

# LITERATURA GASTRONÔMICA E DIVULGAÇÃO DA CULTURA LOCAL

Rosália Maria Tôrres de Lima<sup>1</sup>, Renata Carine Tôrres de Lima<sup>2</sup>, Neide Kazue Sakugawa Shinohara<sup>3</sup>, Gláucia Terto de Araújo<sup>4</sup>

## Introdução

As diferentes culturas sempre encararam a alimentação como um ato revestido de conteúdos simbólicos, a importância das práticas alimentares representa a construção e a manutenção da identidade social das instituições humanas.

A comida não é um ato solitário ou autônomo do ser humano, ao contrário, é a origem da socialização, pois nas formas coletivas de se obter a comida, a espécie humana desenvolveu utensílios culturais diversos, talvez até mesmo a própria linguagem [2].

O costume alimentar pode revelar uma civilização desde sua eficiência produtiva e reprodutiva, na obtenção, conservação e transporte dos gêneros de primeira necessidade, até a natureza de suas representações políticas, religiosas e estéticas. Os critérios morais, a organização da vida cotidiana, o sistema de parentesco, os tabus religiosos, entre outros aspectos, podem estar relacionados com os costumes alimentares [2].

O espaço culinário representa, ao mesmo tempo: um espaço geográfico (se uma cozinha localiza-se dentro ou fora de uma casa, aberta ou fechada para a sala, por exemplo); social (repartição sexual e social das atividades de cozinha), e um espaço no sentido lógico do termo, de relações formais e estruturadas na hierarquia bem definida das cozinhas coletivas e comerciais [6].

O uso do fogo há pelo menos meio milhão de anos trouxe um novo elemento constituidor da produção social do alimento. A comensalidade é a prática de comer junto, partilhando (mesmo que desigualmente) a comida, ajuda a organizar regras de identidade e

de hierarquia social, serve para tecer redes de relações e impor limites e fronteiras sociais, políticas e religiosas [3].

O sociólogo pernambucano Gilberto Freire, afirma que as nossas experiências de paladar são condicionadas, nas suas experiências específicas, pelas sociedades a que pertencemos, pelas culturas de que participamos, pelas ecologias em que vivemos os anos decisivos da nossa experiência [3].

O campo literário da gastronomia fornece uma série de bibliografias que auxiliam a compreensão e ao estudo do comportamento sociocultural de um grupo frente ao alimento, onde o valor cultural deste acaba por interiorizar-se de maneira natural nas relações humanas.

No Brasil, entretanto, de acordo com Rosa Beluzzo [1], o interesse pela literatura culinária aparece tardiamente. Até 1970, a Biblioteca Nacional registrou apenas 75 obras sobre o tema. Foi só na década de 1990 que o interesse pela história da gastronomia e pelos livros de culinária foi despertada no país. Essa análise está registrada em Estudos históricos (33), publicado pela Fundação Getúlio Vargas. Laura Gomes e Livia Barbosa, no artigo “Culinária de Papel” relatam que, nos últimos cem anos editou somente 907 livros de culinária.

Atualmente, é possível observar um maior interesse dos leitores e um crescente número de pesquisadores dispostos a explorar o campo da gastronomia no que concerne as áreas da história e cultura da alimentação, e principalmente, a culinária regional brasileira. A literatura culinária é o melhor veículo de divulgação da cozinha regional.

O objetivo da presente pesquisa foi avaliar o contingente literário acerca da

1 Aluna Concluinte do Curso de Gastronomia e Segurança Alimentar, Universidade Federal Rural de Pernambuco. Departamento de Tecnologia Rural. Av. Dom Manoel de Medeiros s/n. Recife, Pe, CEP 52171-900. E-mail: rosaliatlima@gmail.com

2 Aluna do Curso de Gastronomia e Segurança Alimentar, Universidade Federal Rural de Pernambuco. Av. Dom Manoel de Medeiros s/n. Recife, Pe, CEP 52171-900. E-mail: renataufrpe@hotmail.com

3 Professor (a) Adjunto (a) do Departamento de Tecnologia Rural, Universidade Federal Rural de Pernambuco. Av. Dom Manoel de Medeiros s/n. Recife, Pe, CEP 52171-900. E-mail: shino@dtr.ufrpe.br

4 Aluna do Curso de Gastronomia e Segurança Alimentar, Universidade Federal Rural de Pernambuco. Av. Dom Manoel de Medeiros s/n. Recife, Pe, CEP 52171-900. E-mail: glauciaterto@hotmail.com

preservação da memória dos hábitos e costumes alimentares em livros, revistas, jornais e matérias em sites.

## Metodologia

Avaliação do acervo público local (livros, revistas, jornais e matérias em sites) referente à gastronomia, integração cultural e preservação da culinária regional.

Pesquisa realizada nas bibliotecas da UFRPE e UFPE, revistas e jornais locais, livrarias da região metropolitana do Recife, busca e acesso a sites que veiculam informações sobre a gastronomia pernambucana.

## Resultados de Discussão

A atividade de preservação e registro da cultura alimentar no estado de Pernambuco contou com a colaboração do antropólogo Gilberto Freire, que, escandalizou alguns conservadores ao escrever de forma pioneira, um livro de culinária com receitas seculares recolhidas junto a famílias de engenhos da região. No seu Manifesto Regionalista (1926), Freire, já atentava para a necessidade de um estudo dos valores culinários, era o início de um registro sócio-cultural.

Autores consagrados como Câmara Cascudo (História da Alimentação no Brasil; Sociologia do açúcar: pesquisa e dedução); Henrique Carneiro (Comida e sociedade – uma história da alimentação; Comida e sociedade: significados sociais na história da alimentação); Igor de Garine (Alimentação, culturas e sociedades); Jean Pierre Poulain (O espaço social alimentar: os comedores e o espaço social alimentar), referenciam o alimento como um fenômeno sociocultural, o ato de comer não representa apenas satisfação biológica, mas preenche funções simbólicas e sociais. No entanto, essas bibliografias não são muito acessíveis ao público em geral.

Observa-se nas livrarias locais uma maior incidência de livros de gastronomia compostos por receitas culinárias e atrativos visuais, possivelmente, estes também são a preferência da maior parte do público consumidor.

As revistas, jornais e sites, por vezes, apresentam pesquisas, achados e curiosidades culturais da gastronomia pernambucana, porém, na maioria das vezes, as matérias gastronômicas são relacionadas ao capital e ao turismo, são colunas fixas, textos e fotografias que referenciam algum destino gastronômico.

Medonça [4], adverte quanto a mercantilização da cultura e da natureza como

parte integrante do desenvolvimento do turismo nas sociedades contemporâneas. Bens culturais, simbólicos, meio ambiente natural, pessoas, tudo passa a ser incorporado como mercadoria vendável, com irresistível apelo ao consumo.

A gastronomia deve assumir no campo do turismo cultural uma particular importância na construção da imagem de um local, influencia na avaliação positiva ou negativa de uma estadia, é interprete de uma cultura representada por hábitos alimentares, e especialmente funciona como meio de comunicação de imagens que fecundam nosso imaginário [5].

## Agradecimentos

As bibliotecas da UFRPE e UFPE.

## Referências

- [1]. BELUZZO, R. A Valorização da Cozinha Regional. Coletânea de Palestras – 1º Congresso Brasileiro de Gastronomia e Segurança Alimentar; Universidade de Brasília, 2004.
- [2]. CARNEIRO, M. J. Camponeses, Agricultores e Pluriatividade. Ed. Contra Capa. Rio de Janeiro, 1998.
- [3]. FLAUSINO, M. C. Gastronomia da Foma e Segurança Alimentar. Coletânea de Palestras – 1º Congresso Brasileiro de Gastronomia e Segurança Alimentar; Universidade de Brasília, 2004.
- [4]. MENDONÇA, M. L. Turismo Sustentável: Classe sociais e subjetividade. Ed. Thesaurus. Brasília, 2003.
- [5]. MONTORO, T. A construção de imagens da gastronomia nos cadernos de turismo dos jornais brasileiros. Coletânea de Palestras – 1º Congresso Brasileiro de Gastronomia e Segurança Alimentar; Universidade de Brasília, 2004.
- [6]. PROENÇA, R. P. C.; POULIN, J. P. O Espaço Social da Alimentar Auxiliando na Compreensão dos Modelos Alimentares. Coletânea de Palestras – 1º Congresso Brasileiro de Gastronomia e Segurança Alimentar; Universidade de Brasília, 2004.