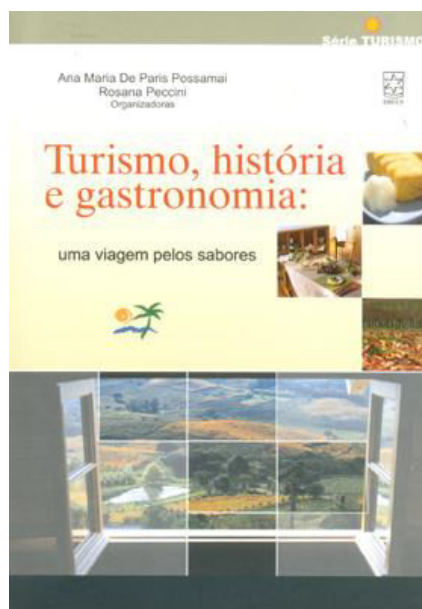


Resenha

“TURISMO, HISTÓRIA E GASTRONOMIA: UMA VIAGEM PELOS SABORES”. RESENHA E REFLEXÕES¹

Thadeu de Sousa Brandão²



¹ POSSAMAI, Ana Maria De Paris, PECCINI, Rosana (Orgs.). **Turismo, história e gastronomia: uma viagem pelos sabores**. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 2011.

² Sociólogo, Doutor em Ciências Sociais pela UFRN, Professor de Sociologia da Ufersa e Coordenador do GEDEV (Grupo de Estudos Desenvolvimento e Violência). E-mail: thadeu@ufersa.edu.br

Falar sobre gastronomia, seus aspectos sociais, culturais e históricos não é assunto inédito nas searas acadêmicas. No século passado, Luís da Câmara Cascudo immortalizou o tema com sua “*História da Alimentação no Brasil*”, cujo teor de nova história e de análise de condutas cotidianas se tornaria traço definitivo das novas escolas de história, principalmente na França.

Cascudo (1967) nos mostra que nosso *menu* está sujeito a barreiras intransponíveis, construídas pelo costume de milênios. O que chamamos de padrão alimentar nada mais é do que “uma rede comunicante de padrões alimentares equivalentes” (p. 13). O prestígio que envolve nossos velhos pratos independe de qualquer utilidade nutritiva. Comemo-los simplesmente pela tradição. Concordando com esta afirmativa, Silva (1999) nos informa que,

Os hábitos alimentares resistem à mudança, mesmo que profunda, do ambiente social. Os emigrantes, por exemplo, embora abandonem algumas das tradições de seu país de origem, permanecem fiéis às tradições culinárias. Há uma ligação simbólica entre essas tradições alimentares e a mãe-pátria. Conscientes ou não – mais frequentemente, inconscientes – ao ingerir o alimento os indivíduos agem para reafirmar o critério de identidade. Os alimentos contendo um valor simbólico são oferecidos aos compatriotas e com isso há uma continuidade nessa relação, uma forma de comunhão (p. 41).

Para Cascudo (1967), “de todos os atos naturais, o alimentar-se foi o único que o homem cercou de cerimonial e transformou lentamente em expressão de sociabilidade” (p. 28). De seu significado revitalizador, construiu-se sobre ele uma função simbólica de fraternidade, de convivência e de sociabilidade. É o antiquíssimo princípio da *comensalidade*, onde o banquete oficial e cerimonioso é sempre à noite. De dia, informal, mais festivo. “Comer certos pratos é ligar-se ao local do produto” (CASCUDO, 1967, p. 34), assim como repartir o pão é sinônimo de solidariedade: companheiro vindo do latim *cum panis*, comer do mesmo pão, juntos. Comida e alimentação como elementos, definidores da identidade. Afinal, ao estabelecer o comer juntos, uma identidade é construída nesse momento de

sociabilidade. Daí, como se mostrará em vários momentos, comer algo não significa apenas matar a fome. Significa também (re)estabelecer um laço de identidade sociocultural.

Eis do que nos fala esse livro-coletânea: alimentar-se como ato sublime de sociabilidade e de manifestação cultural. Comer e viajar, quase parafraseando um livro-filme da moda. Turismo e alimentação – perdão para o não-uso do termo “gastronomia”, que remete a atividade econômica mais do que tudo – se entrelaçam em vários momentos.

Esse caminho traçado pela obra, organizada por Ana Maria De Paris Possamai e Rosana Peccini, em “Turismo, história e gastronomia: uma viagem pelos sabores” (2011) e objeto da presente resenha, mais do que um enfoque mercadológico ou mesmo “turístico”, traz um viés histórico e antropológico já, como dissemos, descortinado por Cascudo e por tantos outros. Sem a percepção da discussão sociocultural e identitária, o puro racionalismo mercadológico deixaria perder a compreensão da natureza da atração desses lugares que, longe muitas vezes das paisagens ou da arquitetura, levam o viajante a buscar experiências alimentares e, com elas, a imersão nas culturas e sociedades que as integram.

O primeiro desses momentos analisado pelo livro é a discussão de Henrique S. Carneiro sobre a analogia entre alimentos, bebidas e drogas enquanto experiências sensoriais, estéticas, religiosas e, dentro de tudo isso, *corpóreas*. Em seu capítulo “*Ingestões corporais e alterações sensoriais*”, o autor nos aponta o paralelo entre a ingestão de drogas e de alimentos e bebidas. Bebidas e alimentos, assim como as drogas, são fontes de experiências sensoriais e sexuais, principalmente enquanto técnicas corporais. Ligadas a padrões morais, sua aceitação ou proibição se relaciona com a lógica social de cada época e sociedade, que aceita ou despreza, por sua vez, os efeitos metabólicos ou psíquicos de cada substância.

Na discussão de Maria Henriqueta Sperandio Garcia Gimenes, “*Viagens, sabores e cultura: reflexões sobre pratos típicos no contexto do turismo gastronômico*” nos deparamos com a inter-relação entre o viajar e o comer, entre o

turismo e a alimentação, principalmente na medida em que a gastronomia possui elemento central na atividade turística. Parte da premissa da alimentação como aspecto relevante sócio-antropológico e mostra como a mesma é aspecto definidor da identidade. Assim, a culinária regional e os “pratos típicos” se colocam como elementos definidores de identidade e, ao mesmo tempo atrativos turísticos, construindo uma modalidade turística: o turismo gastronômico.

Em “*As festas comunitárias como fator de preservação da cultura local: religião, gastronomia e turismo*”, Ana Maria De Paris Possamai descreve como as festas religiosas – notadamente as de padroeira – terminam se tornando fontes de reconstrução cultural e, ao mesmo tempo, espaços de memória através, também, da alimentação. Sociabilidade e alimentação tornam-se o eixo central de muitas dessas festas religiosas onde a infra-estrutura turística se volta para a demanda gastronômica.

Ainda na discussão acerca da relação entre alimentação e identidade, Juliana Cristina Reinhardt e Victor Augustus Graciotto Silva analisam o papel que a broa possui na construção identitária em Curitiba, Paraná. Em “*A broa nossa de cada dia: memória e identidade das gerações curitibanas*” mostram que a broa de centeio – a nossa broa nordestina é de milho – tornou-se patrimônio imaterial de Curitiba, sendo objeto de teses acadêmicas. Numa articulação entre tradição e modernidade, a broa traz em seu âmago aspectos da identidade ancestral que permanece em sua tradição, incorporando aspectos do mercado, mas mantendo-se como símbolo cultural. Na falta de pão, no século XIX, o curitibano valeu-se de broa. Similar com o que ocorreu com o nordestino em relação à farinha de mandioca. Uma vez inseridas culturalmente, tornaram-se elementos definidores da identidade.

Em “*Churrasco, comida e emblema dos gaúchos*”, Maria Eunice Maciel corrobora as discussões anteriores ao mostrar que aquilo que chamamos trivialmente de “cozinhas” deve ser pensada como marcador cultural – eu acrescentaria sócio – de uma dada população. Verdadeiros marcadores identitários, as cozinhas mostram que o que se come, como se come e quando se

come é construído a partir de certas comidas típicas, reveladoras desse processo. Uma delas é o churrasco gaúcho, que longe de estático, marca uma tradição histórica da ocupação, desde a colônia, que se mantém vivo nas churrascarias contemporâneas. Mudando e adaptando-se, o churrasco permanece, trazendo tradições já imemorais e incorporando aspectos mercadológicos que permitem sua sobrevivência e, como ele, a também sobrevivência de aspectos culturais já dissolvidos na sociabilidade gaúcha.

Enfocando o aspecto da sociabilidade, Pedro de Alcântara Bittencourt e Danielle Fernandes Costa Machado em *“Para aguçar o paladar: discussões iniciais sobre a relação entre alimentação e espaço social”* mostram que o espaço social é um elemento que deve ser levado em conta na discussão sobre a alimentação. Os autores mostram que a região pode ser pensada como um “lugar gastronômico”. O espaço, objeto geográfico, aponta para a sociabilidade e, com ela, uma territorialização da alimentação. O exemplo mais salutar apontado são os mercados públicos e sua capacidade de tornarem-se lugares gastronômicos.

Rosana Peccini em seu capítulo *“Galeto al primo canto: da colônia para a cidade a invenção da galeteria”* discute como a galeteria tornou-se, de empresa familiar típica de imigrantes italianos a uma organização corriqueira em vários locais do Brasil (e não apenas no Paraná). Em uma pesquisa pautada na metodologia da Memória e da História Oral, a autora vai descortinando a formação da galeteria, sua transformação de espaço “étnico” para espaço mais amplo, onde o termo *galeto* – hoje já em desuso, substituído por frango – passou a se incorporar à alimentação nacional.

Se há alimentação não pode deixar de haver bebida que o acompanhe. O beber estabelece-se como ato constituinte do comer. Neste ínterim, *“Uma história do vinho no Brasil”* de Vander Valduga, possibilita-nos um passeio histórico sobre o vinho em terras tupiniquins. Sintetizando o processo, o autor mostra que apesar de várias tentativas, devido ao clima principalmente, foi somente com a ocupação do Sul, no século XIX, que a atividade vinícola foi se fixando no Brasil, juntamente com

os italianos no Sul. Somente no século XX, é que a produção vai lentamente se modernizando nas regiões de Bento Gonçalves e de Garibaldi, o Vale dos Vinhedos.

Na mesma linha “enológica”, Hernanda Tonini faz uma digressão sobre o turismo enológico no capítulo “*Enoturismo: contemplando vinhos, degustando paisagens*”. A autora mostra que o turismo gastronômico se relaciona de maneira eficaz com o turismo de paisagem no caso do “enoturismo”: o turismo centrado na experiência de consumo de vinhos em regiões vinícolas (produtoras de vinhos). Aparentemente um mercado restrito ou distintivo, o enoturismo aponta a amplitude que o processo de globalização denota, na medida em que a atividade é apreciada no mundo inteiro e possui, em diversas áreas de vinhedos suas “*Strade Del Vino*” (Itália, França, Chile, Argentina e Brasil, para citar alguns). Nessas regiões temperadas ou semitemperadas, de beleza luxuriante, as paisagens dão a tônica imagética que, ao lado da degustativa, fortalecem a atividade turística local.

No final, o livro nos brinda com uma entrevista com Carlos Roberto Antunes dos Santos, onde o historiador enfatiza a importância da História da Alimentação, enquanto área integradora do social, do cultural e do econômico, revelando que, ao comer, o homem constrói uma gama de significados que remetem à identidade.

Onde o turismo entra em tudo isso? Simples: a atividade turística, na medida em que cria uma demanda por esses “patrimônios imateriais” permite sua preservação. Sem fixações ou congelamentos culturais, essas tradições se reinventam e, por isso mesmo, terminam por sobreviver.

REFERÊNCIAS

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil (I)**: cardápio indígena, dieta africana, ementa portuguesa. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1967.

POSSAMAI, Ana Maria De Paris, PECCINI, Rosana (Orgs.). **Turismo, história e gastronomia**: uma viagem pelos sabores. Caxias do Sul, RS: Educs, 2011.

SILVA, Denise Caballero da. **A alimentação como linguagem social**: o simbolismo dos tabus. Natal, 1999. Dissertação (Mestrado em Ciências Sociais) UFRN.

Cronologia do Processo Editorial

Recebido em: 10. maio. 2013

Aprovação Final: 09. jun. 2013

Referência (NBR 6023/2002)

POSSAMAI, Ana Maria De Paris, PECCINI, Rosana (Orgs.). Turismo, história e gastronomia: uma viagem pelos sabores. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 2011. Resenha de: BRANDÃO, Thadeu de Sousa. **Turismo: Estudos & Práticas (RTEP/UERN)**, Mossoró/RN, vol. 2, n. 1, p. 111-117, jan./jun. 2013.