ENCONTRO DE GASTRONOMIA, CULTURA E MEMÓRIA

Ano II – Nº 1

30 e 31 de outubro de 2017
Fórum de Ciência e Cultura da UFRJ

Anais

Encontro de Gastronomia, Cultura e Memória.

Encontro de Gastronomia, Cultura e Memória

EDITORES
Myriam Melchior
Mateus Queiroz
Andressa Vale

Rio de Janeiro
2018
Universidade Federal do Rio de Janeiro

Grupo de Pesquisa em Gastronomia, Cultura e Memória – Bacharelado em Gastronomia – Instituto de Nutrição Josué de Castro – CCS – Hall do auditório Paulo Rocco Quinhentão – Bloco k – Av. Carlos Chagas Filho, 373 – Cidade Universitária – 21941-902 – RJ

Projeto Gráfico: Myriam Melchior e Andressa Vale
Copydesk: Myriam Melchior
Diagramação: Myriam Melchior e Andressa Vale

Projeto de Extensão Pirapoca
Grupo de Pesquisa em Gastronomia, Cultura e Memória
Curso de Gastronomia
Instituto de Nutrição Josué de Castro
Universidade Federal do Rio de Janeiro

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
Elaborado pela Biblioteca Central do CCS – UFRJ

Encontro de Gastronomia, Cultura e Memória (1. : 2018 : Rio de Janeiro, RJ)
Anais [recurso eletrônico] / Encontro de Gastronomia, Cultura e Memória, 30-31 de outubro - Rio de Janeiro, RJ. / editores: Myriam Melchior; Mateus Queiroz; Andressa Vale.- Instituto de Nutrição Josué de Castro. - Rio de Janeiro: Universidade Federal do Rio de Janeiro / Instituto de Nutrição Josué de Castro / Curso de Gastronomia, 2018.

ISSN:2527-1458
1. Gastronomia. 2. Cultura. 3. Memória Social. 4. Cerâmicas. 5. Argila. 6. Vasilhames. 7. Pesquisa. I. Melchior, Myriam. II. Vale, Andressa. III. Queiroz, Mateus. Universidade Federal do Rio de Janeiro / Instituto de Nutrição Josué de Castro. VI. Título.

Comitê Científico

Elizabeth Accioly

Daniela Minuzzo

Denise Diniz

Nina Bitar

Marcella Sulis

Myriam Melchior

Renato Monteiro

Comissão de Organização

Myriam Melchior

Mateus Queiroz

Andressa Vale

Índice

Apresentação 9

A CAIPIRINHA E SUAS RECEITAS: UM OLHAR SOBRE OS INGREDIENTES E OS UTENSÍLIOS 12

Maiara Stéfani de Lima Santos 12

Renato Monteiro 12

MOLDES DE FARINHA: A MANDIOCA EM SUA FUNÇÃO DE SUPORTE DA IDENTIDADE E DA SOCIABILIDADE ALIMENTAR BRASILEIRA 15

Felipe Teruo Fujihara 15

Myriam Melchior 15

CULTURA ALIMENTAR DOS ENLATADOS: PRATICIDADE E TRADIÇÃO 18

Andressa Vale 18

Myriam Melchior 18

O USO DO CHOCOLATE COMO BASE E SUPORTE NA CONFEITARIA: UM RELATO DA ANÁLISE SENSORIAL DE BOMBOM COM VINHOS TÂNICOS 21

Giselle Moreno de Barros 21

Marcella Sulis 21

ENCONTRO COM CAFÉ: MODELOS DE CONSUMO E INTERAÇÕES SOCIAIS 24

Carolina Souza Sulis 24

Marcella Sulis 24

UTENSÍLIOS E COMENSALIDADE NO PANTANAL SUL-MATO-GROSSENSE 26

Paulo Coelho Machado Neto 26

Pollianna Thomé 26

Moacir Sobral 26

O USO DO POTE NA FERMENTAÇÃO DO ALUÁ 28

Janderson Lima Pinheiro 28

Libia Amaral Corrêa 28

Leopoldo Gondim Neto 28

"PÉ DE PILÃO, CARNE SECA COM FEIJÃO": MEMÓRIA E USO DESSE UTENSÍLIO BRASILEIRO, O PILÃO 30

Libia Amaral Corrêa 30

Leopoldo Gondim Neto 30

ANÁLISE SENSORIAL DE PRATOS TÍPICOS MINEIROS PREPARADOS EM PANELA DE PEDRA-SABÃO, PANELA DE FERRO E PANELA DE ALUMÍNIO 33
Regiane Teixeira Marcos 33
Leticia Terrone Pierre 33

PENSANDO UTENSÍLIOS NA COZINHA DE SANTO: O PAPEL DA FOLHA DE MAMONA NO RITUAL DO OLUBAJÉ 36
Lourence Cristine Alves 36
Francisco Romão Ferreira 36

A CULINÁRIA, OS CADERNOS DE RECEITAS E AS INOVAÇÕES NOS UTENSÍLIOS 40
Solange M. S. Demeterco 40
Camila Pazello 40

A CERÂMICA TERENA E A PRODUÇÃO DA PESSOA INDÍGENA 43
Luciana Scanoni Gomes 43
Vanessa Rosemary Leal 43

A EVOLUÇÃO DOS UTENSÍLIOS DE COZINHA: UMA REFLEXÃO SOBRE O LIVRO PENSE NO GARFO! 45
Isis Fonseca Sá 45
Fernanda R. D. da Silva Portronieri 45

TRADIÇÃO DOS DOCES EM COMPOTAS E SEU VALOR CULTURAL EM MINAS GERAIS 47
Danillo Silva Moreira 47
Myriam Melchior 47

BREVE HISTÓRICO DO CONSUMO DE CARNE BOVINA NO BRASIL 50
Isis Fonseca Sá 50
Giulia Gollo 50
Ana Beatriz Souza 50
Ricardo Soares Júnior 50
Victor Ragazzi Isaac 50

CUIA DE TACACÁ E CUIA DE CHIMARRÃO: UMA VIAGEM SOBRE UTENSÍLIOS E GESTOS QUE ACRESCENTAM SABOR 53
Luana Costa Pierre de Messias 53

MEMÓRIA CAIÇARA: UM RESGATE DE PREPARAÇÕES CULINÁRIAS 56
Luciana Marchetti da Silva 56

IDENTIDADE ANGOLANA ENTRE PRÁTICAS ALIMENTARES E ARTEFATOS DE MESA (1940-1960) 59
Karina Ramos 59

MEMÓRIAS DA CERÂMICA POPULAR DE CUNHA NAS CERÂMICAS ARTÍSTICAS CONTEMPORÂNEAS DA CIDADE 62
Paula de Oliveira Feliciano 62
Flávia Ester Souza Rodrigues 62

RESISTÊNCIA CULTURAL EM GASTRONOMIA: REVISÃO SISTEMÁTICA 65
Michael Baldi Maller Hermenegildo 65
Raphaela Silva Coutinho 65
Victor Ragazzi Isaac 65

CHOCOLATE: DA FERMENTAÇÃO AO CACAU FINO, O FRUTO COMO BASE PARA FERMENTAÇÃO INTENSA 68
Fabiola Santos 68
Marcella Sulis 68

GASTRONOMIA, POLÍTICA E MÚSICA POPULAR BRASILEIRA: UMA FEIJOADA COMPLETA 70
Tamires Christine Pereira da Silva 70
Thaina Schwan Karls 70

BAIANAS DE ACARAJÉ: PATRIMÔNIO GASTRONÔMICO, PATRIMÔNIO IMATERIAL E POLISSEMIAS SOCIAIS NA CIDADE DE SALVADOR, BAHIA 74
Estélio Gomberg 74
Ana Cristina de Souza Mandarino 74

SABERES, SABORES E TRADIÇÕES: O TURISMO GASTRONÔMICO SOB NOVOS OLHARES. O CASO DA ASSOCIAÇÃO DE AGROTURISMO ACOLHIDA NA COLÔNIA - SC 77
Juliana Aparecida dos Santos 77
Marcelo Antonio Sotratti 77

A MIDIATIZAÇÃO DA GASTRONOMIA E SEUS IMPACTOS COMPORTAMENTAIS NO CONSUMO DE RECEITAS, PANELAS E PRODUTOS PARA A COZINHA CONTEMPORÂNEA 82
Sinval Espírito Santo 82

HÁBITOS E EXPERIÊNCIAS ALIMENTARES DOS TURISTAS DA REDE DE HOSTELS EL MISTI NO RIO DE JANEIRO 85
Deborah Acedo Guedes 85
Stella Magaly de Andrade Sousa 85

AVALIAÇÃO DE ASPECTOS DA QUALIDADE HIGIÊNICO-SANITÁRIA DE ALIMENTOS EM REDE DE VAREJO NO MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO 88
Amanda Azevêdo Mendonça 88
Márcia Pimentel Magalhães 88

ANÁLISE DO PERFIL EMPREENDEDOR DOS PARTICIPANTES DAS OFICINAS DO PROJETO SABERES E PRÁTICAS GASTRONÔMICAS EM DIFERENTES CONTEXTOS COMUNITÁRIOS COMO FERRAMENTA PARA A CRIAÇÃO DE UMA AULA DE CUSTOS 92
Kennedy Ramires Mangerot Ribeiro 92
Thaina Schwan Karls 92
Marcela Sullis 92
Camila Pinheiro Coura 92

É POSSÍVEL REINVENTAR CUIAS? UM ESTUDO PROPOSITIVO ENTRE O DESIGN E A ANTROPOLOGIA 96
Cássia Mota 96
Zoy Anastassakis 96

OPERAÇÃO CARNE FRACA – QUAL O PAPEL DO ESTADO? 98
Luiz Alexandre de Holanda 98
Ana Carolina Loschi de Oliveira Brandão 98
Fernanda Azevedo Gomes 98
Victor Ragazzi Isaac 98

O SABER DE UM RELATO DE EXPERIÊNCIA COM SABOR 103
Angeli Rose 103

AO GOSTO DO FREGUÊS? A PORCELANA E A POESIA CHINESA 106
Jéssica Ohara Pacheco Chuab 106
Rosana Pereira de Freitas 106

EM TORNO DE UM POTE DE CHÁ 108
Rosana Pereira de Freitas 108

ONQOTÔ: UM GASTROBALÉ 110
Rafael Vicente de Quadros 110

GASTRONOMIA E MANIFESTAÇÕES ARTÍSTICAS: UM OLHAR PELO VIÉS DA PERFORMANCE 113
Eduarda Tantos 113
Myriam Melchior Pimentel 113

A HISTÓRIA DO SAMBA ATRAVÉS DA ALIMENTAÇÃO 115
Renata Borchetta Fernandes Fonseca 115
Rosa Maria de Sá Alves 115
Elka do Couto Coelho de Carvalho 115
Ana Caroline Lima Alves da Silva 115
Raíssa Basto Thomazini 115
Rhaissa Fernandes Calazans Ouro Alves 115
Renata Troyack Ribeiro da Silva Segundo 115
Tais Saint Martan 115

Apresentação

Superfície descarnada para o sono perde pedaço a pedaço pelas mãos do azulejista.
A parede crua desaparece lenta submetida ao capricho de uma pele de esmalte e infinito.
E a claridade antes repousando em poros sobre que rebrilhos fluirá?
Ausente. Ele maneja massa e quadrados. Constrói o azul.

Fernando Paixão – Azulejista (1994)

Prezado leitor, é com grande satisfação que apresento os Anais resultantes dos trabalhos apresentados no II Encontro de Gastronomia, Cultura e Memória, ocorrido nos dias 30 e 31 de outubro de 2017, cujo tema central foram as "cerâmicas, potes e vasilhames". Idealizado pelo Grupo de Pesquisa vinculado ao Projeto de Extensão "Pirapoca: o milho e a memória indígena na cultura alimentar brasileira" – que visa divulgar e valorizar o milho nativo e as tradições dos povos indígenas brasileiros, além de problematizar uma cultura do milho particularmente brasileira –, este evento surgiu como um resultado de atividades convergentes entre a pesquisa, o ensino e a extensão. Desta convergência, de onde surgiu o primeiro encontro, ocorrido em 2016 e onde discutimos a cultura brasileira em torno do milho, seguiu-se o segundo: no qual discutimos conhecimentos e práticas do comer e da comensalidade em torno dos vasilhames, potes e cerâmicas.

Com esta temática "tripla" tivemos como foco pensar sobre os objetos associados à alimentação. Neste universo, que pode ser bastante vasto, escolhemos discorrer, inicialmente, sobre a memória e cultura daqueles que contribuíram para a organização social humana, desde a Antiguidade, como foi o caso das cerâmicas. Nisto, lembrando que o seu uso corresponde à práticas sociais milenares. A argila – do grego *keramos*, "argila" – ao ser misturada com a água apresenta uma capacidade plástica que possibilitou o armazenando de líquidos e grãos, tornando-as indissociáveis da alimentação humana e da sua história, memória e experiência social. Ademais, a arte de produzir cerâmicas, conhecida como "artes do fogo", se origina a partir de elementos e fenômenos naturais que perpassam a produção dos alimentos: a terra, a água, o ar e o fogo. Também, o seu universo de similitudes com a alimentação perpassa técnicas de cozimento e da construção de fornos, ainda que o nosso contato com esses materiais, ambientes e a sua fabricação não seja observado no momento em que ingerimos alimentos e líquidos.

Neste aspecto, fica claro, também, que as cerâmicas não são os únicos materiais aos quais a alimentação se utiliza e, portanto, consideramos apreciar em nosso Encontro outros tais como os cristais, os vidros, a prata, o cobre, a madeira e, ainda, embora não por último, aqueles mais recentes e de menor valor simbólico como as latas, os plásticos e, enfim, a partir de todos esses buscar refletir e discutir, não somente sobre as matérias primas das quais são feitos esses objetos, mas sobre quaisquer outros suportes presentes em algumas ou todas as etapas da alimentação. Em resumo, interessamo-nos em ter como tema o universo onde habitam – objetivamente e subjetivamente – esses objetos associados ao comer e à alimentação.

Com o intuito de elaborarmos os debates e recortes de pesquisas, propusemos também diferentes eixos temáticos para a submissão de trabalhos que dividiram-se nos seguintes tópicos: *1) Cultura, Saberes e Práticas no Brasil e no Mundo; 2) Sociologia, antropologia e/ou História da Alimentação; 3) Alimentação, Identidade e Resistência; 4) Gastronomia, Sustentabilidade e Patrimônio; 5) Alimentação e Contemporaneidade; 6) Segurança Alimentar e Práticas de Resistência; 7) Manufaturas e Indústrias e, por fim, 8) Alimentação, Arte, Literatura e Poesia.*

A fim de organizar a apresentação dos resumos submetidos aos Anais do Encontro de Gastronomia, Cultura e Memória seguimos a sequência dos eixos temáticos apresentados anteriormente. Esses eixos revelam, aliás, o viés pluridisciplinar existente nos estudos voltados para a gastronomia.

Com a publicação deste segundo volume dos Anais do Encontro de Gastronomia, Cultura e Memória esperamos contribuir com o aprofundamento de pesquisas relacionadas à gastronomia e, certamente, dos seus objetos e ambientes do comer e da comensalidade.

Boa leitura!

Myriam Melchior

1. Cultura, Saberes e Práticas no Brasil e/ou no Mundo.

A CAIPIRINHA E SUAS RECEITAS: UM OLHAR SOBRE OS INGREDIENTES E OS UTENSÍLIOS

Maiara Stéfani de Lima Santos
Renato Monteiro

Os utensílios utilizados na produção e no consumo de bebidas se transformam, ao longo do tempo, em processos de longa duração relacionados aos rituais de sociabilidade. As primeiras bebidas alcoólicas remontam aos povos Pré-históricos que viveram na região do Crescente Fértil, de modo que resquícios arqueológicos demonstram a utilização de estômago de animais e de árvores ocas como uma das primeiras formas de produção do líquido fermentado. No contexto das bebidas alcoólicas, esse estudo se volta a um coquetel brasileiro, a caipirinha, que utiliza em sua receita cachaça, açúcar, limão e gelo. A caipirinha foi inicialmente utilizada no combate à gripe e ao resfriado, sendo composta por limão, alho e mel, de modo que a adição de cachaça poderia intensificar o efeito terapêutico. Com o passar do tempo, o alho e o mel foram retirados, sendo acrescentados açúcar e gelo, o que contribuiu para a diminuição da percepção do amargor do limão, conferindo mais refrescância ao coquetel (MARTINS, 2008).

O objetivo desse estudo foi realizar uma breve análise de receitas de caipirinha a fim de identificar a relação entre os utensílios utilizados e os ingredientes na descrição da elaboração das receitas. Como método de coleta de dados realizou-se um levantamento bibliográfico nas bases de dados da Biblioteca Nacional e da Biblioteca Parque Estadual, ambas localizadas na cidade do Rio de Janeiro, utilizando como descritor o termo “caipirinha”.

Nesse levantamento foram identificados cinco livros que continham receitas de caipirinha, vindo a constituir os dados da pesquisa, a saber: LOBO e CÂMARA, 1966; FREITAS, NOVAKOSKI e FREUND, 2009; FURTADO, 2009; CÂMARA, 2006. A partir dessa base bibliográfica, inicialmente foram identificados os utensílios e os ingredientes de cada receita, sendo posteriormente analisada a natureza em que operam nas relações que estabelecem na descrição das receitas. Como base de comparação foi

construída uma ficha técnica para cada receita com o intuito de facilitar a observação de padrões e variações em relação aos utensílios, ingredientes e modos de produção. Os resultados permitiram observar que, embora os ingredientes permanecessem relativamente os mesmos, com pequenas variações – como em relação ao limão (taiti e galego), ao gelo (cubo e picado) e à cachaça (industrial e artesanal) – as quantidades de ingredientes descritas nas receitas variava. No caso do açúcar a descrição dos utensílios "colher bailarina" e "colher de sopa" permitiram identificar a quantidade de medida utilizada, uma vez que nenhuma receita descreveu uma unidade de medida padrão, como o grama. Em algumas receitas, a utilização do termo "a gosto" para o açúcar se apresentou como um desvio de padrão que limita a aferição de uma base de comparação consagrada, o que pode estar relacionado à memória cultural da caipirinha, o "jeitinho brasileiro", isto é, a maneira como o povo improvisa as soluções. No que se refere ao modo de produção, a maioria das receitas apresentaram a descrição do modo "mexido", não sendo descrita a utilização da coqueteleira relacionada ao modo batido. Para o processo de maceração do limão foram descritos utensílios como "soquete" e "pilão de madeira", de modo que a quantidade de limão variou de 1/2 limão à 2 limões, sendo em duas receitas sugeridas a utilização do copo *old fashioned*. Atualmente, a caipirinha dispõe de um copo específico produzido para esse coquetel que se assemelha ao copo *old fashioned*, embora seja mais alongado e com a base mais estreita.

Dessa forma, a descrição dos utensílios contribuiu para identificação da quantidade dos ingredientes utilizados e os modos de produção das receitas analisadas, devendo ser considerada, na elaboração da caipirinha, importantes elementos da memória cultural do brasileiro que apresentam menor potencial de aferição.

Referências bibliográficas:

CÂMARA, Marcelo. **Cachaças:** bebendo e aprendendo. Rio de Janeiro: Mauad, 2006.

FREITAS, Armando; NOVAKOSKI, Deise; FREUND, Francisco Tommy. **Barman:** perfil profissional, técnicas de trabalho e mercado. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2009.

FURTADO, Edmundo. **Copos de bar & mesa:** história, serviços, vinhos, coquetéis. São Paulo: SENAC, 2009.

LOBO, Luiz; CÂMARA, Leopoldo Adour da. **A arte do rabo de galo:** breve discurso em torno de copos e garrafas. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1966.

MARTINS, Jairo. **Cachaça: o mais brasileiro dos prazeres.** São Paulo: Anhembi Morumbi, 2008.

MOLDES DE FARINHA: A MANDIOCA EM SUA FUNÇÃO DE SUPORTE DA IDENTIDADE E DA SOCIABILIDADE ALIMENTAR BRASILEIRA

Felipe Teruo Fujihara

Myriam Melchior

Inicialmente confundida com o inhame, a mandioca chamou a atenção dos colonizadores portugueses desde que chegaram ao Brasil. Assim, desde que a posse da *terra brasilis* começou a ser feita, também nasceu o elogio da mandioca e seu registro laudatório em todos os cronistas. Estes, afirmavam que aquela raiz deveria ser o alimento regular, obrigatório e indispensável aos nativos e europeus recém-vindos: era o pão da terra em sua legitimidade funcional. Saboroso, fácil digestão e substancial (CASCUDO, 2011, p. 90). Na alimentação indígena, a mandioca sempre teve lugar de destaque, especialmente com o uso da farinha, que acompanhava todas as coisas comestíveis, da carne à fruta, e dos beijus e, ainda, que fornecia bebidas. Nisto, evidenciando a multiplicidade de usos da mandioca, vale lembrar que também era base de bebidas alcoólicas como o tarubá ou a tiquira. Segundo Cascudo, a mandioca foi a primeira "matalotagem" – termo usado para denominar a provisão de mantimentos e víveres em navios – de jornada, de guerra, caça, pesca, permuta e oferenda aos amigos (CASCUDO, 2011, p. 91).

A farinha de mandioca, também conhecida como farinha de mesa, é um dos produtos mais fabricados no Brasil (SILVA & MURRIETA, 2014). A maior parte desta produção é destinada à alimentação humana, especialmente para as populações de menor poder aquisitivo do Norte e Nordeste (CONCEIÇÃO, 1987, p. 295). Da união com outro insumo usado em larga escala no país, o feijão, surgiu o capitão de feijão, um tipo de bolinho. A massa geralmente é feita com feijão-de-corda cozido, amassado e engrossado com a farinha de mandioca, podendo levar carne como recheio. Geralmente, é consumido com as mãos, dispensando o uso de talheres, hábito ainda bastante preservado até os dias atuais no sertão e no agreste brasileiros. Relatos informais e esparsos (BORGES, 2010; LODY, 2013; ORENSTEIN, 2013; VEREDA DO SERTÃO, 2016; PEREIRA FILHO, 2017) dizem que esta receita surgiu na cozinha

nordestina, nas casas mais pobres, roças e senzalas, onde os alimentos básicos da despensa eram o feijão, a rapadura e a farinha de mandioca. Como os utensílios domésticos eram escassos, as pessoas precisavam engrossar o feijão de forma que pudessem comer com as mãos. Desse modo, pegava-se um pouco da massa, modelava-se com as mãos e levava-se à boca.

O dado importante é, em especial e neste trabalho, o de situar o chamado capitão de feijão, o qual nomearemos como *bolinho de farinha de mandioca*, na sociabilidade alimentar brasileira. Este tema, bem pouco explorado em razão de sua extrema diferença – se situarmos em polos de oposições, sendo, de um lado, o modo de se comer com a mão e, de outro, o de utilizar instrumentos como os garfos ou os talheres em geral – dos hábitos associados às boas maneiras à mesa, interessa-nos abordar em dois dos seus aspectos: um, no que tange à construção de uma memória de práticas alimentares tradicionais; noutro, tendo em vista que esta prática sustenta-se pela utilização da mandioca.

Assim, sem esgotar o tema, o trabalho pretende apontar para o lugar da contribuição indígena na cultura alimentar brasileira com o uso da mandioca. Com os bolinhos de farinha de mandioca, grande parte da população brasileira, desde os tempos coloniais, usou as mãos e a farinha como meio de moldar e sustentar os seus alimentos. Poderíamos até dizer que a mandioca em sua versão de farinha de mesa é um suporte alimento que, invisível aos olhares hegemônicos das práticas à mesa, é tão importante para a identidade e sociabilidades alimentares no Brasil quanto as cerâmicas e suas artes têm sido para tantas outras civilizações.

Referências bibliográficas:

BORGES, Geraldo. Vamos comer farinha? **Blog Piauinauta**, Abril de 2010. Disponível em: <https://piauinauta.blogspot.com/2010/04/vamos-comer-farinha.html>. Acesso em: out. 2017.

CASCUDO, Luis da Câmara. **História da alimentação no Brasil.** 4ª Edição. Global, 2011.

CONCEIÇÃO, Antonio José. **A mandioca.** 3ª ed. São Paulo: Nobel, 1987.

LODY, Raul. Feijão de comer "de mão". **Malagueta Comunicação**, abril de 2013. Disponível em: <http://www.malaguetacomunicacao.com.br/noticia/feijao-de-comer-de-mao/>. Acesso em: out. 2017.

ORENSTEIN, José. À moda brasileira: arremesso de farinha. **O Estado de São Paulo**, março de 2013. Disponível em: <https://www.estadao.com.br/noticias/geral,a-moda-brasileira-arremesso-de-farinha-imp-,1008555>. Acesso em: out. 2017.

PEREIRA FILHO, Petronilo. Feijão de capitão (receita rara). **UOL Cyber Cook**, s/d. Disponível em:<https://cybercook.uol.com.br/receita-de-feijao-de-capitao-receita-rara-r-16-49650.html>. Acesso em:out. 2017.

SILVA, Henrique Ataide da; MURRIETA, Rui Sérgio Sereni. Mandioca, a rainha do Brasil? Ascensão e queda da Manihot esculenta no estado de São Paulo. **Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi**. Ciências Humanas, v. 9, n. 1, p. 37-60, jan.-abr. 2014.

VEREDA DO SERTÃO. O velho capitão de feijão temperado! **Wordpress Vereda do Sertão**, março de 2016. Disponível em: <https://veredadosertao.wordpress.com/2016/03/03/o-velho-capitao-de-feijao-temperado/>. Acesso em: out. 2017.

CULTURA ALIMENTAR DOS ENLATADOS: PRATICIDADE E TRADIÇÃO

Andressa Vale

Myriam Melchior

A comida enlatada representa hoje uma grande parcela do mercado de alimentos. Ao menos nos supermercados, vemos muitos produtos enlatados. Segundo Tom Standage (2010), desde o século XIX, quando o francês, Nicolas Appert, – atendendo à convocação do governo para levar comida as tropas de Napoleão – inventou o processo de conservar alimentos, inicialmente em vidros, um novo caminho para a alimentação das massas foi inaugurado. E, a comida "envidraçada" e, depois enlatada, abriu o caminho tanto para o consumo de alimentos industrializados como para novos modos de vida.

Nesta espécie de "revolução" a comensalidade vinculada às práticas de produção do alimento foi radicalmente transformada e, até que a comida em lata fosse inventada e se tornasse disponível nos ambientes urbanos, a cozinha e o cozinhar mantiveram-se quase sempre como uma prática feminina e artesanal.

Em um trabalho que trata sobre os lugares da mulher no século XIX, Myriam Melchior (2016) mostrou que a modernidade disciplinar instituiu-se nas separações entre o público e o privado, dentre outras polarizações que dividiram os espaços. Tais polarizações são sentidas através das propagandas na América do Norte, no século XX. Mais especificamente, nos anos 1940 as propagandas indicam para as mulheres como "prender seus maridos" sob o seu domínio através de uma casa perfeita, um maquinário doméstico e a alimentação industrial. Essas propagandas visaram "domesticar" o feminino. Numa história da entrada da mulher no universo do trabalho, os enlatados as auxiliaram bastante. Este seria o lado bom dos alimentos industrializados, ao permitirem certa liberdade e o acesso da mulher ao espaço público.

Contudo, muitos lados negativos acompanham os "enlatados". No filme *Toast: a história de uma criança com fome* (2010), dirigido por S. J. Clarkson, somos levados a este universo. Este filme mostra uma família tipicamente norte-americana, onde a "mãe" cria o seu filho consumindo enlatados e industrializados em todas as refeições.

Ambientado na década de 1960, o excesso de máquinas domésticas aponta para uma paródia da vida doméstica neste período. Mas todo o ambiente "sofre" uma mudança brusca no momento em que a "mãe" falece e, então, uma mulher é contratada pelo pai para ajudar nos afazeres da casa. Essa nova mulher na família passa a apresentar um novo universo relacionado à comida, fazendo um contraponto com a escolha materna, que só "confiava" no alimento industrializado. O importante nessa estória é o confronto entre lógicas alimentares distintas: de um lado, a praticidade e o utilitarismo; de outro: a minúcia e prazer em cozinhar.

Neste filme, notamos que a introdução de um gosto pelos enlatados não foi natural. Na verdade, foi preciso "educar" e encaminhar o gosto dos consumidores. Numa matéria do Jornal O Globo (2014), somos levados às práticas persuasivas da indústria de alimentos para angariar a confiança do consumidor. Com o título "Brasil Enlatado", a matéria mostra que "o recurso à linguagem científica foi bastante eficaz na internacionalização de padrões de gosto" (O Globo, 2014). Neste aspecto, vemos que a homogeneização alimentar promovida pelas indústrias para mudar os hábitos tradicionais foi baseada na ideia de que os alimentos enlatados eram mais seguros para a saúde.

Investigar a absorção e influência da indústria alimentar nas tradições alimentares é o objetivo principal da pesquisa da qual tratamos brevemente neste artigo. Para tanto, buscamos mostrar como os enlatados foram assimilados socialmente. Igualmente, nos interessamos por questionar os modos da assimilação pelos enlatados até observarmos um interessante paradoxo: o de que os enlatados, produtos da modernidade alimentar também se tornaram tradições alimentares. Um exemplo é o leite condensado no Brasil. Neste caso a absorção de um produto industrial acomodou-se no gosto popular e hoje está ameaçado pelos discursos da ciência: o açúcar tornou-se um inimigo. Com o tempo, os alimentos que são apresentados na infância tornam-se memória e conforto, sendo difíceis de erradicar. Estranhamente, essa condição seguiria no sentido inverso daquela mostrada no filme que citamos. Assim, concluímos que as gerações de hoje tem a tarefa de selecionar entre as tradições – alimentos frescos e industrializados – para preservar como identidade de uma cultura.

Referências bibliográficas:

CLARKSON, S. J. **TOAST:** A história de uma criança com fome. Direção: S. J. Clarkson. Produção: Faye Ward. Reino Unido: BBC Films, 2010, 90 minutos.

MELCHIOR, Myriam. **Grand tour:** Memória social, hospitalidade, alteridade e a construção do olhar moderno. 1 ed. Curitiba: Prismas, 2016.

O GLOBO. Brasil Enlatado: Padronização alimentar misturou paladar mundial com sabores bem brasileiros. **Acervo O Globo.** Caderno economia, dezembro de 2014. Disponível em: <https://acervo.oglobo.globo.com/propaganda/alimentos-e-bebidas/brasil-enlatado-14196371>. Acesso em: out. 2017.

STANDAGE, Tom. **Uma história comestível da humanidade.** Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2010.

O USO DO CHOCOLATE COMO BASE E SUPORTE NA CONFEITARIA: UM RELATO DA ANÁLISE SENSORIAL DE BOMBOM COM VINHOS TÂNICOS

Giselle Moreno de Barros

Marcella Sulis

A gastronomia contemporânea vem explorando o uso de bebidas alcoólicas com alimentos, em pratos e doces. Na confeitaria, o uso de bebidas alcoólicas sempre se fez presente, através do uso de vinhos licorosos, amadeirados ou vinhos doces como o vinho do Porto e vinho Marsala (POLLAN, 2014). Entretanto, gastrônomos contemporâneos também fazem uso de vinhos tintos secos com doces e chocolates. Um exemplo desse uso foi destacado na edição de 2011 da revista Prazeres da Mesa, mostrando a harmonização de chocolate, quando evidencia preparações a base de vinho tinto e calda de chocolate amargo com 72% de cacau.

Neste contexto, esse trabalho conta um pouco sobre a pesquisa e a elaboração de bombons usando vinhos tintos, enfatizando o uso do chocolate como suporte para o vinho, já que o vinho foi introduzido dentro de um mini copo feito de chocolate. Os bombons foram elaborados pensando na predileção por alimentos amargos, naturais e autênticos, usando chocolate com alto teor de cacau e vinhos com altos teores de taninos[1].

Para a elaboração dos bombons, foi utilizado chocolate orgânico com teor de 60% de cacau. Foram produzidas três amostras de bombons, e cada uma foi recheada com um tipo de vinho tinto seco de castas distintas. Primeiramente, o chocolate foi temperado, processo em que se derrete o chocolate e logo após se resfria, propiciando assim, a estabilidade dos cristais e gorduras presentes no chocolate. Através deste

[1] Taninos são polímeros (macromoléculas). Estão presentes nos vinhos tintos e são extraídos das uvas, tendo modificações em sua estrutura no processo de vinificação. Os taninos que estão nos vinhos são os condensados e esses influenciam no paladar principalmente em relação à adstringência, uma vez que os taninos reagem com as proteínas presentes na língua, tendo como consequência essa sensação de secura na boca após o consumo de produtos que possuem taninos. (McRAE, 2013)

processo consegue-se a estabilidade do chocolate para que seja possível moldá-lo em formas, moldes ou recipientes, originando, assim uma infinidade de formatos, desenhos, figuras, esculturas (BAU, 2012). Já neste trabalho, destacamos o chocolate como peça fundamental de suporte para doces, pratos, bombons e recheios. Aqui ele foi utilizado como base para o vinho.

Para isso, houve a elaboração do revestimento, ou seja, após temperado, o chocolate foi colocado em uma forma, resfriado e, ao final, obteve-se o formato de um mini copo de chocolate. O recheio dos bombons foi o vinho puro, o copinho foi preenchido com vinhos orgânicos das castas Cabernet Sauvignon, Syrah e Merlot, que são vinhos tintos secos que possuem alto teor de taninos. O objetivo foi analisar a harmonização destes com o chocolate com 60% de cacau, através de análise sensorial.

O vinho foi colocado em cada copinho de chocolate, com auxílio de uma seringa, produzindo assim um bombom aberto. Após toda elaboração dos bombons, foi realizada a análise sensorial, com total de 120 pessoas, que ocorreu em 2 dias seguidos, no mês de agosto de 2017.

Podemos perceber pela análise prévia dos resultados a obtenção de muitas respostas positivas através dos questionários da análise sensorial. Como destaque, estiveram os provadores que elogiaram o formato/aparência do copinho de chocolate. Outros relataram que sentiram diferença na degustação, dependendo da espessura do chocolate que, por vezes era diferente, uma vez que foi feito de forma artesanal. Por fim, percebemos a importância do chocolate como molde para o vinho e como seus aspectos e formatos são de extrema importância para uma boa experiência gustativa dos provadores. Para finalizar, muitos provadores ressaltaram a beleza e a delicadeza do copinho de chocolate, fornecendo uma sensação agradável ao ser consumido juntamente com o vinho.

Referências bibliográficas:

BAU, Frédéric. **Enciclopédia do chocolate.** São Paulo: Editora Senac, 2012.

McRAE, Jacqui M. et al. Sensory properties of wine tannin fractions: implications for in-mouth sensory properties. **Journal of agricultural and food chemistry** [0021-8561] McRae yr: 2013, vol.: 61, iss: 3, 719 -27 p.

POLLAN, Michael. **Comida:** uma história natural da transformação. São Paulo, Intrínseca, 2014.

ENCONTRO COM CAFÉ: MODELOS DE CONSUMO E INTERAÇÕES SOCIAIS

Carolina Souza Sulis

Marcella Sulis

Bebida escura, amarga, evocadora de sentidos. Responsável por muitas mortes, muitos encontros, muitos amores, muitas descobertas, muita fome. Grão preto, marrom, amarelo, rico de odores, quando queimado emana perfumes em longas distâncias, invade o corpo, estimula o pensar. Por trás da taça de café tantos segredos escondidos, tantas mãos envolvidas, tanto trabalho que se esvai em um gole. A história do café é densa e permeada de sentidos e sentimentos contraditórios. Da sua descoberta, a luta por seu monopólio, o trabalho escravo empenhado, o luxo envolvido no ato de beber café nas sociedades aristocratas, a descontração encontrada nos primeiros cafés e o deslocamento de um ambiente familiar para um espaço semipúblico, onde se podia criar, discutir e filosofar. Encontros amorosos, políticos se dão em torno da bebida. A bebida que estimula o pensar, que dá força ao trabalhador braçal. A droga, o elixir, a bebida do escravo, do trabalhador, a bebida elitista (PENDERGRAST, 2010).

O objetivo deste trabalho nasce com um interesse das autoras em conhecer os sentidos e significados dessa bebida e a sua importância na vida das pessoas e nos relacionamentos sociais. Após uma aproximação maior ao mundo do café, não somente através do consumo, mas também por meio da inserção em cafeterias, nasce a vontade de conhecer as motivações de seu consumo, o sentido que traz e as relações formadas em torno da bebida. Nesse sentido, procuramos entender as diferenças culturais no consumo do café e como essa bebida pode produzir diferentes significados e possuir diferentes rituais de consumo. Para isso, torna-se necessário o estudo do percurso do café no mundo, e entender como a bebida se torna elemento fundamental e universal no cotidiano dos indivíduos.

Muitas dessas diferenças estão no ato de consumir e suas motivações, como o gosto e o prazer, a necessidade ou a busca por companhia, do mesmo modo que um ambiente íntimo como a casa se diferencia de um ambiente público como uma cafeteria. Assim, os rituais em torno do café serão diferentes de acordo com cada lugar, um país

onde se produz se difere de um país onde a cultura das cafeterias é forte. O Brasil, por exemplo, além de ser o maior produtor de café, está entre os maiores consumidores do mundo, de acordo com a ABIC (2010). Uma característica de seu consumo é o ambiente intimo, em casa, cafeteira cheia e com muito açúcar. Recentemente uma onda *gourmet* chega também ao Brasil, com a abertura de diversos cafés e o deslocamento de pessoas para esses ambientes, em busca de um café de qualidade, consequentemente essas organizações se transformam em espaços de sociabilidade.

Contudo, a Itália, símbolo do café e das cafeteiras, é rica em espaços públicos destinados ao consumo do café. Indivíduos solitários vão em busca de companhia, mesmo que seja somente o rumor, outros leem as notícias diárias nos jornais a disposição nos cafés, outros se reúnem para discutir assuntos de trabalho. Ir ao café é sempre um bom motivo, é um ponto de encontro (FANTINEL, 2012). Enfim, este trabalho num primeiro momento, buscou estudar diferentes contextos, culturas e lugares a fim de observar essas diferenças no modo de consumir o café.

Referências bibliográficas:

ABIC. **Associação Brasileira da Indústria de Café**. Indicadores da indústria de café, 2010. Disponível em: < http://abic.com.br/estatisticas/indicadores-da-industria/indicadores-da-industria-2010/>. Acesso em: set. 2018.

FANTINEL, Letícia Dias et al. Produção de significações do espaço e sociabilidade em um café artesanal de Salvador. **Revista interdisciplinar de gestão social.** Bahia, v.1, n°3, 2012.

PENDERGRAST, Mark. **Uncommon Grounds:** The history of coffee and how it transformed our world. Nova York: Basic books, 2010.

UTENSÍLIOS E COMENSALIDADE NO PANTANAL SUL-MATO-GROSSENSE

Paulo Coelho Machado Neto
Pollianna Thomé
Moacir Sobral

O Pantanal é um bioma brasileiro de características específicas tanto naturais de fauna e flora quanto pelo relevo e condições climáticas. A região também se identifica por abrigar uma população que mantém hábitos culturais singulares, passíveis de pesquisa e estudo. Este trabalho visa, a partir dos preceitos da hospitalidade e da pesquisa qualitativa, de caráter exploratório, estudar as características da comensalidade e do serviço desempenhado no momento do preparo e da alimentação, bem como a maneira de servir a bebida típica da região: o tereré. A pesquisa de campo foi realizada junto aos moradores da Fazenda Santa Maria, propriedade rural localizada no município de Rio Negro em Mato Grosso do Sul, a 300 quilômetros de Campo Grande, capital do Estado.

Na região do Pantanal encontramos ingredientes oriundos da culinária indígena como a mandioca, o milho e a abóbora, modos de preparo preponderantemente ibéricos como os guisados e a carne de sol. Alimentos servidos em utensílios de barro local remetem às culturas pré-coloniais. A panela de ferro e cobre fazem referência à Portugal. A presença da influência africana aparece de forma mais tímida com o uso na alimentação do quiabo e o gengibre, além de ervas que ajudam na digestibilidade quando do consumo de chás e erva-mate (CASCUDO, 2004).

No ambiente estudado observou-se uma cozinha extremamente limpa, com panelas de ferro, alumínio e cobre. A comensalidade diária na fazenda começa com o mate quente, conhecido no sul do país como chimarrão. Em seguida, os homens saem para ordenhar as vacas e quando chegam em casa o café já está coado em bule de ágata ou alumínio assim como o "quebra torto" (como explicaremos adiante) já está sendo produzido pela mulher. Este "quebra torto" é o nome do desjejum no Mato Grosso do Sul, onde, na mesa, o comensal é surpreendido com sopa paraguaia (uma espécie de bolo de milho salgado, feito a partir de "milharina", ovos, manteiga e leite) e assado em

formas de barro ou de alumínio; pão caseiro (assado em assadeiras de alumínio) e queijo fresco ou o queijo curado (a forma do queijo costumava ser de madeira, hoje substituída pelo plástico). Os peões se reúnem para comer o "quebra torto", alimentam o "torto do estômago" e saem para o trabalho no campo.

O valor nutricional dessa dieta é alto, rico em carboidratos e proteínas, o que vai manter o pantaneiro de pé trabalhando ao sol. E é aí que entra outro grande ingrediente que marca a comensalidade no Pantanal: o tereré – bebida feita a base de erva-mate e água fria, servida numa guampa (chifre de boi) e sorvida pela bomba (espécie de canudo metálico que serve para levar a infusão a frio da erva-mate ao prazer daqueles que a apreciam).

A guampa, ponta do chifre bovino trabalhado e talhado com um corte de madeira em uma das extremidades, é um elemento marcante da hospitalidade e da antropologia da alimentação no pantanal. Copos de vidro ou alumínio também fazem a substituição ao chifre, na falta dele. A roda de tereré é considerada expressão símbolo da comensalidade no Pantanal, onde os convivas se reúnem para conversar, ajustar detalhes do trabalho ou apenas se divertir (NOGUEIRA, 1990).

Conclui-se que os momentos de comensalidade possuem alto valor simbólico na construção dos laços sociais e da identidade dos pantaneiros. Os utensílios utilizados compõem o patrimônio alimentar desta sociedade e a comensalidade também se faz presente no hábito de tomar o tereré.

Referências bibliográficas:

CASCUDO, Luis Câmara. **História da Alimentação no Brasil.** 3. ed. São Paulo: Global, 2004.

NOGUEIRA, Albana Xavier. **O que é Pantanal.** São Paulo: Brasiliense, 1990.

O USO DO POTE NA FERMENTAÇÃO DO ALUÁ

Janderson Lima Pinheiro
Libia Amaral Corrêa
Leopoldo Gondim Neto

Os potes, amplamente utilizados nas cozinhas sertanejas, onde servem de reservatórios de água, ganham enfoque nos festejos do mês de junho, época em que são utilizados para a confecção do aluá, bebida fermentada, originalmente feita a base de milho. O presente resumo tem como objetivo retratar o uso do pote de barro, mais especificamente o uso deste utensílio, sua função objetiva e cultural no preparo da bebida aluá. Foi utilizado como método de pesquisa a revisão bibliográfica, de caráter exploratório.

Os potes que abrigavam água para beber em seu interior, ficavam nos cantos das cozinhas, com a boca amarrada de pano, para que assim ficassem protegidos de ciscos ou insetos indesejáveis. Os potes devem ficar sempre na sombra para que a água fique sempre fria, ou até mesmo gelada, durante a noite. Em uma descrição sobre cozinhas brasileiras do século XIX, Eduardo Campos diz que os potes que continham água ficavam dispostos sobre uma banqueta, a água sempre estava pronta para ser consumida e era retirada dos potes com uma concha feita de coco vazio que, também, servia de copo para os escravos (CAMPOS, 2007, p. 12, 27).

O uso do pote para a fermentação de bebidas era utilizado pelos indígenas na fabricação dos líquidos alcoólicos preparados para os festejos, como o cauim, obrigatoriamente, feitos por mulheres, das raízes da mandioca, que depois de mastigadas eram depositadas em grandes potes para fermentar (CASCUDO, 2004, p. 129).

O aluá é uma bebida sertaneja, de influência indígena, que até os primeiros anos do século XX era vendido regularmente nas ruas do Rio de Janeiro e tem como sua versão mais conhecida a que é feita de farinha de milho, mas encontra-se também o preparo feito com arroz ou casca de abacaxi, comumente encontrado no Nordeste, onde permanece sua fabricação e uso até hoje com essa fruta, nas festas juninas (CASCUDO, 2004, p. 136). Hoje, também é utilizado o pão como base na feitura dessa bebida.

O preparo do aluá é feito dentro de um grande pote de barro para que resulte em uma quantidade significativa da bebida, uma vez que é tradicionalmente preparada para festejos. Seguindo uma receita tradicional, é depositada água da chuva no interior do pote de barro, em seguida acrescentam-se dois quilos de milho em grãos, ligeiramente tostados e pedaços de rapadura. À medida que a rapadura desmancha-se são acrescentados cravo, canela, erva-doce e gengibre. Durante esse processo é necessário que se mexa com a colher de pau a fim de derreter o que restou de pedaços de rapadura e incorporar os temperos. São necessários pelo menos três dias para que a bebida fermente e desenvolva suas características picantes e alcoólicas. O pote no qual é feito o aluá é guardado exclusivamente para este fim. Para ser servido, o aluá é coado em um pano novo e bem lavado, com cuidado para não contaminar a bebida e "babar", isto é, engrossar, perder sua característica de líquido e ficar com aspecto pegajoso de calda (QUEIROZ, 2010, p. 108).

Conclui-se que o uso de um utensílio pode arrastar-se por anos sem perder suas características, perpetuando uma tradição, como é o caso dos potes no preparo da bebida fermentada aluá no Nordeste brasileiro.

Referências bibliográficas:

CAMPOS, Eduardo. **O lugar da cozinha.** Fortaleza: Livro Técnico, 2007.

CASCUDO, Luis Câmara. **História da Alimentação no Brasil.** 3. ed. São Paulo: Global, 2004.

QUEIROZ, Rachel de. **O não me deixes**: suas histórias e sua cozinha. 3.ed. Rio de Janeiro: José Olympio, 2010.

"PÉ DE PILÃO, CARNE SECA COM FEIJÃO": MEMÓRIA E USO DESSE UTENSÍLIO BRASILEIRO, O PILÃO

Libia Amaral Corrêa

Leopoldo Gondim Neto

O pilão é um artefato remoto, sua origem confunde-se com a da humanidade. No Brasil, os índios já utilizavam uma espécie de pilão, feito de pedra para fazer a po-çoka (pilado à mão) (CASCUDO, 2004, p 551). Desde o Brasil Colônia é usado para pilar milho, café, farinha de mandioca em todo o país, de norte a sul. Neste resumo, pretende-se analisar os usos, costumes e memória em torno desse utensílio tão brasileiro. Para tanto, utilizou-se a revisão bibliográfica, de forma exploratória, buscando vislumbrar ideias. Trata-se de uma pesquisa qualitativa.

Tradicionalmente, são usados dois tipos de pilões nas cozinhas brasileiras: um pequeno para macerar temperos (alhos, pimentas do reino e cominho), ervas para cataplasma (pasta medicinal) e especiarias para doce de espécie, feitos de madeira, pedra, mármore ou ferro; e um grande para socar, sobretudo, milho, urucum, farinha, arroz e café, Esses eram feitos de madeira rija, talhados numa peça só, de uma boca ou duas, um pilão feito de madeira de Pequi tem vida útil capaz de passar de geração à geração. A mão de pilão, usada para socar era feita das sobras dessas madeiras duras.

No sertão do Ceará o pilão é usado no preparo do mugunzá, onde a mão tinha que ser usada com delicadeza no preparo da paçoca, uma mistura de carne seca, farinha e temperos que de tão socados tornam-se uma massa só. Chama- se de pilar de caçula o ato de duas pessoas juntas usarem o pilão, cada uma com sua mão de pilão, alternando as batidas, dividindo o esforço (QUEIROZ, 2010, p.63). Na manufatura do azeite de babaçu, no Piauí, as amêndoas são piladas, após torra, para virarem uma pasta até soltar do pilão (BEZERRA, 2014, p.11). No Rio Grande do Norte o arroz da terra, avermelhado, era descascado no pilão (CASCUDO, 2004, p.552). Na cozinha tradicional baiana socar, moer, cozinhar são tarefas artesanais realizadas em alguidares, urupembas e pilões realizadas pelas mulheres, guardiãs do saber, técnica e emoção, donas desse espaço de poder (LODY, 2009, p.21). Socava-se o feijão em um pilão grande para o preparo do acarajé. No Norte do Brasil, a farinha de peixe chamada de

piracuí é obtida pilando-se peixe seco à guisa de uma paçoca. Podemos observar dois momentos da cozinha: o antigo, com utensílios rudimentares, intuitivo, regido pelo esforço humano, artesanal, e outro moderno, preenchido pela eletricidade, máquinas de moer, menos supersticioso (CAMPOS, 2007, p. 36, 43 e 51). Algumas sábias cozinheiras vindas do interior traziam o conhecimento de saborosas receitas como a paçoca e perseverava a presença do pilão grande a um canto da cozinha, tanto no interior, zona rural, quanto a capital cearense, não descartável. O pilão para os negros e os índios tinha a importância do sabor inesquecível aos alimentos feitos com esse utensílio. O café pilado jamais poderia comparar-se ao café moído à máquina, na opinião popular, saudosa da pilação insubstituível. A paçoca exigia o pilão, sob pena de não ser paçoca, o xerém para o cuscuz, a canjica, o bolo de milho, eram batidos os grãos, para "tirar o olho", no pilão (LIMA, 1999, p. 50).

Podemos concluir que os utensílios utilizados na culinária brasileira ajudam a moldar esse povo e sua cultura, no que se refere a entender o que se come e por que se come ao longo da história. Pilões pequenos podem ser encontrados em toda cozinha brasileira e os maiores sobrevivem no interior, símbolos de um Brasil que olhava para o que comia, sem saber que fazia tradição.

Referências bibliográficas:

BEZERRA, José Arimatea Barros. **Alimentos tradicionais do Nordeste:** Ceará e Piauí. 1. ed. Fortaleza: Edições UFC, 2014. v. 1. 119 p.

CAMPOS, Eduardo. **O lugar da cozinha.** Fortaleza: Livro Técnico, 2007. 107 p.

CASCUDO, Luís Câmara. **História da Alimentação no Brasil.** 3. ed. São Paulo: Global, 2004. 960 p.

LIMA, Cláudia. **Tachos e panelas:** historiografia da alimentação brasileira. Recife: Editora da Autora, 1999.

LODY, Raul. **À mesa com Gilberto Freyre.** 2 ed. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2009. 128 p.

QUEIROZ, Rachel De. **O não me deixes suas histórias e sua cozinha.** 3 ed. Rio de Janeiro: José Olympio, 2010. 120 p.

ANÁLISE SENSORIAL DE PRATOS TÍPICOS MINEIROS PREPARADOS EM PANELA DE PEDRA-SABÃO, PANELA DE FERRO E PANELA DE ALUMÍNIO

Regiane Teixeira Marcos

Leticia Terrone Pierre

O objetivo deste trabalho foi avaliar sensorialmente a preferência de julgadores em relação à aceitação de preparações tradicionais mineiras, confeccionadas em três tipos de panelas diferentes, panela de pedra-sabão, panela de ferro e panela de alumínio, através do teste de ordenação. Foram preparadas seis amostras de pratos tradicionais da gastronomia local, como o frango ao molho pardo, frango com quiabo, costelinha de porco com ora-pro-nóbis, couve assustada, tutu e angu. A avaliação sensorial ocorreu em três dias previamente agendados, contou com a participação de 30 julgadores não treinados em cada dia, que realizaram o teste de preferência.

É importante a preservação de um costume tradicional local, como o preparo de alimentos em panela de pedra, utensílio utilizado nas cozinhas das casas e restaurantes da região de Mariana e Ouro Preto. A pesquisa é uma ferramenta que auxiliará nos estudos sobre a preferência dos moradores e turistas das regiões mineiras em relação ao costume de se cozinhar com este utensílio, devido às características sensoriais conferidas nos alimentos após cocção.

A confecção de pratos tradicionais da gastronomia mineira foi realizada após pesquisas em referenciais bibliográficos sobre o tema, onde foi realizado um estudo das técnicas de preparo, dos utensílios utilizados durante a cocção e elaboração das fichas técnicas das preparações propostas. Através da análise sensorial, as particularidades de interesse relacionadas aos atributos sensoriais dos alimentos são distinguidas e devidamente estudadas, conforme as metodologias sensoriais de coleta de materiais e métodos estatísticos de avaliação e compreensão dos resultados da análise sensorial desse alimento (MINIM, 2010).

O presente experimento foi realizado através de testes de ordenação, cujo objetivo é avaliar entre três amostras qual delas é a preferida pelos consumidores. Para apresentação das amostras padronizou-se o método de apresentação: cada amostra

continha 25 g, servida em temperatura acima de 60º conforme recomendação da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA, 2004), apresentada em pratos pequenos, com uma colher, um guardanapo, um copo com água e um copo para descarte. Neste teste três amostras devidamente identificada por códigos de três dígitos foram apresentadas aos julgadores, em cabines individuais para a avaliação de ordenação onde foi determinada a ordem de preferência das amostras. O teste foi adaptado no Laboratório do Curso de Tecnologia de Gastronomia do Instituto Federal de Minas Gerais – Campus Ouro Preto.

Diante das análises, pode-se concluir que os resultados foram satisfatórios. Através do teste de ordenação e uso da tabela de Kramer, para o nível de significância de 5%, verifica-se diferença significativa entre as três amostras de cada preparação que foram confeccionadas. Constatou-se uma preferência nas amostras de frango com quiabo confeccionado nas panelas de pedra-sabão, a preferida entre as três, e na panela de ferro, como a menos preferida. Na amostra de costelinha de porco com ora-pro-obis, a preferência foi pela preparação confeccionada na panela de pedra. Com o angu confeccionado na panela de pedra, foi o que menos agradou ao paladar. Nas preparações de frango ao molho pardo, tutu e couve assustada não houve preferência significativa.

Considera-se que, a confecção de algumas preparações tradicionais da gastronomia mineira apresentaram melhores características sensoriais na panela de pedra-sabão, contribuindo para a confirmação da tradição da gastronomia local. Novos estudos podem ser realizados para obtenção de um resultado mais preciso, através da determinação mais específica de um grupo de consumidores.

Referências bibliográficas:

ANVISA – AGENCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. **Resolução RDC nº 216**, de 15 de Setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial da União, Brasília - DF, 17 setembro de 2004. Disponível em: < http://portal.anvisa.gov.br>. Acesso em: out. 2017.

MINIM, Valéria Paula Rodrigues. **Análise sensorial:** estudos com consumidores. 2ª Ed. Viçosa: Editora UFV, 2010.

PENSANDO UTENSÍLIOS NA COZINHA DE SANTO: O PAPEL DA FOLHA DE MAMONA NO RITUAL DO OLUBAJÉ

Lourence Cristine Alves

Francisco Romão Ferreira

Os utensílios e suportes para alimentação fazem parte da comensalidade que envolve os rituais de alimentar-se. São elementos que, embora tenham funções fundamentais no processo, nem sempre recebem o destaque que merecem nos estudos sobre o tema. Cada cultura possui seus hábitos e rituais alimentares específicos e os suportes compõe esse sistema. A cozinha sagrada do candomblé também possui seus utensílios particulares em diferentes rituais com especificidades distintas (LIMA, 1976; PRANDI, 1991, 1996; VERGE, 1997; SANTOS, 2002; REGIS, 2010; OGBEBARA, 2014 e SIMAS, 2016). Escolhemos no presente trabalho, apresentar os usos de suportes específicos para alimentação e comensalidade a partir de um ritual sagrado chamado Olubajé. O ritual do Olubajé é uma festa que homenageia o orixá Obaluaiê ou Omolu. Nesta festa são servidos alimentos votivos de diferentes orixás como forma de oferenda a Obaluaiê. Todas as comidas são servidas aos comensais numa folha de mamona fechada numa espécie de trouxinha. O presente trabalho se propõe a apresentar o Olubajé destacando o papel da folha de mamona como suporte fundamental para essa comensalidade.

O presente trabalho é parte do projeto de tese de doutoramento da autora pelo Programa de pós Graduação em Alimentação, Nutrição e Saúde da Universidade do Estado do Rio de Janeiro e pretende apresentar aspectos da cozinha sagrada do candomblé. O candomblé é uma religião de matrizes africanas ressignificada no Brasil a partir dos negros escravizados da África. A cozinha no candomblé possui um lugar de destaque uma vez que a comida representa um elemento de ligação e troca de energia (axé) entre os orixás e os filhos de santo, estando presente em quase todas as práticas e rituais da religião. O termo que escolhemos trabalhar em nossa fala, cozinha de santo, em deferência a "comida de santo", refere-se a algo que vai além do espaço físico da cozinha, assim como sobrepõe o alimento em si. Optamos por pensar o fazer culinário em seu conjunto de saberes e práticas, numa perspectiva ampla, considerando: os atores

sociais envolvidos nesse fazer; e os conhecimentos e sua transmissão, as técnicas empregadas em cada preparo, a seleção, as combinações dos ingredientes, a apresentação dos pratos, preparos e oferendas consagrados.

O Brasil hoje vive num contexto de intolerância religiosa além de ser visível a manutenção de estigmas sobre as práticas culturais afrodescendentes. Acreditamos que os estudos sobre elementos culturais das religiões de matrizes africanas possam contribuir para a elucidação das práticas desses povos e seus descendentes e valorização dos saberes da cultura brasileira. Ademais, ampliar os estudos sobre a cozinha de matrizes africanas no Brasil é também se aprofundar nas raízes que compõem a culinária brasileira em toda sua pluralidade étnica. Acreditamos que pesquisas acerca deste tema contribuam para ampliar e aprofundar conhecimento e, principalmente, diminuir visões estereotipadas que alimentam enganos e preconceitos, historicamente mantidos e direcionados aos praticantes das religiões de matrizes africanas e, em certa medida, ao povo preto em geral.

Referências bibliográficas:

LIMA, Vivaldo da Costa. O conceito de "nação" nos candomblés da Bahia. In: **Afro - Ásia**, Salvador, nº12, p. 65-89, jun. 1976. Disponível em: < https://portalseer.ufba.br/index.php/afroasia/article/view/20774/13377>. Acesso em: set. 2017.

OGBEBARA, Awofa. **Igbadu, a cabaça da existência:** mitos nagôs revelados. Rio de janeiro: Pallas, 2014.

PRANDI, Reginaldo José. **Os candomblés de São Paulo:** a velha magia na metrópole nova. São Paulo: Hucitec, 1991.

_____. Herdeiras do axé: sociologia das religiões afro-brasileiras. São Paulo: Hucitec, 1996.

REGIS, Olga Francisca. **Comida de santo numa casa de Queto da Bahia.** Salvador: Corrupio, 2010.

SANTOS, Juana Elbein dos. **Os nagôs e a morte:** Pàde, Àsèsè e o culto Égun na Bahia. Petrópolis: Vozes, 2002.

SIMAS, Luiz Antonio. Morte, vida e tradição na cultura de axé. In: **Histórias Brasileiras.** Outubro de 2015. Disponível em: <http://hisbrasileiras.blogspot.com/2015/10/>. Acesso em: Ago. 2016.

VERGE, Pierre Fatumbi. **Orixás:** deuses iorubás na África e no Novo Mundo. 5ª Ed. Salvador: Corrupio, 1997.

2. Sociologia, Antropologia e/ou História da Alimentação.

A CULINÁRIA, OS CADERNOS DE RECEITAS E AS INOVAÇÕES NOS UTENSÍLIOS

Solange M. S. Demeterco

Camila Pazello

Sob o ponto simbólico, a alimentação e a culinária constituem-se em dois saberes que envolvem desde a escolha e o preparo do alimento, seu consumo e o ritual que envolve uma refeição. Especialmente quando esta é feita em companhia - caracterizando-se então como uma forma de sociabilidade - a comensalidade, tem-se um dos traços mais marcantes de civilidade do ser humano.

Investigando como se dava a produção, a sistematização e a transmissão do saber culinário ao longo do tempo, de uma geração a outra, dentro da família, de 1900 a 1950, em Curitiba, observou-se, por meio dos cadernos de receitas utilizados no período, como se deu a sistematização e transmissão deste conhecimento, além de analisar a incorporação aos lares brasileiros curitibanos de novos equipamentos, tais como fogão a gás, refrigeradores domésticos e diferentes tipos de utensílios de cozinha, especialmente eletroportáteis, panelas e outros vasilhames.

Os cadernos de receitas fornecem elementos para se analisar as práticas alimentares do universo investigado, e permitem observar as mudanças e permanências, quais as receitas recorrentes, consideradas "especiais", como se alteraram os elementos básicos, bem como se deu a incorporação de inovações tecnológicas verificadas na área de alimentação. Constituem-se num material de grande valor historiográfico para se investigar a materialidade da alimentação e da culinária (FRANCO, 1986; FLANDRIN, 1993; SANTOS, 1995; ALENCASTRO, 1997; ALGRANTI, 1997 e GLARD; 1997)

A industrialização ocorrida durante esse período, o desenvolvimento da agronomia, o surgimento de novas técnicas de cocção, refrigeração e conservação, além de novos insumos caracterizam um movimento de grande inovação na culinária: pratos recriados, de acordo com possibilidades locais, dando origem a novas interpretações. E isso se torna possível a partir da adoção nos lares brasileiros e também em Curitiba, de novos utensílios que, por sua praticidade, irão encantar as donas de casa. Num momento em que, especialmente a partir da década de 40, a mulher começa a se inserir no

mercado de trabalho, tudo o que vier a "facilitar" o trabalho na cozinha é muito bem recebido. A publicidade e a propaganda se encarregam de divulgar essas novidades e propagar um novo ideal de mulher. A sociedade como um todo quer essa mulher de volta à casa. Daí a necessidade de se reforçar o modelo "fada do lar". As fontes de imprensa e cronistas da época demonstram esse movimento de forma muito explícita.

Há uma combinação da tradição com a criação, uma vez que a cozinha é traço marcante na cultura de um povo: retrata características físicas do local onde se vive, sua formação étnica, crenças religiosas e políticas, numa história marcada por uma sucessão de trocas, conflitos, desavenças e reconciliações entre a cozinha comum e a arte de cozinhar.

Ao se investigar como era sistematizado esse saber culinário, como se dava sua transmissão e quem detinha o poder sobre esse material, foi possível resgatar padrões e hábitos alimentares familiares, além de mapear as inovações tecnológicas e investigar quais foram as mudanças em termos de utensílios e técnicas culinárias. A materialidade da alimentação se concretiza nos cadernos de receitas, bem como nos livros de cozinha.

Referências Bibliográficas:

ALENCASTRO, Luiz Felipe; RENAUX, Maria Luiza. Caras e modos dos migrantes e imigrantes. In: NOVAIS, Fernando A. (coord.). **História da vida privada no Brasil:** Império. São Paulo: Companhia das Letras, 1997.

ALGRANTI, Leila Mezan. Famílias e vida doméstica. In: MELLO E SOUZA, Laura de (org.). **História da vida privada no Brasil:** cotidiano e vida privada na América portuguesa. São Paulo: Companhia das Letras, 1997.

FLANDRIN, Jean-Louis. A distinção pelo gosto. In: CHARTER, Roger. **História da vida privada**: da renascença ao século das luzes. São Paulo: Companhia das Letras, 1993.

FRANCO, Ariovaldo. **Gastronomia**. Rio de Janeiro: Guanabara, 1986.

GLARD, Luce. Cozinhar. In: CERTEAU, Michel de. **A invenção do cotidiano:** 2. Morar, cozinhar. Petrópolis: Vozes, 1997.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. **História da alimentação no Paraná**. Curitiba: Fundação Cultural, 1995.

A CERÂMICA TERENA E A PRODUÇÃO DA PESSOA INDÍGENA

Luciana Scanoni Gomes

Vanessa Rosemary Leal

As artes culinárias são uma temática cara à antropologia desde a célebre obra de Lévi-Strauss, O Cru e o Cozido (1991), na qual a cozinha surge como uma metáfora para explicar a aquisição da cultura, "o problema antropológico por excelência" (VIVEIROS DE CASTRO, 2008, p.109). Alguns anos mais depois, esse complexo civilizatório da origem do fogo de cozinha aparecerá novamente em outro livro do mesmo autor, intitulado A Oleira Ciumenta (1986). No entanto, é a origem da cerâmica que emerge refletindo a passagem da natureza à cultura, despontando como uma transformação do primeiro conjunto de narrativas sobre a conquista do fogo. "Esses mitos ensinam que a terra não deve ser mais o que se come, e sim o que se coze como alimento para nele poder cozinhar o que se come" (LÉVI-STRAUSS, 1986, 221)

A cerâmica feita pelos Terena é um artefato fabricado na atualidade para ser comercializado e, dessa forma, constitui uma das principais fontes de renda das famílias de ceramistas. A partir de uma pesquisa etnográfica realizada na Terra Indígena Cachoeirinha, localizada no município de Miranda (MS), o presente texto tem como objetivo refletir sobre esse novo significado da cerâmica para o povo terena e sobre como a relação do grupo com os turistas é importante não apenas para a continuidade de seu patrimônio cultural, bem como para sua sobrevivência física.

Os Terena são falantes de uma língua aruaque que habitam a porção mais ao sul do Brasil, estando distribuídos nos estados de Mato Grosso do Sul, Mato Grosso e São Paulo. Sendo a cerâmica um elemento integrante do sistema culinário terena, exploro o conceito de artes culinárias proposto por Overing (2006), a partir de sua experiência com o povo Piaroa, que vive na Venezuela. Segundo a autora, o conjunto de atividades que envolve a cozinha abrange um conhecimento que extrapola as ações de caça, pesca, cultivo e preparo de alimentos (id:20), compreendendo saberes associados à formas específicas de fazer as coisas, a exemplo do cuidar, compartilhar, fazer cestos, filhos, curar doenças e ainda, rir e cantar. "As artes culinárias incluem todas aquelas habilidades de que os seres humanos precisam para viver com conforto e saúde, em

comunhão com outros" (id.ibid:20). Tal definição repercute no contexto etnográfico terena na medida em que a cerâmica integra uma lógica de cuidados e comensalidade. As panelas de barro ao cozinharem os alimentos contribuem para a construção da pessoa e de um corpo forte, livre de doenças. Mas há outra maneira de participar deste processo de fabricação de corpos.

Quando as cerâmicas são vendidas, o dinheiro que a oleira recebe é usado para comprar comida, roupas e cobertores, atuando na mesma lógica do cuidar. Sendo assim, podemos afirmar que, ao mesmo tempo em que a oleira fabrica a cerâmica, esta, por sua vez, atua na produção da pessoa terena.

Referências Bibliográficas:

LÉVI-STRAUSS, Claude. **A oleira ciumenta**. São Paulo: Ed. Brasiliense, 1986.

_____. **O cru e o cozido**. Mitológicas. São Paulo: Ed. Brasiliense, 1991.

OVERING, Joanna. O fétido odor da morte e os aromas da vida. Poética dos saberes e processo sensorial entre os Piaroa da Bacia do Orinoco. **Revista de Antropologia**, São Paulo, v. 49, n. 1, p. 19-54, jan./jun. 2006.

VIVEIROS DE CASTRO, Eduardo. Xamanismo transversal: Lévi- Strauss e a cosmopolítica amazônica. In: QUEIROZ, Ruben de Caixeta; NOBRE, Renarde Freire. (Org.). **Lévi-Strauss:** leituras brasileiras. Belo Horizonte: Editora UFMG, p. 79- 124, 2008.

A EVOLUÇÃO DOS UTENSÍLIOS DE COZINHA: UMA REFLEXÃO SOBRE O LIVRO PENSE NO GARFO!

Isis Fonseca Sá

Fernanda R. D. da Silva Portronieri

A primeira edição do livro Pense no garfo! Uma história da cozinha e de como comemos foi lançada no Brasil em 2014. Sua autora, a britânica Bee Wilson, é jornalista de culinária e já foi pesquisadora de história. A obra une ciência, antropologia e gastronomia para contar a história cultural das cozinhas e seus apetrechos.

As histórias tradicionais da tecnologia não prestam muita atenção à comida. Tendem a se concentrar nos grandes avanços industriais e militares: rodas e navios, a pólvora e o telégrafo, os aviões e o rádio. Quando se menciona a comida, em geral é no contexto da agricultura, e não do trabalho doméstico da cozinha. Mas há tanta inventividade num quebra-nozes quanto num projétil (WILSON, 2014, p.9).

Os alimentos que ingerimos revelam a época e o lugar onde vivemos, assim como os utensílios usados para prepará-los e consumi-los. O livro aborda como os equipamentos e utensílios que são utilizados na cozinha influenciam aquilo que comemos, a maneira de comermos e o que sentimos a respeito do que ingerimos. Para a autora, do fogo em diante, há uma tecnologia por trás de tudo que ingerimos, que a reconheçamos, quer não. Dentre os vários exemplos citados nesta obra, Bee Wilson relata a importância da adoção de recipientes para cozimento, (que aparentemente nada têm de tecnológicos, segundo nossa visão atual). Há cerca de 10 mil anos, caso não houvessem surgido, ninguém sem dentes chegaria à vida adulta, já que quem não pudesse mastigar morreria de fome. Isso mudou quando os recipientes permitiram o preparo de alimentos como sopas e mingaus, que podem ser ingeridos sem mastigar.

O livro começa mencionando um utensílio bastante corriqueiro: a colher de pau. Wilson escreve que:

> [...] a colher de pau não tem uma aparência de especial sofisticação – tradicionalmente, era oferecida como prêmio de consolação em concursos –, mas tem a ciência a seu lado. A madeira não é abrasiva e, por isso, é gentil com as panelas. Não é reagente: você não precisa se preocupar com a possibilidade de que ela deixe um sabor metálico ou de que

> sua superfície se degrade em contato com a acidez de frutas cítricas ou tomates. Também é má condutora de calor, razão pela qual você pode mexer uma panela de sopa fervente com uma colher de pau sem queimar as mãos. No entanto, mais do que por sua funcionalidade, cozinhamos com colheres de pau porque sempre o fizemos. Elas são parte de nossa civilização. (WILSON, 2014, p.7-8).

O objetivo deste trabalho é fazer uma reflexão sobre o livro Pense no garfo! e sua visão a respeito da tecnologia. Além dos utensílios já citados Wilson ainda aborda vários outros tão comuns, como o garfo, a faca e a colher. A autora também trata daqueles que já tiveram sua importância, mas hoje estão esquecidos. Outras considerações dizem respeito às novas tecnologias e seus efeitos. Quando uma nova tecnologia surge, muitas vezes o conhecimento é perdido. A autora questiona se a existência de tecnologias culinárias que requerem apenas um mínimo de contribuição humana têm levado à extinção das habilidades na cozinha. Seguindo a lógica, teríamos então que abrir mão da tecnologia para continuarmos a criar novos pratos ou para ter o prazer de efetivamente cozinhar?

De certa forma a pergunta é respondida pela própria, quando afirma que jamais dispensaremos a tecnologia culinária em si, por que a raça humana sempre terá fogo, mãos e facas. Conhecer a história por trás dos utensílios de cozinha nos ajuda a entender como a humanidade evoluiu, embora muitas vezes o valor de tais objetos não seja reconhecido.

Referências Bibliográficas:

WILSON, Bee. **Pense no garfo! Uma história da cozinha e de como comemos**. 1. ed. São Paulo: Zahar, 2014.

TRADIÇÃO DOS DOCES EM COMPOTAS E SEU VALOR CULTURAL EM MINAS GERAIS

Danillo Silva Moreira

Myriam Melchior

A origem da compota remonta a tempos antigos, sendo creditada aos árabes e povos do sudeste asiático e da mesopotâmia. Pode-se atribuí-la como um modo de conservação de alimentos, com destaque para as frutas, mas também vegetais. Trata-se de uma prática associada às estações e quando o consumo de frutas frescas dependia das estações do ano como um fator determinante. Receitas de "marmelos confitados ao mel" são encontradas citadas na primeira enciclopédia do naturalista romano Plínio no século I, d.C.. As técnicas de conservação de alimentos foram mais fortemente introduzidas na Europa feudal e Renascentista a partir dos povos árabes que detinham o conhecimento da produção de açúcar de cana e também utilizavam as conservas com fins medicinais. Assim, compreende-se que as compotas, primeiramente por sua função de diminuir a perecibilidade dos alimentos têm como característica a de ser utilizada para a cura de doenças ou moléstias (LODY, 2010). Conservando a fruta em mel, mosto de frutas e posteriormente em açúcar, era possível aproveitar a generosidade dos frutos nascidos durante o verão e, por vezes, na primavera para 'apreciá-los' durante o resto do ano (ALGRANTI, 2005). No Brasil, os métodos de fazer compotas foram trazidos pelos portugueses que consumiam as frutas com a adição de mel, antes mesmo da presença do açúcar (MENEGALE, 2004; CASCUDO, 2014), para a produção de geléias e compotas. Ao longo dos ciclos econômicos coloniais e com a produção de açúcar no Brasil, os doces em compotas passaram a fazer parte de práticas tradicionais e alimentares. Em Minas Gerais, além de serem um símbolo de tradição do estado como um todo, as compotas trazem consigo histórias, memórias gustativas e valores culturais envoltos também, se assim podemos dizer, por uma "calda de desconhecimento" acerca do processo histórico, produtivo e de comensalidade no qual as compotas são um núcleo importante.

Devido às práticas contemporâneas da alimentação no modelo econômico da globalização, que nos afastam do vínculo com as tradições – no nosso caso, a das

compotas brasileiras –, podemos lembrar, como explica Eric Hobsbawn (1984), que numa visão antropológica, o esquecimento é normal, pois as tradições são apagadas e criadas a todo o momento. Tendo este processo de esquecimento em vista, o presente estudo procurou identificar um pouco da história da produção dos doces em compotas, focando o estado de Minas Gerais, como são produzidos e as características desse tipo de doces e os seus significados na memória cultural (GEERTZ, 1978) e tradições alimentares mineiras. No que concerne a uma definição das características das conservas mineiras, foram utilizadas fontes bibliográficas para pesquisa histórica desse tipo de produção gastronômica. Já, sobre o vínculo entre a produção de conservas e sua ritualística, utilizou-se dados de entrevistas com idosos no interior do estado.

Diante do exposto, buscamos entender um pouco mais da própria história de Minas Gerais e do Brasil, pois subentendemos a relação das compotas com a produção da cana-de-açúcar que, além do fato de ser um modo de conservar as frutas, é, também, um produto de extremo valor simbólico. Neste senso, a tradição de compotas vincula-se aos atos de hospitalidade. Concebe-se que se um anfitrião ou convidado presentear alguém com um doce, preparado a partir do açúcar "refinado", o que se demonstra é um sinal de esmero para o outro, além de reafirmar seu status de riqueza e poder. A tradição das compotas como ato de hospitalidade foram difundidas e assimiladas por outros grupos étnicos que, junto aos portugueses, migraram para dentro do país em busca do ouro, ajudando a construir uma identidade comum que hoje podemos identificar enquanto parte importante da Gastronomia Mineira.

Referências Bibliográficas:

ALGRANTI, Leila Mezan. Alimentação, saúde e sociabilidade: A arte de conserva e confeitar os frutos (SÉCULOS XV-XVIII). **História: Questões & Debates**, Curitiba, n. 42, p. 33-52, Editora UFPR, 2005

BROWN, Lynda. **O Livro das conservas:** deliciosas receitas de compotas, geléias, chutneys e picles. São Paulo: Publifolha, 2013.

CASCUDO, Luís Câmara. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2014.

GEERTZ, Clifford. **A Interpretação das Culturas**. Rio de Janeiro: LTC, 1989.

HOBSBAWM, Eric. **A invenção das tradições**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1984, p. 9-23.

LODY, Raul. **Dicionário do doce brasileiro**. São Paulo: SENAC, 2010.

MENEGALE, Alexandre. Uma Doce história do Brasil. **Revista Sabor do Brasil**, MRE, 2004. Disponível em: <http://docplayer.com.br/9670859-Alexandre-menegale-uma-doce-historia-do-brasil-52-textos-do-brasil-no-13.html>. Acesso em: set. 2017.

BREVE HISTÓRICO DO CONSUMO DE CARNE BOVINA NO BRASIL

Isis Fonseca Sá
Giulia Gollo
Ana Beatriz Souza
Ricardo Soares Júnior
Victor Ragazzi Isaac

O consumo interno de carne bovina no Brasil é bastante expressivo, constituindo-se como uma das principais fontes de proteína da alimentação. Antes da chegada dos europeus ao Brasil, os indígenas já consumiam carne de caça. A vinda dos portugueses trouxe a criação de animais para o abate, com destaque para o gado, e a valorização desse ingrediente nas refeições. A espécie bovina foi trazida ao continente Sul Americano no ciclo das Grandes Navegações. O gado *vacum* chegou com os colonizadores portugueses e holandeses, trazidos em viagens marítimas que partiram da Península Ibérica e da Ilha de Cabo Verde. A maioria era gado europeu *Bos taurus*, embora já houvesse mestiços de gado zebu *Bos indicus*. Foi mais ao extremo Sul do Brasil que chegou gado de origem espanhola (DA SILVA, 2012).

Os portugueses transportaram animais para o Brasil após a sua descoberta por Pedro Álvares Cabral. Os primeiros bovinos chegaram aqui, simultaneamente com outros animais domésticos, apenas em 1533, na Expedição de Martin Alfonso de Souza, que resultou na fundação da primeira Capitania portuguesa na ilha de São Vicente. Segundo Silva (2012), entre os séculos XVII e XVIII, a introdução e disseminação de gado eram correlatas ao crescente populacional humano e à busca por áreas de mineração. A pecuária era uma importante fonte de proteína animal nos engenhos de açúcar, e viabilizava a dura jornada dos bandeirantes. Destaca-se aqui a carne seca, carne de sol, carne em conserva e paçoca.

A urbanização viabilizou o consumo de carne entre as classes médias, uma vez que facilitou seu acesso. O churrasco se destacava como novidade gastronômica ofertada pelos restaurantes do início do século XX (RIBEIRO e CORÇÃO, 2013). O autor supracitado ainda afirma que, em termos nutricionais, a carne representa fonte

muito rica em proteínas de alto valor biológico, ou seja, é nutricionalmente completa por conter aminoácidos essenciais. Além disso, a carne seria o alimento soberano em diferentes contextos, culturas e grupos sociais. Na hierarquia alimentar, a carne bovina estaria no topo, seguida das carnes brancas (frango e peixe) e, abaixo, produtos de origem animal como ovos e queijo. Ressalta-se que, para o senso comum, frango e peixe não seriam carnes, assim como linguiça e vísceras. Por fim, estariam os vegetais, considerados insuficientes para formar uma refeição e, portanto, representando apenas papel complementar ou de guarnição das preparações principais. A partir de 1994 iniciaram importantes mudanças na pecuária brasileira por causa do Plano Real, o que possibilitou um aumento na renda dos consumidores, e consequentemente o consumo interno de carne bovina aumentou (CARLOTTO, 2014).

O objetivo deste trabalho é apresentar um breve histórico do consumo de carne bovina no Brasil. Foram realizadas buscas no banco de dados Google Acadêmico, utilizando-se as palavras-chave: “histórico”, “consumo”, “carne bovina”. Foram excluídas das buscas as palavras: “suíno”, “frango”, “peixe”. A pecuária bovina exerceu importante papel no desenvolvimento econômico do Brasil desde a sua colonização, sendo relevante até hoje (TEIXEIRA, 2014). Mudanças demográficas e econômicas possibilitaram o aumento do consumo deste tipo de carne pelos brasileiros. O fato de que os bovinos não são nativos das Américas, corrobora o fato de que a introdução de gado no Brasil foi uma espécie de progresso da humanidade, nas suas formas de apropriação da natureza, exploração econômica e sobrevivência. Nos moldes das refeições europeias, a carne era alimento central do cardápio e argumento de distinção social, pela restrição ao acesso. Devido à colonização, o Brasil incorporou estes conceitos. Além dos valores nutricionais, esta importante fonte de proteínas carrega também um valor simbólico.

Referências Bibliográficas:

CARLOTTO, Géssica. **Carne Bovina:** evolução da produção, das exportações e fatores que levaram o Brasil a ser o maior exportador mundial. 66f. Monografia - *Curso de Ciências Econômicas, U*niversidade Regional do Noroeste do Rio Grande do Sul, Inijuí, 2014.

DA SILVA, Marcelo Corrêa; BOAVENTURA, Vanda Maria; FIORAVANTI, Maria Clorinda Soares. História do povoamento bovino no Brasil central. **Revista UFG**, Dossiê Pecuária. Goiânia, ano XIII, n. 13, p. 34-41. Dez 2012.

RIBEIRO, Cilene; CORÇÃO, Marina. O consumo da carne no Brasil: entre valores sócios culturais e nutricionais. **Demetra:** Alimentação, Nutrição & Saúde, 8(3), 425-438 8, nov. 2013.

TEIXEIRA, Jodenir Calixto; HESPANHOL, Antonio Nivaldo. A trajetória da pecuária bovina brasileira. **Caderno Prudentino de Geografia**, Presidente Prudente, n.36, v.1, p.26-38, jan./jul. 2014

CUIA DE TACACÁ E CUIA DE CHIMARRÃO: UMA VIAGEM SOBRE UTENSÍLIOS E GESTOS QUE ACRESCENTAM SABOR

Luana Costa Pierre de Messias

"De mala e cuia" é uma expressão popular que denota a mudança definitiva de alguém para algum lugar levando consigo todos os seus pertences. Essa expressão demonstra a importância que a cuia possuía outrora no enxoval do brasileiro. Com o objetivo de refletir sobre o significado de servir e consumir um alimento ou uma bebida em um utensílio específico, esse trabalho busca compreender, através de uma pesquisa bibliográfica, o sentido especial atribuído nos dias atuais ao consumo do tacacá e do chimarrão na(s) cuia(s) e de como esse sentido foi fundamental para a sobrevivência do saber-fazer desse utensílio ao ponto de colocá-lo em um novo contexto, o de souvenir. A cuia é citada por viajantes estrangeiros que visitaram o Brasil no século XIX (SIMÕES, 2002, p. 118-119). A partir desses relatos podemos inferir que neste período a cuia era um artigo indispensável nas casas brasileiras e por ser um objeto artesanal nativo, estranho ao estrangeiro, mereceu ser descrito destacando-se sua produção e emprego no cotidiano. Tratava-se de um recipiente multiuso: servia como tigela para o consumo de alimentos e bebidas, como moringa para pegar e armazenar água do rio, assim como, para realização de higiene pessoal, isto é, tomar o "banho de cuia".

A técnica indígena de transformar uma fruta de casca dura em recipiente exige destreza e precisão para cortá-la ao meio e "tratar" a fruta, ou seja, retirar lhe o "miolo" (a polpa) e colocar para secar. Apesar de ser resistente, a cuia é composta por fibra vegetal e se decompõe pelo ataque de fungos e insetos. Para ampliar a vida útil desse recipiente tapando-lhes os poros, os indígenas da região amazônica usam o verniz de cumatê, o que atribui cor preta às cuias dessa região e possibilitou o desenvolvimento do risco decorativo. Em Santarém-PA a cuia é o nome dado ao utensílio feito com a casca do fruto da *Crescentia cujete* (cuieira). Tal recipiente é tido como obrigatório para servir o tacacá um caldo ícone da culinária paraense (CARVALHO, 2011. p.25). "Os modos de fazer cuias no baixo amazonas" foram registrados como patrimônio cultural pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) em 2015. Os

habitantes da região Sul brasileira denominam de cuia o utensílio feito da casca do fruto da *Lagenaria siceraria* (porongo) ou da *Crescentia lagenaria* (cabaça), utilizado para servir, tomar e compartilhar o chimarrão, uma bebida representativa desta região. No ritual da roda de chimarrão é considerado um ato profano o uso de cuias que não são feitas do porongo (DURAYSKI, 2013. p. 91).

Há indícios de que a cuieira, a cabaça e o porongo eram cultivados em todo território nacional com o objetivo de transformar seu fruto em utensílio doméstico. Contudo, isso condicionava o homem ao tempo da natureza ficando ele dependente da frutificação, do tamanho e da forma da fruta. Com a ampliação do processo de urbanização e industrialização, ocorrida no Brasil a partir do século XX, a cuia passou a ser substituída por recipientes de plástico, vidro e alumínio, contudo sua sobrevivência em algumas regiões do Brasil está relacionada ao suposto gosto que o recipiente transfere ao alimento ou à bebida. Diz-se no Norte que o tacacá tomado na cuia tem um gosto melhor. Diz-se no Sul que a cuia confere um sabor especial ao chimarrão. Talvez o sabor acentuado nesses alimentos através da cuia seja a conexão com o passado e com a tradição, um sentimento de nostalgia que preserva seu segredo na memória do gesto de tomar na cuia. Diante dessa observação, o turismo regional vem explorando o saber-fazer da cuia e conferindo-lhe um novo uso: o de souvenir.

Referências Bibliográficas:

CARVALHO, Luciana Gonçalves de. Artesanato e mudança social: sobre projetos e comunidades em Santarém. In:___. **O artesanato de cuias em perspectiva** – Santarém. Rio de Janeiro: IPHAN, CNFCP, 2011.

DURAYSKI, Juliana. **"Tomas um mate?":** uma análise da cultura de consumo do chimarrão em um contexto urbano. Dissertação de mestrado. Universidade do Vale do Rio dos Sinos. Programa de pós-graduação em Administração. São Leopoldo – RS, 2013.

SIMÕES, Renata da Silva. **Equipamentos, usos e costumes da casa brasileira.** Objetos. V.4. Fichário Ernani Silva Bruno. São Paulo: Editora EDUSP, 2002

3. Alimentação, Identidade e Resistência.

MEMÓRIA CAIÇARA: UM RESGATE DE PREPARAÇÕES CULINÁRIAS

Luciana Marchetti da Silva

Por meio da culinária, as pessoas expressam suas preferências e aversões e a cozinha torna-se símbolo de uma identidade pela qual as pessoas podem se orientar e se distinguir (MACIEL, 2004). Toda receita tem vida e, por trás dela, uma história que foi alterada e adaptada conforme as referências e os costumes de uma época. Portanto, deve ser guardada como patrimônio cultural e imaterial, preservada para gerações futuras em respeito da sua ancestralidade (PEÇANHA, 2009). Em decorrência da industrialização e da globalização, ocorreram mudanças nos hábitos alimentares dos brasileiros, marcadas pelo consumo excessivo de produtos industrializados em detrimento de produtos regionais com tradição cultural (GARCIA, 2003). Nas últimas décadas do século XX, observou-se a preferência pela quantidade, a padronização dos alimentos e dos sabores e a ausência de tradições regionais ligadas à gastronomia brasileira. Essas mudanças traduziram-se no aumento da demanda por produtos prontos para comer e da frequência aos restaurantes.

Na busca de frear os efeitos nocivos desta realidade, na primeira década do século XXI, temas como sustentabilidade, valorização das cozinhas e dos ingredientes regionais, uso de alimentos orgânicos e sazonais, *comfort food* (comida de conforto, comida caseira) e o resgate das culinárias típicas, ganharam centralidade na gastronomia brasileira e inspiraram diversos movimentos organizados, na sua maioria, por chefs de cozinha. Como resultado, as manifestações sociais intangíveis vêm sendo recuperadas com suas particularidades regionais e incorporadas ao patrimônio cultural nacional. A título de exemplos, tem-se os registros do pão de queijo e do bolo de rolo como patrimônio cultural e imaterial dos estados de Minas Gerais e Pernambuco, respectivamente. Também à vista desses movimentos, as culinárias regionais vêm sendo resgatadas e valorizadas (BELLUZO, 2006). Este contexto, somado à vivência acadêmica da pesquisadora na ministração da disciplina prática de Culinária Caiçara do curso de Gastronomia do Centro Universitário Monte Serrat - UNIMONTE, com a constatação de que a maioria de seus alunos, quando ingressam no curso, desconhecem

os ingredientes e os pratos regionais, despertou o interesse pelo tema deste estudo e instigou o problema da pesquisa: Quais pratos fazem parte da memória alimentar dos caiçaras?

A partir do problema, foi definido o objetivo geral: Resgatar pratos da culinária caiçara presentes nas memórias dos caiçaras. Para tanto, foram traçados os seguintes objetivos específicos: reproduzir os pratos citados pelos caiçaras; identificar os ingredientes mais utilizados nos pratos citados; analisar os métodos de cocção empregados nos pratos. Para a coleta de dados, além da pesquisa bibliográfica, entre os meses de agosto e novembro de 2016, foram realizadas entrevistas com 17 caiçaras dos municípios de Peruíbe, Santos, Guarujá, São Sebastião, Ilha Bela, Ubatuba, Paraty e Mangaratiba. As entrevistas foram realizadas com questões abertas, gravadas e transcritas para o papel. As preparações mais citadas foram reproduzidas no Laboratório de Gastronomia do Centro Universitário Monte Serrat. Quanto ao perfil dos entrevistados, a maior parte é do sexo masculino (58,8 %), tem de 61 a 70 anos (47,1%) e nasceu em São Sebastião (Litoral Norte de São Paulo – 29,4 %).

A análise das entrevistas demonstrou que os pratos mais lembrados pelos entrevistados, são: peixe azul-marinho, tainha assada, lambe-lambe, peixe seco, peixe com banana, pirão de peixe, ostra, peixe assado na brasa, peixe assado na folha de bananeira, farofa de banana e palmito na brasa. Com relação aos ingredientes, os mais citados foram: pescados em geral, banana, palmito, ovas de tainha, ostra e farinha de mandioca. Os métodos de cocção identificados nos pratos citados foram: assados, refogados e guizados e braseados. Todos os depoimentos retratam uma culinária sustentável, baseada nos ingredientes locais.

Referências Bibliográficas:

BELUZZO, Rosa. Valorização da cozinha regional. In: ARAÚJO, Wilma Maria Coelho; TENSER, Carla Márcia Rodrigues (org.). **Gastronomia:** cortes e recortes. V. 1. Brasília: Editora Senac- DF, 2006.

GARCIA, Rosa Wanda Diez. Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 16, n. 4, p. 483-492, out./dez. 2003.

MACIEL, Maria Eunice. Uma cozinha à brasileira. In: **Estudos Históricos**. Rio de Janeiro: n. 33, p. 25-39, jan. /jun. 2004.

PEÇANHA, Gislana. **Delícias de Paraty:** sabores & saberes – comida típica e outras delícias. São Paulo: Baraúna, 2009.

IDENTIDADE ANGOLANA ENTRE PRÁTICAS ALIMENTARES E ARTEFATOS DE MESA (1940-1960)

Karina Ramos

O presente trabalho é um produto derivado de uma pesquisa de doutoramento e que pretende verificar a relação entre alimentação e identidades em Angola (1940-1960). Ao longo desta empreitada, a análise de uma de nossas fontes, a obra intitulada "Alimentação regional angolana" do folclorista Óscar Ribas (1909-2004), proporcionou uma série de reflexões sobre a interface entre práticas e costumes alimentares e a cultural material de mesa daquela sociedade.

A referida obra, cuja primeira publicação é de 1965, pode ser compreendida como um "guia culinário memorialístico" que contém 96 descrições minuciosas sobre pratos principais, sobremesas e bebidas consumidas em Angola. Dentro desta seleção, 22 itens são indicados como próprios do espaço alimentar de Luanda, quer em seu raio central, quer em seu raio periférico; 21 itens pertencentes pontualmente a outras províncias angolanas; enquanto os demais 53 itens têm seu pertencimento obscurecido ou submetidos a critérios de origem não espaciais. Para além das receitas, com seus insumos e técnicas de preparo, constam nove fotografias de pratos prontos e uma série de comentários acerca das situações alimentárias (BARTHES, 1995).

Publicada em meio a luta de resistência anticolonial, logo, em um possível momento de mobilização de elementos simbólicos para a construção de uma identidade nacional, a obra pode ser observada como um artefato cultural que visa o reconhecimento da diversidade regional alimentar como possível forma de erguer o patrimônio cultural nacional angolano. Enquanto espaço de reprodução das classificações culturais de uma sociedade (LÉVI-STRAUSS, 1964), o sistema alimentar descrito por Ribas apresenta não apenas o uso social dos alimentos, mas também o uso social dos bens de mesa (DUTRA, 2004) como forma de recompor seletivamente a memória coletiva e, neste sentido, entrar na negociação simbólica da construção identitária angolana (POLLAK, 1992).

Em uma sociedade historicamente cindida entre "evoluídos" e "incivilizados", a representação ribasiana nos permite entrever uma estreita relação entre tradição e

modernidade, a partir da qual a identidade cultural angolana seria (re)delineada a partir dos rituais das refeições, dos seus insumos típicos e da cultura material de mesa. Tendo em vista um encontro com a ideia de "civilização" dos costumes e das práticas alimentares (ELIAS, 1994), objetivamos travar uma discussão sobre a importância do estudo das artes de mesa para a compreensão das possíveis atribuições simbólicas que envolvem o modo de se alimentar da sociedade colonial angolana.

Partindo do pressuposto de que a forma e o conteúdo do espaço alimentar é uma construção social, a presente abordagem pretende colaborar não apenas com a historiografia africanista contemporânea, mas outrossim, ratificar um campo investigativo que tem como fonte a cultura material da mesa, legitimando-o, portanto, como um meio cientificamente relevante para se verificar os significados que permeiam as relações simbólicas das identidades culturais de uma determinada sociedade (ALGRANTI, 2016).

Referências Bibliográficas:

ALGRANTI, Leila. Alimentação e cultura material no Rio de Janeiro dos vice- reis: diversidade de fontes e possibilidades de abordagens. **Varia Historia**, Belo Horizonte, v. 32, nº. 58, jan/abr, pp. 21-51, 2016.

BARTHES, Roland. Pour une psyco-sociologie de l'alimentation contemporaine. In: **Oeuvres completes**: 1942-1965. Paris: Seuil, 1995, pp. 924-933.

DUTRA, Rogéria. Nação, Região, Cidadania: A Construção das Cozinhas Regionais no projeto nacional brasileiro. **Revista de Antropologia Social**, Campos, 5 (1), pp. 93-110, 2004.

ELIAS, Norbert. **O processo civilizador:** uma história dos costumes. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, v. I, 1994.

LÉVI-STRAUSS, Claude. **Le Cru et le Cuit**. Paris: Plon, 1964.

POLLAK, Michel. “Memória e Identidade social”. In: **Estudos Históricos**. Rio de Janeiro, v. 5, nº 10, 1992.

RIBAS, Óscar. **Alimentação regional angolana**. 6ª Ed. Lisboa: Ramos, Afonso & Moirta Lda, 1989.

MEMÓRIAS DA CERÂMICA POPULAR DE CUNHA NAS CERÂMICAS ARTÍSTICAS CONTEMPORÂNEAS DA CIDADE

Paula de Oliveira Feliciano
Flávia Ester Souza Rodrigues

A partir da descoberta da criação de utensílios cerâmicos pode-se afirmar que as primeiras civilizações passaram a se interessar pela atividade de cozinhar, melhorando e ativando o gosto dos alimentos em preparações realizadas dentro destes artefatos. O passado da manufatura da cerâmica popular na cidade de Cunha/SP foi caracterizado pela confecção de utensílios de cozinha diversos, moldados por artesãs historicamente reconhecidas como paneleiras. O objetivo deste artigo é verificar se existem ainda traços (pintura, sequência de manufatura e formas estilísticas) da cerâmica popular das paneleiras nas cerâmicas artísticas contemporâneas produzidas nesta cidade.

As produções de artefatos cerâmicos segundo as técnicas das paneleiras de Cunha/SP podem ser hoje consideradas como extintas após o falecimento de sua última representante, no ano de 2001. Após este período não há documentações sobre a continuidade deste trabalho ou sua influência nas peças dos ateliers de cerâmica artística dos dias de hoje. Este artigo pretende contribuir para memória e a manutenção de saberes populares relacionados à alimentação e que igualmente remetem a um ofício de responsabilidade feminina, como verificado na maioria das tradições cerâmicas de tribos indígenas brasileiras.

Este estudo se utiliza de levantamento bibliográfico (CAPUCCI, 1987; ROSA, 2001; CURADO, 2002; MORAIS, 2012; WILSON, 2014) em livros e artigos especializados para relacionar alimentação, utensílios cerâmicos e sua confecção em Cunha/SP. Além disso, relata o levantamento sobre traços da cerâmica popular das paneleiras nas cerâmicas artísticas contemporâneas produzidas nesta cidade.

A partir de revisão bibliográfica em Scheuer (1976) e Silva (2011) sobre as pinturas, sequência de manufatura e formas estilísticas das tradicionais paneleiras de Cunha foi possível identificar produções cerâmicas contemporâneas que ainda guardam traços dessas técnicas. O levantamento identificou Rogerio David como artesão que

ainda inclui em seu processo de manufatura de peças cerâmicas algumas influências das sequências de manufatura típicos dos bairros Aparição e Orientes, exceto pela utilização do torno, rejeitado como método de confecção pelas paneleiras. Sobre as formas estilísticas dos vasilhames, foi possível inferir que ainda são confeccionados os itens conforme as numerações 1, 6, 7, 8, 10, 11, 13, 14 e 15 (figura 4).

Figura 4: Formas estilísticas dos vasilhames confeccionados pelas paneleiras de Cunha/SP; Fonte: Scheuer (1976). [**Nota: as autoras não encaminharam as imagens e não encontramos essas imagens disponibilizadas em sítios de busca virtuais para mostrar].**

As formas confeccionadas remetem a usos tradicionais específicos, a saber: 1 e 6 para conservação de água potável; 7 como moringa para água potável; 8 como boião/bule para leite ou café; 10 como gamelinha para lavar utensílios; 11 como frigideira para carne; 13 como panela para feijão; 14 como panela para arroz e 15 como frigideira para uso geral. Ainda que os vasilhames possuam em sua tradição usos específicos, os mesmos usos não são dados necessariamente pelo artesão Rogerio David e o mesmo também depende da escolha de uso do consumidor.

A produção de artefatos cerâmicos é um traço de desenvolvimento das civilizações e está relacionada ao acondicionamento de alimentos – potes, panelas, gamelas, cuias, moringas – e líquidos, principalmente água potável. A trajetória da produção cerâmica de Cunha/SP inclui a tradição dos métodos das paneleiras, mas que perdem espaço e ganham anonimato com as modernizações tecnológicas na área de utensílios domésticos, a intensificação de produção cerâmica das olarias e a cultura da cerâmica artística que se consolida na década de 90. A extinção da produção cerâmica das paneleiras de Cunha/SP pode ser relacionada também a outras atividades profissionais possíveis e que sejam melhor remuneradas para essas mulheres, além da falta de iniciativas conservacionistas que identifiquem e privilegiem essa prática cultural local.

Referências Bibliográficas:

CAPUCCI, Victor Zappi. **Fragmentos de cerâmica brasileira**. São Paulo: Editora Nacional, 1987.

CURADO, Jéssica Fleury. **Estudo e Caracterização Física de Cerâmicas Indígenas Brasileiras.** Tese de doutorado do Instituto de Física da Universidade de São Paulo, 2012.

MORAIS, Liliana Granja Pereira. Mieko Ukeseki do Japão a Cunha (SP): trajetória de uma mulher ceramista entre duas culturas. In: **Festival da Cerâmica de Cunha**, 2012, Prefeitura Municipal de Cunha, SP.

ROSA, Andreia Santos. SANTOS, Daniele Oliveira André. SOUZA, Fabiana dos Santos Pereira Rodrigues. Barro e Fogo – A Arte da Cerâmica em Cunha. INTERCOM – Sociedade Brasileira de Estudos Interdisciplinares da Comunicação. **XXIV Congresso Brasileiro da Comunicação** – Campo Grande /MS – setembro 2001.

SCHEUER, Herta Loëll. **Estudo da cerâmica popular do Estado de São Paulo**. São Paulo: Conselho Estadual de Cultura, 1976.

SILVA, Kleber José da. **Caminhos da Cerâmica em Cunha:** paneleiras, olarias e ateliês, elementos importantes na formação do histórico ceramista da cidade. Dissertação de mestrado - Universidade Estadual Paulista UNESP, São Paulo, 2011.

WILSON, Bee. **Pense no garfo:** uma história da cozinha e de como comemos. Rio de Janeiro: Editora Zahar, 2014.

RESISTÊNCIA CULTURAL EM GASTRONOMIA: REVISÃO SISTEMÁTICA

Michael Baldi Maller Hermenegildo
Raphaela Silva Coutinho
Victor Ragazzi Isaac

A alimentação humana não se compreende apenas a partir de indicadores nutricionais e biológicos, conforme Müller e Fialho (2011), mas "o comportamento relativo à comida revela a cultura em que cada um está inserido". Para Santos (2011) a culinária seria a última a se desnacionalizar, demonstrando ser um claro ato de resistência cultural, pois "comida e identidade criam e mantêm uma articulação permanente". O atual estudo objetiva, a partir da revisão sistemática (SAMPAIO e MANCINI, 2007) evidenciar a evolução teórico científica em resistência cultural sob a ótica da Gastronomia. Faz-se importante que a Gastronomia abrace temáticas relacionadas a resistência cultural que para Santos (2008) é "como um conjunto de práticas que são veículo das formas de oposição aos poderes constituídos". Como a produção científica tem o objetivo de apropriar-se da realidade para melhor analisá-la e, posteriormente, produzir transformações, a discussão sobre a comida como elemento de resistência cultural, além de aspecto prático muito relevante, reveste-se de importância para o meio acadêmico. Esta pesquisa é descritiva exploratória e resulta de uma pesquisa sistemática da literatura que constituiu em abordar a evolução teórica científica sobre Resistência Cultural na Gastronomia.

A pesquisa se concentrou em analisar artigos nas bases Scientific Eletronic Library Online (SCIELO) e Google Acadêmico. Os descritores utilizados na pesquisa foram: Resistência Cultural, Gastronomia, Gastronomia e Cultura. A pesquisa foi realizada no decorrer dos meses de maio, junho e julho de 2017. Foram analisados artigos publicados entre 2000 a 2015 que fossem indexados na Qualis, de acordo com a classificação da CAPES. Ao total, foram selecionados artigos científicos, que seguiram um roteiro de análise constituído de preceitos metodológicos (SANTOS, 2005, 2011; LIMA, 2010; LIMA, M., 2011). Em um primeiro momento foram analisados os dados relativos ao periódico (nome do periódico; ano de publicação), aos autores (filiação

institucional) e ao estudo (objetivo, referencial teórico, metodologia e resultados). A revista que apresentou o maior número de publicações foi a "Revista Eletrônica de História, Memória & Cultura", com duas publicações.

Quanto à análise temporal dos artigos, foi observado que a maior parte foi publicada nos últimos 5 anos, demonstrando como o tema tem ganhado relevância no cenário acadêmico. Além de observarmos um crescente apelo pela continuidade de aspectos gastronômicos com a finalidade de resistência cultural (MINASSE, 2013), há também uma necessidade de se abordar a gastronomia como ponto chave de uma determinada população (PECCINI, 2013). No total 21 autores publicaram sobre o assunto. Deste total somente dois autores (SANTOS e MULLER) publicaram mais de uma vez (2005, 2011). Repara-se que há uma maior concentração de autores na região Sul do Brasil (12), sendo o Sudeste a segunda região com maior concentração de autores (3).

Quanto à análise metodológica, pudemos observar que todos os artigos analisados adotaram a metodologia qualitativa. Por fim, após a leitura de cada um dos artigos, foi realizada uma sistematização dos resultados de forma categórica, com o objetivo de se esquadrinhar os achados de cada um dos artigos. O estudo apresentou que houve evolução e notoriedade nos últimos anos na temática pesquisada. Entretanto, ressalva-se que devido ao curto espaço temporal da pesquisa não se pode trabalhar com um número maior de periódicos, o que pode ter influenciado nos resultados. Como sugestão para estudos futuros recomenda-se que seja aumentada a quantidade de periódicos analisados, por meio da inserção de revistas internacionais realizando um comparativo entre as pesquisas realizadas no âmbito brasileiro e internacional.

Referências Bibliográficas:

LIMA, Justino Alves. Diversidade Cultural: O Caso Brasileiro. Ponta de Lança: **Revista Eletrônica de História, Memória & Cultura,** Sergipe, v.4, n.7, p.68-82, 2010.

LIMA, Maycke Young. Co autoria na produção científica do PPGGeo/UFRGS: uma análise de redes sociais. In: **Ciência da informação**. Brasília. Vol. 40, n. 1 (jan./abr. 2011), p. 38-51, 2011.

MINASSE, Maria Henriqueta Sperandio Garcia Gimenes. Comida como Cultura? Notas Sobre a Patrimonialização Alimentar e sua Relação com o Turismo Gastronômico. **Revista Gestión Turística**, N° 19, jan/jun, Sorocaba, 2013.

MINAYO, Maria Cecilia de S.; SANCHES, Odécio. Quantitative and qualitative methods: opposition or complementarity?. **Cadernos de saúde pública**, v. 9, n. 3, p. 237-248, 1993.

MÜLLER, Silvana Graudenz; FIALHO, Francisco Antonio Pereira. A Preservação Dos Saberes, Sabores E Fazeres Da Gastronomia Tradicional No Brasil. **Revista Travessias**, Paraná, v.5, n.1, p. 176-189, 2011.

PECCINI, Rosana. A Gastronomia e o Turismo. **Revista Rosa dos Ventos**, vol. 5, n. 2, p. 206- 217, Caxias do Sul, abr/jun, 2013.

SANTOS, Adalberto S. Resistências culturais como estratégias de defesa da identidade. In: **IV ENECULT**, 2008, Salvador. IV ENECULT, 2008.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A alimentação e seu lugar na História: Os tempos da memória gustativa. **História**: Questões & Debates, Editora UFPR, Curitiba, n. 42, p. 11-31, 2005.

_____. A comida como lugar de história: as dimensões do gosto. **História:** Questões & Debates**,** Editora UFPR, Curitiba, n. 54, p. 103-124, jan./jun. 2011.

SAMPAIO, Rosana F.; MANCINI, M. C. Estudos de revisão sistemática: um guia para síntese criteriosa da evidência científica. **Revista brasileira de fisioterapia.** São Carlos, v. 11, n. 1, p. 83-89, Feb. 2007.

CHOCOLATE: DA FERMENTAÇÃO AO CACAU FINO, O FRUTO COMO BASE PARA FERMENTAÇÃO INTENSA

Fabiola Santos

Marcella Sulis

O cacau fino e chocolate fino são denominações usadas para identificar um produto com qualidade superior, devido ao seu processo de plantio, produção e manufatura. Esse modo sustentável de produção de chocolate também é denominado *tree to bar* (INSTITUTO CABRUCA, 2017). Segundo o Instituto Cabruca, o plantio tradicional do cacau no sul da Bahia é feito pelo sistema de "mata cabrucada", caracterizado pelo plantio do cacau sob a sombra das árvores da Mata Atlântica, utilizado na região por mais de duzentos anos. Ele é responsável pela conservação da biodiversidade, solos, águas e animais. Atualmente, o sul da Bahia tem destaque no mercado de chocolates de qualidade superior, uma nova geração de produtores que se preocupam em produzir cacau e chocolate de qualidade, estão utilizando o método de produção *tree to bar*.

Neste sentido, no Brasil existem diversos tipos de cacau cultivados, o grupo dos nativos, por exemplo o "Parazinho", e o grupo de clones ou híbridos. Durante a colheita, eles são separados, pois as técnicas de fermentação para a obtenção do chocolate são diferentes dependendo do tipo de cacau. Os clones ou híbridos são colhidos em seu tempo de maturação, abertos no mesmo dia, retirados de suas cascas e levados para a fermentação em cochos, para posteriormente serem comercializados (BADARÓ e OLIVETTO, 2016). Diferentemente, as variedades nativas são colhidas e deixadas dentro do fruto para realização da fermentação anaeróbica, ou seja, uma fermentação que ocorre dentro do próprio fruto, da própria casca. Essa fermentação especial, acontece em um período de 4 dias, caracterizando um processo de fermentação mais intensa. A fermentação anaeróbica é mais pronunciada, através dela ocorre uma transferência do açúcar da polpa para o interior das amêndoas do cacau.

De acordo com o especialista Gerson Marques, "quando os frutos nas variedades nativas são colhidos de suas arvores, é cortado o cordão umbilical das amêndoas que estão no interior do fruto, que são óvulos fecundados, e uma vez que está sem o contato

com a árvore mãe, a forma que ela vai encontrar para se alimentar, será sugar da polpa que está em torno dela com uma quantidade maior de açúcar. Isso faz então, forçosamente, uma transferência maior de açúcares da polpa para o interior da amêndoa. Essa fermentação interna é feita sem quebrar o fruto, deixando-o em uma posição estável, na vertical, em abrigo de sombra ficarão esses dias se acalmando, fazendo essa transferência de açúcar para o interior da amêndoa". Neste sentido, aqui destacamos o uso da própria casca como meio para fermentação, uma etapa sustentável e artesanal, onde o fruto faz sozinho esse trabalho inicial, muito importante para as características únicas da qualidade das amêndoas de cacau fino.

Em entrevista, Gerson nos conta que esse processo trará um resultado posterior de baixa acidez, baixa adstringência, baixo amargor na amêndoa, "o que é fundamental para um chocolate intenso, com alto teor de cacau, por isso é necessário que haja uma fermentação completa e muito bem feita. Sendo que essa será a primeira parte da fermentação para frutos nativos, depois eles serão levados para a segunda parte da fermentação que é feita em cochos específicos para a fermentação de cacau fino". Além disso, o processo de secagem também exige outros cuidados, que difere dos frutos híbridos ou clones, no processo de desidratação dos mesmos. Todos esses são processos específicos e iniciais para preparação e produção de chocolates finos. Dessa forma, este estudo procura destacar a importância de algumas tradições e etapas importantes ligadas à produção sustentável de cacau e chocolates finos.

Referências Bibliográficas:

BADARÓ Diego; OLIVETTO, Luiza. **Floresta, cacau e chocolate**. São Paulo: Editora Senac São Paulo; Luste Editores, 2016.

INSTITUTO CABRUCA. Disponível em: <www.institutocabruca.org>. Acesso em: ago. 2017.

GASTRONOMIA, POLÍTICA E MÚSICA POPULAR BRASILEIRA: UMA FEIJOADA COMPLETA

Tamires Christine Pereira da Silva

Thaina Schwan Karls

A história da alimentação no Brasil já foi muito bem retratada por diversos autores, dentre eles, principalmente Câmara Cascudo e Gilberto Freyre, que juntos foram os pioneiros da antropologia histórica no Brasil (CAVIGNAC e OLIVEIRA, 2010). No entanto, ainda são poucos os trabalhos feitos sobre a gastronomia brasileira através da música, suas origens, pratos e ingredientes típicos, entendeu-se, assim, a necessidade de se escrever um trabalho que contribuísse para esse viés científico. Para isso, visamos verificar os ingredientes típicos e técnicas aplicadas na música *Feijoada Completa*, perceber as diversas indicações de comensalidade e formas de hospitalidade, identificar o papel da mulher na gastronomia e cultura alimentar brasileira, reconhecer a função da caipirinha como acompanhamento clássico da feijoada e, além disso, analisar brevemente o papel da música popular brasileira como forma de protesto político.

Para alcançar tais objetivos foi feita uma pesquisa histórico-documental, usando a letra da música *Feijoada Completa*, de Chico Buarque de Holanda, como própria fonte bibliográfica (HOMEM, 2009; STANKIEWICZ, 2015). Esta pode ser considerada uma pesquisa documental, justamente por utilizar a letra de uma música, que é um documento, como fonte primária. O recorte temporal é o final de um período marcado pela ditadura militar imposta no Brasil , onde inúmeros cantores e escritores foram censurados por suas letras e canções, que retratavam a realidade nacional no momento (GALLO, 2012). Porém, como forma de burlar a censura, passaram a escrever suas letras de forma metafórica, assim, poderiam falar o que pensavam sobre o país, sem ser tão claramente, dificultando o trabalho dos censores, que, por diversas vezes, não identificaram as metáforas (BONA, 2014).

A gastronomia foi introduzida recentemente pelo campo acadêmico, o que faz com que os trabalhos realizados até então sejam poucos e insuficientes para atender as necessidades da área de pesquisa. Até o momento, poucas pesquisas foram identificadas, onde se retrata a história da gastronomia brasileira através da música

popular, porém, restrito às músicas de Luiz Gonzaga e a representação do milho (OLIVEIRA, 2011) e, ainda sobre Luiz Gonzaga e a representação da comensalidade nordestina (SOBRAL, 2013), o projeto de Fabiano Bona (2014), que fala sobre pratos típicos baianos que inspiraram as canções de Dorival Caymmi e o estudo de Andréa Marinho (2015), que usa a música de Luiz Gonzaga para falar sobre o ciclo junino e as representações sociais do nordeste.

Acreditamos que valorizar a gastronomia e a música brasileira seja um dos caminhos para o reconhecimento e exaltação da cultura nacional. Entendendo a necessidade de estudos que falem sobre a gastronomia brasileira, suas técnicas, ingredientes e produções tradicionais e históricas, escolhemos a Feijoada por ser um prato representativo do Brasil até internacionalmente.

Referências Bibliográficas:

BONA, Fabiano Dalla. Fogão e Violão. in: **Revista de História da Biblioteca Nacional**, ano 10, nº 111, dez. 2014. Pag. 64.

CAVIGNAC, Julie Antoinette; OLIVEIRA, Luiz Antônio De. História e etnografia nativas da alimentação no Brasil: notas biográficas a respeito de um antropólogo provinciano. Imburana - **Revista do Núcleo Câmara Cascudo de Estudos Norte-Rio-Grandenses,** UFRN, n. 2, nov. 2010.

GALLO, Carlos Arthur. **Para que não se esqueça, para que nunca mais aconteça:** um estudo sobre o trabalho da comissão de mortos e desaparecidos políticos no brasil. Dissertação de mestrado, Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Instituto de Filosofia e Ciências Humanas. Programa de Pós-Graduação em Ciência Política, 2012.

HOMEM, Wagner. **Chico Buarque**. São Paulo: Leya, 2009.

MARINHO, Andréa Carla Melo. **O ciclo junino e as representações sociais do nordeste brasileiro:** um estudo de reconstrução da memória por meio da produção

musical de Luiz Gonzaga. Mestrado em Ciência da Informação, Universidade Federal de Pernambuco, 2015.

OLIVEIRA, Roneide Gonzaga De. "**Tá é danado de bom":** a representação do milho nas músicas de Luiz Gonzaga. Universidade Federal Rural de Pernambuco. Recife, 2011.

SANTOS, Jairo Souza. Autor da lei nº 1862/2012, considerada como Patrimônio Cultural Imaterial do Estado do Rio de Janeiro a FEIJOADA CARIOCA, 2012.

SOBRAL, Moacir Ribeiro Barreto. **Hospitalidade e Música:** O Baião de Luiz Gonzaga e as representações culturais da comensalidade e da migração nordestina. Dissertação de mestrado, Universidade Anhembi Morumbi, SP, 2013.

STANKIEWICZ, Mariese Ribas; MAIA, Adriana Valério. **A música popular brasileira e a ditadura militar:** vozes de coragem como manifestações de enfrentamento aos instrumentos de repressão. Universidade Tecnológica Federal do Paraná. Pós Graduação em Letras: Linguagem e Sociedade: Horários Transversais, 2015.

4. Gastronomia, Sustentabilidade e Patrimônio.

BAIANAS DE ACARAJÉ: PATRIMÔNIO GASTRONÔMICO, PATRIMÔNIO IMATERIAL E POLISSEMIAS SOCIAIS NA CIDADE DE SALVADOR, BAHIA

Estélio Gomberg

Ana Cristina de Souza Mandarino

Cores, sabores, sorrisos e sustentos das baianas de acarajé preencheram/preenchem o imaginário social das ruas na Cidade de Salvador e ampliando à Bahia de Todos os Santos (e orixás) há séculos. Suas imagens cristalizadas de diversas faixas etárias imprimiram/imprimem um colorido e aroma especiais, por onde comercializavam/comercializam esta iguaria e outras, encontravam-se "bolinhos de estudante", abará, aberém, caruru e vatapá, estes últimos podendo serem servidos juntos ou não com o acarajé, desencadeando ações governamentais e sociais e atenções de diversas religiões a esta personagem evocada em diversas obras literárias e músicas, especialmente "A preta do acarajé", de autoria de Dorival Caymmi, em 1939 (GARCIA, 2013; HAUDENSCHILD, 2014)

Presentes em diversas regiões, esta personagem contribui para formalizar a imagem identitária do Estado da Bahia, agregando elementos da religiosidade afro-baiana. Atuantes em cerimônias públicas e sociais, ela a muito deixou de ser somente a vendedora de acarajé para se transformar em símbolo da cultura baiana (MARTINI, 2007). Celebrada por diversos segmentos e sujeitos sociais, esta se viu alçada a condição de "patrimônio", festejada e tombada pelas ações públicas, que sensibilizados por necessidades de preservações sociais deste ofício desencadeia este processo, assim como discutiremos as ressemantizações no campo religioso do "ofício da baiana de acarajé".

Símbolos de algumas cidades espalhadas pelo Brasil, especialmente, Salvador e Recife, estas personagens urbanas, mulheres que, na maioria das vezes, são elas próprias as mantenedoras de famílias extensas (irmãs, sobrinhos, enteados), em geral, pertencem aos quadros das várias religiões de matrizes africanas e exercem este ofício herdado dos tempos ainda da escravidão de forma familiar, passando o local de trabalho de mãe para

filha ou de avó para neta e algumas, utilizam o nome de familiar, baiana de acarajé notória, para capitanear clientela (BITAR, 2010).

Este tipo social e cultural marca a vida e a paisagem das cidades, suas roupas coloridas ou, impecavelmente, brancas, paramentos religiosos, o sabor dos alimentos e forma de comportamento faz com que a baiana seja identificada e, ao mesmo tempo, seja uma síntese do que é ser afro-brasileiro, especialmente, o religioso.

Em tempos contemporâneos, nota-se que este registro do Ofício de Baiana do Acarajé no Livro dos saberes do Programa Nacional do Patrimônio Imaterial, a partir de 2004, e este processo, conforme narrativas de baianas de acarajé, gerou certa desorientação no que tange ao processo da lógica do consumo/ cultura e entretenimento nos espaços públicos que servem de comercialização, associada, principalmente, a tensão à prática tradicional do ofício pelas ofertas do acarajé e demais alimentos pela ampliação de pontos de vendas: sejam no comércio de lanchonetes, de bares e supermercados e a desvirtualização da tradição deste ofício por pessoas, externas às religiões de matriz africana, na tentativa de substituição do nome religioso acarajé por "bolinho de Jesus" (ÉVORA, 2015).

Apreende-se, diante das questões apresentadas, que o ofício das baianas de acarajé merece atenções sobre as múltiplas apropriações dos espaços públicos para esta comercialização, de suas imagens e valores na concepção de uma identidade regional, assim como destas apropriações para políticas patrimoniais e para fins de apropriações culturais de grupos religiosos com contornos polissêmicos desta tradição da religião de matriz africana.

Referências Bibliográficas:

BITAR, Nina Pinheiro. **Agora, que somos patrimônio...:** um estudo antropológico sobre as baianas de acarajé. 2010. 194 f. il. Dissertação (Mestrado em Sociologia e Antropologia) — Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2010.

ÉVORA, Lígia. **Do acarajé ao bolinho de Jesus.** Religiões e temas de pesquisa contemporâneos: diálogos antropológicos / org. Fátima Tavares e Emerson Giumbelli. - Salvador: EDUFBA:ABA Publicações, 2015, p. 33-52.

GARCIA, Walter. **Melancolias, mercadorias:** Dorival Caymmi, Chico Buarque o Pregão de Rua e a canção popular-comercial no Brasil. São Paulo: Atelie Editorial, 2013.

HAUDENSCHILD, André Rocha Leite. "O dengo que a nega tem": representações de gênero e raça na obra de Dorival Caymmi. **ArtCultura** (UFU), v. 15, p. 97-112, 2013.

MARTINI, Gerlaine Torres. **Baianas do acarajé:** a uniformização do típico em uma tradição culinária afro-brasileira. 2007. 291 f. Tese (Doutorado em Antropologia)— Universidade de Brasília, Brasília, 2007.

SABERES, SABORES E TRADIÇÕES: O TURISMO GASTRONÔMICO SOB NOVOS OLHARES. O CASO DA ASSOCIAÇÃO DE AGROTURISMO ACOLHIDA NA COLÔNIA - SC

Juliana Aparecida dos Santos
Marcelo Antonio Sotratti

A realização da atividade turística contemporânea pode ser evidenciada através de inúmeros elementos, um deles é a gastronomia. Mais que um recurso técnico importante para a concretização das viagens, os alimentos podem e devem ser vistos através dos seus significados mais amplos, associados à formação dos hábitos e das tradições da nossa sociedade, o que evidencia suas inúmeras possibilidades na concretização do turismo.

Este trabalho buscará oferecer uma análise sobre as concepções em torno do Turismo Gastronômico, ressaltando um estudo de caso que traz as práticas alimentares realizadas pela Associação de Agroturismo Acolhida na Colônia, em Santa Catarina, em um cenário global marcado pelas constantes transformações nas formas como consumimos e produzimos nossos alimentos. A partir dessas concepções, nosso objetivo será evidenciar um exemplo de destino que trabalha o seu modo de vida como um recurso capaz de motivar pessoas a conhecer uma região, o que inclui diretamente a alimentação servida ao seu visitante e toda a representatividade que esse alimento pode expressar dentro do contexto em que está inserido. Também propomos contribuir com novas perspectivas conceituais e analíticas dentro da realização da atividade turística direcionada à alimentação, ampliando as dimensões teóricas em torno do segmento de Turismo Gastronômico (GUZZATTI, 2003; HALL e SHARPLES, 2003; FAGLIARI, 2005; GIMENES, 2006). Para isto, foi importante analisar através de um panorama histórico sobre a alimentação (FLANDRIN e MONTANARI, 1998; FRANCO, 2013) o papel dos alimentos no desenvolvimento das sociedades contemporâneas, bem como as transformações nos hábitos alimentares no decorrer do tempo, com a finalidade de evidenciar a forma como estas mudanças impactaram nossa organização sociocultural, territorial e comportamental.

Essa análise é crucial para compreendermos os olhares do turismo sobre as práticas alimentares contemporâneas (POLLAN, 2008; NAIGEBORIN, 2011), adequadas aos preceitos defendidos pelo movimento *Slow Food* (PETRINI, 2009) e a valorização da cozinha tradicional como instrumento de desenvolvimento territorial e socioeconômico em áreas rurais (RUA, 2006).

O percurso metodológico aplicado pautou suas bases em revisões bibliográficas construídas a partir de temas como: história da alimentação humana (FLANDRIN e MONTANARI, 1998; FRANCO, 2013), a influência da industrialização nas formas de alimentação como o *Fast Food* (FONTENELLE, 2007 e 2013) o recente movimento *Slow Food* e a agricultura familiar (MARAFON, 2007; SCHNEIDER, 2009), além da análise de materiais sobre a Associação de Agroturismo Acolhida na Colônia (GUZZATTI, 2003), com intuito de explicitar as suas principais ações desenvolvidas. Também foi realizado um trabalho de campo nessa Associação, em uma visita aos municípios de Santa Rosa de Lima e Urubici, em Santa Catarina, onde nos aproximamos dos protagonistas dessa organização, assim como observamos a dinâmica turística local. Dessa forma, a pesquisa pode ser consolidada por meio do convívio com os agricultores da Acolhida na Colônia, com parte de seu corpo técnico e com seus visitantes, o que nos propiciou um exercício analítico e propositivo para a adequação e melhorias do projeto. Para isso, foram aplicadas pesquisas direcionadas aos técnicos da instituição, aos agricultores que recebem os turistas em suas residências e aos visitantes, com intuito de averiguar as principais colocações em torno das atividades realizadas pela associação, assim como a relevância que a alimentação exerce dentro do projeto.

Por meio de informações obtidas através do estudo de caso proposto, este trabalho abre caminhos para estimular pesquisas e projetos que tenham por finalidade o olhar crítico para as discussões e práticas de atividades relacionadas à alimentação e que colaborem com novos panoramas relacionados ao turismo gastronômico. Além de trazer uma reflexão sobre as constantes modificações comportamentais comuns à humanidade no decorrer de sua história, ressaltando como tais questões impactaram nas nossas relações sociais, na nossa cultura e nos nossos próprios hábitos mais comuns, atingindo diretamente a forma como nos alimentamos diariamente.

Referências Bibliográficas:

FAGLIARI, Gabriela Scuta. **Turismo e Alimentação**. São Paulo: Roca, 2005.

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massino. **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FONTENELLE, Isleide Arruda. Construção e desconstrução de fronteiras e identidades organizacionais: história e desafios do McDonald's. **Revista de Administração de empresas**, São Paulo, v.47, n.1, p 60-70, 2007.

_____. **O nome da marca:** Mcdonald's, fetichismo e cultura descartável. São Paulo: Boitempo, editorial, 2013.

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet.** São Paulo: SENAC, 2010.

GIMENES, Maria Henriqueta Sperandio Garcia. Patrimônio Gastronômico, Patrimônio Turístico: uma reflexão introdutória sobre a valorização das comidas tradicionais pelo IPHAN e a atividade turística no Brasil. **Seminário de pesquisa em turismo no MERCOSUL**, v. 4, p. 1-15, 2006.

GUZZATTI, Thaise Costa. **O Agroturismo como instrumento de desenvolvimento rural:** sistematização e análise das estratégias utilizadas para a implantação de um programa de Agroturismo nas Encostas da Serra Geral. (Dissertação para Mestrado), Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Produção da Universidade do Estado de Santa Catarina, Florianópolis, 2003.

HALL, C. Michael; SHARPLES, Liz. The consumption of experiences or the experience of consumption? An introduction to the tourism of taste. In: HALL, C, Michael; SHARPLES, L, MITCHELL, R; MACIONIS, N; CAMBOURNE, B. **Food Tourism Around the World.** Amsterdam: Elsevier, 2003.

MARAFON, Glaucio José. SEABRA, Rogério dos Santos. SILVA, Eduardo Sol Oliveira. **O desencanto da Terra:** Produção de alimentos, ambiente e sociedade. Rio de Janeiro: Garamond, 2011.

NAIGEBORIN, Marília Barrichello. **O Movimento Devagar e seu significado plural na contemporaneidade mutante.** Tese de mestrado em Ciências da Comunicação, USP– São Paulo, 2011.

PETRINI, Carlo. **Slow-Food**: princípios da nova gastronomia. São Paulo: Senac, 2009.

POLLAN, Michael. **Em defesa da comida:** um manifesto**.** Tradução Adalgisa Campos da Silva. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2008.

RUA, João. Urbanidades no rural: o devir de novas territorialidades. Campo-Território: **Revista da Geografia Agrária,** Uberlândia, v.1. n.1, p. 82-106, 2006.

SCHNEIDER, Sérgio. **A pluriatividade na Agricultura familiar**. Porto Alegre: editora UFRGS, 2009.

5. Alimentação e Contemporaneidade.

A MIDIATIZAÇÃO DA GASTRONOMIA E SEUS IMPACTOS COMPORTAMENTAIS NO CONSUMO DE RECEITAS, PANELAS E PRODUTOS PARA A COZINHA CONTEMPORÂNEA

Sinval Espírito Santo

O alimento é fundamental para a sobrevivência do ser humano. A comida, até chegar à mesa, passa por inúmeros processos. Na contemporaneidade, existem mais etapas nessa trajetória que plantio, colheita, comercialização, preparo e ingestão.

Este artigo apresenta uma investigação dos processos de interação que atravessam as práticas alimentares inseridos na culinária e gastronomia enquanto sociabilidade, ritualidade, identidade e suas dimensões simbólicas na contemporaneidade.

Segundo Dória (2006) culinária é um sistema adaptativo de uma sociedade, ou conjunto de técnicas de transformação das matérias primas convertidas em alimentos ou em natureza comestível. A gastronomia, parte da culinária, reflete sobre ela e o que pode ser melhorado em termos de prazer ao comer. Para ele, a culinária é um aparato de técnicas e modos que uma determinada cultura come, a gastronomia compreende o prazer por comer.

Investigamos o processo da culinária/gastronomia ao longo do século XX e XXI que se desloca de uma prática sociocultural de interação primária para a midiatizada, ou seja, a passagem de uma experiência cotidiana presencial compartilhada em família, grupos e comunidade, para uma prática mediada pelos meios de comunicação. Essa mudança gera diversos comportamentos no consumo de produtos, reconfigura tradições, modos de fazer e muda a estética na apresentação dos pratos. Assim, o artigo se interessa notadamente pela "gastronomia" representada nos meios de comunicação, que potencializa as relações presenciais a partir de outras referências, criando padrões estéticos e socioculturais agenciados pelo sistema midiático.

O artigo aborda em que medida esses componentes alteram valores e práticas socioculturais dessa culinária/gastronomia mediada, e seus impactos no estilo do sujeito contemporâneo comer.

No Brasil, existem diversos produtos midiáticos sobre "comer". São publicações, programas televisivos, radiofônicos, sites, perfis em redes sociais, canais do *Youtube*, uma infinidade de sítios especializados em cozinha, enogastronomia, cadernos e coleções especiais impressos, portais, *sites* de empresa alimentícia de *chefs* conhecidos. Essa pluralidade mostra quanto o tema ganha cada vez mais abrangência.

Atualmente, a mídia brasileira dedica grande parte de sua programação ao tema, incluindo canais totalmente voltados para cozinhar/comer. Seja pelos métodos de apresentação dos alimentos, ou pela *performance* dos apresentadores, acreditamos que tais programas ocupam um lugar peculiar no cenário midiático e vivencial da sociedade, principalmente quando colocamos o tema *comida-consumo-estilo de vida* sob a ótica da midiatização e estetização da vida contemporâneos (SODRÉ, 2002, 2006a, 2006; SEYMOUR, 2005).

Destacamos o crescimento de programas ligados ao aspecto estético e do prazer de cozinhar e recepcionar desde o final do século XX, substituindo os programas de receitas que tinham como objetivo transmitir técnicas de cozimento a uma telespectadora/dona-de-casa. É nesse contexto que percebemos uma mudança no que se refere aos recipientes e vasilhames que as receitas atuais são preparadas e apresentadas. A panela "de casa", tradicional, é substituída pela apresentada no vídeo do *Tastemade* compartilhado pelo *Facebook*. O prato de alumínio ou de *colorex* dá lugar à louça colorida que o internauta vê no blog, a cumbuca vira *bowl,* porque é assim chamada nas inúmeras versões do programa *Master Chef.* O prato de cerâmica passa a ser valorizado porque ajuda um *chef* defensor da chamada Gastronomia brasileira, a contar uma história e defender um *terroir.*

O conceito apresentado por Featherstone (1991) sobre a estetização da vida cotidiana, questão que situarmos dentro da sociedade do espetáculo, conforme propõe Guy Debord (1967) ajuda essa pesquisa de natureza qualitativa percorrida na condição de intérprete, marcada por um olhar de espectador. A pesquisa demonstra uma importante mudança no ato de comer, de comer junto e no modo de apresentar o alimento socialmente. A contextualização histórica da alimentação e do fenômeno gastronomia permite uma análise do comportamento do sujeito e mudanças no consumo de vasilhames, cerâmicas, potes e pratos.

Referências Bibliográficas:

DEBORD, Guy. Culinária, Gastronomia, Contemporaneidade, Consumo, Midiatização. **Sociedade do Espetáculo**. Lisboa: Editora Afrodite, 1967.

DÓRIA, Carlos Alberto. **Entrevista concedida ao Programa Sintonia: TV Câmara**, 25/12/2006.

FEATHERSTONE, Mike. **Cultura de consumo e pós modernismo**. São Paulo: Studio Nobel, 1995.

SEYMOUR, Diane. A construção social do gosto. In: SLOAN, Donald (Org.). **Gastronomia, restaurantes e comportamento do consumidor.** Barueri: Manole, 2005.

SODRÉ, Muniz. **Antropológica do Espelho:** uma teoria da comunicação linear e em rede. Petrópolis: Vozes, 2002.

_____. **As estratégias sensíveis:** afeto, mídia e política. Petrópolis: Vozes, 2006a.

_____. Eticidade, campo comunicacional e midiatização. In MORAES, Dênis. **Sociedade midiatizada**. Rio de Janeiro: Mauad, 2006.

HÁBITOS E EXPERIÊNCIAS ALIMENTARES DOS TURISTAS DA REDE DE HOSTELS EL MISTI NO RIO DE JANEIRO

Deborah Acedo Guedes

Stella Magaly de Andrade Sousa

Na atividade turística a gastronomia tem um papel particularmente importante a desempenhar, não apenas porque a alimentação é central para a experiência da viagem, mas também porque se tornou uma importante fonte de formação da identidade das sociedades, constituindo uma das maneiras de experimentar uma cultura. Dada a forte relação entre gastronomia e identidade, é natural que alimentos característicos do local sejam importantes na promoção do turismo (RICHARDS, 2002). A presente pesquisa busca respostas quanto aos hábitos alimentares de turistas brasileiros e estrangeiros que se hospedam em *hostel* na cidade do Rio de Janeiro. Giaretta (2003) aponta como uma das principais características do hóspede de *hostel* a busca por interações culturais, portanto buscou-se identificar se tal interesse cultural norteia as escolhas alimentares desses turistas.

Para cumprir o objetivo de investigar a inserção da culinária brasileira-local-carioca durante a viagem, no hábito alimentar dos hóspedes de *hostel*, foi necessário traçar o significado da gastronomia carioca e definir suas fronteiras, para conhecer as escolhas alimentares desses turistas e também esclarecer o perfil do turista estrangeiro e brasileiro que se hospeda em *hostels*. Por meio de pesquisa bibliográfica e de campo foi possível obter informações que retratam a gastronomia carioca, segundo fatores históricos, sociais e econômicos. Utilizou-se também observação participante e não-participante, com vistas a coletar as opiniões e estórias de vivências dos turistas da rede de *hostels El Misti*, quanto à experiência do gosto na cidade e da interação dos funcionários da recepção e administração da rede, para compreender de que forma a cultura local em termo de alimentação era oferecida como parte da experiência. No decorrer da coleta de dados, foram aplicados 134 questionários com turistas, entrevista com gestores da rede, bem como formulários com funcionários de atendimento do *hostel* para identificar aspectos do perfil e do comportamento alimentar dos hóspedes. O desejo de esclarecimentos sobre a relação que se dá entre o turista de *hostel* e a

gastronomia carioca motivou a realização desse estudo. Para tal finalidade, discutiu-se as relações entre o consumidor turista e a localidade, seus desejos e necessidades, a cultura do gosto e a história da alimentação.

Os resultados apontaram que a gastronomia carioca está definida principalmente pelo hábito de comer fora, que engloba o vendedor ambulante na praia ou no centro da cidade, lanchonetes, restaurantes "a quilo", rodízio e à la carte. Percebe-se influências portuguesas e africanas durante o preparo dos pratos (CASCUDO, 2011) e a utilização de uma enorme variedade de frutas tropicais. Os dados coletados dão conta de que mais da metade dos turistas entrevistados utilizaram os serviços de alimentação "de rua" como lanchonetes e vendedores ambulantes. Foi apurado que 97% dos turistas consumiram algum alimento da gastronomia carioca, sendo os mais citados: o feijão preto ou feijoada, o churrasco e os salgados de lanchonete. É notável que há um interesse cultural heterogêneo, mas intenso, da parte dos turistas na alimentação local. A cultura alimentar carioca está disseminada por toda cidade e naturalmente se mistura com a experiência turística. Com a realização da pesquisa percebeu-se a aceitação positiva dos turistas quanto à culinária brasileira, principalmente carioca, além da demonstração de interesse para adquirir novos conhecimentos. Diante do exposto é possível afirmar que há espaço para desenvolver a relação da oferta turística gastronômica e o segmento de *hostels*, sempre buscando reafirmar a riqueza cultural do Rio de Janeiro.

Referências Bibliográficas:

CASCUDO, Luís Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. 4. ed. São Paulo: Global, 2011.

GIARETTA, Maria José. **Turismo da Juventude**. Barueri, SP: Manole, 2003.

RICHARDS, Greg. Gastronomy: an essential ingredient in tourism production and consumption. In: Hjalager, A.M.; Richards, G. (Eds). **Tourism and Gastronomy.** Routledge: London, New York, 2002. p. 3-20.

6. Segurança Alimentar e Práticas de Resistência.

AVALIAÇÃO DE ASPECTOS DA QUALIDADE HIGIÊNICO-SANITÁRIA DE ALIMENTOS EM REDE DE VAREJO NO MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO

Amanda Azevêdo Mendonça

Márcia Pimentel Magalhães

O setor supermercadista caracteriza-se pela mediação entre a indústria e o consumidor, sendo o elo na cadeia de comercialização de produtos alimentícios entre esses agentes. Há variáveis importantes a serem consideradas pelo setor na perspectiva de assegurar a oferta de produtos de qualidade ao consumidor. No trabalho, considerou-se os possíveis riscos de contaminação que os alimentos e as matérias-primas podem veicular pelos alimentos, de modo a causar Doenças Transmitidas por Alimentos - DTA. Os tipos de DTA(s) mais comuns são as contaminações microbianas por bactérias, fungos e vírus. Alimentos seguros, que não causem mal à saúde, devem apresentar características de qualidade que correspondam às exigências de altos padrões de higiene que constam na atual legislação sanitária.

Diante disso, o objetivo do trabalho foi avaliar as condições de qualidade nos setores de frios e carnes numa rede de supermercados no município do Rio de Janeiro e analisar os resultados por meio de um roteiro de verificação contendo questões baseadas na legislação vigente (BARENDZ, 1998; CARBALLIDO, VIYELLA e MORENO, 2003; INMETRO, 2005; ARAÚJO, 2010; ARAÚJO, K. 2014; BRASIL, 2002, 2004, 2009, 2010, 2016, 2017; SÃO PAULO, 2013). Os objetivos específicos foram avaliar as condições higiênico-sanitárias dos alimentos dispostos à venda para o público; identificar, por meio de observação aspectos de higiene na manipulação, armazenagem, nos aspectos de validade (informação disponível e clara), qualidade das embalagens (integridade e ausência de cristais de gelo nos produtos congelados), manipulação de produtos e aspectos higiênico-sanitários dos locais de manipulação, armazenamento e exposição desses produtos, bem como o controle de temperatura em todas as etapas, evitando assim, doenças transmitidas por alimentos. Para realização do estudo escolheu-se uma rede de supermercados no município do Rio de Janeiro e foram realizadas visitas em doze unidades. Utilizou-se um roteiro elaborado especificamente para este estudo,

tendo como referência as legislações vigentes, que foram a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, a Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002 e a Portaria CVS nº 5, de 09 de abril de 2015. O roteiro foi aplicado em visita única a cada unidade, em diferentes regiões do município, situadas nas zonas sul, norte e oeste. Os dados coletados foram analisados e agrupados de acordo com os tópicos do roteiro utilizado.

De acordo com os resultados obtidos a partir da aplicação do roteiro de observação, conclui-se que os estabelecimentos possuem pontos positivos e negativos em suas estruturas de manipulação e armazenamento de alimentos. Os principais pontos positivos observados foram a higiene e estrutura das instalações e a qualidade das embalagens dos produtos comercializados que mostraram-se satisfatórios. Os principais pontos negativos foram o controle das temperaturas por meio de termostatos que mostrou-se falho e a ausência de cartazes instrutivos de boas práticas de manipulação nas áreas devidas. O uso do roteiro de observação neste estudo foi essencial e contribuiu de forma satisfatória para avaliar as condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos visitados. O trabalho atingiu seu objetivo, uma vez que pretendia-se analisar as boas práticas na manipulação e a disposição de alimentos para comercialização, a qual foi bem atendida.

Referências Bibliográficas:

ARAÚJO, Ana Paula de. **Ferramentas de Controle de Qualidade na Indústria Frigorífica de Frango.** Trabalho de conclusão de graduação, Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Porto Alegre, 2010.

ARAÚJO, Karuane Saturnino da Silva et al. Avaliação do Armazenamento de Produtos Lácteos Comercializados em Supermercados de Imperatriz – MA. **Revista Agroecossistemas**, v. 6, n. 1, p. 97-102, 2014.

BARENDZ, A.W. Food safety and total quality management. **Food Control**, vol. 9, no 2-3, 1998.

BRASIL. **Resolução RDC N° 275, DE 21 DE OUTUBRO DE 2002**. Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

BRASIL. **Resolução RDC N° 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004**. Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

BRASIL. Ministério da Saúde. Manual Integrado de Vigilância, Prevenção e Controle de Doenças Transmitidas por Alimentos. **Série A. Normas e Manuais Técnicos. Brasília – DF**, 2010. Disponível em: < http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/manual_integrado_vigilancia_doencas_alimentos.pdf>. Acesso em: ago. 2017.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. **Guia de Vigilância Epidemiológica**, 7º edição, Brasília – DF, 2009. Disponível em: < http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_vigilancia_epidemiologica_7ed.pdf>. Acesso em: ago. 2017.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. **Surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos no Brasil,** 2016. Disponível em: < http://portalarquivos.saude.gov.br/images/pdf/2016/junho/08/Apresenta----o-Surtos-DTA-2016.pdf>. Acesso em: ago. 2017.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. **Surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos no Brasil,** 2017. Disponível em: < http://portalarquivos.saude.gov.br/images/pdf/2017/maio/29/Apresentacao-Surtos-DTA-2017>. Acesso em: ago. 2017.

CARBALLIDO, J. R.; VIYELLA, A. R.; MORENO, I. J. Exigencias de calidad en las empresas alimentarias: indústria carnica. **Alimentaria,** Enero- Febrero, p. 23-26, 1994.

CODEX ALIMENTARIUS. **Código internacional: Recomendações das práticas para a elaboração e manipulação dos alimentos congelados**, 1976, p.18. Capturado em 25 de março 2003.

INMETRO – Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia. **Freezeres de Supermercado.** 2005. Disponível em: <http://www.inmetro.gov.br/consumidor/produtos/freezers.asp>. Acesso em: abril 2017.

SÃO PAULO. Secretaria de Estado da Saúde. **Portaria CVS nº5, de 09 de abril de 2013**. Aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação. Acesso em: maio 2017.

ANÁLISE DO PERFIL EMPREENDEDOR DOS PARTICIPANTES DAS OFICINAS DO PROJETO SABERES E PRÁTICAS GASTRONÔMICAS EM DIFERENTES CONTEXTOS COMUNITÁRIOS COMO FERRAMENTA PARA A CRIAÇÃO DE UMA AULA DE CUSTOS

Kennedy Ramires Mangerot Ribeiro

Thaina Schwan Karls

Marcela Sullis

Camila Pinheiro Coura

O projeto Saberes e Práticas Gastronômicas em Diferentes Contextos Comunitários atua em comunidades em vulnerabilidade socioeconômica no Estado do Rio de Janeiro. Os objetivos do Projeto são assegurar a Segurança Alimentar e Nutricional, segundo o Art. 3º da Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional – LOSAN (BRASIL, 2006) dos envolvidos através do desenvolvimento e aperfeiçoamento de habilidades culinárias e do estímulo ao empreendedorismo através de oficinas culinárias. Nossas atividades envolvem desde o entendimento do contexto em que estas comunidades se inserem, passando pelo levantamento do perfil empreendedor dos participantes até a adequação de produções (receitas) e utensílios. O presente trabalho tem o objetivo de identificar o perfil empreendedor em participantes de duas comunidades para auxiliar na elaboração da aula de "Custos e Vendas de Receitas".

A metodologia utilizada foi a aplicação de questionários estruturados nas oficinas realizadas em duas comunidades, no município de Petrópolis e na cidade do Rio de Janeiro (Rio Comprido) com 9 e 11 participantes cada, respectivamente. As questões foram estruturadas em 4 eixos: psicológicos, competências sociais, de gestão e motivações empreendedoras. No entanto, para este resumo, o foco se dá na seção 3 do questionário, que aborda empreendedorismo, com um total de 25 questões fechadas, sendo aplicados por alunos do Projeto.

Foram obtidos os seguintes resultados: 88,9% dos participantes de Petrópolis não realizam atividades para gerar renda, 44,4% explicitaram que o objetivo para frequentar a oficina é a geração de renda com a venda de produtos. Em Rio Comprido, 72,7% realizam alguma atividade para ganhar dinheiro, e 18,2% frequentam a oficina objetivando a geração de renda. Em Petrópolis, 66,7% apontaram que não seria fácil dispor de dinheiro para iniciar o próprio negócio de alimentos, e em Rio Comprido, 54,5% disseram o mesmo. Quanto as dúvidas no processo de empreender, em Petrópolis 44,4% demonstraram como muito difícil calcular o preço de venda, principalmente contando com fatores como embalagem, alguns citam dificuldade em fazê-las, 44,4% possuem maior facilidade em comprá-las, e 44,4% apresentaram grande interesse em produzi-las artesanalmente. Em Rio Comprido, 54,5% explicitaram dificuldade mediana para calcular preços, e os resultados em relação às embalagens são similares a Petrópolis. Quanto a criação de um rótulo/marca para seus produtos, 44,4% em Petrópolis considerou difícil e 45,5% em Rio Comprido sinalizou mediano. Fazer a receita, em Petrópolis, é considerado fácil, com 55,6%, no entanto, em Rio Comprido, é tido como uma dificuldade mediana, por 54,5% do público.

Concluiu-se que em Petrópolis, parte considerável do público possui desejo de empreender, enquanto no Rio Comprido existe apenas um pequeno percentual com o mesmo objetivo. Pode-se supor que isso ocorra, pois a maioria realiza alguma atividade geradora de renda, não possuindo tempo disponível ou desejo de iniciar uma atividade empreendedora. Devido as dificuldades apuradas, o maior foco da aula de custos deve ser principalmente ensinar a precificar as produções porcionadas e embaladas. Foi possível perceber que não há preferências entre comprar ou produzir as embalagens, o que possibilita ambas abordagens, formas de produzi-las artesanalmente com diferentes materiais e formatos, e opções de compra. Juntamente com isso, nortear formas para a criação de rótulos e marca.

Referências Bibliográficas:

BRASIL – Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN), **Lei n°11.346**, de 15 de setembro de 2006. Disponível em:<

http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2004-2006/2006/Lei/L11346.htm>. Acesso em: Set., 2018

7. Manufaturas e Indústrias.

É POSSÍVEL REINVENTAR CUIAS? UM ESTUDO PROPOSITIVO ENTRE O DESIGN E A ANTROPOLOGIA.

Cássia Mota

Zoy Anastassakis

O designer japonês Kenya Hara (2007), diretor criativo de uma das maiores marcas varejista de artefatos minimalistas – a Muji – disse uma vez que a origem do design estaria em dois principais gestos: o de acolher e o de apontar. Do gesto de apontar derivariam as ferramentas que amplificam a força humana e que, em última instância, transformam o mundo. O graveto, o osso, o bíface, a flecha, o arado, a arma. Do gesto de acolher, inicialmente criado quando nossos ancestrais começaram a andar eretos e passaram a ter as duas mãos livres, surge a origem de mais uma ferramenta primordial: o vasilhame. Para Hara, o vasilhame, por sua vez, teria se desenvolvido em "vários tipos de contêineres, mas também em outros tipos de ferramentas, como a vestimenta e o abrigo, que seguram em si o vazio e também abraçam ou preservam as coisas" (HARA, 2007, p. 413).

Pekka Harni (2010), designer e arquiteto finlandês, sistematizou a relação entre design e artefatos em nove categorias de objetos: ferramentas manuais, contêineres, equipamentos com carenagem, objetos de corpo, roupas, mobiliários e apoios. A classificação feita pelo autor é justificada pelo seguintes propósitos (HARNI, 2010, p. 40): estabelecer conexões entre objetos e meio ambiente, entender a evolução do mundo através dos artefatos domésticos e, por fim, perceber a totalidade funcional criada em conjunto pelos objetos. Para Harni, a essência dos objetos do tipo contêiner pode ser descrita em palavras como "dentro, entre, fora, abrir e fechar" e sua função principal está baseada no espaço vazio que eles contêm. De maneira um tanto quanto heterodoxa na epistemologia do design, Harni compara a evolução dos objetos a uma matriz darwiniana e afirma que a longa evolução da "cultura industrial" produziu muitos tipos de contêineres - as formas das garrafas e taças de vinho e os objetos descartáveis seriam, para o autor, bons exemplos dessa herança adaptativa de longo termo.

A Classificação Internacional de Locarno, usada para o registro de propriedade industrial de projetos de produtos dá ainda outro tipo de sistematização de objetos

contenedores: na categoria 7 estão os objetos do lar e diferentes tipos de potes e vasilhames e na categoria 9 as embalagens e recipientes para transporte e manipulação de produtos.

Se pudéssemos pensar numa taxonomia menos etnocentrada para a produção de objetos contenedores no mundo contemporâneo, que lugar reservaríamos para as cuias? Com o objetivo de tecer relações entre design e antropologia, estabelecer conexões entre os conhecimentos tradicionais de produção de cuias e o projeto de produto contemporâneo, apresentarei aqui o progresso das pesquisas que desenvolvo a partir do reaproveitamento de frutos provenientes da arborização urbana.

Mostrarei no presente artigo os resultados que obtive ao longo das oficinas do Festival Fabricó, série de encontros que organizo em torno do desenho colaborativo para reuso do abricó de macaco presente no paisagismo da cidade do Rio de Janeiro. Por fim, partilharei, ainda, algumas reflexões a partir da oficina de salvaguarda do modo de fazer cuias no Baixo Amazonas, da qual tive a honra de participar na cidade de Santarém juntamente com as artesãs da Asarisan e a antropóloga Luciana Carvalho (2011), em novembro de 2016.

Referências Bibliográficas:

CARVALHO, Luciana (Org). **O artesanato de cuias em perspectiva**. Rio de Janeiro: IPHAN, CNFCP, 2011.

HARA, Kenya. **Designing Design**. Baden: Lars Müller Publishers, 2007.

HARNI, Pekka. **Object Categories:** Typology of Tools. Aalto University School of Art and Design. Helsinki, Finland: Aalto University School of Art and Design, 2010.

OPERAÇÃO CARNE FRACA – QUAL O PAPEL DO ESTADO?

Luiz Alexandre de Holanda
Ana Carolina Loschi de Oliveira Brandão
Fernanda Azevedo Gomes
Victor Ragazzi Isaac

O presente trabalho tem o objetivo de analisar os impactos que a operação batizada pela Polícia Federal "Carne Fraca" (ALVAREZ, GOMES, BRASIL, 2017; BION, 2017; CAMPINAS, 2017; CURITIBA, 2017; DIESE, 2017; FONSECA, 2017) exerceu no âmbito social, político, econômico e jurídico do Brasil. O Brasil é uma potência mundial na produção de alimentos, recebendo a alcunha de "Celeiro do Mundo" (SCHNEIDER, 2014; SAVANACHI, 2016). Estudo da OCDE divulgado em 2012 mostrou a evolução da agricultura brasileira da segunda metade do século passado até hoje, destacando o expressivo aumento da produtividade desde a década de 70. O aumento das exportações, que passou a exigir mais volume e mais qualidade, a preços competitivos, é um fator que corrobora o aumento na produtividade. Os preços internacionais igualmente contribuíram para dar mais eficiência à agricultura do País. Salienta-se, assim, que o agronegócio exportador equilibra a balança comercial brasileira há décadas impulsionando o PIB, mesmo quando há deficiências na área industrial ou uma desaceleração em serviços. Nesse sentido é imprescindível para entender a economia do Brasil o conhecimento sobre os fluxos da produção agrícola nacional.

No que tange a produção de proteína animal, principalmente, o país é líder mundial na exportação. Sua produção é extremamente valiosa, não só na área econômica como cultural e social, por se tratar de alimento tradicional do brasileiro, gerando milhões de empregos diretos e indiretamente relacionados a esse segmento da agroindústria. Com esse panorama é possível compreender a indissociabilidade entre o agronegócio e a política brasileira. Somado a isso, o empresariado rural percebeu a fragilidade moral da classe política brasileira e estrategicamente financiou grande parte das campanhas de parlamentares. Dessa forma, constitui a maior bancada de congressistas, tanto da Câmara dos Deputados como do Senado Federal, a dispor dos

interesses desse setor econômico. Observando o poder e a influência deste sistema, empresários do ramo de produtos de origem animal aproveitaram-se da fragilidade moral dos entes que compõem os meios de fiscalização, tendo assim fácil acesso aos órgãos fiscalizadores, burlando de forma especifica os requisitos de controle que os impediriam de comercializar produtos impróprios para a circulação no mercado. Tal contexto veio à tona recentemente com a atuação de órgãos públicos e com o instituto jurídico da delação premiada/acordos de leniência. Antes do advento de tal instituto a maioria dos casos envolvendo agentes públicos era arquivada por falta de provas ou os réus eram absolvidos.

Importa salientar que a atuação da Procuradoria da República em conjunto com a Polícia Federal foi de vital importância para o desencadeamento da Operação intitulada "Carne Fraca", investigando a prática de corrupção e o desvio público, bem como a oferta de produtos adulterados ou estragados à população. Isso ocorreu pela prevaricação dos órgãos de fiscalização. A Operação foi considerada bem sucedida, dando origem a várias outras operações ainda em curso, uma vez que cada réu condenado aceitava o programa de delação premiada e, com isso, novos ilícitos eram descobertos e investigados. Entretanto, muito se criticou a Operação Carne Fraca por ter fechado frigoríficos de grande porte e ter causado demissões. Porém não se pode acobertar empresas e organizações que cometem ilícitos penais, principalmente aqueles que afetam a saúde da população. Independente do grau de proximidade que os casos têm com o governo.

Por conseguinte, Operação Carne Fraca, em especial, foi de fundamental importância para profissionais da gastronomia, pois revelou a qualidade dos produtos que são utilizados no dia a dia de trabalho e a importância de selecionar os fornecedores. Dessa forma, o presente artigo busca relacionar a operação carne fraca com os aspectos políticos, sociais e econômicos. Focando, principalmente, no que tange a economia, sua relação com o estado e com o controle estatal.

Referências Bibliográficas:

ALVAREZ, Rodrigo; GOMES, Márcio; BRASIL, Gioconda. Operação Carne Fraca tem impacto mundial. **G1 Globo**, 2017. Disponível em: < http://g1.globo.com/jornal-

hoje/noticia/2017/03/operacao-carne-fraca-tem-impacto-mundial.html>. Acesso em: ago. 2017

BION, Bianca. **Entenda os possíveis impactos da Operação Carne Fraca na economia**. 2017. Disponível em: < https://jconline.ne10.uol.com.br/canal/economia/nacional/noticia/2017/03/26/entenda-os-possiveis-impactos-da-operacao-carne-fraca-na-economia-275732.php>. Acesso em: ago. 2017.

CAMPINAS, Carta. Operação **Carne Fraca deve derrubar exportações e gerar mais desemprego no Brasil**. 2017. Disponível em: < https://cartacampinas.com.br/2017/03/operacao-carne-fraca-deve-derrubar-exportacoes-e-gerar-mais-desemprego-no-brasil/>. Acesso em: ago. 2017.

CURITIBA, RPC. Frigoríficos citados na Carne Fraca fecham e demitem 280 funcionários. **G1 Globo**, 2017. Disponível em: < https://g1.globo.com/pr/parana/noticia/frigorificos-citados-na-carne-fraca-fecham-e-demitem-280-funcionarios.ghtml>. Acesso em: ago. 2017.

DIEESE. Impactos da operação carne fraca sobre o setor pecuário e os empregos. **Departamento intersindical de estatísticas e estudos socioeconômicos**. Nota Técnica, Nº 176, abril, 2017.

FONSECA, Rodrigo. Exportação de carne de frango tem 1º saldo positivo desde Carne Fraca. **Folha UOL**, 2017. Disponível em: < https://www1.folha.uol.com.br/mercado/2017/08/1906463-exportacao-de-carne-de-frango-tem-1-saldo-positivo-desde-carne-fraca.shtml>. Acesso em: ago. 2017.

SAVANACHI, Eduardo; ARAÚJO, Rute. O verdadeiro celeiro do mundo. **Dinheiro rural**, 2016. Disponível em: <https://www.dinheirorural.com.br/secao/porteira-aberta/o-verdadeiro-celeiro-do-mundo>. Acesso em: set. 2017.

SCHNEIDER, Tomas. O Brasil é o “Celeiro do Mundo”? **InteliAgro**, 2014. Disponível em: < http://inteliagro.com.br/o-brasil-e-o-celeiro-do-mundo/>. Acesso em: set. 2017.

8. Alimentação, Arte, Literatura e Poesia.

O SABER DE UM RELATO DE EXPERIÊNCIA COM SABOR

Angeli Rose

O presente relato de experiência apresenta o saber da experiência (LARROSA, 2002) disparado por oficina realizada em evento acadêmico no município de Volta Redonda em 2016, por ocasião da 6ª *Semana de Ciência e tecnologia* promovida pelo polo VRE/CEDERJ, de cursos de graduação das universidades públicas consorciadas no RJ, especialmente direcionada para a formação inicial de professores dos cursos de Pedagogia e Letras na modalidade EAD. A atividade realizada em duas horas, seção única, teve como objetivo principal dar a ver algumas relações possíveis entre memória, literatura e cultura, através da prática de leituras em linguagens diversas (literatura, fotografia, música e cinema) sobre gastronomia e suas representações na literatura.

O primeiro momento de interação foi disparado pela proposta de apresentações dos participantes, trazendo para o grupo as informações básicas, tais como: nome, ocupação, comida de que mais gosta. Em seguida, passou-se à atividade com o grupo em roda, no nível de sensações e lembranças evocadas, produzindo-se uma intervenção estruturada em 3 níveis de saberes, a partir do conceito seminal de experiência (BENJAMIN, 1987; LARROSA, 1998): um primeiro momento com exercício sobre lembranças visuais e sensações palatais e olfativas, principalmente; segundo momento de visualização (slides) e leitura de trechos literários de obras da literatura universal e, em especial, da literatura brasileira (PROUST, 1948; BORREL, NAUDIN e SENDERENS, 2013; AMADO, 2014); e o terceiro momento com exercício de compartilhamento das vivências experienciadas e das práticas de leituras literárias, seguidas de discussão acerca de aspectos levantados sobre o ato de comer, o fazer culinário, a estética própria a cada iniciativa gastronômica, enquanto produção cultural (DELEUZE, 2003). Além disso, houve sessão de imagens de mesas postas que indicavam épocas históricas e sociedades diferentes, a fim de provocar reflexões acerca das estéticas em questão, dando a ver as relações entre estética, ética e política, buscando compreender as poéticas dos modos de comer (AMADO, 1998). Sob a ótica freiriana (FREIRE, 2005) o debate foi orientado e coordenado pela ministrante da oficina, no sentido de sugerir as relações envolvidas nos usos dos objetos e nas

vivências comentadas, como representações de instâncias cognitivamente identificadas com questões da colonialidade (SANTIAGO, 1978) e de certo discurso hegemônico sobre o modo de organizar a gastronomia das culturas (MACGREGOR, 2013). Observações em torno de utensílios e das louças utilizadas, quer de porcelana, quer de barro ou cerâmica, foram pontos de reflexão e de ressignificações no grupo.

Ao final, foram organizados e sistematizados registros orais da atividade dialógica estabelecida, no sentido de reconhecer a presença da gastronomia de culturas em momentos históricos diferentes, representada na literatura, como elemento catalisador de tempos e espaços de convivência e formação de comunidades, ao mesmo tempo em que é signo de traços de influências culturais. Tais influências puderam denotar gestuais e comportamentos diferenciados que se sustentam como índices de classe social; gênero e etnias, por exemplo, conforme interlocuções dos participantes. A proposta da prática de leitura em questão se observa como relevante no sentido de disparar discussões acerca de uma educação do olhar que redimensiona signos culturais e alguns produtos culturais na relação de colonialidade (QUIJANO, 2005), entendendo ser relevante também tal ação em formação inicial de professores, já que a atividade foi oferecida em eventos para licenciandos, prioritariamente, e mediadores de leitura em geral.

Referências Bibliográficas:

AMADO, Jorge. **Gabriela, cravo e canela**. São Paulo: editora Abril, 1998.

AMADO, Paloma Jorge. **A comida baiana de Jorge Amado.** Ou o livro de cozinha de Pedro Arcanjo com as merendas de Dona Flor. 1ª ed. São Paulo: Editora Panelinha, 2014.

BENJAMIN, Walter. **Magia e técnica, arte e política**. Obras Escolhidas. 3ª ed. São Paulo: Brasiliense, 1987.

BORREL, Anne; NAUDIN, Jean-Berbard & SENDERENS, Alain. **À mesa com Proust**. Trad. A. Borges & F. Py. Rio de Janeiro: Sextante, 2013.

DELEUZE, Gilles. **Proust e os signos**. Trad. A. Piquet. 3ª ed. São Paulo: Editora Florense, 2003.

FREIRE, Paulo. **Pedagogia do Oprimido**. 47ª Ed. Petrópolis: Vozes, 2005.

LARROSA, Jorge. **Experiência, Literatura e formação.** 1ª ed. Barcelona: Laerte editores, 1998.

_____. Notas sobre a experiência e o saber da experiência. Trad. W. Geraldy. **Revista Brasileira de Educação**, Jan/Fev/Mar/Abr, Nº 19, 2002.

MACGREGOR, Neil. **A História do mundo em 100 objetos**. Trad. RODRIGUES, Ana B. VARGAS, Berilo & FIGUEIREDO, Claudio. São Paulo: Intrínseca, 2013.

PROUST, Marcel. **No caminho de Swann.** Porto Alegre: Globo, 1948.

QUIJANO, Aníbal. Colonialidade do poder, eurocentrismo e América Latina. In: LANDER, Edgardo. **A colonialidade do saber:** eurocentrismo e ciências sociais. Perspectivas latino-americanas. CLACSO, Consejo Latinoamericano de Ciencias Sociales, Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Argentina. Setembro. 2005.

SANTIAGO, Silviano. **Uma literatura nos trópicos.** São Paulo: Perspectiva, 1978.

AO GOSTO DO FREGUÊS? A PORCELANA E A POESIA CHINESA

Jéssica Ohara Pacheco Chuab

Rosana Pereira de Freitas

Desde o século XVI a porcelana chinesa tem sido associada a um alto poder aquisitivo em grande parte do mundo. Não foi diferente no Brasil: a encomenda de serviços de mesa ricamente adornados se tornou um hábito de pessoas abastadas que chegavam a esperar anos por cada entrega. Com a especialização dos serviços por parte dos chineses, os clientes ou podiam enviar as instruções com os modelos a serem usados nas decorações das peças, o que nem sempre funcionava (MEDLEY, 1976), ou ainda eleger temáticas dentro de uma série já padronizada pelos artesãos chineses. Nesse segundo caso, apesar de ser uma escolha baseada nos gostos estéticos do comprador, a decoração é primeiramente produto de uma ou várias tradições artísticas chinesas. Sob esse prisma, a presente pesquisa objetiva analisar a iconografia de um grupo de seis porcelanas chinesas, entre vasos e potiches, do séc. XVIII ao séc. XIX, pertencentes ao Museu Histórico Nacional.

Para alcançar essa finalidade, utilizaremos o método proposto por Panofsky (1955), que dividiu em três níveis o entendimento de uma obra de arte: o pré-iconográfico, a análise iconográfica e a interpretação iconológica (PANOFSKY, 1955, p.64-5). Explicando de forma genérica seria realizar primeiro uma análise das formas usadas, depois compreender suas vinculações a níveis textuais e sociais e, por fim, entender como se estruturaram psicologicamente essas associações. O método encontra justificativa de aplicação na iconografia chinesa porque há nela um uso comum de uma série de simbolismos derivados diretamente da língua. Por exemplo, quando existem duas palavras diferentes que possuem os sons similares há grandes chances que os seus significados tornem-se intercambiáveis visualmente em uma representação. Esse tipo de processo cria uma variedade de metáforas entre a imagem e os seus possíveis sentidos, adentrando em uma diferença básica entre tema e conteúdo, no qual o último é mais o que a obra insinua do que o que ela representa (PANOFSKY,1955). Para entender as

várias camadas de significação que são suscitadas é necessária uma separação epistemológica de cada aspecto.

Alinhada a esse autor, também existe a concepção de que a estrutura iconográfica é construída de forma similar à poesia chinesa que é trabalhada em um ritmo metonímico gerando-se e aproveitando-se de efeitos sonoros (CAI, 2007). Os poemas comunicam-se com a visão ao invocar uma memória visual através da verbal (GRANET, p.44, 1934). Nesse caso torna-se essencial que seja feita de forma concomitante uma espécie de análise da poética nas peças, pois o mesmo mecanismo de ação também pode valer-se de uma imagem para suscitar uma memória verbal. Propor um olhar especifico para a iconografia de origem chinesa nas porcelanas é tentar repensar as sociedades e os tempos que as produziram, é construir uma memória que não seja integralmente lida como uma questão comercial, mas também integre e seja contextualizada dentro da cultura. Ademais, o trabalho é uma oportunidade de comparação dos usos dos mesmos objetos em diferentes lugares. A pesquisa encontra-se em fase inicial, com a observação dos objetos e a preparação do ferramental teórico.

Referências Bibliográficas:

CAI, Zong-qi. **How To Read Chinese Poetry:** A Guided Anthology. New York: Columbia University Press, 2008. 456 p. 1ed. 2007.

GRANET, Marcel. **O Pensamento Chinês.** 2. ed. São Paulo: Contraponto Editora, 2004. 416 p. 1ed. 1934.

MEDLEY, Margaret. **The Chinese Potter.** 3. ed. Oxford: Phaidon, 1999. 288 p. 1ed. 1976.

PANOFSKY, Erwin. **Significado nas Artes Visuais**. 3. ed. São Paulo: Perspectiva, 2012. 440 p. (Debates). 1ed. 1955.

EM TORNO DE UM POTE DE CHÁ

Rosana Pereira de Freitas

Mesmo quem não leu Proust (1983) conhece a passagem: “a partir de um pedaço de bolinho se dissolvendo no chá, o passado é evocado, no céu da boca”. Paladar e olfato, catalisadores para que as experiências mnemônicas se processem. Todos os sete volumes de “Em busca do tempo perdido”, publicados entre 1913 e 1927, teriam nascido dessa mesma fonte: o chá e a *madeleine.*

Menos lembrado, entretanto, é o trecho no qual Proust menciona a brincadeira japonesa de deixar que pedaços de papel dobrado se abram, em um vasilhame cheio d’água, em inúmeras formas possíveis. Trata-se de um universo em miniatura que se descortina a partir do mesmo princípio, a expansão da capacidade perceptiva ganhando forma no encharcamento, na infusão. A *madeleine* e o papel têm funções análogas.

Ainda mais preteridas são as inúmeras outras referências diretas ao japonismo, ao longo de toda a narrativa proustiana. Especialistas apontam para o fato de que bastaria atentar para tais referências para datar o tempo em que se passa o romance, uma vez que nele não há qualquer menção direta a datas ou fatos a garanti-lo. A lanterna, os biombos, os crisântemos, os bonsais e as porcelanas seriam índices de que as cenas de juventude transcorreriam em torno de 1870, auge do japonismo na Europa. A nostalgia proustiana teria portanto sabor de Japão, ou ao menos de um Japão degustado à europeia.

Em um movimento reverso, em solo americano, o japonês Kakuzo Okakura (2008), conhecido também como Tenshin, irá publicar o seu "Livro do Chá". Não se trata de um romance, mas de um manual, e se diferencia do texto francês acima citado também por seu caráter sintético. É quase um opúsculo. Encontrado nas prateleiras de autoajuda, gastronomia ou boas maneiras, traduzido em inúmeras línguas, inclusive para o japonês - uma vez que foi escrito e publicado originalmente em inglês, durante a estadia do seu autor em Boston, em 1906, ele tem em comum com a obra de Proust o grande número de reedições, em versões econômicas ou sofisticadamente ilustradas.

Mas não se trata de um manual escrito com o objetivo de ensinar nenhum desses assuntos. O texto de Tenshin traz antes a resistência teórica e a má vontade do seu autor

em relação ao modo ocidental de apreciar a arte japonesa. Embora isso possa escapar ao leitor apressado, o "Livro do Chá" é antes um manual de estética. Escrito no exílio de uma biblioteca, como "Em Busca do Tempo Perdido" de Proust, em torno de um pote de chá.

Referências Bibliográficas:

OKAKURA, Kakuzo. **O Livro do Chá**. São Paulo: Estação Liberdade, 2008.

PROUST, Marcel. **Em Busca do Tempo Perdido**. Rio de Janeiro: Editora Globo, 1983.

ONQOTÔ: UM GASTROBALÉ

Rafael Vicente de Quadros

Onde eu estou? De onde vim? Para onde vou? Perguntas que o homem inquieto busca de diversas formas compreender através da fé religiosa, da ciência ou do cósmico. De físicos a artistas essas questões são postas a teste para uma possível resposta, mas teria como saber? Seria possível também compreender o sentimento de ser brasileiro, por completo? Seria esse também um mistério metafísico que circunda a vida dos que nessa pátria vivem? Muitos tentam desvendar o mistério desse povo, mas esse mistério é tão profundo e visceral quanto o da existência humana.

O repertório do autor deste trabalho, que híbrido de dois mundos, dança e gastronomia funde-os aos questionamentos ponderados e, uma referência torna-se fundamental para o trabalho. A companhia mineira de dança contemporânea Grupo Corpo e sua obra ONQOTÔ (forma mineira de falar: Onde estou). Em Onqotô uma análise da complexa e implacável pequenez do humano em relação ao universo é realizada estabelecendo "uma sucessão de diálogos rítmicos, melódicos e poéticos em torno das "cenas de origem" eleitas por seus criadores e do sentimento de desamparo inerente à condição humana" (CORPO, 2008).

Como objetivo geral o trabalho propõe transcrever para a experiência gastronômica a experiência proporcionada ao espectador de Onqotô. Trazendo uma leitura desse espetáculo através do olhar do cozinheiro, buscando que os comensais sejam protagonista nesse gastrobalé. Usando de recursos audiovisuais, aromas, imagem, sabores e texturas para contar em nove recortes a existência dos humanos e a imensidão do universo que habitam. Para chegar nesse objetivo, o trabalho analisará o processo criativo do Grupo Corpo e através de ferramentas do design transcreverá para o processo de criação na gastronomia. Analisará as questões estéticas, musicais, coreográficas e cênicas (cenário, iluminação e figurino) do espetáculo em si, buscando transmitir para a experiência do comensal as sutilezas do palco.

Como resultado da pesquisa do processo de criação dos balés do Grupo Corpo, pode-se dividi-lo em cinco etapas: música, coreografia, cenografia e iluminação, nome do espetáculo, figurino. Sendo a música um estimulo externo para o desenvolvimento

da coreografia, a cenografia e iluminação aparecem como um suporte para o texto, assim como o figurino que permite a fluidez da obra e, o nome vem do desenvolvimento do contexto do balé (GRUPO, 2006).

Ao transcrever para o processo criativo gastronômico fora utilizado quatro das etapas do Corpo: o estimulo externo será a obra completa Onqotô; a coreografia adotara as questões de insumos e técnicas de cocção; a cenografia e iluminação serão usados como a experiência do comer (mesa, iluminação, elementos externos a comida); o figurino será adotara a forma de empratamento das preparações e a louça selecionada para cada passo do gastrobalé. Buscando no design os métodos de mindmap, storyboard e moodboard (SCALETSKY, 2016) que a cada etapa diferente auxiliou na construção do processo, com o intuito de aproximar-se ao máximo as metodologias e estratégias do núcleo de criação do Grupo Corpo.

Concluiu-se que ao desenvolver o contexto e a assimilação do que os espectadores-comensais devem vivenciar, implicitamente, a essência da obra Onqotô, o processo criativo tornou-se inverso para o autor. Chegar primeiramente na sensação estética e na narrativa do estimulo externo, deixando os preparos da experiência gastronômica como consequência. Isto é, contextualizar ao espectador-comensal o gastrobalé e confirmar sua narrativa com os resultados sensoriais dos preparos.

Os facilitadores trazidos do design para o desenvolvimento do gastrobalé proporcionaram ao autor uma melhor dinâmica de criação. Oportunizando a esquematização do processo criativo, proporcionaram a fluidez da criatividade aliada a estratégias para o alcance das referências estéticas do balé, permitiu associações de imagem e experiência, possibilitando a assinatura criacional do autor-cozinheiro.

Referências Bibliográficas:

CORPO, Grupo (Org.). Obras: Onqotô. **Grupo Corpo**, 2008. Disponível em: < http://www.grupocorpo.com.br/obras/onqoto#splash>. Acesso em: ago. 2017.

GRUPO CORPO 30 ANOS - UMA FAMÍLIA BRASILEIRA. Direção Fábio Barreto e Marcelo Santiago. Brasil: Paramount DVD, 78 min., 2006.

SCALETSKY, Celso Carnos. **Design estratégico em ação**. São Leopoldo: Unisinos, 2016.

GASTRONOMIA E MANIFESTAÇÕES ARTÍSTICAS: UM OLHAR PELO VIÉS DA PERFORMANCE

Eduarda Tantos

Myriam Melchior Pimentel

A escolha pelo tema "A gastronomia manifestações artísticas: um olhar pelo viés da performance" surgiu a partir da observação empírica sobre a interpretação mais genérica de que a arte na gastronomia é apenas a arte da composição do prato. Assim, considerou-se abordar a vertente da arte e da comunicação na gastronomia que engloba a performance cultural em manifestações fílmicas e artísticas. O tema Gastronomia e Manifestações Artísticas, pelo viés da performance, permite unir a arte à gastronomia e supera a dicotomia que promove a separação entre essas duas áreas de saber. Ademais, o conceito de performance inscreve a prática gastronômica como um saber cultural que, sob a perspectiva da antropologia da alimentação, permite-nos fazer observações importantes acerca da união entre a arte e a gastronomia. Performance, no sentido buscado neste trabalho, é a codificação social em torno de práticas gastronômicas e a sua comunicação social, sendo que a performance é uma arte do sensível.

A pesquisa é de caráter exploratório e baseada no conceito de performance de Ervin Goffman (1989). Para a discussão acerca da manifestação performática e sensível da gastronomia são utilizados recursos fílmicos e artísticos comentados à luz da performance goffminiana e da definição do sensível pelo filósofo Ernest Cassirer (1994). Segundo Ernest Cassirer, o homem é percebido como animal *symbolicum*, um produtor de signos e símbolos na sua relação com o mundo: linguagem, mito, arte e história são modalidades de simbolização com as quais o homem constrói sua realidade. Tomando como referência a noção de arte como forma simbólica e sensível, produzida pelo ser humano, propomos que a comida atua como uma forma de simbolização, podendo, inclusive, atuar como protagonista da relação "produto-cultura".

Numa premissa acerca do "sensível", propiciando formas e representações simbólicas, extrapolamos a órbita da insciência atual de que gastronomia e arte estão unidas apenas pela forma estética, passando a abordar a natureza "performática" e artística na gastronomia. Esta abordagem busca ultrapassar a problemática estética e

adentrar numa análise simbólica dos atos sociais através dos quais a gastronomia está associada à vida e à arte. Segundo Erving Goffman (1989), que concebe a performance do homem em diversos cenários, a performance diz respeito à plasticidade humana e ao seu poder de mutação para enquadrar-se socialmente. Considerando a performance como um ato ou atos culturalmente regrados e que dão sentido à vida.

Uma análise performática da gastronomia em obras fílmicas e artísticas, tais como o Grande Hotel Budapeste (2014), de Wes Anderson, e a obra *In Ictu Oculi*, de Greta Alfaro (2009), somos levados ao meio teatral da performance social que incluem o cenário, o contexto, os atores em situações que se assemelham à um ensaio teatral no espectro performático, mas também enquanto manifestação sensível da vida, aproximando a arte e a gastronomia. Com este trabalho, propomos uma breve análise do contexto sobre a arte cultural que envolve performaticamente os rituais de alimentação de culturas e as "razões" rituais na gastronomia.

Referências Bibliográficas:

CASSIRER, Ernst. **Ensaio sobre o homem:** Uma Introdução a uma Filosofia da Cultura Humana. São Paulo: Martins Fontes, 1994.

FURLANETTO, Beatriz Helena. A arte como forma simbólica. **Revista Científica / FAP**, Curitiba, v. 9, p. 36-50, jan./jun. 2012.

GOFFMAN, Erving. **A representação do eu na vida cotidiana.** São Paulo: Perspectiva, 1989.

O GRANDE Hotel Budapeste. Direção de Wes Anderson. Produção de Studio Babelsberg. Realização de American Empirical Pictures. Saxony, Alemanha (castelo Hainewalde): Scott Rudin Productions, 2014. (100 min.), son., color. Legendado.

ALFARO, Greta. **In Ictu Oculi,** 2009. Curta-metragem. Disponível em:< https://vimeo.com/26135993>. Acesso: Nov, 2017.

A HISTÓRIA DO SAMBA ATRAVÉS DA ALIMENTAÇÃO

Renata Borchetta Fernandes Fonseca
Rosa Maria de Sá Alves
Elka do Couto Coelho de Carvalho
Ana Caroline Lima Alves da Silva
Raíssa Basto Thomazini
Rhaissa Fernandes Calazans Ouro Alves
Renata Troyack Ribeiro da Silva Segundo
Tais Saint Martan

O samba surgiu da mistura de estilos musicais de origem africana e brasileira. O samba é tocado com instrumentos de percussão (tambor, surdo, timbau, pandeiro, entre outros) e acompanhado por violão e cavaquinho. Geralmente, as letras de sambas contam a vida e o cotidiano de quem mora nas cidades, muitas vezes utilizando à culinária e o ato de se alimentar como referencial de inspiração. O termo samba é de origem africana e tem seu significado ligado às danças típicas tribais do continente. Os principais tipos de samba são: samba enredo, samba de partido alto, pagode, samba canção, samba carnavalesco, samba exaltação, samba de breque, samba de gafieira, sambalanço (LOPES e SIMAS, 2015). A alimentação e sua história estão estritamente ligadas ao samba, pois o samba e a comida são elementos que não podem ser separados, constituindo-se como parte de uma culinária que além de saborosa também é musical.

O samba traz a música como o simbolismo que conecta indivíduos provendo a socialização, levando a ser a interseção entre diversas culturas e também entre os hábitos alimentares, que estão presentes de forma inerente neste vínculo com o papel de unir o público (GACHET, DE SOUZA, BAIÃO, 2016). A cultura musical de origem africana também é vastíssima, abarcando artesanatos e técnicas, tais como: a fabricação de instrumentos musicais, a culinária, a fabricação de utensílios de cozinha e a indumentária, entre outros (SILVA, 2014).

A comida agrega simbolismo e serve como um recurso de difusão da tradição cultural, também contribuindo para manter vivas as rodas de samba e as agremiações.

Como exemplo dessa ligação podem-se citar os sambas enredo de inúmeras escolas de samba, dentre as quais destaca-se a Grande Rio que, em 2005, cantou "alimentar o corpo e a alma faz bem!", no qual a letra do samba-enredo enaltecia os alimentos e a culinária brasileira, falando que comer é um ritual. Em 2013, foi à vez da Vila Isabel que entrou com um samba enredo que falava da importância da agricultura, da jornada do trabalhador do campo, do seu dia a dia, citando o café, o feijão e o bolo de fubá. A alimentação também foi tema de composição de sambas em outros estados, quando uma escola de samba enalteceu o cultivo de soja no país. O samba e a alimentação têm várias semelhanças, uma delas é a mistura de etnias africanas, portuguesas, europeias, colocando em foco a temática do alimento e do samba como um meio de interligação social, política, cultural, histórica e ambiental, onde poderão ser tratados diversos temas, como por exemplo, a soberania alimentar, a agroecologia, a regionalidade alimentar dos estados brasileiros e os pratos típicos destes.

O presente projeto tem como objetivo investigar, compreender e relacionar o contexto histórico e sociocultural existente entre o samba e a alimentação do povo brasileiro e como a comida constitui-se como referência (ELIAS, 2007; DUTRA, 2005; FONTENELLE, 2013), tendo como metodologia uma revisão bibliográfica sistemática. Portanto, assim como o samba tem pluralidades em diferentes regiões do Brasil, o alimento também é inerente a essa realidade, referenciando culturas brasileiras diversificadas.

Referências Bibliográficas:

DUTRA, R. C. de A. Cozinha e Identidade nacional: notas sobre a culinária na formação da cultura brasileira segundo Gilberto Freyre e Luís da Câmara Cascudo. **Anais do Seminário Gastronomia em Gilberto Freyre.** Recife: Fundação Gilberto Freyre, p. 31-36, 2005.

ELIAS, Rodrigo. Feijoada: breve história de uma instituição comestível. **Textos do Brasil**, n. 13, p. 33-39, 2007.

FONTENELLE, Ana Lúcia. O samba e a culinária mineira: análise etnográfica de um samba de Toninho Geraes e Paulinho Rezende. Universidade Federal do Acre. **O gosto da música: 9º Encontro Internacional de Música e Mídia**, p. 18-20, 2013.

GACHET, Gabriella Fernandes; DE SOUZA, Marta Maria Antonieta; BAIÃO, Mirian Ribeiro. Feijoada e Samba: análise contextual em uma agremiação no subúrbio carioca. **DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde,** v. 11, n. Supl., p. 1153-1169, 2016.

LOPES, Nei; SIMAS, Luiz Antonio. **Dicionário da história social do samba**. Editora José Olympio, 2015.

SILVA, Helder Kuiawinski Da. A cultura afro como norteadora da cultura brasileira. **PERSPECTIVA, Erechim**. v. 38, n.144, p. 25-35, dezembro/2014.

REALIZAÇÃO

Universidade Federal do Rio de Janeiro

Pró-Reitoria de Extensão – Pr5 UFRJ

Projeto de Extensão Pirapoca

Núcleo de Pesquisa em Gastronomia, Cultura e Memória

Curso de Graduação em Gastronomia

Instituto de Nutrição Josué de Castro

Empresa Junior da Gastronomia - Cibus

APOIO

Pró-Reitoria de Extensão – Pr5 UFRJ

Projeto de Extensão Pirapoca

Núcleo de Pesquisas em Gastronomia, Cultura e Memória

Gastronomia da UFRJ

Instituto de Nutrição Josué de Castro

Fórum de Ciência e Cultura da UFRJ

Biblioteca do CCS

Empresa Junior da Gastronomia - Cibus

PATROCÍNIO

Pró-Reitoria de Extensão – Pr5 UFRJ

Projeto de Extensão Pirapoca

Núcleo de Pesquisas em Gastronomia, Cultura e Memória

Empresa Junior da Gastronomia - Cibus