mais jovens e em casos específicos, tais como duas das filhas do Sr. Osmar Pereira (atual proprietário da churrascaria O Fim da Picada), que cursaram gastronomia, o filho do Sr. Eid Khamel El Goz Filho (o turquinho), que também cursou gastronomia. A filha do Sr. Francisco, proprietário do Buffet do Chiquinho, Cristiane, cursou nutrição e trabalha com o pai, além do neto (Rodrigo) do saudoso e divertido Sr. Manoel, da Taberna Portuguesa, que também é gastrônomo.

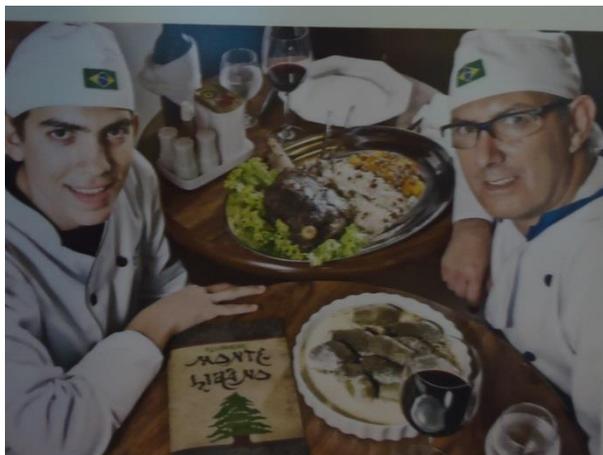


Figura 17 - Sr. Eid Khamel El Gooz Filho e seu filho Eid Khamel El Gooz Neto, formado em Gastronomia. Fotografia tirada na pesquisa de campo e utilizada com permissão.



Figura 18 - O gastrônomo Bruno Marangoni, filho do Sr. Sérgio Marangoni da Revolvi Massas. Herança do avô que abriu a casa em Londrina em 1966. Fotografia tirada na pesquisa de campo e utilizada com permissão.



Figura 19 - Sr. Francisco José Alves (“seo” Chiquinho do Buffet do Chiquinho, cearense de Itapipoca) com a filha nutricionista que trabalha com o pai. Fotografia tirada na pesquisa de campo e utilizada com permissão.

Se este pretenso mapeamento das origens dos entrevistados fosse considerado com rigor estatístico para fins de análise, nele não seriam percebidos os diversos processos de desterritorialização e reterritorialização (nas acepções de Santos, 1993) que envolveram migrantes e imigrantes na história e na memória da comensalidade maringense.

Conforme discuti exaustivamente sobre acelerações temporais e espaciais, típicas da modernidade tardia no *corpus* dessa dissertação, já em suas origens “étnicas”, ou em suas “fronteiras regionais”, praticamente nenhum dos entrevistados se reconhece mais como estrangeiros, exceto quando, em suas falas paralelas, criticam a atual realidade socioeconômica, política e cultural do Brasil como país que os acolheu quando mais necessitaram, ou quando ainda se referem ao Paraná como o Eldorado que os atraiu para Maringá em busca de melhores condições de vida.

A motivação para um “recomeço de vida” com maiores chances de progredir econômica e financeiramente, portanto socialmente, permearam a totalidade dos entrevistados quando questionados sobre o que os incentivou a se mudarem, sozinhos ou com suas famílias, para o município. Isso ficou evidente na fala de entrevistados, cujos trechos mais significativos transcrevo a seguir:

“Viemos para Maringá, eu, o Galvão e nossa filha porque consideramos que aqui teríamos condições de nos estabelecermos profissionalmente e crescermos econômica e financeiramente, mais do que em Curitiba.” (D. Maria Júlia, da Taberna Portuguesa)

“Eu sempre quis vir para Maringá, mas antes preferi morar em cidades menores para juntar dinheiro. Eu sempre sonhei em morar numa cidade que tivesse cinema e padaria, além disso, as esperanças de progresso aqui eram muitas por causa do comércio próspero. Aqui a gente tinha mais médicos, dentistas, escolas, encontrava roupas e calçados mais fácil. Quando a gente conseguiu construir no jardim Alvorada, eu já trabalhava com calçados e confecções, por isso montei um bazar para vender botões, linhas, agulhas, zíperes, grampos para prender os cabelos das mulheres, essas coisas. Como a mulher cozinhava muito bem, os amigos incentivaram a gente a abrir o restaurante na Pedro Taques em 1978, depois mudamos mais para o centro para facilitar a vida dos antigos clientes e atrair os novos”. (Sr. Antoum, da Casa do Quibe).

“Minha família veio para Maringá em 1955 atraídos pelo desenvolvimento local em função da economia cafeeira e do cooperativismo.” (Marco Antonio Giozet, do Restaurante Aldo).

“Meu pai, Shozo Arai, nasceu no Japão (Osaka) em 1928, mas veio para o Brasil em 1930 onde cresceu. Conheceu a esposa, Nobuko ao final da década de 1940. Ele foi sitiante produtor de verduras numa pequena propriedade aqui pertinho até mais ou menos 1975 quando vendeu o sítio e veio para a cidade trabalhar máquina de beneficiar café. Os recursos de Maringá em

1975 já eram vários: supermercado, açougue, farmácia, padaria, lojas de roupas e calçados, cinema, etc.”. (Sr. Júlio Arai, Restaurante Itiban, fechado em meados dos anos 1990).

“Bom, já na imigração, na Ilha das Flores, no Rio de Janeiro, eu ouvia falar que Maringá era uma cidade próspera e acolhedora, que aqui tinha muito emprego não só nas lavouras de café, mas também no comércio”. (Sr. Francisco José Alves, Buffet do Chiquinho).

“Aqui sempre teve boas escolas, as faculdades, mais opções de lazer e entretenimento, mais comércio”. (Sr. Sérgio Marangoni, Rivolli Massas).

“Meu pai veio para Maringá, cidade com fama promissora já naquela época da riqueza gerada pelo café, para trabalhar como mascate, porque em geral os árabes gostam de trabalhar com comércio”. (Sr. Eid Khamel El Gooz Filho, o turquinho do Restaurante Monte Líbano).

“Naquele tempo a gente ouvia dizer que corria muito dinheiro por causa do café e em Curitiba meu cunhado já tinha churrascaria. Trouxemos todos os funcionários do RS porque aqui não se encontrava nem espetos para comprar”. (D. Olívia Poltronieri, do extinto Galeto Sulino).

“Vieram para o PR aonde os irmãos Pupim (2 tios e o pai) vieram comprar terras para plantar café em Itambé. Motivação foi o café. Tinha infância rural, mas a partir dos 13 anos adaptou-se bem à cidade, pois sonhava em estudar”. (D. Odete Pupim dos Santos, do Buffet do Nono).

Em outros casos, a motivação surgiu como circunstancial, ou porque a família precisou de se adaptar às necessidades dos pais, trabalhadores nas Companhias colonizadoras do Norte do Paraná, ou nos projetos que geraram infraestrutura para tal empreitada, ou porque a oportunidade de negócio no ramo de alimentos e bebidas surgiu como alternativa de sobrevivência depois dos infortúnios da vida, ou ainda porque se queria migrar da “roça” para a cidade, conforme os excertos que julguei relevantes e transcrevi a seguir:

“Na verdade, tudo foi consequência do meu marido ter sido transferido de Londrina para Maringá pela Companhia Melhoramentos do Paraná e durante 6 meses só podia visitar a família aos finais de semana. Eu já trabalhava como educadora doméstica no SESC (Serviço Social do Comércio) e ajudei a implantar o SESC de Maringá, ao mesmo tempo em que ensinava corte e costura, ministrava cursos de bolos e doces, o que me incentivou a abrir o buffet”. (D. Antonia, do Buffet D. Antonia).

“Fiquei órfã de pai e mãe muito cedo, ainda pré-adolescente, então vim de Irati para Maringá morar com a minha irmã mais velha, Isabel Sandri, que já tinha 2 filhos, para ajudar a tomar conta das crianças, mas como em Maringá há tinha o grande hotel em 1957 consegui emprego lá como ajudante de cozinha. Minha irmã que comandava a cozinha do hotel me contratou como ajudante dela”. (D. Clara, do D. Clara Tortas).

“Meu pai chegou do Japão em 1927 e foi morar com a família no interior de S. Paulo em Pompéia onde conheceu a minha mãe. Eles casaram, tiveram 3 filhos (Yukio, Kenji e Tetsuaki) se mudaram para Bauru, onde meu pai

morreu de acidente de carro em 1936. Minha mãe se casou novamente, mas faleceu jovem, com 45 anos. Cheguei a Maringá em 1953 com 26 anos ainda solteiro”. (Sr. Kenji Ueta, antigo Restaurante Shogun, cujas portas se fecharam ainda na década de 1980).

“Eu queria muito sair do sítio, então os amigos de meu pai disseram que os parentes deles de Maringá, que tinham restaurante, precisavam de funcionário. Trabalhei no antigo restaurante Império, dos senhores Afonso e Paulino Schaffer onde comecei como commis (auxiliar de limpeza), depois fui promovido a copeiro e garçom”.(Sr. Mário Friedrich, do La Gondola).

“Nasci e me criei no sítio com os meus pais até por volta dos 20 anos quando fui para Foz do Iguaçu trabalhar na empresa de ônibus Princesa dos Campos. Por ter facilidade de me relacionar com as pessoas, fui transferido para o receptivo do turismo da empresa e em minhas férias vim conhecer Maringá, centro urbano com o qual me encantei e terminei fazendo entrevista na Viação Garcia”. (Sr. Renato Friedrich, do Casarão da XV).

“Meu pai, o Sr. Manoel veio de Portugal (Ilha da Madeira) trabalhar no atacado Gonçalves Sé em S. José do Rio Preto, depois se transferiu para Araraquara para trabalhar como açougueiro. Depois veio com a família para Maringá ser subgerente da Gonçalves Sé. Solange tinha 3 anos e o irmão José Manuel apenas 1 ano”.(D. Solange de Fátima Martins Câmara de Souza, da Taberna Portuguesa).

Em termos de dificuldades de adaptação ao lugar enquanto espaço físico e, principalmente urbanístico em processo de construção e de reconstrução, a maior parte dos entrevistados que aqui chegaram até a década de 1960 destacaram como relevantes o esforço em manter a casa e as roupas limpas, principalmente quando tinham crianças pequenas (nascidas aqui, ou trazidas ainda bebês para Maringá) frente à poeira da terra roxa, somadas ao desconforto de poucos recursos de infraestrutura urbana, tais como energia elétrica, ruas pavimentadas, água encanada, saneamento básico, sistemas de esgoto, transporte, moradias de alvenaria, etc.

Outras dificuldades que surgiram nas falas, particularmente a dos estrangeiros que vieram para o município, posterior aos anos de 1970, foram as barreiras linguísticas, a discriminação racial, ou a ausência de ingredientes que sempre estavam disponíveis em seus lugares de origem, mas que aqui eram raros e caros.

“Quando chegamos a Maringá estranhamos quase tudo, desde a aparência física das pessoas, a linguagem, o sotaque, o relacionamento entre as pessoas, suas formas de se vestir, de se alimentar. Além das dificuldades com a língua, com o clima (mais quente que Portugal, porém menos quente do que em Angola), sentimos a falta de peixes e frutos do mar, carne de cabrito ou carneiro, da sopa de peixe do mar com batatas e dos enchidos de porco (embutidos artesanais)”. D. Maria Júlia (Casa Portuguesa com Certeza).

“Além da poeira e do barro de terra vermelha, faltava água e, com isso, dependíamos de um caminhão pipa duas vezes por semana para conseguirmos lavar a roupa, o sistema de tratamento de água e esgoto ainda estava sendo implantado. A avenida onde ficava minha casa e depois o buffet logo do ladinho terminava no bosque, próximo ao antigo clube dos viajantes por isso havia muito barulho.” D. Antonia Ramalho (Buffet D. Antonia).

“A poeira e o barro vermelho eram demais! Para lavar a roupa era um custo! Tinha de trabalhar duro porque meu cunhado era muito exigente e eu morava de favor na casa deles, né? Como a gente trabalhava muito, só dava pra ter algum lazer no antigo aeroclube, que ficava onde hoje é o Mercadorama. Quando a gente ia a um baile, tinha de levar o sapato na mão de tanto barro ou poeira. Fazer amigos era muito difícil, porque a gente trabalhava demais e os parentes e conhecidos tinham ficado em Irati. Tinha de lavar a roupa na mão, que sujava muito por causa da terra vermelha”. D. Clara (D. Clara Tortas).

“Estranhamos as casas de madeira, as ruas de chão, muita poeira e barro vermelhos, o jeito de falar das pessoas. Apesar disso, a língua não foi uma dificuldade, porque no Líbano a gente já era alfabetizado em árabe junto com o francês, por isso sempre apreciei muito uma boa leitura. Também vim antes e fiquei 7 meses morando com o meu irmão para começar a aprender o português, que tem várias palavras e a gramática parecidas com o francês”. Sr. Antoum (Casa do Quibe).

Aqui ainda tinha poucos recursos, pouca infraestrutura, muita poeira e muito barro vermelhos. A gente tinha de comprar galinha, porco ou cordeiro, ainda vivo, para abater, limpar e trincar para depois guardar, por exemplo. Além das relacionadas à infraestrutura urbana, ainda em construção, construir um círculo de novos amigos, pois meu pai era muito sério e exigente e vivia em função do trabalho. Sr. Marco Antonio Giozet (Restaurante Aldo).

“Eu vim do Ceará para Maringá solteiro em 1960. Fiquei trabalhando na roça, num sítio em Cambira, mas naquela época o nordestino era muito discriminado. Chamavam a gente de incapaz, de cabeça chata, caçoavam do nosso sotaque, por aí vai. Foi aí que conheci a D. Leonilda com quem casei em 1968. Ela é normalista, mas além de dar aulas no colégio e de manhã, trabalhava fora como costureira, faxineira, que me ajudou muito nessa vida e ainda me ajuda”. Sr. Francisco José Alves (Buffet do Chiquinho).

“A comida aqui era cara. O que ajudava era o que os pequenos produtores de frutas, verduras e legumes traziam do sítio para vender na cidade, os peixes de água doce vendidos em caminhão-peixaria, como o pintado, o surubim e o dourado. De vez em quando o caminhão peixeiro trazia peixe do mar mais barato, como a sardinha. A poeira e o barro de terra roxa sujava demais a roupa. Muitas vezes caí de bicicleta na Avenida Brasil indo trabalhar e tinha de voltar em casa pra trocar de roupa. Em dias de chuva só conseguia chegar no trabalho de botas”. Sr. Kenji Ueta (extinto Restaurante Shogun).

“Além da barreira da língua que meu pai enfrentou, tivemos de driblar o enorme preconceito. Éramos tachados como os filhos do turco, porque naquele tempo estrangeiros eram vistos como ocupadores da mão de obra local, principalmente os “turcos” sempre tidos como oportunistas e gananciosos”. Sr. Eid Khamel El Gooz Filho (Restaurante Monte Líbano).

Apenas para os que vieram na década de 1970 (ou depois), tais dificuldades não foram apresentadas. Foi o caso do Sr. Júlio Arai, do extinto restaurante Itiban, filho de sitiante próspero e que veio para Maringá em 1975, quando a cidade já contava com supermercados, açougues, bares, padarias, farmácias, cinema e lojas de roupas. O Sr. Sérgio Roberto Marangoni, natural de Londrina, onde o pai tem a casa de massas Rivolli desde 1966, e a sua esposa, Sr.<sup>a</sup> Maria Helena, só vieram para Maringá, de Nova Andradina (MS) em 1996 para que os filhos pudessem fazer faculdade e porque queriam ter acesso às maiores alternativas de lazer e de entretenimento.

Os irmãos Mário e Renato Friedrich, gaúchos de S. Luiz Gonzaga e criados na zona rural de Foz do Iguaçu, chegaram a Maringá em meados dos anos 1970, por isso não tiveram dificuldades de adaptação na cidade. D. Odete Pupim dos Santos, prima do atual prefeito de Maringá e sócia da filha no Buffet do Nono também veio de Mandaguari para Maringá nessa mesma época, motivo pelo qual também afirma não ter estranhado nada na cidade.

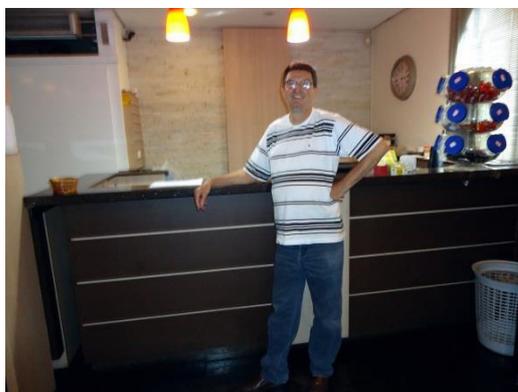


Figura 20 - Sr. Mário Friedrich, do La Gôndola. Gaúcho de São Luiz Gonzaga, passou primeiro pela zona rural de Foz do Iguaçu antes de chegar a Maringá.



Figura 21 - Sr. Renato Friedrich, do Casarão da XV, gaúcho e descendente de mãe alemã com pai italiano. Ele e o irmão Sr. Mário Friedrich, atuam no mesmo ramo há mais de vinte anos. Fotografia tirada na pesquisa de campo e utilizada com permissão.



Figura 22 - Sr. Sérgio Roberto Marangoni, da Revolvi Massas. Londrinense que herdou dos pais a tradição das massas desde 1966, passou primeiro por Nova Andradina, MS, antes de vir para Maringá. Fotografia tirada na pesquisa de campo e utilizada com permissão.



Figura 23 - A normalista e catequista D. Odete Pupim com a filha pedagoga, sua sócia no Buffet do Nono, veio primeiro do interior paulista para outras cidades do interior paranaense antes de chegar a Maringá. Fotografia tirada na pesquisa de campo e utilizada com permissão.

Em contrapartida à questão da tranquilidade e segurança nesse novo espaço planejado, arborizado, portanto atraente, além dos laços de amizade e confiança que intermediavam o comércio (quando ainda se vendia anotando o que o freguês comprava em cadernetas a serem somadas e pagas ao final do mês), surge pouco nas falas dos entrevistados como um atrativo, algo bom que os motivou a não desistirem do lugar que escolheram para viver:

“Na verdade eu vim para Maringá para juntar dinheiro e voltar para São Paulo, mas fiquei encantado com aqueles prédios surgindo do meio das árvores e a compra de datas (terrenos) era facilitada, além de não ser tão caro. Eu gostei demais de fazer amizade com gente simples como os nordestinos. Naquele tempo a palavra tinha valor e as pessoas tinham mais

confiança umas nas outras e assim a gente fazia grandes amizades para a vida toda”. Sr. Kenji Ueta (extinto Restaurante Shogun).

“Meu pai, o Sr. Manoel sempre gostou de desafios e como tinha deixado de ser açougueiro para ser subgerente de atacado, sempre enxergou Maringá como terra de oportunidades, já minha mãe, a Sra. Neusa, só achava positivo as amizades que ela e meu pai fizeram aqui. No começo ela queria até voltar para o interior paulista”. Sra. Solange de Fátima Martins Câmara de Souza (Taberna Portuguesa).



Figura 24 - O simpaticíssimo, gentil e atencioso Sr. Kenji Ueta, que me concedeu entrevista em seu Cine Foto, onde ainda trabalha todos os dias já em idade avançada. Fotografia tirada na pesquisa de campo e utilizada com permissão.



Figura 25 - D. Neusa, viúva do saudoso Sr. Manoel Firmino, com a filha Solange de Fátima. Apegou-se aos amigos maringaenses mais do que ao lugar. Fotografia tirada na pesquisa de campo e utilizada com permissão.

Acerca da relevância das refeições em família, com parentes e com amigos, as lembranças manifestas nas falas dos entrevistados mostraram-se bastante diversificadas, já conotando o aspecto intercultural (ou transcultural) de processos de assimilação entre práticas alimentares diferentes, aparentemente incongruentes, ou ainda estranhas para o migrante, mas principalmente para os imigrantes cujo paladar foi obrigado a ser remoldado, portanto ressignificado, dentro dessa realidade. Nesse processo transcultural, terminavam assimilando

como “natural”, ou ainda “normal” os hábitos alimentares locais, não obstante o orgulho pela culinária da terra pátria de onde vieram:

“Além das dificuldades com a língua, com o clima (mais quente que Portugal, porém menos quente do que em Angola), sentimos a falta de peixes e frutos do mar, carne de cabrito ou carneiro, da sopa de peixe do mar com batatas e dos enchidos de porco (embutidos artesanais)”. D. Maria Júlia (Casa Portuguesa com Certeza).

“A comida de todo dia sempre foi arroz, feijão, carne e alguma verdura refogada, ou salada. Em geral nordestino não gosta muito de verdura. Só de carne com farinha, mas com meus amigos, professor Assis, o garçom Rosivaldo Matioli e o cozinheiro Toninho Bueno, aprendi a gostar de cordeiro. Nos dias de festa ou com visita em casa, aí a esposa faz uma maionese, ou uma macarronada e eu asso churrasco com farofa”. Sr. Francisco José Alves (Buffet do Chiquinho).

“Nós sempre nos orgulhamos da tradicional culinária japonesa, de maneira que o que comíamos no dia a dia não mudava dos dias em que tínhamos a visita de parentes e de amigos. Sempre tínhamos missoshiro, tepanhaki de peixe e legumes, Gohan. Nos dias de festa ou em ocasiões especiais tinha mais variedade como tempurá, yakisoba, yakimeshi, sushis, sashimis, etc.” Sr. Kenji Ueta (extinto restaurante Shogun).

“Apesar da culinária árabe ser tradicional, aqui na cozinha do Monte Líbano criei e recriei, na base da tentativa e erro, ou acerto (porque meu pai só deixava a gente olhar de longe) cerca de 15 pratos do cardápio da casa, como a salada árabe com molho de romã, maçã verde e hortelã seco, pernil de carneiro com creme de damasco e pistache, abobrinha recheada com arroz, carne moída e pignolli ou snoubar cozida na coalhada fresca com clara de ovos e hortelã seca (não pode para de mexer senão talha, explica ele entre uma garfada e outra), salada de carne crua, taratur (filé de pescada branca sem as espinhas em molho de tahine servida gelada), batida de tangerina, vodka e gim. Meu pai criou o coquetel boa viagem misturando várias bebidas como Martini, Cinzano, Campari e limão e meu filho gastrônomo criou o coquetel frisante do deserto misturando lima da pérsia batida com H<sub>2</sub>O.” Sr. Eid Khamel El Gooz Filho (Restaurante Monte Líbano).

“Como a culinária sírio-libanesa é orgulho nacional, desde cedo todos aprendem a cozinhar a e comer, por exemplo, escarola com pão pita. É um conhecimento que passa das mães para os filhos e que conquista o paladar de outros povos, como o do Brasil. Eu mesmo nunca cozinhei, mas sempre supervisionei os pratos preparados no restaurante como bom gourmet e dava sugestões”. Sr. Antoum (Casa do Quibe).

“Comer em Portugal é um prazer do qual não se abre mão culturalmente falando. Nossa paisagem, nosso clima e nossa comida são nossos “cartões de visita” e há um grande fluxo turístico no país desde o início da década de 1970. Por exemplo, as sobremesas que se originaram da doçaria conventual são tradicionais em TODA a Portugal. Aprendi com minha mãe e minha avó, diz dona Júlia. São receitas tão antigas, que foram criadas pelas freiras da idade Média, que tinham tempo e abundância de ingredientes para isso. Além de tudo, os conventos eram centros de hospedagem, principalmente de fidalgos portugueses de paladar exigente e eles recebiam muitos donativos em espécie, como ovos, porcos, galinhas, etc.”. D. Maria Júlia (Casa Portuguesa com Certeza).

Ainda percebi que, para os que prosseguem se mantendo no ramo da restauração (alimentos e bebidas, ou da hospedagem) e que comem a mesma comida que servem no restaurante, buscam comer algo diferente pelo menos aos sábados e domingos, ou nas segundas, quando muitos restaurantes não abrem as portas.

Por exemplo: durante a entrevista com o Sr. Eid Khamel El Goz Filho (o turquinho), proprietário de um dos mais antigos restaurantes de culinária árabe em Maringá, ele me pediu para conversarmos enquanto almoçava, porque cheguei no horário de pico da clientela dominical daquele estabelecimento, conforme ele próprio havia agendado, e já havia esperado pacientemente por três longas horas, observando o espaço, o movimento, as pessoas e bebericando um suco. Para a minha surpresa, ao sentar-se à mesa com sua família (momento para o qual também fui convidado), o turquinho havia pedido marmitas de feijoada preparada por um dos vários estabelecimentos de culinária brasileira que, ao menos em Maringá, servem este prato aos sábados.

“Durante a semana a gente sempre almoçava e jantava no próprio buffet, para não precisar fazer comida duas vezes e, além disso, comer a mesma comida que sempre era servida para os funcionários. Quando a gente recebia visitas de gente querida e importante, ou nos dias de festas que envolviam a diocese, sempre tinha algo diferente. Por exemplo, o governador Ney Braga e o bispo D. Jaime sempre gostaram muito do meu rondelli e do meu bife a rolê, mas eu também fazia saladas verdes, de folhas como alface, rúcula, agrião. Maionese e salpicão só nos eventos em que os horários eram mais certos, senão com o calor corria o risco de estragar e alguém passar mal. Além disso, eu preparava pudim, manjar, servia sorvetes que eu encomendava de São Paulo e que vinham em latas grandes”. D. Antonia (extinto Buffet D. Antonia).

“No hotel eu e minha irmã preparávamos lasanha, nhoque, mas cada dia da semana tinha de ter um prato diferente, por mais simples que fosse, como bife à milanesa, bife a rolê, rabada com polenta, maionese. No natal e na páscoa a gente preparava salada russa, pierogui, borsch, goulasch, eisbein com chucrute. De sobremesa sempre tinha panquecas doces, banana flambada, sagu, bolo recheado, arroz doce, canjica, rocambolê. A gente não podia repetir sobremesas no hotel por quinze dias, então tinha que se virar”. D. Clara (D. Clara Tortas).

“Como a gente comia a comida do restaurante todos os dias, sempre gostamos de arroz com feijão, às vezes puro, talvez com ovo frito, nas segundas feiras quando o restaurante não abria. Nunca procuramos mudar os pratos árabes no dia a dia porque para a gente, todos os dias a comida tem que ser especial”. Sr. Antoum (Casa do Quibe).

“Para a gente que trabalhava e comia no próprio restaurante, a comida diferente era a de casa, como o picadinho, o arroz com feijão, bife, batatas fritas e salada de alface com tomate, mas isso só era possível nas segundas feiras quando o restaurante não abria e a gente não tinha trazido sobras de lá pra casa”. Sr. Marco Antonio Giozet (extinto Restaurante Aldo).

“Para quem trabalha em restaurante, a comida de todos os dias é a servida para os clientes, então o que termina sendo diferente pra gente é o trivial. Se chega visita, é mais prático trazer ela para comer no próprio restaurante”. Sr. Renato Friedrich (Restaurante, Pizzaria e Choperia O Casarão da XV).

“Aqui no restaurante, eu e meu irmão nos revezamos semanalmente. Quem trabalha durante o jantar (mais tranquilo porque é à La carte), também fica no final de semana e quem trabalha no almoço, janta em casa. Minha esposa (Fátima Silvério, descendente de portugueses) prepara comida brasileira no jantar”. Sr. Eid Khamel El Gooz Filho, o turquinho (Restaurante Monte Líbano).

O último depoimento apresentado é digno de nota, porque o proprietário do restaurante, filho de sírio libanês com brasileira, embora procure servir pratos reconhecidos como tradicionais da culinária árabe, nas noites e nos finais de semana em que se reveza com o irmão no trabalho, come “comida brasileira” preparada pela esposa, Sra. Fátima Silvério, cuja descendência é portuguesa (o que coloca em evidência uma inegável ‘herança’ moura muçulmana nos pratos que todos consideramos ‘genuinamente brasileiros’, como a feijoada).

Com isto, não fica difícil de entender que, no preparo da feijoada, se emprega fartamente condimentos como alho, cebola, cebolinha, salsinha, pimenta do reino e especiarias do oriente, ocidentalizadas pela Globalização do Capital presente no curso da história desde o século XVI. Creio que este é um dos exemplos mais claros de como a pesquisa mostrou os processos de assimilação entre culturas alimentares “distintas” que se consagram na modernidade tardia em que convivem inovações e tradições, logo, um constante processo de ressignificações da comensalidade maringense inserida nesse contexto.

Em algumas entrevistas a alimentação cotidiana era diferenciada da servida no restaurante indicando. Nestes casos, uma preocupação com o custo, particularmente de manutenção da mão de obra. Além do fator econômico-financeiro, no meu entender e em total concordância com Abdala (*apud* Montebello e Collaço, 2009), tal prática também pode ser justificada pelo fato de que, culturalmente, a classe trabalhadora urbana, ou rural, que morava em bairros pobres nas periferias da cidade, geralmente com maior número de filhos, historicamente acostumou-se a comer carnes em pequenas porções como “mistura”. A “mistura” sob a forma de carne na mesa dos pobres era quase sempre preparada com molho, acompanhada de arroz e feijão, polenta, macarrão, alguma outra massa, refogado de alguma verdura, ou salada de folhas.

Raramente estas famílias podiam fartar-se de churrasco em virtude do elevado preço de carnes em geral. Além disso, os assados – quando se perde muito dos sucos da carne diminuindo-a – eram reservados para os domingos, para ocasiões em que se tinha a visita de algum parente, ou de alguma autoridade importante.

Chamo a atenção para o fato de que, enquanto a proteína de origem animal (principalmente o frango, mais presente nas mesas dos brasileiros pelo fato de serem mais baratos) se constitui em “mistura”, a “comida de verdade”, que dava “sustança” era principalmente o feijão com farinha, acompanhado de toucinho, pirão do caldo ou do molho da carne preparada, ou a carne seca (charque) escaldada com água quente antes de ser cozida e desfiada, de cujo caldo também preparavam o pirão, ou ainda o angu de fubá associado à couve refogada e ao torresmo, como também observou Frieiro (1982) em sua análise dos padrões culturais da alimentação mineira no período colonial, durante o ciclo da mineração. Uma análise similar a elaborada por Frieiro (1982) também pode ser encontrada na obra que resultou da dissertação de mestrado de Paula Pinto e Silva (2005), que procurou analisar o tripé culinário do Brasil Colonial: feijão, farinha e carne seca.

Apesar disso, houve entrevistados que afirmaram não apenas comerem o que é preparado e servido no restaurante, como o faz junto dos funcionários, que comem da mesma comida, para saberem o que estão vendendo aos clientes. Em outras circunstâncias, nas quais o entrevistado e/ou sua família migrava da zona rural para a zona urbana, durante a semana os jovens estudantes comiam fora de casa, geralmente nas pensões e bares (o antigo prato feito).

“A alimentação doméstica do cotidiano era simples (arroz, feijão, batatas fritas, salada de alface com tomate, bife, ou frango ao molho com polenta, ou peixe frito). Somente aos domingos dava-se ao luxo de alguma sobremesa como pudim de leite condensado, manjar branco, pavê, depois de macarronada com frango regada a guaraná do tipo tubaína, ou Coca-Cola. Em ocasiões especiais como nas que havia comemorações ou visitas importantes (em geral do padre ou de parentes) fazia-se porco no tacho, churrasco.” D. Maria Júlia (Casa Portuguesa com Certeza).

“Antes dos meus pais virem do sítio para a cidade, eu normalmente comia fora de casa, porque vim para a cidade adolescente estudar e morava sozinho. Comia o trivial da culinária brasileira, como arroz, feijão, picadinho e salada. Depois que minha família veio do sítio para a cidade, comíamos muito sukiaki, sushi, sashimi, tomávamos muita sopa de missoshiro. Aos domingos meu pai gostava de preparar um dourado recheado ou outro peixe ao molho apimentado para a família”. Sr. Júlio Arai (extinto Restaurante Itiban).

“No restaurante eu e os demais garçons sempre comemos a comida do dia, como bistecão, rabada, dobradinha. Em ocasiões especiais sempre tivemos maionese, salpicão, frango assado, pernil suíno, coelho à caçadora (guisado de coelho com legumes), porque o restaurante produzia na chácara a maioria dos ingredientes usados no restaurante, inclusive os coelhos. Hoje faço questão de que todos da minha família que trabalham comigo alcem a mesma comida que servimos para os nossos clientes. Como alguém pode vender algo que nunca provou?” Sr. Mário Friedrich (Comparando seus padrões alimentares de quando era empregado com os de agora, quando é dono do Restaurante e Pizzaria La Gôndola).

“Eu sempre fiz comida diferenciada para a família e os funcionários para não ter custo alto. No dia a dia a gente tinha uma carne, arroz, feijão, salada ou verdura refogada. Nos dias de festa, maionese, salpicão, galetinho recheado, risotos, lasanhas, de sobremesas pudins de leite condensado, pavês, tortas, etc.”. D. Olívia Poltronieri (extinto Galetto Sulino).

“Nossa comida de todos os dias era arroz, feijão, às vezes uma polenta à italiana, carne nem tanto. A gente comia verduras e legumes, além de frango e porco, porque a gente criava pequenos animais, em chácara no entorno da cidade, onde a gente também tinha horta e pomar. Até hoje a gente faz as massas (pastas) artesanais no Buffet e quando a gente trabalhava restaurante no Country Clube, tinham clientes que só iam lá pelo prato”. D. Odete Pupim de Souza (Buffet do Nono).

“Durante a semana o trivial: arroz, feijão, bife, salada. Toda sexta tinha peixe, normalmente bacalhau, em geral ensopado. Aos domingos sempre tinha uma carne assada, maionese, um arroz temperado, por aí. De vez em quando iam comer fora no Monte Líbano, ou no Aldo”. D. Solange de Fátima (filha do saudoso Sr. Manoel, atual proprietária, junto com a mãe, D. Neusa, da Taberna Portuguesa).

Quando questionados sobre os horários regulares das refeições cotidianas, a imensa maioria dos entrevistados esclarece que, ou tomam as refeições mais cedo, antes de começarem o serviço no estabelecimento, ou ainda comem bem mais tarde, depois de encerrado o serviço. Apenas um dos entrevistados declarou que, por trabalharem até tarde demais (até por volta das duas horas da madrugada), terminam levantando tarde e, por isso, ou só tomam um cafezinho preto, ou simplesmente não comem nada, pois é preciso retomar a labuta junto aos funcionários.

“Vou te contar algo que talvez ninguém tenha tido a coragem de te dizer. Como em geral o trabalho em restaurante vai até mais ou menos 2 da manhã, a gente acorda tarde, por isso não toma café da manhã. Almoçamos aqui antes ou depois de começar o serviço junto com os funcionários e na janta é a mesma coisa. Claro que durante a tarde a gente dá umas beliscadinhas”. Sr. Renato Friedrich (Restaurante, Pizzaria e Choperia O Casarão da XV).

Perguntados sobre quem cozinha em casa e com quem essa pessoa aprendeu a cozinhar, os entrevistados, quase em sua maioria (16 de um total de 22, ou 72,7%), enalteceram as habilidades de suas esposas, avós ou mães, embora tais habilidades, em sua maioria, não tenham sido evocadas como “inspiradoras” para abrir o negócio no ramo da restauração, a exceção do Sr. Antoum, esposo de D. Souhalia (Casa do Quibe), que fez essa declaração de maneira explícita.

“Como a mulher (D. Souhalia) cozinhava muito bem, os amigos incentivaram a gente a abrir o restaurante na Pedro Taques em 1978, depois mudamos mais para o centro para facilitar a vida dos antigos clientes e atrair os novos”. Sr. Antoum (Casa do Quibe).

“Minha esposa Leonilda sempre fazia a comida de casa, costurava para fora, dava aulas no primário, ainda cuidava da casa e dos nossos 4 filhos, que

consegui formar com muita luta e sacrifício”. Sr. Francisco José Alves (Buffet do Chiquinho).

“Minha esposa Maria Helena, que aprendeu a cozinhar as comidas mais elaboradas com minha mãe, D. Maria Aparecida, já na roça dava duro para ajudar a mãe dela e teve de aprender a fazer o trivial sozinha”. Sr. Sérgio Marangoni (Rívollí Massas).

“Depois que me casei, minha esposa prepara algo mais leve como uma sopa, uma salada e um peixe grelhado para o jantar, principalmente nas sextas, sábados e domingos”. Sr. Mário Friedrich (Restaurante e Pizzaria La Gôndola).

“Minha esposa sempre colecionou cadernos e livros de receitas e aplicava o que estava ali na cozinha de casa. Quando dava certo ela repassava para as minhas três filhas: Cristiane, Taís e Fernanda. Ela sempre fez questão de que as meninas aprendessem a cozinhar, a lavar, a passar, enfim, aprendessem as tarefas de casa, mesmo que fossem fazer faculdade para trabalhar fora.” Sr. Osmar Pereira (Churrascaria, Pizzaria e Petiscaria O Fim da Picada).

“Como na cozinha tradicional italiana o simples é que é sofisticado, e a gente fazia aquilo todos os dias, nunca tivemos o hábito de anotar muitas coisas em cadernos de receitas ou algo parecido. Minha mãe até tinha algumas coisas, mas ela faleceu há cinco meses e ainda não tivemos a coragem de abrir os armários para repartir as lembranças em fotos, etc.”. Sr. Marco Antonio Giozet (extinto Restaurante Aldo).

Houve um único momento no qual um dos proprietários de restaurantes, além de enaltecer sua esposa, fez questão de demonstrar que também sabe cozinhar, pelo menos o churrasco, ou os grelhados, honrando assim suas raízes gaúchas, mas também procurando ensinar aos funcionários tudo o quanto aprende.

“Minha esposa sempre cozinhou em casa o trivial como arroz, feijão, carne, salada, batata. Ela aprendeu a cozinhar com a mãe e ajudava no que podia na pizzaria que exigia conhecimentos específicos sobre pastas italianas e isso ela teve de aprender aos poucos. Eu também cozinho e me sinto mais seguro nos grelhados, principalmente os peixes e carnes na grelha. Gosto de ensinar meus funcionários pessoalmente”. Sr. Renato Friedrich (Restaurante, Pizzaria e Choperia O Casarão da XV).

Com relação às habilidades culinárias masculinas, elas surgiram minoritariamente nas entrevistas, mas notei nas entrelinhas certa valorização desses atributos, principalmente nas falas dos homens. Apenas uma mulher, D. Odete Pupim de Souza, prima do atual prefeito de Maringá, admitiu que o pai, o saudoso Sr. Nivaldo Pupim, era um italiano extremamente preñado no preparo de massas e molhas e repassou isso aos filhos, inclusive os homens.

“Meu pai sempre se arriscou no forno e no fogão, porém só em 1989 chamaram para ele para assumir o bar do Country Club da cidade e, dali, os patrões deles decidiram montar um restaurante para atender os sócios. Começaram servindo comida caseira e se associaram a outro Buffet, o do Chico, para oferecer as especialidades italianas que aprenderam com os pais (Angelina e Francisco, além de Giacomo e Elvira), além de já ter a experiência com assados. Os pais Sr. Nivaldo e Sra. Genoveva”. D. Odete Pupim de Souza (Buffet do Nono).

“Somos gaúchos de São Luiz Gonzaga, por isto sempre comemos muita carne vermelha na forma de churrasco, que dificilmente alguém consegue fazer com a habilidade do gaúcho, que já nasce em famílias bastante carnívoras.” Sr. Mário Friedrich (Restaurante e Pizzaria La Gôndola).

“Quando vim para Maringá abrir meu primeiro negócio, a Churrascaria Pavan, como bom gaúcho que morou durante anos em Itajaí – Santa Catarina – já dominava a arte do churrasco. Também aprendi a fazer os acompanhamentos, como posso dizer, mais rústicos, ou pesados, para a carne tais como o arroz de carreteiro e o feijão tropeiro, além de preparar a caipirinha. A mulherada se encarregava de coisas mais leves tais como vinagrete, maionese e saladas”. Genir Pavan (Churrascaria Pavan, Pavan Fast Grill, Baco, Rota 66, além dos extintos Leduvinos e Espetinhos).

“Minha mãe nunca cozinhou. Meu pai tinha intenso prazer em ir para a cozinha e aprendeu a cozinhar observando ele, que tinha temperamento forte e pouca paciência para ensinar”. Eid Khamel El Gooz Filho (Restaurante Monte Líbano).

“Minha mãe, que era baiana, aprendeu a cozinhar com o meu pai, um grande especialista na culinária italiana, então depois que meu pai faleceu em acidente de automóvel em 1980, ela assumiu a cozinha, eu e o Júnior as demais tarefas”. Sr. Marco Antonio Giozet (extinto Restaurante Aldo).

“Meu pai, Sr. Shozu, era um grande cozinheiro especializado em peixe, mas no geral família japonesa almoça aos domingos na casa da batiam (avó). Minha mãe também sempre cozinhou”. Sr. Júlio Arai (extinto Restaurante Itiban).

Pude inferir, dos depoimentos em diálogo indireto entre os depoentes e os autores com quem busquei o colóquio, divisões de tarefas na cozinha baseadas no gênero, conforme já o apontei anteriormente. Tais diferenças me pareceram mais acentuadas nas cozinhas comerciais e nem tanto assim, no geral, nas cozinhas de casa.

Outro aspecto que considero como primordial nessa análise é a constatação (nem sempre nas “falas oficiais”) de que estas histórias de vida, atreladas à comensalidade doméstica (ou comercial) se cruzaram, e ainda continuam se cruzando ao longo do tempo e em diferentes espaços.

O saudoso Sr. Nivaldo Pupim começou a aprender a cozinhar comercialmente já idoso, em 1989, no antigo Bar Restaurante Balaio Uai, antes de se arriscar a abrir o Buffet do Nono, conforme a fala já destacada de sua filha, D. Odete Pupim de Souza. O Sr. Francisco

José Alves (Buffet do Chiquinho) até hoje é grato à Padaria Arco Íris, na Vila Operária, além do saudoso Sr. Pedro Luiz Poltronieri, por tê-lo inserido no ramo, primeiro como copeiro, depois como garçom. D. Antonia (Buffet D. Antonia) me contou que todas as suas cozinheiras já faleceram, mas que muitas delas, além dos garçons, abriram o próprio negócio antes mesmo de ela decidir encerrar suas atividades por conta da idade. Além disso, os irmãos Friedrich, que vieram da zona rural de Foz do Iguaçu, começaram no ramo como garçons ainda bem jovens, embora não tenham declarado seus ex-patrões.

“Quando eu saí do sítio e consegui o primeiro emprego como copeiro aqui em Maringá, na Padaria Arco-íris, do lado do hotel Indaiá, me sentia em outro mundo, mesmo com o barro e a poeira da terra vermelha. Depois que comecei a trabalhar como copeiro no Galeto Sulino, com o saudoso Sr. Luiz Poltronieri, um gauchão muito gente boa, fui promovido a garçom, mas eu não sabia nem o que era uma água mineral, não sabia preparar uma caipirinha, nem passar café. Equilibrar aquele monte de travessas e pratos nos braços e caminhar rápido, então, era muito difícil”. Sr. Francisco José da Silva (Buffet do Chiquinho).

“Sempre gostei de ensinar. Fui alfabetizadora desde os meus 18 anos, além de educadora doméstica. Naquele tempo a gente tinha aulas o dia inteiro na escola. De manhã a gente aprendia matemática, português, ciências, história, geografia, mas à tarde aprendíamos a cozinhar, lavar, passar, organizar a dispensa, a geladeira, etiqueta, corte e costura, por aí vai. Ensinei o que pude aos meus filhos, mas também às senhoras de família, muitas delas surdas-mudas, analfabetas vindas da roça, muitos rapazes pobres que moravam no Sarandi, para que aprendessem uma profissão e, com isso, trouxessem o pão de cada dia para suas famílias”. D. Antonia (Buffet D. Antonia).

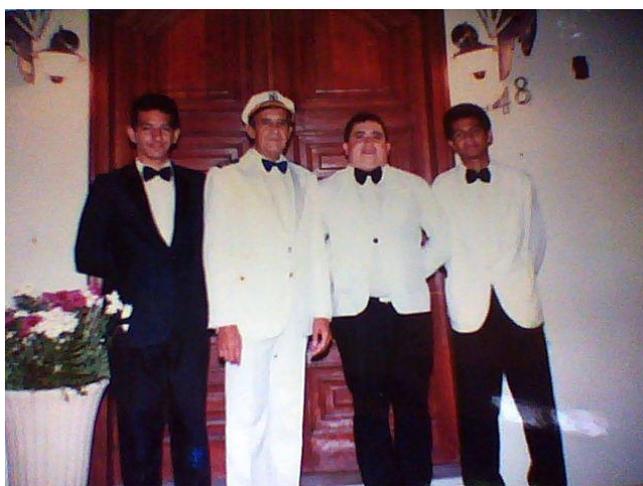


Figura 26 - O último à direita, Sr. Marcelo Santos, dono do Buffet Chevenue, começou como garçom em eventos de outros Buffets os quais não denominou. Imagem cedida pelo proprietário e usada com permissão.



Figura 27 - O Cearense Sr. Francisco José Alves, o “seo” Chiquinho, começou como balconista da Padaria Arco-Íris na Vila Operária para conseguir emprego como copeiro no Galeto Sulino do saudoso Sr. Luiz Pedro Poltronieri, gaúcho da Campanha.



Figura 28 - A educadora doméstica e normalista D. Antonia Lunradelli Ramalho ensinou muitas mulheres a ajudarem seus maridos a levarem o pão de cada dia para suas famílias. Foto cedida pela família, utilizada com permissão.

A respeito de como abasteciam seus respectivos restaurantes, buffets, rotisseries e confeitarias pâtisseries, os entrevistados, conforme a época em que se estabeleceram comercialmente, costumavam recorrer aos sítios e chácaras próximos a Maringá em que se vendia o excedente produzido de uma agricultura de subsistência, depois as casas de secos e molhados, além de logo em seguida comprarem em sacolões e varejões, que surgiram como uma espécie de avanço comercial na venda desse excedente produzido pela agricultura familiar.

Com o amadurecimento do comércio varejista na cidade, o Shinai, espécie de quitanda de japoneses (não vende apenas frutas, verduras e legumes, mas também produtos industrializados importados do Japão, da Inglaterra e da França) se tornou, há pelos menos 35 anos, emblemático das fontes abastecedoras do ramo da restauração. Esse panorama vem sendo lentamente modificado com o surgimento do Mercado Municipal, tentativa local de reproduzir as estruturas de comércio de alimentos historicamente consagrada em São Paulo.

“Comprávamos frutas, verduras, legumes nos sacolões e varejões abastecidos pelo CEASA (Central Estadual de Abastecimento S/A) tais como o Shinai, ou o extinto Paiol, encomendávamos carnes em açougues do bairro, ou em pequenos produtores rurais nos municípios vizinhos a Maringá”. D. Maria Júlia (Casa Portuguesa com Certeza).

“A gente comprava ingredientes nos empórios de secos e molhados, das máquinas de beneficiar arroz, café e milho, do CEASA, das feiras que chacareiros e sitiantes que produziam frutas, verduras e legumes em pequenas quantidades organizavam nas ruas do centro, porque naquela época não existia tanta exigência da vigilância sanitária e da prefeitura”. D. Antonia (extinto Buffet D. Antonia).

“A gente comprava o que precisasse nas feiras livres organizadas por sitiantes que plantavam frutas, verduras e legumes perto de Maringá, de sacolões, dos empórios de secos e molhados, das máquinas de beneficiar grãos”. D. Clara (D. Clara Tortas).

“Quando a gente abriu o restaurante, tinha muita dificuldade para encontrar trigo para kibe e lentilha. Esses ingredientes eram poucos e muito caros. As folhas de parreira em conserva vinham do Líbano, mas quando o preço e a qualidade eram bons, a gente comprava no Shinai, no Atacadão, depois muitas coisas na feira do produtor”. Sr. Antoum (Casa do Quibe).

“Os ingredientes que a gente usava no restaurante vinham do CEASA, que fica onde hoje é o Shopping Avenida Center, dos sacolões perto do ginásio Chico Neto, depois no box que o Shinai tinha no CEASA. Sr. Marco Antonio Giozet (extinto Restaurante Aldo)”.

“A gente comprava peixe na Piraju, hortifrúti no Shinai, no Atacadão, no CEASA (comprava no atacado para abastecer o restaurante)”. Sr. Júlio Arai (extinto Restaurante Itiban).

“Sabe como é, né? Japonês compra sempre de japonês. Naquele tempo já tinha quitanda (falou em quitanda sempre tem um japonês por detrás, já reparou, riu bem-humorado) que vendia arroz, batata, abobrinha, vagem, verduras de folha, até bacalhau salgado, que naquele tempo era barato”. Sr. Kenji Ueta (extinto Restaurante Shogun).

“Sempre comprei na cerealista Tico-Tico, que era na avenida Herval, depois no Shinai, nos sacolões que há uns 30 anos atrás tinham bastante, carnes nos açougues do Frigorífico Central, peixe na Piraju e galinha viva na feira. Depois que surgiu a feira do produtor em 1984, organizada pelo professor Osvaldo Hidalgo da agronomia da UEM, dava pra escolher melhor”. Sr. Francisco José da Silva (Buffet do Chiquinho).

Quando perguntei aos entrevistados sobre com quem teriam aprendido a cozinhar, se as crianças da casa demonstravam interesse em aprender com os mais velhos, ou ainda como repassavam estas receitas aos demais familiares no âmbito doméstico e aos funcionários na esfera comercial, salvo raras exceções e, geralmente mulheres, a tradição oral de truques e dicas no preparo de pratos prevaleceu e ainda persiste como “tradição”, em detrimento de cadernos de receitas, cartas ou diários, que quando surgem, encontram-se atrelados aos hábitos femininos de escreverem.

As gerações mais antigas ainda demonstravam interesse nesse aprendizado e na preservação destes saberes e sabores, mas a geração mais jovem, em geral nascida entre as décadas de 1980 e 1990, em sua maioria prefere estudar para atuar em outras áreas profissionais, como a medicina e outras profissões da área da saúde, o direito, o negócio imobiliário e assim por diante.

Contemporaneamente, graças aos cursos superiores tecnológicos em Gastronomia presentes na cidade e aos modismos e tendências do cozinhar esporadicamente como atividade de lazer, ou em função do glamour dos chefes internacionais cultos, políglotas e regamente pagos atualmente em grande evidência, principalmente nos canais pagos de televisão, muitos jovens, filhos destes empresários, procuram o curso, ou cursos mais rápidos no SENAC (Serviço Nacional do Comércio), ou SESC (Serviço Social do Comércio), porém, em sua maioria, eles não querem “trabalhar para os pais” e continuarão a “tocar o negócio da família”. De um modo geral, querem investir em cursos de idiomas e se especializarem em “alta gastronomia” para trabalharem em cruzeiros internacionais e conseguirem logo juntar dinheiro para abrirem negócios mais elitizados.

“Naquela época, principalmente as moçoilas, tinham de ser prendadas, saberem cozinhar, lavar, passar, limpar, arrumar, cuidar de uma casa, independente de estudar ou não. Sem isso não se arranjava marido. Os garotos tinham curiosidade apenas na infância, na maioria das vezes instigados pelas competições por atenção com as irmãs”. D. Maria Júlia (Casa Portuguesa com Certeza).

“Desde muito cedo eu aprendi a cozinhar olhando e guardando na memória os passos de cada receita. Só as receitas eu que fazia com menos frequência é que eu anotava em cadernos, mas quando me aposentei, distribuí muito desse material para os funcionários que iriam abrir o próprio negócio com o que aprendeu comigo”. D. Antonia (extinto Buffet D. Antonia).

“Exceto a Elenice, minha filha mais velha, que sempre foi curiosa com as coisas da cozinha e que por isso aprendeu a cozinhar comigo, os demais só gostavam mesmo era de comer”. D. Antonia (extinto Buffet D. Antonia).

“Minha esposa, D. Souhalia aprendeu a cozinhar na escola, no Líbano, porque lá, naquele tempo, as moças que faziam o ensino médio aprendiam com os voluntários americanos a educação doméstica. Elas tinham aulas de corte e costura, de culinária, de gestão da dispensa, etc. Minha esposa usa muita manteiga clarificada na cozinha porque a influência da culinária francesa na comida de lá é grande”. Sr. Antoum (Casa do Quibe).

“Isso era aprendido no dia a dia do trabalho no restaurante. Desde pequenos todos tínhamos de ajudar porque o meu pai era muito exigente conosco. Em casa todos os filhos aprenderam a cozinhar bem com o meu pai”. Sr. Marco Antonio Giozet (extinto Restaurante Aldo).

“A D. Leonilda me ensinou muita coisa porque eu precisava aprender na profissão de garçom. Ela costuma guardar as receitas em um caderninho, inclusive as que a gente usa aqui no Buffet”. Sr. Francisco José da Silva (Buffet do Chiquinho).

“Sempre gostei de organizar minhas receitas em cadernos. Meu filho que é engenheiro químico decidiu organizar um livro com minhas receitas de família mais famosas (não as que eu vendo na D. Clara Tortas porque minha filha Isabella não deixou), mas não gostei muito do resultado porque tem erros nas medidas, nas fotos (ela me mostra uma errata que fez no livro e faz expressão de descontente)”. D. Clara (D. Clara Tortas).

“Minha mãe, a D. Neusa, tem apenas um caderno de receitas onde só tem doces. Até a cinco anos atrás era feito de acordo com a tradição oral, depois que o neto Rodrigo cursou gastronomia é que decidiram fazer fichas técnicas para o restaurante. Nós, crianças, tinha interesse em aprender, eu principalmente, mas a mãe não deixava muito porque queria que os filhos estudassem. Alexandre, o caçula foi quem teve maior liberdade de cozinhar. A cozinha era território dela e ela queria que a filha estudasse para não ser dona de casa”. D. Solange de Fátima Martins Câmara de Souza (Taberna Portuguesa).

Desde solteira sempre tive meus cadernos de receitas porque o gaúcho gosta de comer bem. Algumas receitas eu guardo como segredo e não ensino pra ninguém, como a massa do pastel de vento que faço e os bombons de nozes, sucesso entre filhos, noras, genros e netos. D. Olívia Poltronieri (extinto Galeto Sulino).

Embora o ramo da restauração seja desgastante fisicamente para quem é o “dono do próprio negócio” (em geral se trabalha de terça a domingo e na segunda feira, que seria o dia de folga, têm de negociar com fornecedores e resolverem assuntos bancários), raros foram os proprietários de restaurantes, buffets, rotisseries e confeitarias pâtisseries desmotivados com o interesse dos filhos, a maioria deles já adultos, em aprenderem a cozinhar. O Sr. Eduardo dos Santos (Buffet Grande Mesa) chegou a lamentar tristemente que nenhuma das duas filhas quis aprender a cozinhar, ou trabalhar com ele, para pelo menos aprender como levar adiante o negócio, motivo pelo qual teme ter de encerrá-lo quando não puder mais trabalhar.

“Tive uma vida muito sofrida porque fiquei sem minha mãe muito cedo e a nossa madrasta não era nada gentil conosco, principalmente na hora das refeições. Hoje eu tenho esse negócio que me ajudou a sustentar minha

mulher e as minhas duas filhas, já moças, mas nem a mãe, que só cozinha o trivial, nem elas, se interessaram em aprender a cozinhar, ou em trabalhar aqui comigo para aprender a conduzir o negócio adiante. Infelizmente já estou consciente de que terei de vender o buffet quando não puder mais trabalhar”. Sr. Eduardo dos Santos (Buffet Grande Mesa).

“Meus filhos acham que o ramo de restaurantes aprisiona muito o proprietário ao negócio, por isso estão fazendo faculdade em outras áreas e não demonstram interesse em tocar os meus restaurantes pra frente. Conto mais com a ajuda do meu irmão do que de minha esposa e filhos. Felizmente ainda sou razoavelmente novo e ainda continuarei a por alguns anos, mas quando não puder mais trabalhar, terei de passar as casas adiante como já fiz com o Espetinhos Bar e com o Leduvinos, para aliviar a sobrecarga de trabalho”. Sr. Genir Pavan (Churrascaria Pavan, Pavan Fast Grill, Baco e Rota 66).

“Acredito que devido às dificuldades de encontrar lugar para estacionar, além do aumento do número de concorrentes na região, logo o negócio será inviabilizado, principalmente porque meus filhos não demonstram interesse em levar a casa adiante.” Sr. Carlos Sato (Kanpai, Choperia e Pizzaria).



Figura 29 - Sr. Eduardo, do Buffet Grande Mesa se mostra triste pelo fato das filhas e da esposa não se interessarem pelo negócio que as sustentou durante mais de duas décadas. Fotografia tirada na pesquisa de campo e utilizada com permissão.

Creio ser importante destacar aqui a habilidade extrema, bem como toda a versatilidade de D. Clara Lina Wagner Sandri, proprietária da primeira confeitaria pâtisserie, ou confeitaria “exclusiva”, não atrelada à panificação. Embora goste muito de preparar bolos e tortas, ofício também apreendido por sua filha Isabella, formada em nutrição, D. Clara se mostra uma *chef de cuisine* requintada, completa, apesar de não ter tido acesso ao estudo formal, acadêmico.

Em seu livro, não apenas disponibiliza receitas de bolos, tortas e doces, dentre outras sobremesas (a filha não a permitiu publicar o que ainda comercializam na casa). Preocupada em manter-se no ramo, D. Clara delegou à filha Isabella a função de testar e de desenvolver novidades para o estabelecimento, motivo pelos quais sua confeitaria é a única artesanal que

também oferece bolos, tortas, doces e salgadinhos sem glúten, sem lactose e sem ovos, voltados para crianças e adultos alérgicos a tais substâncias.

Mulher prezada e extremamente ativa em seus 77 anos, D. Clara ainda aprendeu sobre as culinárias polonesas (“polaca”) e ucraniana. Ela ainda prepara, na páscoa, lindas *pessankas* (ovos cuidadosamente esvaziados, cujas cascas recebem pinturas coloridas feitas à mão, o que requer extrema habilidade), bolos no formato de ovos coloridos, roscas pascais, além de dominar muito da culinária tradicional italiana, por ser casada com um descendente direto de italianos, o Sr. Amadeu Sandri.

Com a esposa de um de seus primos (Karina Kosnosheme), ela ainda aprendeu vários pratos da culinária árabe, além do que aprendeu durante os longos anos de convivência com sua irmã na cozinha do Grande Hotel. Exigente, D. Clara ainda exigiu que todos os filhos aprendessem a maior parte de suas receitas e garante que **todos** eles, inclusive os homens, um engenheiro e o outro agrônomo, cozinham muito bem.

“Tirando a esposa sírio-libanesa de um de meus primos (Karina Konosheme) que me ensino alguns pratos árabes, sempre aprendi as receitas com minha irmã, na prática do trabalho no hotel, guardando tudo na cabeça, mas ensinei meus filhos Isabella, Fernando e Ricardo a cozinhare e todos cozinham muito bem, ao contrário da atual geração. Só os meus netos catarinenses (filhos do Ricardo, engenheiro) é quem fizeram questão de aprender a cozinhar, os demais só querem saber de comer”. D. Clara (D. Clara Tortas).



Figura 30 – D. Clara Lina Wagner Sandri, chef de cuisine extremamente versátil embora domine a arte da alta confeitaria. Fotografia cedida pela família e utilizada com permissão.



Figura 31 - D. Clara Lina Wagner Sandri, a neta e o esposo, Sr. Amadeu Sandri. Fotografia cedida pela família e utilizada com permissão.



Figura 32 - A arte pascal de D. Clara, dentre suas inúmeras habilidades. Fotografia cedida pela família e utilizada com permissão.



Figura 33 - D. Clara, Sr. Amadeu, várias netas e amigas das netas ao redor da mesa. Exigência alemã mesclada ao rigor ucraniano e polonês, aerados com a leveza da comensalidade italiana do marido. Fotografia cedida pela família e utilizada com permissão.

Igualmente talentosa, D. Antonia Lunardelli Ramalho (do extinto Buffet D. Antonia) sempre foi uma pâtisserie exemplar no preparo de tortas, bolos, doces e salgadinhos para festas, porém no buffet sempre fez questão de ensinar e de preparar pratos que naquela época eram muito requisitados nos eventos encomendados pelos clientes. Ainda irrequieta, aos 83 anos, D. Antonia, italiana nascida em Treviso, trouxe consigo toda a cultura alimentar das massas (pastas), dos molhos à base de tomate, dos queijos, dos vinhos, mas também das carnes, dos embutidos artesanais (o presunto cru de Parma até hoje é produzido artesanalmente e leva até 3 anos para poder ser comercializado).

Ao interagir intensa e profundamente com a cultura alimentar luso-brasileira do marido, Sr. Antonio Ramalho (já com 91 anos, mas ainda lúcido e extremamente independente), dos filhos nascidos entre Londrina (apenas a filha mais velha, Elenice, que aprendeu a cozinhar com a mãe) e Maringá (Eliane, Élcio, Erivaldo e Elenir) e dos filhos que generosamente adotou (um deles negro), D. Antonia afirma ter aprendido muito não apenas sobre a cozinha e as boas maneiras à mesa, mas antes e acima de tudo sobre a vida.

Extremamente doce, sorridente, bem-humorada e bondosa, D. Antonia se entrosou com muita gente da cidade, tornando-se amiga de ex-alunos, ex-funcionários e até mesmo de clientes. Como normalista (professoras do ensino fundamental, que àquela época, alfabetizavam, ensinavam matemática básica, além de princípios de geografia e de história do Brasil – Estudos Sociais e elementos de química, física e biologia – Ciências) e educadora doméstica vinculada ao SESC (Serviço Social do Comércio), D. Antonia ainda ensinava o catecismo para as crianças da cidade, as regras de etiqueta, o corte e costura, o tricô, o coque,

o bordado, a música, a gestão da geladeira e da dispensa, a lavar e a passar para as moças que queriam se casar.

Desse modo, sua contribuição para com o desenvolvimento econômico, social e cultural de Maringá é inegável. Até hoje, apesar da idade, D. Antonia participa ativamente das pastorais vinculadas à igreja que envolvam comida, tais como arrecadar donativos para preparar sopão para os pobres, ou para preparar a multimistura (espécie de mix de cereais e condimentos), essencial ao enriquecimento nutricional dos pães e dos lanches servidos às crianças pobres nas creches e nas escolas da periferia.



Figura 34 - D. Antonia Lunardelli Ramalho e o marido, Sr. Antonio Ramalho com as fotos das obras de arte dela à cozinha. Foto cedida pela família e utilizada com permissão.



Figura 35 - D. Antonia Lunardelli Ramalho entre os filhos Elenice, que aprendeu a cozinhar com a mãe e o filho jornalista Élcio. Foto tirada por mim durante o trabalho de campo e utilizada com permissão.



Figura 36 - Um dos muitos bolos confeitados com toda a habilidade e o talento de D. Antonia Lunardelli Ramalho em foto cedida pela família e utilizada com permissão.



Figura 37 - Bico de metal preparador de fios de ovos idealizado por D. Antonia Lunardelli Ramalho como ferramenta de trabalho. Foto tirada por mim durante a pesquisa de campo e utilizada com permissão.

Os aspectos saudosistas relacionados à alimentação se mostraram presentes em praticamente todas as entrevistas (17 delas, ou 77,3%), exceto para dois entrevistados descendentes de japoneses e pertencentes às gerações nascidas entre 1960 e 1970, que declararam não sentir saudades de nada, nem da comida, além de um dos entrevistados, descendente de alemães e já sexagenário, que até assume sentir saudades de alguns pratos preparados pela mãe, gaúcha, descendente de alemães, mas que sempre preferiu aprender a preparar e a servir para sua família, pratos típicos da culinária italiana em função das origens do esposo, descendente de italianos.

Para mim, o último dado mencionado reflete o caso de assimilação de outra cultura alimentar em detrimento da própria, embora o predomínio de uma não aniquile a outra, motivo pelo qual o conceito de aculturação não é mais usual na antropologia interpretativa da

cultura. O fato da mãe gaúcha de um dos entrevistados ser descendente de alemães e casada com um descendente de italianos a fez preferir o cardápio que agrada o marido em detrimento do cardápio tradicional germânico, ressignificando os gostos bem como as preferências familiares, mas em nenhum momento o entrevistado disse que sua mãe deixou de preparar, ainda que esporadicamente, chucrute, salsichas, purê de batata e Joelho de Porco, por exemplo.

Em contrapartida, percebi o quanto para os entrevistados que não mostraram vínculo afetivo com a comida, manter-se no ramo é quase que um sacrifício cotidiano, e isto se reflete no maltrato aos seus funcionários, na arrogância com que tratam clientes, ou clientes potenciais, ou no menosprezo mal disfarçado pelos demais membros da família. Tais atitudes tacanhas, mesquinhas e repletas de pobreza de espírito talvez possam fornecer a chave para o fato destes empreendimentos se mostrarem decadentes após a morte dos pais destes entrevistados.

A comida não é bem apresentada nos buffets e a reposição é lenta (muito do que fica nos aparadores resseca e/ou esfria, o paladar é sofrível), isto para não entrar em detalhes sobre delicadas questões relacionadas à higiene e segurança alimentar, dignas de denúncia aos órgãos competentes. Uma destas pessoas foi monossilábica em praticamente todas as perguntas que fiz durante a entrevista. Recebeu-me contando dinheiro no escritório da empresa. Quando olhou para mim, o tempo todo o fez com ares de deboche, desdém e sarcasmo (por que será que um acadêmico que não é da área da Economia, sequer da Administração de Empresas, iria querer pesquisar sobre alimentação comercial?) e até mesmo chegou a me dizer que eu poderia escrever o que quisesse sobre seus estabelecimentos.

A outra pessoa negou-se em receber-me pessoalmente, só aceitou falar comigo no máximo vinte minutos ao telefone e deixou claro que não autorizaria fotos sua, de seus familiares, sequer do estabelecimento.



Figura 38 - Sr. Júlio Arai, filho do grande chefe de culinária japonesa Sr. Shozo Arai, que veio de Osaka tentar “fazer a vida” no Brasil e se fixou no Paraná. Foi proprietário do segundo restaurante de culinária japonesa em Maringá ao final da década de 1980, mais o empreendimento não sobreviveu além de três anos.



Figura 39 - Sr. Makoto Sato, recém-falecido, empreendedor dos restaurantes Napoli e Calçadão, hoje levados adiante pelos filhos Márcio e Eliane.



Figura 40 - Sr. Márcio Sato em seu escritório no Restaurante Calçadão. O Napoli é o mais antigo deles.



Figura 41 - Sr. Edilson Moreira, o pai, Sr. Moreira e a mãe, do Buffet Marrom Glacê, operante em Maringá desde 1984. Imagem cedida pela família e utilizada com permissão.



Figura 42 - Caminhão do Buffet Marron Glacê, de propriedade da família Moreira. Imagem cedida pela família e utilizada com permissão.

Quando perguntei se as inovações tecnológicas têm mudado em algo a rotina no preparo de pratos, seja em casa, seja nos restaurantes, buffets, rotisseries e confeitarias pâtisseries, 18 dos 22 entrevistados (81,8%) concordaram que, em partes, sim, mas não naquilo que demanda habilidade manual e longos anos de treino. Esse dado ficou mais evidente na fala de um dos entrevistados:

A culinária árabe é bastante tradicional. Não adianta ter tecnologia e não saber escolher bem os ingredientes, limpar detalhadamente uma peça de carne de boa qualidade para preparar o quibe, a Kafka, o recheio dos charutos e das abobrinhas recheadas, por exemplo. Ainda hoje procuramos manter o padrão do tempo do meu pai naquilo que é tradicional e não dá pra mexer como os charutos de folhas de parreira ou de repolho, pequeninos, bem montados. Como sou um empreendedor visionário, vivo tentando associar a tradição com as inovações criando pratos e coquetéis. Sr. Eid Khamel El Goz Filho (Restaurante Monte Líbano).



Figura 43 - Buffet de Comida Árabe do Restaurante Monte Líbano em Maringá, em operação desde 1962.



Figura 44 - Buffet de comida árabe na Casa do Quibe. Imagem cedida pela família e utilizada com permissão.

Para finalizar essa longa e exaustiva análise, quando perguntei aos entrevistados que demonstraram ter vínculos emocionais mais fortes com a comida, a maioria (16 de um total de 22, ou 72,7%) não só lembrou de pratos emblemáticos para ela tanto na esfera doméstica quanto no âmbito comercial, como destacou grande preocupação estética com a apresentação dos mesmos.

Nesse sentido, para a maioria dos entrevistados, o espaço intimista da cozinha se mostrou mais acolhedor para estas pessoas quando das refeições em família, ao passo que o espaço mais formal da sala de jantar ficou restrito às ocasiões especiais, quando se recebia a visita de parentes, amigos, personalidades públicas, autoridade eclesiásticas ou jurídicas. Essa situação só se mostrou “invertida” um dos entrevistados, de origem ibérica, preocupado em manter maior formalidade à maneira europeia de ser, mesmo nos dias corriqueiros.

Torna-se digno de nota que outro entrevistado, também de origem ibérica, declarou a preocupação estética com os pratos feitos em casa nunca foram prioridade, mas sim a fartura. Com o passar do tempo, o neto cursou gastronomia e atualmente até tenta melhorar a apresentação do que servem no restaurante.

“Apenas o café da manhã e o lanche da tarde eram tomado na copa da casa, as demais refeições eram feitas na sala de jantar. A cozinha era apenas o lugar de preparo dos pratos. Apreciávamos muito a dobradinha e a chispalhada do Além Tejo (espécie de feijoada feita com feijão mulatinho ou carioquinha, partes salgadas de porco e os enchidos, embutidos artesanais), porém o prato mais popular na família era a sopa de peixe de água do mar com batatas e azeitonas pretas, pimentão, cravo, louro, gema e claras jogadas por cima sem misturar. Sempre me preocupei em decorar os pratos com legumes torneados com faquinhas de legumes, de cores diferentes, pratos e travessas de porcelana decorados à mão, copos de cristal, guardanapos de linho”. D. Maria Júlia (Casa Portuguesa com Certeza).

“Não dá pra lembrar só de prato significativo para nós, mas os principais eram o frango na cerveja, a lasanha, a macarronada, batatas fritas, purê de batatas, farofa de batata palha (bacon e farinha de mandioca torrada), brigadeiro de colher e pudim de leite condensado. As pessoas começam a comer pelos olhos, né? Eu usava ovos cozidos cortados bem finos, enrolava o presunto e o queijo de forma diferente, misturava azeitonas verdes com as pretas, fazia diferentes cortes em tomate, alface, almeirão, pimentões coloridos, por aí”. D. Antonia (extinto Buffet D. Antonia).

“Minha família tem vários pratos da preferência de todos, seja no dia a dia, seja nos almoços de domingo, ou por ocasiões comemorativas, mas posso citar o frango marinado na laranja empanado com farinha de rosca e queijo ralado, assado no forno, stroganoff, pierogui, churrasquinho coreano (Gengis Kham). Para decorar os pratos sempre utilizei Flores comestíveis (como a de aboboreira), cortes especiais em frutas e verduras, ovos cozidos coloridos, cenoura ralada, torta fria de pão de forma sem casca, casca de tomate cortada em flor e galhinho de salsinha em cima, cebolinha picada bem fininha. Ainda faço questão de cozinhar como antigamente principalmente a polenta italiana que meu marido gosta e os pratos típicos dos poloneses, embora eu seja descendente de alemães”. D. Clara (D. Clara Tortas).

São muitos os pratos que representam nossa família: o arroz com grão de bico e carneiro assado fatiado bem fininho (lembra o churrasco grego), o arroz com lentilhas (ajendra), leuher (folhado de nozes), relíce (doce de semolina com leite de coco). A gente acha que o enfeite tem de ser feito da própria comida, por isso faz cortes diferentes em frutas, verduras e legumes para enfeitar os pratos. Embora a gente ache que todos os pratos são muito importantes, a kafta feita aqui é muito elogiada, até fora do país, além do kibe cru feita com uma carne de boi conhecida como peixinho. Além disso, sob a influência das avós, a casa desenvolveu a couve flor gratinada com tahine (pasta de gergelim) e tem o crepe sem recheio, de massa semifolhada, só com calda ou passado no açúcar de confeitiro. Sr. Antoum (Casa do Quibe).

“Dois dos pratos preferidos de minha família eram o dourado assado recheado que meu pai fazia, ou peixe ensopado com pirão (moqueca à paulista, sem dendê). Japonês é muito detalhista e gosta de procurar a harmonia nas cores, nas formas, na quantidade de comida que vai no prato, né? Então sempre decoramos os pratos com algas, frutos do mar, lâminas de peixe cru, corte diferentes em legumes e verduras”. Sr. Júlio Arai (extinto Restaurante Itiban).

“Aqui em casa tem pelo menos dois pratos preferidos da turma: a lasanha aos quatro queijos e o churrasco com mandioca cozida, mas a maionese de minha mãe, D. Maria Aparecida, que tinha um toque especial dela que ninguém consegue reproduzir. Aqui na Rivolli a gente diferencia as massas pra assar enfeitando elas com molhos e cortes simples nas massas (me permite fotografar várias que estão na geladeira do balcão), mas não tanto por causa da estética, mas para facilitar a identificação na hora de vender”. Sr. Sérgio Marangoni (Rivolli Massas).

Lá em casa os pratos preferidos da família sempre foram o missoshiro da D. Yoshiko, osone (sopa de moti, original de Kioto, com 110 anos de tradição), tepanhaki (pequenas lâminas de carne ou peixe grelhados com verdura, temperados com shoyo), udon (macarrão sem caldo), sumashiyu (sopa de frutos do mar tipicamente japonesa). O senhor conhece bonsais e ikebanas que a gente vê nos jardins japoneses? (Sai para apanhar revistas e folhetos onde me mostra vários arranjos com flores, folhas e frutos esplendorosos, além de bonsais centenários). Então, para nós, os japoneses, a estética visual é algo muito importante, tanto nas roupas pessoais, de cama e mesa, na arquitetura, nas paisagens, porque se tudo estiver em harmonia de cores, formas, texturas e tamanhos, quer dizer que no interior estamos em equilíbrio. Com a comida não é diferente, por isso a gente gosta de pratos bem coloridos, decorados no prato como se fosse uma pintura numa tela, uma obra de arte, mas na maioria das vezes a beleza está na simplicidade reorganizada. Para decorar pratos bastam algas, cortes diferentes nas verduras e nos legumes, nas frutas, nos peixes e frutos do mar. Sr. Kenji Ueta (extinto Restaurante Shogun).

“Sinto imensa saudade do macarrão caseiro com o frangão caipira ao molho que minha mãe fazia. Minha mãe sempre fez esse prato, além das tortas doces alemãs, dos biscoitos de polvilho, da cuca recheada com geleia de framboesa e porco no tacho”. Sr. Mário Friedrich (Restaurante e Pizzaria La Gôndola).

“Se eu tivesse que me referir a um prato que representa a nossa família, este seria a esfiha aberta com uma massa diferenciada, parecida com a do pão

ázimo dos judeus. Os pratos árabes são esteticamente despojados. Os enfeites são cebolas despetaladas, raminhos de hortelã ou galhinhos de salsinha ou cebolinha. Nosso quibe cru é mundialmente famoso. Até no Líbano falam dele.” Sr. Eid Khamel El Gooz Filho (Restaurante Monte Líbano).

“Sinto saudade das tortas, cucas e bolachas que minha mãe fazia. Essas receitas são tradicionais alemãs, mas cada um dá seu toque pessoal como recheiar a cuca inteira com geleia de framboesa, colocar gengibre de leve nos biscoitos e bolos”. Sr. Renato Friedrich (Restaurante, Pizzaria e Choperia Casarão da XV).

“Bacalhau à D. Olívia e Polenta com Frango a Rosmarino. Minha especialidade sempre foi molhos diferentes, efeitos gratinados com queijos por cima das massas, além de cortes diferentes nas verduras, frutas e legumes”. D. Olívia (extinto Galetto Sulino).

Acho que posso eleger como prato que representa a minha família a macarronada com frango, polenta com radicchio. Sopa de agnolin é tradição além do tortelette de abóbora. A família desenvolveu um creme de natal parecido com o brullè e massinha semifolhada (chapéu de Napoleão). Sra. Odete Pupim de Souza (Buffet do Nono).

Finalmente, amparando-me nas categorias de análise e tentando “amarrar” o corpus teórico aos dados de campo, posso afirmar que, acerca dos padrões alimentares que envolvem o construto social do gosto ou das preferências por determinados ingredientes e pratos, a maioria dos entrevistados retém em suas memórias diversos referenciais de aromas, formas, cores, textura e sabor dos pratos preparados por seus ancestrais, mulheres em sua maioria (mães, sogras, avós, filhas, irmãs, cunhadas, tias, primas, netas), todavia eles não tiveram como garantir qual era este “sabor referencial” dos pratos a que se referiram, porque muitos deles ninguém mais consegue reproduzir exatamente da mesma forma, ainda que tentem.

Além disso, a experiência sensível da degustação de comidas de outras culturas alimentares termina submergindo o que me arrisco aqui chamar de memória gustativa sinestésica “exata”, diluindo-a, ou fragmentando-a entre o passado remoto e o presente na modernidade tardia. Restam-lhes, na atualidade, referenciais um tanto quanto vagos, confusos, difusos (o que parece se acirrar quando do comprometimento da memória enquanto processo cognitivo).

Nesse sentido, o paladar da “memória ancestral” é resgatado em situações muito específicas, mais enquanto discurso do que enquanto prática, para acionar um sentimento de pertença, um vínculo com as raízes, o passado, ainda que tal ligação se constitua mais num simulacro de histórias de vida, pois histórias e estórias se fundem e se confundem dando novos sentidos ou significados, não só ao cardápio como principalmente aos momentos à mesa.

No que concerne à comensalidade enquanto processo social e comunicativo produtor de sentidos a partir do conceito de “vozes da comida”, segundo o que foi discutido no *corpus* dessa dissertação amparado em Amon e Menasche (2008), em Campos (1988) e em Antunes dos Santos (2011), as relações entre significados e significantes evidenciadas no campo mostraram-se bastante fluidas, à medida que mesclaram muito da realidade doméstica à realidade comercial do negócio no ramo de alimentos e bebidas, também considerado na atualidade como o ramo dos meios de hospedagem.

Se, por um lado, a criatividade e a inventividade das mulheres surgem como essenciais, tanto nas cozinhas domésticas quanto nas cozinhas comerciais, por outro a maioria delas cede suas falas aos maridos, por vezes filhos, netos, até mesmo genros (como foi o caso do gentilíssimo e atencioso Sr. Euclides, genro de D. Maria Júlia, cozinheira chef especializada em doçaria conventual portuguesa e proprietária da Casa Portuguesa com Certeza).

Tal atitude de “ceder voz ao outro” conota a tradicional submissão dessa geração de mulheres aos seus respectivos maridos, independente da religiosidade sob a qual o casal se uniu, além do fato de que, como são elas quem “carregam” consigo os segredos, os truques e as dicas, “o pulo do gato” no tangente às práticas culinárias, podem trair-se falando demais e terminarem “entregando o outro”. Nesse caso em particular, ela oculta, ele “desvela” aquilo que é conveniente à imagem social tanto do casal quanto do “negócio da família” que os sustenta.

Além disso, nesse colóquio com o pesquisador (que representa a alteridade, o outro), conflitos existenciais, ou velhas rixas e mágoas de família podem “vir no pacote” de recordações, deixando transparecer que o convívio entre os membros de um mesmo grupo é cotidianamente conflituoso, posto que as pessoas tem personalidade e caráter diferentes umas das outras, o que novamente coloca a identidade sócio cultural em evidência enquanto processo relacional que engloba tanto a autoimagem quanto a imagem atribuída na/pela/da alteridade.



Figura 45 - D. Olívia, a filha engenheira civil e *chef de cuisine* talentosíssima Mariza e as netas em seu aniversário de 80 anos. D. Olívia nos deixou exatos 3 meses depois da entrevista que me concedeu. Foto cedida pela família e usada com permissão.



Figura 46 - A grande *chef de cuisine* gaúcha D. Olívia e duas das filhas, Heloisa e Mariza Poltronieri. A família foi proprietária da churrascaria Galeto Sulino em Maringá entre 1961 e 1994. Foto cedida pela família e utilizada com permissão.



Figura 74 - O gaúcho da campanha Luiz Pedro Poltronieri, sua esposa D. Olívia, o sogro e quatro dos cinco filhos à época em que abriram a Churrascaria Galetto Sulino em Maringá.



Figura 48 - O Galetto Sulino foi o ponto de encontro de inúmeros almoços de domingo em família, além de reuniões de empresários, políticos, médicos e advogados durante décadas em Maringá. Foto cedida pela família e utilizada com permissão.



Figura 49 - A engenheira civil Mariza Poltronieri, chef de cozinha extremamente talentosa e competente da atual geração.

Em sua maioria, a divisão de trabalho entre homens e mulheres na cozinha doméstica se mostrou desigual. Em casa, no geral, os homens dedicam-se ao preparo das carnes, quando estas são o prato principal e não simplesmente “mistura”, introduzindo-as ativamente e virilmente em espetos de madeira, ou de aço, para o churrasco, cujo “segredo” reside no controle do binômio tempo e temperatura. Quando muito as grelham, ou preparam batidinhas, coquetéis e usam nacos das primeiras carnes assadas, ou embutidos, como “tira-gosto”.

Nem sempre de maneira velada, consideram essa tarefa “pesada”, árida, difícil demais para as mulheres, a quem cabe o preparo “mais fácil”, portanto “ameno e até divertido” dos acompanhamentos, geralmente à base de arroz, saladas, mandioca cozida, molho vinagrete, maionese. Confesso que fiquei surpreso em ainda encontrar na maior parte das falas masculinas este ranço machista, com nuances chauvinistas e preconceituosas nas falas de muitos entrevistados, ainda que diversos deles tenham reconhecido o talento bem como a importância das mulheres da família.

As crianças até podem querer aprender a executar certas receitas, porém quase sempre são tolhidas disso, ou porque as mães, os pais, os avós, os mais velhos, não “tem paciência” para ensinarem (têm de dar preferência e urgência ao mundo real, não ao lúdico e ao lírico do

universo infantil), ou porque muitos renegam a condição social de servir, almejando que seus filhos (principalmente os meninos) tenham profissões “mais dignas”, melhor remuneradas, ou ainda “mais limpas”, portanto dignas de status.

Apenas em algumas situações as meninas e, muito esporadicamente, algum dos meninos, burlam tal “acordo tácito”, e disso resultam cozinheiros e homens de negócios bastante versáteis, ou ainda extremamente críticos, criativos e inventivos no ramo da restauração, não obstante diversas pitadas de exagero quase megalomaniaco, como é o caso do “turquinho” (Sr. Eid Khamel El Gooz Filho) de Alexandre (irmão de D. Solange de Fátima, ilha do saudoso Sr. Manoel da Taberna Portuguesa) e de Genir Pavan (Churrascaria Pavan, Pavan Fast Grill, além de outros) para ater-me a três exemplos.



Figura 50 - Sr. Genir Pavan, o filho e o irmão no Baco Restaurante. Foto cedida pela família e utilizada com permissão.

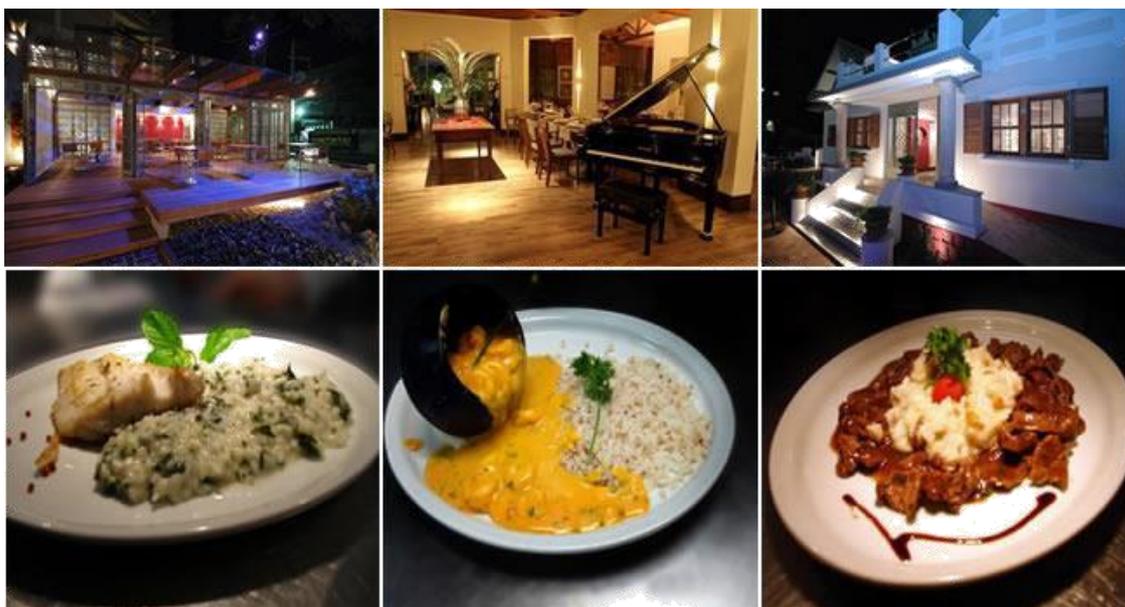


Figura 51 - Pratos servidos no Restaurante Baco do Sr. Genir Pavan, gaúcho radicado em SC, mas empreendedor em Maringá há mais de vinte anos. Foto cedida pelo proprietário e utilizada com permissão.



Figura 52 - Antiga Adega Vivenda Maria Antonieta, atual Restaurante Baco, do Sr. Genir Pavan.

No que concerne à alimentação e suas sociabilidade, portanto à comensalidade, que nesse trabalho é empregada como sinônimo de gastronomia, os momentos à mesa mostraram-se bastante distintos entre as famílias pesquisadas, consoante o estoque simbólico da cultura que trazem a reboque, que, como já foi pontuado anteriormente, se funde e se confunde a outras culturas locais, “nacionais”, ou ainda “globais” à medida que surgiu um “autêntico” sírio libanês (filho de pai libanês, mas de mãe brasileira).

Como exemplo desse fenômeno, observa-se o Sr. Eid Khamel El Goz Filho, dono de “tradicional” restaurante de culinária árabe, que prefere a “comida brasileira” de sua esposa (cuja raiz é ibérica) fora do ambiente de trabalho, ou ainda uma feijoada aos sábados, no próprio salão de refeições em que são servidos pratos emblemáticos da cultura alimentar árabe (confundida com frequentemente com a turca), como o quibe cru, o *homus*, ou patê de grão de

bico, o *babaganush*, ou a pasta de berinjela a *Kafka* no espeto, que no Rio Grande do Sul é chamada de “guisado no pau”, e assim sucessivamente.

Tal evidência ainda é reforçada nas declarações de D. Clara Lina Wagner Sandri, que embora tenha sobrenomes alemão (dos pais) e italiano (do marido), domina tanto a culinária árabe quanto as complexas culinárias polacas e ucranianas. Também foi o caso da mãe dos irmãos Friedrich, gaúcha, descendente de alemães, que até prepara pratos emblemáticos daquela cultura (*kükschen*, ou pães doces com farofa doce por cima; biscoitinhos de aveia e mel com gengibre, *einsbein*, ou Joelho de porco com chucrute – repolho temperado com sal e zimbro fermentado por tempo considerável, salsichões artesanais e assim por diante), porém esmerou-se no aprendizado de pratos emblemáticos da culinária italiana (pasta caseira e molho de tomate artesanal, frango ao molho, polenta, etc.) por amor e respeito à cultura alimentar do marido.



Figura 53 - Sr. Marco Antonio Giozet e o filho Gustavo (advogado), filho e neto do saudoso Sr. Aldo, do Restaurante Aldo, exímio chef de culinária italiana, que ensinou a esposa baiana a cozinhar. Foto tirada por mim durante a pesquisa de campo e utilizada com permissão.

Os dados a que me refiro permitiram inferir que os momentos à mesa, enquanto ação social e comunicativa, são dialógicos, dialéticos, conflituosos, repletos de sentidos em constante processo de negociação. Nestes momentos, são postos em jogos estruturas de poder, de dominação, portanto de violência simbólica, na acepção bourdieuana, que se persistem desde o período colonial de Maringá até sua inserção nos padrões alimentares globais típicos da modernidade tardia. Isso acontece entre os membros da família no âmbito da comensalidade doméstica, mas também entre homens de negócio, da política e até mesmo entre as demais famílias que são freguesas *habituées* da casa.

Ainda em concordância com Bourdieu (2007), os dados de campo deixaram transparecer estratégias de distinção social quando as pessoas escolhem o cardápio, o lugar, a hora e a companhia para suas refeições, principalmente no âmbito do consumo das mesmas na

restauração, consoante seus hábitos aprisionados aos seus respectivos *ethos*, portanto intimamente vinculados à identidade sociocultural.

Com efeito, Bourdieu (2007) considera que, embora o homem se insira na condição de onívoro (que come de tudo, quando não tudo), os gostos e as preferências alimentares sofrem influências da religião, da classe social e suas castas e do gênero, que já se mostram inclusive diferentes dentro de uma mesma família.

Em concordância com Bourdieu (2007) Seymour (*apud* Sloan, 2005) indica que o hábito é adquirido inconscientemente pelas pessoas dentro do cotidiano em que elas vivem, porque são absorvidos como “naturais” dentro da posição social a qual cada pessoa pertence. Isto quer dizer que não se tratam de escolhas individuais, nem forçadas.

Por vezes, as pessoas calculam racionalmente aquilo que lhes é vantajoso em certas situações e quais atitudes devem tomar para se habituarem àquela circunstância, portanto a ideia de hábito se encontra vinculada tanto a fatores objetivos (como poder aquisitivo, atitudes e práticas cotidianas) quanto a fatores subjetivos (percepção, sentidos, sentimentos, pré-disposições), que levam as pessoas a agirem de maneira distinta consoante a situação.

Para Seymour (*apud* Sloan, 2005), se os hábitos estão vinculados às posições sociais, escolhas e gostos não são frutos da personalidade das pessoas, mas estão relacionados à classe social a qual elas pertencem, considerando-se o princípio weberiano de que as classes sociais são heterogêneas (subdivididas em castas), no dizer da própria autora: “Classes sociais distintas podem ser identificadas pela maneira como expressam seus gostos na música, na arte, na vestimenta, na decoração da casa e, obviamente, na comida”. (SEYMOUR, 2005, p. 2).

Assim sendo, a autora concorda com o posicionamento de Bourdieu (2007), cuja noção de posição de classe é tomada empresta de Max Weber. Nesse sentido, o sentimento de pertença atribuído aos membros de uma classe social não depende apenas da posse de dinheiro ou de bens materiais, mas também da aquisição de capital simbólico, ou cultural, apenas adquirido mediante a experiência sensível em degustar diversos pratos em ocasiões distintas, no caso da comida.

Em concordância com tal princípio weberiano, Bourdieu (2007) considera que nem sempre a burguesia capitalista possui capital cultural legítimo, oriundo do hábito pura e simples, mas ela pode investir no aprendizado individual, ou estudando. Apesar disso, essa classe procura aprender mais e crescer com as pessoas de origem humilde, motivo pelo qual quem serve não deveria se sentir menos digno de quem é servido.

Sempre digo aos meus alunos dos cursos superiores tecnológicos em Gastronomia - para os quais venho lecionando, nos últimos três anos e meio, teorias e práticas culinárias que

ênfatizam a comida como cultura - que quem não serve para servir, também não serve para ser servido, já que, no trato social do exercício gastronômico, trabalha-se muito para assegurar a diversão do outro, e isso nem sempre é reconhecido em sociedades colonizadas ainda impregnadas de patriarcalismo e de patrimonialismo.

Ainda acatando como extremamente válido o raciocínio de Weber no qual se baseiam as argumentações de Bourdieu (2007) e Seymour (*apud* Sloan, 2005), cultura é frequentemente fundida e confundida à erudição, porque, para as pessoas que possuem dinheiro para investir no aprendizado de línguas, entender de regras de etiquetas, ir à ópera, ao teatro, ao balé e a concertos parece ser “natural” ou normal, mas na verdade tais capitais simbólicos (ou culturais) anunciam previamente a classe social a qual essa pessoa pertence.

Apesar disso, Seymour (*apud* Sloan, 2005) esclarece que o conceito de capital simbólico e cultural para determinado grupo pode não ser o mesmo para outro, ainda que ambos pertençam a uma pretensa elite. Tomo como exemplo desse raciocínio que, pelo menos no Brasil, nem todo mundo tem dinheiro para apreciar *caviar*, *foie gras* e *escargots*, mas como em geral as classes dominantes ditam modismos e tendências, além de determinar o que é bom e o que é mau, a classe média tenta imitá-la, pelo menos até o ponto em que o dinheiro de que dispõe permite.

Isto quer dizer que almejam alcançar um lugar de distinção, uma posição social que lhes diferencie dos trabalhadores braçais, dos operários, que preferem o pragmatismo, a conveniência de escolher o que é realmente essencial para continuarem trabalhando, produzindo e (se) reproduzindo, além de consumir.

Em concordância com Bourdieu (2007), Seymour (*apud* Sloan, 2005) acrescenta que quando o grupo dos mais humildes adquirem objetos, habilidades e conhecimentos típicos do grupo social hierarquicamente superior a eles, a classe dominante se sente ameaçada em seu prestígio ou status e muda seus padrões de consumo. De fato, na modernidade tardia a condição de cidadania reside na capacidade que indivíduos e classes sociais tem de consumirem, na acepção de Canclini (2010), como o ratifica Seymour (*apud* Sloan):

À medida que grupos sociais de posição mais baixa na hierarquia lutam para obter mais capital cultural e econômico e começam a adotar os gostos dos grupos acima deles, estes precisam encontrar novas práticas e novos gostos para preservar sua distinção e superioridade (SEYMOUR, *apud* SLOAN, 2005, p. 9).

Seymour (*apud* Sloan, 2005) concorda com Bourdieu (2007) que existem gostos gastronômicos determinados pelo luxo (pessoas “bem-nascidas”, com dinheiro, conhecimento e experiência de consumo de bons pratos e vinhos, com hábitos relacionados ao comer para saciar desejos) que se contrapõem aos gostos influenciados pela necessidade (hábitos

relacionados ao comer para matar a fome). Isso explica, pelo menos em partes, a preferência de operários por alimentos mais gordurosos, salgados, condimentados fortemente e pesados (o que representa a dura rotina de trabalho, sem grandes prazeres) e a preferência dos burgueses por pratos leves, de baixo teor calórico e rápido preparo (que lembra o ambiente organizado e limpo dos executivos).

Por meio das formas impostas ao apetite, o gosto alimentar e os traços comportamentais associados a ele tornam-se elementos da arte de viver e a expressão do refinamento, em oposição a uma rejeição à natureza animal, à vulgaridade material das necessidades básicas e às classes que satisfazem essas necessidades livremente (SEYMOUR, *apud* SLOAN, 2005, p. 15).

Tal raciocínio me leva à compreensão de que a trajetória das classes sociais é dinâmica e os hábitos de consumo de uma podem (e normalmente costumam) influenciar a outra e vice-versa. Em geral, as classes burguesas que aspiram se tornarem elites, artificializam o comportamento, adotando temporariamente os gostos e as práticas alimentares da *high society*, mas, quando sozinhas, retomam os padrões de origem, como sugere Seymour (*apud* Sloan, 2005):

Assim, podemos observar uma volta aos alimentos mais pesados e gordurosos do *habitus* da infância, quando estão sozinhos entre os indivíduos que, em público, adotaram os hábitos mais comedidos do segmento das classes dominantes (SEYMOUR, 2005, p. 17).

Seymour (*apud* Sloan, 2005) esclarece que, embora vários outros pensadores critiquem as concepções de Bourdieu (2007) afirmando que, na sociedade pós-industrial do século XX (também chamada de pós-moderna, mas que nessa dissertação preferi chamar de tardiamente moderna), a indústria de alimentos e de bebidas, associada aos meios de comunicação de massas e ao marketing, padronizam produtos e serviços, nivelando o gosto gastronômico “por baixo”, como se o gosto gastronômico fosse ditado apenas e tão somente pela indústria do *prêt-a-manger* e não tivesse nada a ver com classes sociais.

Apesar disto, segundo a autora, operários, burgueses emergentes e elites capitalistas mantem, cada qual, com seus respectivos capitais simbólicos e culturais, os valores éticos e morais, ainda que amparados em crenças e em mitos, ou folclore (daí a ideia de *ethos*) importantes nas suas decisões de compra (do que depende poder aquisitivo, logo, capital econômico).

Com efeito, Seymour (*apud* Sloan, 2005) acrescenta que as classes economicamente mais favorecidas podem preferir ingredientes exóticos e caros. Além disso, produtos padronizados com diferenciações irrelevantes para as “particulares de gostos” individuais

ainda permitem distinção dentro e fora das classes sociais. É importante lembrar que, para as classes mais elevadas, quando determinado produto perde a sua “exclusividade”, elas se afastam dele e procuram outros que os faça diferentes do “resto”.

Tanto o raciocínio de Bourdieu (2007) quanto o de Seymour (*apud* Sloan, 2005) levam-me a crer que as culturas nas quais a culinária se torna uma espécie de patrimônio imaterial que representa aquela sociedade em específico (a francesa e a italiana desde sempre, a catalã e a brasileira, mais recentemente), as tradições, bem como as convenções gastronômicas, são mantidas.

Essa discussão me leva ainda a questionar, com Sloan (2005): se no atual contexto da modernidade tardia, as pessoas são livres para formar uma identidade própria e evidenciam isto ao consumir, ou elas são produto do meio social?

Recordo-me de minhas leituras dos tempos em que era bacharelado em Ciências Econômicas na UEM que, segundo Bell (1983), Galbraith (1982) e Schumpeter (1984), a modernidade foi o período em que o sistema de fábricas se transformou em grandes indústrias produtoras de bens de consumo duráveis (automóveis e imóveis, por exemplo) e de bens não duráveis (alimentos e bebidas, por exemplo) em quantidades muito grandes, com o apoio dos governos federais, que “bancaram” a infraestrutura para isto (hidrelétricas, extração de minérios, fabricação de aço, cimento, asfalto, etc.) as custas de fortes e recorrentes endividamentos externos, como no caso do Brasil.

Nesse contexto, as classes sociais tinham papéis mais definidos (peões do “chão de fábrica”, técnicos de nível médio e de nível superior como gestores intermediários, portanto burgueses em ascensão e o alto escalão executivo ocupado por cargos políticos, de confiança ou comissionados) e os conflitos sociais mais visíveis também.

Já na modernidade tardia dos países “em vias de desenvolvimento”, ou “emergentes”, conforme o assinalei no início do corpus nessa dissertação, a sociedade prestadora de serviços mais “fluidos” (em Internet, por exemplo) dificulta contornos sociais mais precisos para as classes existentes, o que exige que cada indivíduo desenvolva sua própria biografia, sem que seja influenciado pelo contexto de classe tradicional, até então amparada na apenas na política.

Isto quer dizer que só a realização pessoal de ambições legítima uma posição social, por isso os únicos conflitos “visíveis” seriam aqueles típicos de grupos muito específicos, aos quais são atribuídas características como raça, cor da pele, gênero, etnia, idade, homossexualidade, incapacidade física, etc.

Se, por um lado, na sociedade da modernidade tardia os indivíduos sofrem com o isolamento e a insegurança porque lidam com o cotidiano real sem os limites e as condições

racionais, por outro, nessa mesma conjuntura social, os significados que a vida adquire são preservados pela hegemonia de uma classe social (talvez a proprietária dos meios de comunicação de massa?), e é essa mesma classe quem ressignifica (ou modifica o sentido, a todo o instante) o que se pode consumir em busca de status.

Como essa sociedade hedonista, ou epicurista – de querer ter prazer a todo custo –, a realidade se funde e se confunde com o mundo “virtual” ou “hiper-real”, que projeta imagens moldadas pela mídia, atrelando-as às mercadorias e serviços, portanto influenciando nossos valores estéticos e nossos padrões de consumo, mascarando os vínculos com a história, além de diluir a “tradição” e as “raízes”.

Todavia, se a superinformação submerge o informe como o afirma Morin (1988), tal simulacro baudrillardiano até pode falsificar certos aspectos da identidade sociocultural, gerando sentimentos de pertença imaginários, ao mesmo tempo em que exclui, mas não consegue extinguir tal dinâmica do processo identitário e o que resulta dela permanentemente. Polifônica, polissêmica, dialógica e dialética, tal qual o concebe Bakhtin (2006), a identidade assume aspectos camaleônicos e, nesse construto social da modernidade tardia, transforma-se num caleidoscópio social que abarca a comensalidade, como procurei demonstrar ao longo desse texto.

Sloan (2005) afirma que é importante perceber que o estilo de vida, do qual fazem parte as preferências e os gostos de consumo, representa o primeiro meio de comunicar aos outros como nós percebemos a nós mesmos. Isso permite deduzir que estilos de vida semelhantes são comuns no mesmo segmento de classe, e não a vontade de adquirir estilo de vida que nos “rebaixe” socialmente. Logo, por mais que a formação do nosso estilo de vida seja amplamente influenciada pelas liberdades individuais na modernidade tardia, é na eterna busca pelos padrões de consumo que se ressignificam como tradicionais que criamos nossa identidade cultural.

Ademais, mesmo no contexto individualista da modernidade tardia, existem sociabilidades informais que não podem e nem devem ser menosprezadas na influência sobre o consumo, porque é natural do ser humano, social por excelência, procurar elementos que o liguem a outros que partilhem do mesmo estilo (o autor usa o termo *comunificação* para esse fenômeno).

[...] o surgimento da sociedade pós-moderna resultou na liberdade para os indivíduos construir suas próprias auto-identidades pelo consumo, (...) o declínio das estruturas sociais tradicionais nos obriga a adotar formas alternativas de interação social e segurança, principalmente pela adoção de estilos de vida (SLOAN, 2005, p. 47).

Se nas “tribos” da modernidade tardia as pessoas procuram outras que partilham do mesmo estilo (gosto ou preferência tem forte vínculo com isto), cada grupo desenvolve um sistema de códigos usados para manter a exclusividade e estabelecer critérios de associação e/ou distinção. Cada grupo (não indivíduo) procura o espaço adequado para exibir seus estilos de vida (neles as considerações visuais são muito importantes), e isso inclui os restaurantes, bem como os “chefs badalados” pela mídia, com status de celebridade e que, através dela, provocam uma sensação de intimidade com o público para, em troca, ditarem modismos e tendências alimentares.

[...] O restaurante é responsável pela construção de expectativas de experiências emocionais agradáveis, o que ocorre pela exibição de ambientes requintados e elegantes, o valor simbólico do que é compreendido e valorizado pelos fregueses em potencial (SLOAN, 2005, p. 45).

Isso permite deduzir que a atual popularidade da gastronomia através da mídia está ligada à aquisição e estilos de vida valorizados e admirados, além do verdadeiro interesse pela culinária. Assim sendo, os restaurantes fornecem o ambiente nos quais se aprendem formas de comportamento com estilo e onde se busca associação a grupos de estilo, o que a mídia reforça na medida em que mostram as oportunidades que os restaurantes disponibilizam para que o gosto gastronômico “funcione” como um indicador do desejo de ser aceito socialmente.

#### 4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Conforme o que foi discutido no corpus teórico dessa dissertação e que sob diversos aspectos foi ratificado na análise das entrevistas realizadas, posso afirmar que a alimentação se relaciona ao modo de vida das pessoas e diz muito sobre a cultura delas. A alimentação evidencia a riqueza ou a pobreza de um povo, sua abundância ou escassez, posto que o início das civilizações se encontra intimamente relacionado à obtenção de alimentos: seu cultivo, seu preparo, rituais e costumes de elaboração e de consumo, além do prazer em comer.

Tanto Franco (2001) quanto Bourdieu (2007) consideram que o gosto e as preferências alimentares são formados e controlados culturalmente, o que permite afirmar que os hábitos culinários são influenciados por fatores como classe social, etnia, religião, idade, educação, saúde e ambiente social.

Logo, pode-se afirmar que o gosto é formado socialmente, não individualmente, e influencia o comportamento de consumo como expressão da classe social ao qual se pertence, razão pela qual infiro que se é possível sim encontrar elementos importante nos padrões alimentares que se inserem na dinâmica da formação da identidade sociocultural devidamente contextualizada e considerada como formações discursivas nas quais se encontram microestruturas de poder, na acepção Foucaultiana do termo, sob permanente negociação. Por mais que se pretenda “varrer tais disputas para debaixo do tapete”, sob análise acurada, desvelam-se aí inúmeras violências simbólicas conforme o concebe Bourdieu (2005).

Tal raciocínio me conduz a crer que a maneira como se come, o que se come, onde se come e como se sente quem come com relação à comida, são todos elementos relacionados à identidade cultural. As restrições e proibições alimentares dos diferentes povos são detalhes característicos de cada cultura. São considerados estranhos os hábitos alimentares dos outros em relação aos próprios, seja por fatores religiosos, filosóficos existenciais, ou quaisquer outros que envolvem o comprometimento ideológico individual e grupal no trato social.

Cascudo (2004) considera que todos possuímos papilas gustativas espalhadas por toda a língua e o paladar. Todavia, o gosto depende das experiências sensíveis gustativas e sinestésicas de um grupo, orientando a sensação de prazer em se alimentar. Tais experiências sensíveis conferem ao grupo um estoque simbólico, um referencial semântico que segmenta os hábitos como uma tradição que se impôs enquanto costume na apreciação gustativa.

Segundo Woortmann (2009a e 2009b), na medida em que diferentes grupos étnicos ou regionais diferenciam entre o que comido por “nós” e o que é comido pelos “outros”, os hábitos alimentares constroem identidades e etnocentrismos. O multiculturalismo presente na formação cultural brasileira, as “influências” indígena, portuguesa e africana, dentre outros

imigrantes, contribuíram e ainda contribuem para a formação de uma gastronomia diversificada, repleta de odores, de cores, de formas, de texturas, de saberes e de sabores no cotidiano da comensalidade enquanto ação social e comunicativa.

Toda a diversidade cultural presente na formação da gastronomia brasileira, conforme o que foi fartamente discutido no corpus teórico desse texto, bem como nas análises dos dados de campo, além de enriquecer a cozinha, contribuiu também para que a identidade gastronômica não fosse única, mas adaptada a cada microrregião conforme as circunstâncias geográficas, climáticas, econômicas, mas principalmente social, motivo pelo qual me permito reiterar a extrema importância do fator humano ao se considerar o *terroir* como relevante na compreensão da comensalidade na modernidade tardia.

Sob esse aspecto, obrigo-me ainda a concordar com Cascudo (2004), segundo o qual “(...) todos os grupos humanos têm uma fisionomia alimentícia. Pode modificar-se, mas sempre conserva seus elementos essenciais característicos”. (CASCUDO, 2004, p. 373).

As particularidades gastronômicas das regiões brasileiras se desenvolveram em função de circunstâncias locais encontradas em seu vasto território e a influência dos povos que nelas acamparam durante a colonização. Com o passar do tempo, migrantes e imigrantes incorporaram a seus saberes e sabores assimilações interculturais, econômicas e, principalmente, tecnológicas, para atender à formação de um novo ritmo social influenciado pela globalização, desenvolvendo novos hábitos alimentares e, conseqüentemente, novas identidades culturais gastronômicas, o que foi ratificado nesse esforço de compreensão de uma comensalidade maringense inserida no contexto histórico da modernidade tardia.

Conforme procurei dialogar com as fontes elencadas no corpus desse texto, ao longo da história, o papel da alimentação e da vida do ser humano foi mudando e adquirindo novos significados. No princípio, o ser humano buscava alimento apenas para saciar a fome (como necessidade biológica), porém logo essa procura de alimentos se relacionou com elementos como o lugar, a religião, os festejos, as oferendas, o status social e, finalmente, o prazer e a satisfação desse ritual, esse último influenciado principalmente por franceses, mas também pelos italianos, que fizeram da comida um momento de prazer e intensa vida social.

Como o hábito culinário está associado a determinados povos em particular, e muitos deles se consideram “genuinamente” nacionais, colocam-se frequentemente nestes processos questões relativas à identidade. Gordon (2002) considera que cada sociedade em particular possui sua própria cultura singular que lhe soa internamente coerente, porém tais culturas podem ou não ser julgadas, colocando uma em oposição à outra.

A mobilidade dos meios de transporte, associadas às novas tecnologias de conservação de alimentos, revolucionou a alimentação cotidiana. Conforme o amplamente

debatido em Hall (2011), o processo da globalização em que vivem as culturas nacionais, onde se nasce, constitui uma das principais fontes de identidade cultural que são formadas e transformadas no interior da representação.

Segundo Minz (2001), o fato de tantas pessoas de sociedades descritas como extremamente conservadoras estarem dispostas a provar comidas radicalmente diferentes de sua cultura é uma evidência de que os comportamentos relacionados à comida podem ser, ao mesmo tempo, os mais flexíveis e os mais conservadores de todos os hábitos. Apesar da espantosa circulação global de comida, a circulação paralela de pessoas, levada a cabo pela modernidade tardia, fomentam novas questões sobre a comida e a etnicidade.

Sobre esse aspecto, retomo com Antunes dos Santos (2006) as metáforas de que seria mais fácil trocar o sistema político da Rússia do que fazê-los abandonar o pão preto; A China abandonaria mais facilmente o socialismo do que o arroz. Apesar disso, a população desses países mostra uma extraordinária disposição para experimentar novas comidas, e o fazem frequentemente desde a difusão do *American way of life*, iconizado pela logomarca do McDonald's.

O ritmo de vida atual requer comidas mais simples. As trocas e práticas alimentares são manifestações de transformação da vida familiar e da sociedade em geral. Entre essas transformações, pode-se citar a preocupação pela segurança alimentar e os custos elevados de se comer fora, especialmente no Brasil, que em certo aspecto ratificam a preferência por produtos de fácil preparação.

Dessa maneira, surgem novas identidades gastronômicas, como é o caso dos restaurantes *fast-food* (comidas rápidas), os vegetarianos (que não consomem proteína animal) e os macrobióticos (adeptos de uma dieta alimentar baseada em cereais integrais e em alimentos frescos). Todavia, modernidade e tradição convivem com o retorno da afetividade vinculada à comida e associadas à saúde e à qualidade de vida, conforme propõem o *slow* e o *comfort food* desde meados dos anos 1980.

De acordo com Franco (2001), o *fast food* não pode ser considerado como um mero indício de regressão gastronômica, já que apresenta um aspecto fundamental inegável: satisfaz a necessidade atual de rapidez e responde a demanda de relações impessoais como consequência da cultura urbano atual. A *McDonaldização* da sociedade produz novas identidades através das redes de *fast food*.

A desritualização da comida, o vazio da comunicação e o intercâmbio humano transformam a comida em uma mera operação de reabastecimento, mas tal situação não aniquila padrões alimentares e modelos da comensalidade “tradicional” que insistem em ressurgirem aos finais de semana, ou nos feriados, além de datas comemorativas,

ressignificando a comensalidade na modernidade tardia. Nesse sentido, não considero que caiba considerar que o *fast food* “aculturou” a comensalidade tradicional, num contexto em que tanto as práticas culinárias quanto o prazer em comer junto são ratificados pela mídia, especialmente nos canais pagos de televisão.

A cultura mundial de consumo, definida por Barber (2003) como cultura *McWorld*, demanda comportamentos idênticos ao daqueles que vivem uma vida urbana e cosmopolita. Segundo o autor, é uma cultura quase irresistível; no Japão, por exemplo, os hambúrgueres e as batatas fritas praticamente substituem as pastas ou o sushi. Ao mesmo tempo, a tradição dos demorados almoços caseiros em países mediterrâneos se torna um obstáculo para o desenvolvimento dos *fast foods*.

Segundo Barber (2003), atualmente as redes que se instalaram deterioraram os valores familiares presentes nos ritos da alimentação, no que discordo desse autor completamente. Há uma troca intensa de valores de signagem no interior dessa dinâmica, que em muito enriquecem a experiência sensível de indivíduos e de grupos, que fogem do ritmo de vídeo clipe das megalópoles.

Ao procurar refúgio em cidades menos populosas e menos povoadas do interior, as pessoas já vêm percebendo que o dinheiro sem qualidade de vida pode comprometer e muito a expectativa de envelhecer física, mental e emocionalmente saudável, não obstante os avanços das Ciências da Saúde, campo ao qual pertence a Ciência dos Alimentos, os quais ainda resistem à percepção da comida bem como da comensalidade como cultura imaterial.

Apesar disso, teóricos pessimistas como Barber (2003) insistem que na cultura do *fast food*, o trabalho é primordial e as relações interpessoais são secundárias; o rápido suplanta o lento e o simples o complexo. Cada vez menos a comida caseira e cada vez mais as comidas fáceis, rápidas, vendidas nos bares elegantes ou em cantinas universitárias. As aulas acontecem em horários que não coincidem com os de casa, e aos domingos há programas intermináveis que não coincidem com o almoço materno. Termina se perdendo a personalidade do paladar, sua fisionomia, exigências, predileções e simpatias. Perde-se a continuidade na padronização *do hot dog* a qualquer temperatura e no sanduíche de qualquer coisa.

Todavia, os pensadores da nova história dos Anales franceses advertem para o fato de que tradição e inovação convivem lado à lado na modernidade tardia, e isso dá pistas da formação de novas identidades socioculturais que não necessariamente se despem de afetividade, de busca do elo perdido entre o presente e o passado que lhes catapulta num vazio existencial angustiante: “Os hábitos alimentares constituem um espaço onde a tradição e a inovação tem mesma importância, onde o presente e o passado se entrelaçam para satisfazer a

necessidade do momento, produzir alegrias instantâneas de acordo com as circunstâncias”. (Certeau, 1996, p. 212).

De fato, eis que ressurge como “movimentos de resistência”, na acepção de Antunes dos Santos (2011), ou “ilhas de história”, conforme o concebe Sahlins (2004), o retorno da comensalidade local, que bravamente vem recalcitrando às pretensas comensalidades “nacionais”, ou “globais”. Enxergo pessoalmente tais tendências, a partir de minhas leituras e do que constatei no campo, como consequência desses deslocamentos do sujeito pretensamente pós-moderno no tempo e no espaço, que tende a desterritorializá-lo sem dar-lhe a chance de se reterritorializar, conforme teorizou Santos (1993).

É a partir destes “lugares de resistência” à comensalidade pretensamente pós-moderna que vem se dando a valorização de aspectos culturais, regionais e exóticos presentes principalmente nos alimentos. Comidas típicas e frutas tropicais, segundo as preferências regionais dos consumidores, diversificam a alimentação e abrem oportunidades não apenas de mercado, mas sobretudo para a atividade turística, na qual a gastronomia se constitui como um dos seus principais atrativos.

Neste processo, a comida, bem como a comensalidade, são ressignificadas enquanto patrimônios culturais dignos de preservação, modificando papéis sociais à medida que cozinhar em família passa a ser considerada uma atividade de lazer nova, de resgate de memórias e de tradições caras ao convívio dentro e fora da família, além do fortalecimento dos laços afetivos entre aqueles que se angustiam e se deprimem, sozinhos em meio à multidão, num mundo cada vez mais individualista, sujo, inseguro e cheio de incertezas. Renegar tais constatações implica em decretar a teoria do caos alimentar, portanto histórico, social, político e econômico que vêm demandando cada vez mais a atenção do poder público para as pandemias relacionadas ao excesso de comida, ou à miséria e à fome, suas profilaxias bem como suas possibilidades de “curas”.

## REFERÊNCIAS

ABDALA, Mônica Chaves. Da Casa ao Restaurante: reproduções sobre o comer fora em Minas Gerais. In: MONTEBELLO, Nancy de Pilla; COLLAÇO, Janine Helfst Leicht (orgs.). **Gastronomia: cortes & recortes**, vol. II. 2ª. ed. Brasília, DR: SENAC-DF, 2009.

AGIER, Michel. **Distúrbios Identitários em Tempos de Globalização**. Mana [online]. 2001, vol.7, n.2, PP. 7-33.

AMAT, Jean-Marie; VICENT, Jean-Didier. **Por Uma Nova Fisiologia do Gosto**. São Paulo: SENAC, 2006.

AMON, Denise; MENASCHE, Renata. “Comida como Narrativa da Memória Social”. In: **Sociedade e Cultura**, v.11, n.1, Jan./Jun. 2008.

ANTUNES DOS SANTOS, Carlos Roberto. A Comida Como Lugar de História: as dimensões do Gosto. In: **História: Questões & Debates**, UFPR - Curitiba, n.54, p. 103-124, Jan./Jun. 2011.

\_\_\_\_\_. **A Concórdia e a Discórdia: A Guerra Culinária**. Disponível em: [http://people.ufpr.br/~andreadore/leiturasdahistoria/Carlos\\_Antunes.doc](http://people.ufpr.br/~andreadore/leiturasdahistoria/Carlos_Antunes.doc). Acesso em: 15 Maio 2013.

\_\_\_\_\_. **História da Alimentação no Paraná**. Curitiba: Fundação Cultural Farol do Saber, 1995.

ARAUJO, Marivania Conceição. Considerações sobre o Conceito de Identidade Social. In: **Cadernos de Metodologia e Técnicas de Pesquisa**: revista anual de metodologia de pesquisa. Maringá: UEM, 1996.

\_\_\_\_\_. **A Identidade e a Questão Racial no Jardim Alvorada em Maringá/PR**. Disponível em: [http://iiiseminarioppgsufscar.files.wordpress.com/2012/04/arac3bajo\\_marivc3a2nia-conceic3a7c3a3o.pdf](http://iiiseminarioppgsufscar.files.wordpress.com/2012/04/arac3bajo_marivc3a2nia-conceic3a7c3a3o.pdf). Acesso em: 28 Set. 2014.

ARAUJO, Wilma. Alimentos, Nutrição, Gastronomia & Qualidade de Vida. São Paulo: Revista **Higiene Alimentar**, v. 15, n. 80/81. Jan/Fev 2001.

ATALA, Alex; DÓRIA, Carlos Alberto. **Com Unhas, Dentes & Cuca**: Prática Culinária e Papo-Cabeça ao Alcance de Todos. São Paulo: SENAC, 2008.

BAKHTIN, Mikhail. **Marxismo e Filosofia da Linguagem**. 12. Ed. Campinas, SP: HUCITEC, 2006.

BARBER, R. B. Cultura McWorld. In: Moraes, Dênis de (org). **Por uma outra comunicação**. Mídia, mundialização cultural e poder. Rio de Janeiro: Record, 2003, p.41-56.

BARDIN, Laurence. **Análise de Conteúdo**. Lisboa: Edições 70, 1977.

BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes. **Passaporte para o Sabor**: tecnologias para a elaboração de cardápio. 6. ed. São Paulo: SENAC, 1986.

BARTH, F. “Grupos Étnicos e suas Fronteiras”. In: POUTIGNAT, P. **Teorias da etnicidade. Seguindo de Grupos Étnicos e Suas Fronteiras de Frederik Barth, Philippe Poutignat, Jocelyne Streiff-Fenard**. Tradução de Élcio Fernandes. São Paulo: UNESP, 1998.

BELL, Daniel. **A Sociedade Pós-Industrial**. 2. ed. São Paulo: Cultrix, 1983.

BOURDIEU, Pierre. **A Distinção**: crítica social do julgamento. São Paulo: EDUSP, 2007.

\_\_\_\_\_. **O Poder Simbólico**. 8.ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2005.

\_\_\_\_\_. **A Economia das Trocas Simbólicas**. São Paulo: Perspectiva, 2007.

\_\_\_\_\_. **A Economia das Trocas Linguísticas**. São Paulo: Edusp, 2008.

BOSI, Alfredo. **A Origem da Palavra Cultura**. São Paulo: PUC-SP, 24/11/2008. Disponível em: <<http://pandugiha.wordpress.com/2008/11/24/alfredo-bosi-a-origem-da-palavra-cultura/>>. Acesso em: 16 Maio 2013.

CÂMARA-CASCUDO, Luís da. **História da Alimentação no Brasil**. 3ª.Ed. São Paulo: Global, 2004.

CAMPOS, Maria Helena Rabelo. **O Canto da Sereia: uma análise do discurso publicitário**. Belo Horizonte, MG: UFMG, 1988.

CANCLINI, Nestor Garcia. **Consumidores e Cidadãos**. Rio de Janeiro, RJ: UFRJ, 2010.

\_\_\_\_\_. **Culturas Híbridas**. 4ª.ed. São Paulo: EDUSP, 2013.

CARR, Eward. Hallet. **Que é História?** 6. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1989.

CASILLO, Regina. **Arte e Gastronomia do Paraná**. Curitiba: Solar do Rosário, 2005.

CERTEAU, Michel de. **A Invenção do Cotidiano 2: Morar, cozinhar**. Petrópolis, RJ: Vozes, 1996.

CHARTIER, A **História ou a Leitura do Tempo**. 2. ed. Ensaio Geral. Belo Horizonte, MG: Autêntica, 2010.

COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. Mudanças Conceituais dos Restaurantes. In: MONTEBELLO, Nancy de Pilla; COLLAÇO, Janine Helfst Leicht (orgs.). **Gastronomia: cortes & recortes**, vol. II. 2ª. Ed. Brasília, DR: SENAC-DF, 2009.

CORÇÃO, Mariana. **Memória Gustativa e Identidades: de Proust à Cozinha Contemporânea**. Grupo de Estudos em História da Alimentação da UFPR, 2010. Disponível em: <[http://www.historiadaalimentacao.ufpr.br/grupos/textos/memoria\\_gustativa.PDF](http://www.historiadaalimentacao.ufpr.br/grupos/textos/memoria_gustativa.PDF)>. Acesso em: 5 Maio 2013.

DÓRIA, Carlos Alberto. A Economia Política do Terroir: o estado e a ‘magia’ do produto. In: **Seminário: Pensando o Consumo Hoje, Novas Abordagens** realizado entre 14 e 18 de Maio de 2007, promovido pela CAEPM-ESPM na Federação do Comércio do Estado de São Paulo. Mesa: “Tendências da Alimentação Contemporânea”.

\_\_\_\_\_. **A Formação da Culinária Brasileira**. São Paulo: Publifolha, 2009.

\_\_\_\_\_. **Estrelas no Céu da Boca: escritos sobre culinária e gastronomia**. 2ª. Edição. São Paulo: SENAC, 2006.

\_\_\_\_\_. Uma Cozinha à Brasileira. In: **Revista de Estudos Históricos**. CPDOC/FGV, Rio de Janeiro, n. 33, 2004.

ECO, Umberto. **Apocalípticos e Integrados**. 2ª. Ed. São Paulo: Perspectiva, 1979.

ELIAS, Norbert; SCOTSON, John L. **Os Estabelecidos e os Outsiders**. Rio de Janeiro: Zahar, 2000.

ESCOUTO, Luiz Fernando. **Educação para o Sabor: uma proposta ao ensino da sensorialidade em Gastronomia & Nutrição**. São Paulo: HOTEK, 2006.

- FISBERG, Mauro; WEHBA, Jamal; COZZOLINO, Sílvia M. Franciscato. **Um, Dois, Feijão com Arroz**: a alimentação no Brasil de Norte a Sul. São Paulo: Atheneu, 2002.
- FISCHLER, Claude. A 'Mcdonaldização' dos Costumes. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1999.
- FOULCAULT, Michel. Subjetividade e Verdade. In: FOUCAULT, Michel. **Resumo dos Cursos do Collège de France (1970-1982)**. Tradução de Andrea Daher. Rio de Janeiro: Zahar, 1997. p. 107-115.
- FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1999.
- FRANCO, Ariovaldo. **De Caçador a Gourmet**: uma história da gastronomia. São Paulo: SENAC, 2001.
- FRANCO, Maria Laura P. B. **Análise de Conteúdo**. Brasília: Editora Plano, 1ª Edição, 2003.
- FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. **Gastronomia no Brasil e no Mundo**. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2008.
- FRIEIRO, Eduardo. **Feijão, Angu e Couve**. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia; São Paulo: EDUSP, 1982.
- GALBRAITH, John K. **O Novo Estado Industrial**. 3. ed. Col. Os Economistas. São Paulo: Abril Cultural, 1982.
- GEERTZ, Clifford. **A Interpretação das Culturas**. Rio de Janeiro: LTC, 1989.
- GEOGRAFIA DE MARINGÁ, 2010. História e Geografia de Maringá segundo dados do IBGE no Senso de 2010. Arquivos de O Diário do Norte do Paraná. Disponível em: <<http://www.odiarario.com/historiademaringa/geografia>>. Acesso em: 7 Ago. 2013.
- GIDDENS, Anthony, Tradução de Raul Fiker. **As Consequências da Modernidade**. São Paulo: UNESP, 1991.
- GOMENSORO, Maria Lúcia. **Pequeno Dicionário de Gastronomia**. Rio de Janeiro: Objetiva, 1999.
- GONÇALVES, José Henrique Rollo. Quando a Imagem Publicitária Vira Evidência Factual: versões e reversões do norte (novo) do Paraná – 1930/1970. In: DIAS, José Reginaldo Benedito; GONÇALVES, José Henrique Rollo. **Maringá e o Norte do Paraná**: estudos de história regional. Maringá, PR: EDUEM, 1999.
- GORDON, M. **Cultura Global e Identidade Individual**: à procura de um lar no supermercado cultural. Bauru, SP: EDUSC, 2002, p. 9-70.
- GUSDORF, Georges. **A Palavra**: função-comunicação-expressão. Lisboa (Portugal): Edições 70, 2010.
- HALBSWACH, Maurice. **A Memória Coletiva**. São Paulo: Centauro, 2006.
- HALL, Stuart. **A Identidade Cultural na Pós-Modernidade**. 11ª. Ed. Rio de Janeiro: DP & A, 2011.
- HAUCK-LAWSON, Annie. When Food is the Voice: A Case Study of a Polish-American Woman. In: **Journal of the Study of Food and Society**, v. 2, n. 1, p. 21-28, Spring, 1998.
- HEINHARDT, Juliana C; Silva, Victor Augustus G. Para não se perder: a broa invertendo papéis. In: **Caderno Espaço Feminino**, v.19, n.01, Jan./Jul.2008.

<http://maringahistorica.blogspot.com.br/>. Acesso em: 21 Jul. 2013.

<http://www.maringa.com/historia/historia.php>. Acesso em 21 Jul. 2013.

[http://www.maringa.pr.gov.br/htmls/origem\\_nome.htm](http://www.maringa.pr.gov.br/htmls/origem_nome.htm). Acesso em: 21 Jul. 2013.

<http://www.mundoeducacao.com/biologia/inga.htm>. Acesso em: 27 Ago. 2014.

<http://www.odiarario.com/historiademaringa/>. Acesso em: 21 Jul. 2013.

JOMORI, Manuela Mika; PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa; CALVO, Maria Cristina. Determinantes da Escolha Alimentar. In: **Rev. Nutr. Campinas**, n. 21 (1): p. 63-73, Jan./Fev. 2008.

KOCH, Ivan. **Tradicionalismo e Folclore na Cultura Alimentar Paranaense**. 2. ed. Curitiba: C.E.I. A, 2008.

LARAIA, Roque de Barros. **Cultura: um conceito antropológico**. 14. ed. Rio de Janeiro: Zahar, 2001.

LAZIER, Hermógenes. **Paraná: terra de todas as gentes e de muitas histórias**. 3.ed, Francisco Beltrão, PR: 2003.

LE GOFF, Jacques. **A História Nova**. 2ª. ed. Rio de Janeiro: Martins Fontes, 1993.

\_\_\_\_\_. **Memória e História**. Lisboa, Portugal: Imprensa Nacional-Casa da Moeda, 1984.

LODY, Raul. Comer é Pertencer. In: ARAÚJO, Wilma Maria Coelho; TENSER, Carla Márcia Rodrigues (orgs.). **Gastronomia: Corte e Recorte**, vol.1. Brasília, DF: SENAC DISTRITO FEDERAL, 2009.

LIMA, Deborah de Magalhães. A Construção Histórica do Termo Caboclo Sobre Estruturas e Representações Sociais no Meio Rural Amazônico. In: **Cadernos do NAEA (Núcleo de Altos Estudos Amazônicos)**, n.2, v.2, Dez. 1999.

\_\_\_\_\_. **Memória e História**. Lisboa: Imprensa Nacional-Casa da Moeda, 1984.

LUZ, France. “Maringá: a fase de implantação. In: DIAS, José Reginaldo Benedito; GONÇALVES, José Henrique Rollo. **Maringá e o Norte do Paraná: estudos de história regional**. Maringá, PR: EDUEM, 1999.

\_\_\_\_\_. A migração através dos dados dos registros de casamentos dos cartórios da microrregião norte novo de Maringá. In: DIAS, José Reginaldo Benedito; GONÇALVES, José Henrique Rollo. **Maringá e o Norte do Paraná: estudos de história regional**. Maringá, PR: EDUEM, 1999.

MACIEL, Maria Eunice. Uma Cozinha à Brasileira. In: **Revista Estudos Históricos**. Rio de Janeiro: CPDOC/FGV, n. 33, 2004.

\_\_\_\_\_. Olhares Antropológicos sobre a Alimentação: identidade cultural e alimentação. In CANESQUI, AM; GARCIA, RWD (orgs.). **Antropologia e Nutrição: um diálogo possível** [online]. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005.

MARTINS, Wilson. **Um Brasil Diferente: ensaios sobre fenômenos de aculturação no Paraná**. 2ª. Ed. São Paulo: T. A. Queiroz, 1989.

MARSHALL, Thomas Humphrei. **Cidadania, Classe Social e Status**. Rio de Janeiro: Zahar, 1967.

MILLÁN, Amado. Malo para Comer, Bueno para Pensar: crisis em la cadena socioalimentaria. In: GRACIA ARNAIZ, Mabel (Coord.). **Somos lo que comemos: estudios de alimentación y cultura em España**. Barcelona: Ariel, 2002, p. 277-295.

MINZ, S. W. “Comida e Antropologia: uma breve revisão”. In: **Revista Brasileira de Ciências Sociais. Out. 16 (47):31-42**. Disponível em: <<http://www.scielo.br/scielo>>. Acesso em: 15 Ago. 2014.

MONTANARI, Massimo. **Comida Como Cultura**. São Paulo: SENAC, 2008.

MORIN, Edgar. **Para Sair do Século XX**. 2. ed. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1988.

POLLACK, Michael. Memória e Identidade Social. In: **Estudos Históricos – teoria e história**. N.10 v.5 Rio de Janeiro: APDOC, 1992. P.200-215. Disponível em: <[http://reviravoltadesign.com/080929\\_raiaviva/info/wp-gz/wp-content/uploads/2006/12/memoria\\_e\\_identidade\\_social.pdf](http://reviravoltadesign.com/080929_raiaviva/info/wp-gz/wp-content/uploads/2006/12/memoria_e_identidade_social.pdf)>. Acesso em: 15 Jan. 2013.

POULAIN, Jean-Pierre. **Sociologies de L’Alimentation: Les Mangeurs et L’espace Social Alimentaire**. 2.ed. Paris: PUF/ Quadrige, 2011.

PREFEITURA MUNICIPAL DE MARINGÁ. **Memória dos Bairros: vila operária**. Maringá, PR: Secretaria da Cultura – Gerência de Patrimônio Histórico, 2002.

PRIORI, Angelo. Lutas Sociais e conflito político: alguns temas da história de Maringá (o II Congresso de Trabalhadores Rurais e a formação da Frente Agrária Paranaense). In: DIAS, José Reginaldo Benedito; GONÇALVES, José Henrique Rollo. **Maringá e o Norte do Paraná: estudos de história regional**. Maringá, PR: EDUEM, 1999.

QUEIROZ, Maria Isaura P. de. Identidade Cultural, Identidade Nacional no Brasil. In: **Tempo Social** 1 (1). São Paulo: USP/Dep. de Sociologia, 1º. Sem. 1989.

RECCO, Rogério. **Desbravadores do Comércio de Maringá: história do comércio de Maringá com ênfase no comércio varejista**. 1.ed. Maringá, PR: Gráfica Regente, 2012.

REINHARDT, Juliana C; SILVA, Victor Augustus G. Para não se perder: a broa invertendo papéis. In: **Caderno Espaço Feminino**, v.19, n.01, Jan./Jul.2008.

RIBEIRO, Darcy. **O Povo Brasileiro: A Formação e o Sentido do Brasil**.3. ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

RICOEUR, Paul. **A Memória, A História, O Esquecimento**. 3ª. Ed. Campinas, SP: Editora Unicamp, 2007.

RUBEN, Guilherme. **A Teoria da Identidade na Antropologia: um exercício de etnografia do pensamento moderno**. In: CORREA, Mariza e LARAIA, Roque de Barros (orgs.) Roberto Cardoso de Oliveira: Homenagem. Campinas: UNICAMP/IFCH, 1992 (p.79-97).

SAHLINS, Marshall. **Ilhas de História**. Rio de Janeiro: Zahar, 2004.

SANDRI, Clara Lina Wagner. **Cozinhando como Antigamente**. Maringá, PR: D. Clara Tortas, 2008

SANTOS, Milton. O Retorno do Território. In: SANTOS, Milton; SOUZA, Maria Adélia A; SILVEIRA, Maria Laura (orgs.). **Território, Globalização e Fragmentação**. 3.ed. Campinas, SP: Hucitec, 1993.

SCHAFF, Adam. **História e Verdade**. Tradução de Maria Paula Duarte. Lisboa (Portugal): Editorial Estampa, 2000.

- SCHUMPETER, Joseph. **Capitalismo, Socialismo e Democracia**. Rio de Janeiro: Zahar, 1984.
- SEYMOUR, Diane. A Construção Social do Gosto. (cap. 01). In: SLOAN, Donald (org.). **Gastronomia, Restaurantes e Comportamento do Consumidor**. Barueri, SP: Manole, 2005.
- SGANZERLA, Eduardo; STRASBURGUER, Jan. **Culinária Paranaense**. Curitiba: Editora Esplendor, 2011.
- SILVA, Paula Pinto e. **Farinha, feijão e carne seca: um tripé culinário no Brasil Colonial**. São Paulo: SENAC-SP, 2005.
- SIMON, François. **Comer é Um Sentimento**. São Paulo: SENAC, 2006.
- SLOAN, Donald. O Paladar Pós-Moderno: comer fora na era individualizada. In: SLOAN, Donald (org.). **Gastronomia, Restaurantes e Comportamento do Consumidor**. Barueri, SP: Manole, 2005.
- SOUZA SANTOS, Boaventura. **Modernidade, Identidade e a Cultura de Fronteira**. In Tempo Social. Revista de Sociologia da USP. São Paulo. 5 (1-2): 31-52, 1993 (editado em novembro de 1994). Disponível em: <<http://www.fflch.usp.br/sociologia/temposocial/site/images/stories/edicoes/v0512/Modernidade.pdf>>. Acesso em: 16 Mai.2013.
- TEICHMANN, Ione. **Tecnologia Culinária**. Coleção Hotelaria. Caxias do Sul: EDUCS, 2000.
- TOMASI, Nelson Dacio. Construções e Silêncios Sobre a (Re) Ocupação da Região Norte do Estado do Paraná. pp. 51-85. In: DIAS, José Reginaldo Benedito; GONÇALVES, José Henrique Rollo. **Maringá e o Norte do Paraná: estudos de história regional**. Maringá, PR: EDUEM, 1999.
- TONIETTO, Jorge. **Afinal, o que é Terroir**. In Bon Vivant, Flores da Cunha, v. 8, n. 98, p. 08, abr. 2007. Disponível em: <<http://www.cnpuv.embrapa.br>>. Acesso em: 15 Maio 2013.
- TRALDI FONSECA, Marcelo. **Tecnologias Gerenciais de Restaurantes**. 5ª. Ed. São Paulo: SENAC, 1999.
- VON DER HEYDE, Maria Emilia Daudt; VON DER HEYDE, Raul Von; VECHIA, Ariclê; PIRES, Lana Magali; LANG, Regina Maria Ferreira. Paraná. In: FISBERG, Mauro; WEHBA, Jamal; COZZOLINO, Silvia M. Franciscato. **Um, Dois, Feijão com Arroz: a alimentação no Brasil de norte a sul**. São Paulo: Ateneu, 2002.
- VRAC, Maxwell. **Pluralidade Cultural, Multiculturalismo e Educação de Jovens e Adultos**. Disponível em: <[http://www.maxwell.vrac.puc-rio.br/18155/18155\\_4.PDF](http://www.maxwell.vrac.puc-rio.br/18155/18155_4.PDF)>. Acesso em: 28 Set. 2013.
- WOORTMANN, Ellen Fensterseifer. A Lógica e a Simbólica dos Sabores Tradicionais. In: ARAÚJO, Wilma Maria Coelho; TENSER, Carla Márcia Rodrigues (orgs.). **Gastronomia: cortes & recortes**, vol. I. Brasília, DR: SENAC-DF, 2009.
- WOORTMANN, Klaas Axel A. W. O Sentido das Práticas Alimentares. In: ARAÚJO, Wilma Maria Coelho; TENSER, Carla Márcia Rodrigues (orgs.). **Gastronomia: cortes & recortes**, vol. I. Brasília, DR: SENAC-DF, 2009.
- ZARVOS, Nick; DITADI, C. A. S. (Colabs). **Multissabores**. A formação da Gastronomia Brasileira. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2000.

## Notas explicativas

<sup>i</sup> Refiro-me aqui aos chamados “alimentos memória”, que procuram nos sabores de um passado distante, porém sem precisões temporais e/ou espaciais, uma ancoragem afetiva para permitir aportar, particularmente, os netos e bisnetos de matriarcas que foram exímias cozinheiras tanto na reprodução “fiel” do que era típico de seus povos quanto na reinvenção das mesmas dentro do cotidiano, quando não encontravam mais os ingredientes “originais” para reproduzir tais pratos. Desde meados da década de 1980 a comida conforto, assim como o *slow food* (comida lenta) vem crescendo como movimentos de resistência à indústria alimentar, particularmente a do *fast food* (cuja eterno emblema tem sido o McDonald’s) em busca de associar o prazer à mesa à saúde e qualidade de vida.

<sup>ii</sup> Refere-se ao momento histórico no qual o homem paulatinamente conseguiu dominar a natureza começando pelo fogo, importante elemento natural com o qual aprenderá a transformar os produtos da natureza em alimento através da cocção. Além disso, os homens dominam o manejo da terra, domesticam plantas antes venenosas (como a mandioca, por exemplo), pequenos animais tais como a galinha, o pato, o cabrito e a ovelha para fins alimentares. Note-se que dos tempos primitivos até a Antiguidade Clássica, o cavalo e o boi já são domesticados para servir ao homem, não como alimento, mas como meio de transporte, ou de tração (puxando o arado para lavrar a terra) enquanto o porco, exceto para judeus e mulçumanos, já era enxergado àquela época como uma espécie de “dispensa ambulante” assegurando a provisão de proteína gorda durante os rigorosos invernos da Europa, sustentando camponeses na lida pesada do cotidiano, ou ainda soldados nos insalubres campos de batalha.

<sup>iii</sup> Conceito elaborado por Luiz Fernando Santos Escouto em sua obra *Educação para o Sabor: uma proposta ao ensino da sensorialidade em Gastronomia & Nutrição* (São Paulo: HOTECA, 2006). Nela o autor retoma os conceitos da “razão gulosa” bem como a “crítica da razão dietética” de Michel Onfray para inferir que uma das formas de percepção de si mesmo, do outro e do mundo no qual se está inserido passa necessariamente pelos sentidos evocados pela alimentação. Quando o comensal degusta um prato, a começar por sua aparência estética (harmonia entre cores e formas), aos poucos desvela o aroma, o sabor, a textura através do paladar, do tato palatal e do nariz, porém resgata, muitas vezes no inconsciente das pessoas, histórias e memórias nas quais a degustação de um prato consistiu em uma personagem coadjuvante de bons momentos junto a amigos e familiares, por isso mesmo a memória gustativa se constitui como um importantíssimo elemento identitário da cultura alimentar, como se pretende discutir nesse capítulo.

<sup>iv</sup> Tonietto (2007) explica que a palavra *terroir* foi esculpida em 1.229 como derivação linguística de formas antigas (*tieroir*, *tioroer*) que se originaram do latim *territorium*. O termo é aplicável à vitivinicultura francesa daquela época porque se refere, em primeira instância, à uma extensão limitada de terra considerada sob a ótica de sua aptidão agrícola, ou seja, diz respeito ao solo apto à produção de determinado tipo de vinho que resulta num gosto particular, típico da terra onde a videira é cultivada. Na França do século XIX o termo era associado aos vinhos ruins (*crus*) destinados ao consumo de camponeses, todavia após a segunda Guerra Mundial (1939-1945) a palavra *terroir* adquire sentido positivo porque passa a se referir aos vinhos franceses com controle da denominação de origens, com parâmetros rígidos de qualidade, uma vez que consideram a interação do homem com os recursos naturais, que revela o saber-fazer local, que se opõe à uniformização industrial de alimentos, à estandardização destacando o que é original, típico, diferente. Nesse sentido, Dória (2007) acredita ser preciso compreender o alimento como elemento material que une natureza e cultura, portando atributos que lhe permite transitar entre contextos diversos como forte signo de algo que se passou em sua história, não apenas um “adereço situacional ou nutricional”. Assim sendo, para Dória (2007) o produto de *terroir* não se restringe à excelência do fruto puro e simples da terra com qualidades quase mágicas, mas diz respeito à excelência do trabalho artesanal do homem sobre os recursos naturais, nos quais a terra está inclusa. Esse trabalho artesanal de lidar com a terra depende mais da tradição do que das tecnologias modernas que o mercado competitivo em escala global requer, logo, na concepção de Dória (2007), o atual conceito de *terroir* não se aplica à grande produção porque “engloba as qualidades mobilizadas pelas estratégias de ‘desenvolvimento sustentável’, isto é na concepção do processo econômico como capaz de sempre repor, através de seus resultados, as premissas das quais parte, de sorte a criar uma circularidade inexistente no modo de produção capitalista (...)” (Dória, 2007, p. 04). Dória (2007) lembra que a *nouvelle cuisine* dos anos 1970 propôs uma “volta ao simples”, ao produto local, expressando a sofisticação atingida por um ideal e terminou influenciando os desejos das elites. Em meio às crises alimentares (ou Guerra Culinária) da atualidade tais como a gripe asiática e a “vaca louca”, Dória (2007) acredita que o sistema alimentar urbano expôs fragilidades, inclusive tecnológicas expondo o consumidor a um risco psíquico (talvez real), quase que insuportável, por isso a confiança na limpeza e precisão do trabalho atento de artesãos substituiu a mesma confiança que a burguesia tinha nos velhos laboratórios da indústria alimentar, o que torna o produto de *terroir* uma solução simbólica genial enquanto estratégia de sobrevivência dos pequenos produtores em meio à globalização que impõe barreiras sanitárias entre países, além de regras de uniformização produtiva para fins comerciais.