

Comida local e memória gustativa: percepções na Tirolerfest de Treze Tílias/SC

Katarzyna Bortnowska Marinho¹
Anete Alberton²

Resumo: Ao longo da História, o papel da alimentação na vida do Homem foi alterado e adquiriu um novo significado, no início foi à procura de comida apenas para satisfazer suas necessidades biológicas, em seguida, a procura do alimento foi associada a itens como: religião, luxo, festivais, ofertas, *status* social, para terminar no prazer e satisfação do ritual, este último influenciado pelos franceses, que fazem a comida como parte de um momento de intenso prazer e interação social (SANTOS, 2007). Como explicar a sensação única que acelera a mente humana de muitos ao apreciar um bolo de fubá, ou purê de batata com ovo frito, ou frango ensopado com polenta, ou um arroz carreteiro, senão pela memória gustativa? A memória gustativa armazena cheiros e gostos em um compartimento específico em nosso cérebro, que pode ser ativado por meio da saudade, que faz lembrar o passado por meio do consumo de um prato especial. Este artigo analisa os conceitos de memória gustativa e gastronomia local por meio das percepções dos entrevistados (residentes do município e organizadores e turistas do festival gastronômico) da Tirolerfest em Treze Tílias/SC, onde foi possível verificar que o consumo de pratos típicos reforça as raízes familiares que é passada de geração em geração e a cada vez que são consumidos despertam sentimentos e emoções (memória gustativa).

Palavras-chave: Comida Local. Memória Gustativa. Festival Gastronômico. Tirolerfest.

Introdução

O saborear de um alimento, uma bebida, não é apenas um ato de ingerir nutrientes, mas a relação interioridade-exterioridade, expressa na vontade, no prazer e no gosto que não está apenas alinhado ao sentido gustativo, mas aos outros sentidos e associados na experiência integral daquele momento, daquele lugar (MARANDOLA JÚNIOR, 2012). Os sentidos são extensões desse corpo o qual é a própria geografia sensória que se desenha a partir de uma dada corporeidade, fundamento da experiência do mundo. (GRATÃO; MARANDOLA JÚNIOR, 2011).

¹ Bacharelado em Gastronomia pela UNIVALI, Especialista em Gestão da Segurança de Alimentos pelo SENAC/SC, Mestre em Turismo e Hotelaria da Universidade do Vale do Itajaí (UNIVALI). Professora do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da Universidade do Sul da Santa Catarina (UNISUL) e Professora do Curso de Gastronomia do SENAC-SC. katarzyna.marinho@unisul.br

² Graduada em Engenharia Civil pela Universidade do Rio Grande (FURG), Graduada em Administração pela Universidade do Rio Grande (FURG), Mestre e Doutora em Engenharia de Produção e Sistemas pela Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC). Professora do Programa de Mestrado em Turismo e Hotelaria da Universidade do Vale do Itajaí (UNIVALI). anete@univali.br

X SEMINÁRIO 2013 ANPTUR

X Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo
9 a 11 de outubro de 2013 – Universidade de Caxias do Sul

A cultura gastronômica revela as tradições, os costumes alimentares e os produtos da terra, apontando as diferenças das culinárias regionais, expressas através dos hábitos alimentares, das receitas e dos sabores locais (BELUZZO, 2004).

Na Europa, verifica-se nos países do norte que a comida local está associada à proximidade entre produtores e consumidores (AMILIEN *et al.* 2007a e 2007b) e nos países do sul, a expressão comida local incorpora noções como história, tradição e saber-fazer, e a ligação ao lugar, ou seja, neste caso, falar em sistemas alimentares locais é falar dos produtos cujas características específicas resultam, das características igualmente específicas do lugar de origem dos mesmos (ARAÚJO, 2011). Neste sentido, o objetivo deste artigo é analisar as percepções dos entrevistados com relação aos conceitos de memória gustativa e comida local durante o festival gastronômico Tirolerfest de Treze Tílias/SC.

Comida típica local

A gastronomia típica pode ser compreendida como uma combinação dos saberes e sabores que fazem (ou fizeram) parte dos hábitos alimentares de uma localidade, dentro de um processo histórico-cultural, com relação direta com as tradições e hereditariedade, ou origens de uma determinada região e das pessoas que ali habitavam (MULLER; FIALHO, 2011).

Tregear (2001, 2003) analisa os produtos típicos com base em três dimensões (Figura 2): a) sócio-cultural para verificar se os produtos fazem parte da herança cultural de uma determinada região; b) marketing/econômica, ou seja, avaliar as vantagens competitivas no mercado destes produtos, onde o mercado consumidor perceba estas características e c) a sustentabilidade local, para que os produtos ofereçam possibilidade de desenvolvimento econômico contribuindo para a economia local de uma região, bem como para consolidação de capital social por meio do estabelecimento de redes e relações entre os vários intervenientes da cadeia agroalimentar.

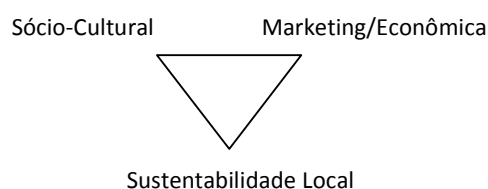


Figura 2: Três dimensões dos produtos típicos locais
Fonte: Tregear (2001).

X SEMINÁRIO 2013 ANPTUR

X Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo
9 a 11 de outubro de 2013 – Universidade de Caxias do Sul

Brunori (2004) *apud* Amilien (2005) propõe outras dimensões para relacionar o *terroir* a produtos alimentares locais. Para esse autor existem cinco importantes dimensões (Figura 4): a dimensão ecológica (relacionada a dimensão da natureza, ou seja, às características biofísicas e ecológicas da região); a dimensão cultural (práticas e saberes tradicionais/culturais na confecção do produto); a dimensão social (redes sociais entre os vários intervenientes no sistema); a dimensão institucional (a consolidação institucional de símbolos, marcas e rótulos que fornecem visibilidade ao produto); e a dimensão simbólica (valorização da identidade do produto e a qualidade plural expressa naquilo que é valorizado tanto por produtores como por consumidores).

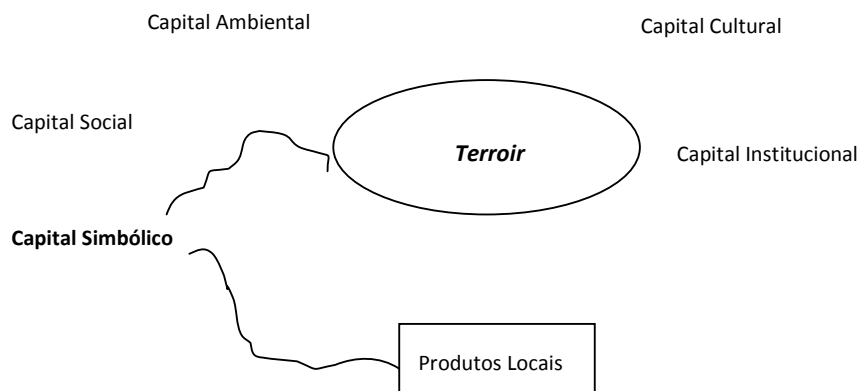


Figura 4: As complexas relações entre o *terroir* e os produtos alimentares locais

Fonte: Brunori (2004) *apud* Amilien, (2005, p. 6).

As receitas, definir combinações de pratos e bebidas, as questões de como, onde e em que ordem os pratos são servidos, bem como as tradições de comer / beber, compõem a cultura gastronômica de uma região. Faz parte da propriedade intelectual de uma região da mesma forma que os produtos que irão à mesa; reconhecer a gastronomia como propriedade intelectual serve para reforçar a cultura regional e enfatizar a sua natureza única, ou seja, uma combinação de ambiente, costumes, clima e população que não pode ser reproduzida autenticamente em outros lugares (RAVENSROFT; WESTERING, 2002). Azevedo (2010) ressalta que a tradição está no saber do povo, está ligada à terra, ao lugar onde ele vive, à "exploração" dos produtos da região e das estações; a criação está relacionada à invenção, à renovação e às experimentações, mas na gastronomia, tanto quem cozinha como quem come deve saber combinar tradição e criação.

Segundo Montanari e Staniscia (2009), os alimentos devem ser produzidos localmente, tanto quanto possível, a fim de contribuir para processos de desenvolvimento local que são

X SEMINÁRIO 2013 ANPTUR

X Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo
9 a 11 de outubro de 2013 – Universidade de Caxias do Sul

capazes de afirmar-se contra a concorrência global, pois não é somente positivo para a re-introdução e manutenção da diversidade genética, mas também para o reforço do orgulho da comunidade, e para a recuperação da identidade e cultura local.

Maciel (2001) reforça que a cozinha típica vai além de uma lista de pratos que remetem ao “pitoresco”, mas implica no sentido destas práticas associadas ao pertencimento. Nem sempre o prato considerado “típico”, aquele que é selecionado e escolhido para ser o emblema alimentar da região é aquele de uso mais cotidiano, pois pode representar o modo pelo qual as pessoas querem ser vistas e reconhecidas. Azevedo (2010) lembra que as cozinhas regionais são grandes motivadoras e inspiradoras da criação artística e a tematização dos restaurantes constitui um diferencial de atratividade que pode ser proveitoso, se os envolvidos tiverem conhecimento das tradições locais e do significado dos elementos culturais envolvidos (AZEVEDO, 2010).

A denominação de prato típico designa uma iguaria gastronômica tradicionalmente preparada e degustada em uma região, que possui ligação com a história do grupo que a degusta e integra um panorama cultural que extrapola o prato, onde por reforçar a identidade de uma localidade e de seu povo, se torna muitas vezes uma espécie de insígnia local, fato que ganha importância dentro do contexto turístico (GIMENES, 2006).

Segundo Lobo (2008), algumas culinárias regionais foram se tornando mais tipificadas, criando pratos detentores de identidades próprias que representam, identificam e até mesmo caracterizam determinadas regiões geográficas. No entanto, a noção de típico pode variar na percepção do turista, conforme sua origem, grau de exigência e percepção das identidades locais. Para um turista estrangeiro, a culinária brasileira pode ser percebida como autêntica, independente do que é servido em cada lugar do país, mas determinados pratos, vendidos como típicos, podem ser banais para um turista doméstico, o que diminui a sua perspectiva de autenticidade.

Barreto (2000) ressalta que diversos destinos utilizam a culinária típica para criar um produto turístico diferenciado, pois a culinária está entre os fatores que motivam as viagens turísticas, sendo que o grau de importância varia conforme as preferências de consumo e a disponibilidade de recursos dos turistas.

O conhecimento das origens gastronômicas possibilita o resgate de ritos e rituais, de preparação e comensalidade, inerentes à cultura local, possibilitando a continuidade das tradições e valorizando diferenças em um mundo globalizado onde cresce cada vez mais o interesse pela gastronomia tradicional. As cozinhas regionais são grandes motivadoras e inspiradoras da criação artística e a tematização dos restaurantes constitui um diferencial de atratividade. A construção dessa tematização pode ser proveitosa se os envolvidos tiverem

X SEMINÁRIO 2013 ANPTUR

X Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo
9 a 11 de outubro de 2013 – Universidade de Caxias do Sul

conhecimento das tradições locais e do significado dos elementos culturais que a compõem (AZEVEDO, 2010, p. 92).

Santos (2005) afirma que as cozinhas locais, regionais, nacionais e internacionais são produtos da miscigenação cultural, fazendo com que as culinárias revelem vestígios das trocas culturais, onde, segundo Tellstrom (2005) e Mason e Paggiaro (2009), a comida é uma ligação entre o patrimônio cultural e os produtos de determinada localidade que faz, na lógica de Beer (2008), com que muitos indivíduos sejam envolvidos nesta cadeia de valor, tais como: varejistas de alimentos, *restaurateurs* e os mercados de agricultores na tentativa de definir efetivamente o termo 'local'.

Maciel (2004) lembra que o deslocamento populacional e as trocas entre as diferentes culturas simplificam o processo de construção de uma cozinha no Brasil, onde em sua 'bagagem' pode-se encontrar vários elementos, técnicas e ingredientes, mas também valores, preferências, prescrições e proibições que com a utilização de elementos locais, criam sistemas alimentares e cozinhas novas. Com frequência, a criação de uma cozinha é descrita como um somatório de elementos diversos. No Brasil essa situação é observável na ideia recorrente de que a "cozinha brasileira" é fruto de "influências" de diferentes grupos sociais (em geral indicados como "raças" e/ou "etnias"), os quais "contribuíram" harmonicamente para a sua formação. Essa é uma situação reveladora, especialmente no Brasil, um país que insiste em se definir e se representar por meio da "raça" (MACIEL, 2004).

Memória gustativa e memória dos sabores da casa

Estudar a relação entre comida e memória é um tema interdisciplinar com abrangência em várias áreas: na antropologia (SEREMETAKIS, 1993; AMILIEN, 2004; MINTZ, 2001; COLLAÇO, 2008; CHEN, 2010), na história (CARNEIRO, 2003; CASCUDO, 2004; CORÇÃO, 2007, MONTANARI, 2008; NADALINI, 2008), na sociologia (BESSIÈRE, 1998; CHOO, 2004) e até na literatura onde aparece na lembrança de um adulto, na forma de memória gustativa, ao comer um biscoito (*madeleine*) na infância (PROUST, 1913).

A questão da memória é instigante para a antropologia. Como uma composição heteróclita de imagens que não deixam de estar, por assim dizer, contaminadas das percepções que norteiam a vida no presente, nos oferece uma porta de acesso a diferentes caminhos para pensar a questão da identidade, a relação entre um grupo e o espaço. Nesse sentido, essa composição parece estar sem foco, mas um olhar mais cuidadoso é capaz de evidenciar os ritmos dessa cadência (COLLAÇO, 2008). Woortmann (1994) *apud* Collaço (2008) tem a seguinte visão: a memória individual não

X SEMINÁRIO 2013 ANPTUR

X Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo
9 a 11 de outubro de 2013 – Universidade de Caxias do Sul

emerge isoladamente, ela se articula a memória coletiva que opera, ainda segundo a autora, em dois planos, a memória da família e a memória social do grupo.

Os indivíduos têm as suas próprias memórias, hábitos alimentares, preferências culinárias, e identificações sobre "comida caseira", e estes atributos estão intimamente relacionados com suas interações com a família, amigos e vizinhos. No entanto, uma vez cristalizados como tradições alimentares que podem ser divulgados amplamente em uma sociedade e transmitidos de geração em geração, os que os hábitos alimentares ou convenções são transformados em "memória cultural" (CHEN, 2008).

“Os hábitos alimentares podem mudar inteiramente quando crescemos, mas a memória e o peso do primeiro aprendizado alimentar e algumas das formas sociais aprendidas através dele permanecem, talvez para sempre, em nossa consciência (...)” (MINTZ, 2001, p. 32).

Segundo Assmann (1995), a memória cultural tem seu ponto fixo, seu horizonte não muda com o passar do tempo. Estes pontos fixos são eventos marcantes do passado, cuja memória é mantida por meio da formação cultural (textos, ritos e monumentos) e comunicação institucional (recitação, observância e prática), denominados "figuras da memória." Segundo Halbwachs (2006), o calendário judaico é baseado em figuras da memória, ou seja, no fluxo de comunicações diárias, tais como: festivais, ritos, épicos, poemas, imagens, etc, que formam "ilhas do tempo", ilhas de uma diferente complexidade suspensa no tempo.

Chen (2008) ressalta que quando os indivíduos se identificam com a memória cultural, a identificação torna-se um elo de ligação dos indivíduos com o grupo. Por meio desses motivos, um senso de distinção e unidade pode fortalecer o grupo como uma comunidade. No entanto, quando costumes e convenções mudam ou se tornam híbridos, novas experiências e memórias podem vir à tona na mente dos membros da comunidade. O acúmulo de novas experiências e novas memórias, textualizadas ou intelectualizadas, ajudarão a transformá-las em memórias culturais, isto é, em uma nova tradição.

Chen (2008) define a "memória corporal" como um conceito analítico para teorizar a preferência culinária. As preferências individuais de alimentos específicos e os sentidos do gosto são sentimentos subjetivos que variam de indivíduo para indivíduo, a sensação de que algo está "delicioso" é uma resposta corporal ao alimento, com a resposta gerada por critérios individuais de gosto, formados e cultivados ao longo tempo; mas a resposta ao gosto e à preferência por alimentos não é inteiramente improvisada ou arbitrária. De acordo com esta conceituação, a preferência culinária é uma espécie de memória corporal em dois sentidos: o primeiro é a resposta do corpo aos alimentos, moldada por valores sociais e experiências comuns ao longo do

X SEMINÁRIO 2013 ANPTUR

X Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo
9 a 11 de outubro de 2013 – Universidade de Caxias do Sul

tempo, como por exemplo, a barbatana de tubarão é "*haute cuisine*" na China e a impressão de "delícia" ao comer pratos de barbatanas de tubarão pode derivar de seu elevado valor monetário e social e o segundo é a resposta subjetiva do corpo à alimentação que pode produzir novos significados e alterar o valor dos alimentos (CHEN, 2008).

Nadalini (2008) ressalta que o gosto pode ser estudado não apenas como fator individual de escolha, mas também enquanto categoria histórica. O status de determinada comida, o jeito de fazer, o que agrada e o que não agrada as pessoas pode ser analisado numa perspectiva histórica. A tradição culinária preservada por imigrantes e seus descendentes reforça os laços da comunidade, sendo esta tradição uma das últimas partes da cultura a ser esquecida. Sendo assim, o gosto ou as práticas alimentares podem ser consideradas um micro-cosmo da sociedade, sendo, portanto, categoria de análise da história. E é também a memória que acompanha as pessoas e as faz decidir onde e o que comer, a memória que está muito ligada ao cotidiano das pessoas, ou às continuidades (NADALINI, 2008).

Collaço (2008) reforça estes aspectos quando sintetiza a história de vida dos imigrantes italianos em São Paulo, no início do século XX. A longa viagem, a chegada a um país estranho, as dificuldades de sobrevivência em vários planos (econômico, social, cultural) aciona a memória que passa a desempenhar um papel central e, no mínimo, uma forma de compensar não só vazios materiais, mas também vácuos existenciais, pois a transmissão as novas gerações é um meio de preservar elementos que falam sobre uma identidade e moldam predisposições, demarcando elementos de uma experiência que se é individual e familiar, também não deixa de ter sentido coletivo. Nesse sentido, comer uma refeição preparada pela dona-de-casa, servida em mesas precariamente distribuídas em um espaço exíguo aos italianos de uma comunidade que nem tinha vínculos precisos entre si, foi uma das formas em que esses primeiros italianos encontraram para estabelecer laços sociais e encontrar algum conforto diante das poucas condições favoráveis de seu cotidiano.

Segundo Carneiro (2003), a noção histórica do gosto é um objeto de intensas especulações literárias que abrangem afirmações de identidades culinárias. Não é apenas como um campo específico de investigação da disciplina histórica ou antropológica que a alimentação interessa à ciência e constitui-se um objeto científico. Os sabores são algo mais do que o desfrute de um sentido que indica a comestibilidade das coisas. O gosto diferenciado é o que caracteriza os diferentes povos e as diferentes épocas de uma mesma cultura. A história do gosto é uma faceta de uma história que é a do cotidiano, mas também de profundas estruturas sociais e ideológicas.

Para Montanari (2008), o órgão do gosto não é a língua, mas o cérebro, um órgão culturalmente (e, por isso historicamente) determinado, por meio do qual se aprendem e

X SEMINÁRIO 2013 ANPTUR

X Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo
9 a 11 de outubro de 2013 – Universidade de Caxias do Sul

transmitem critérios de valoração. O entendimento do termo “gosto” pode ser caracterizado de duas formas: uma é aquela do “gosto” entendido como sabor, como sensação individual da língua e do palato, onde a experiência, por definição é subjetiva, fugaz, incomunicável, ou seja, a experiência “histórica” da comida está irremediavelmente perdida. Mas o “gosto” também é saber, é avaliação sensorial do que é bom ou ruim, do que agrada ou desagrada na percepção do cérebro, assim o gosto não é de fato uma realidade subjetiva e incomunicável, mas coletiva e comunicada. É uma experiência de cultura que nos é transmitida desde o nascimento, juntamente com outras variáveis que contribuem para definir os “valores” de uma sociedade (MONTANARI, 2008).

Metodologia

Foram realizadas entrevistas semi-estruturadas com residentes de Treze Tílias e organizadores e turistas durante o festival gastronômico Tirolerfest que ocorreu nos dias 11-14 de Outubro de 2012.

Difícilmente se pode trabalhar o material coletado sob a forma oral, apenas ouvindo as fitas gravadas, existe a necessidade de transcrever as fitas em textos escritos para facilitar a análise. Para Louro (1990) trata-se de um trabalho dispendioso (em tempo e dinheiro), pois dificilmente o gravador capta as risadas, as interjeições e os silêncios ou mesmo uma linguagem gestual baseada em olhares, sorrisos e trejeitos, o autor ainda afirma Como integrar tudo isto? Como registrar por escrito com fidelidade a fala do entrevistado?

Joutard (1984) ressalta que a resposta depende do tipo de investigação, pois quando o objetivo prioritário é reunir informações sobre uma técnica, condições de vida ou horários de trabalho, a transcrição pode se afastar mais da linguagem oral; mas se a intenção é recriar um "ambiente", torna-se vital o registro de todas as alterações e nuances da fala do entrevistado.

Nesta pesquisa, optou-se pelo registro fiel dos entrevistados, pois a riqueza muitas vezes está nas entrelinhas da “história de vida” do entrevistado, sendo assim é conveniente o registro da fala e das dificuldades ou circunstâncias da fala para tornar mais rico o texto dos depoimentos realizados. Além disso, as fotografias foram tiradas com o objetivo de “facilitar” a interação entre entrevistado e pesquisador durante a realização da entrevista, bem como para o registro de ocorrências consideradas importantes no decorrer das festas gastronômicas de Treze Tílias.

X SEMINÁRIO 2013 ANPTUR

X Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo
9 a 11 de outubro de 2013 – Universidade de Caxias do Sul

Resultados

As comidas típicas locais não fazem parte apenas das festas gastronômicas, mas do cotidiano de refeições da maioria da população de origem austríaca. Os descendentes e imigrantes de Treze Tílias mesmo quando comem arroz e feijão tem sempre um prato típico para acompanhar, onde o clima influencia positivamente na manutenção da cultura, pois se consegue ter alimentos “aparentemente” similares aos cultivados na Áustria, tais como *strudel* e *knodel soup* (figura 1).



Figura 1: Strudel e Knodel Soup.

Fonte: Autoras, 2013

No entanto, a comida local adquire características particulares durante as celebrações, pois nestas oportunidades são consumidos alimentos que raras vezes estão presentes durante o resto do ano, e, portanto, não fazem parte do cotidiano (MASCARENHAS; GÂNDARA, 2012).

“Nas festas nos comemos os pratos típicos que não fazem parte do dia-a-dia (IMIGRANTE AUSTRÍACA 1) e é importante comermos os pratos típicos para “incentivar” os turistas a consumirem também....(DESCENDENTE AUSTRÍACA 2). Os turistas valorizam a arte de comer e encontram uma gastronomia diferenciada em Treze Tílias (TURISTA 5 – MORADOR DE SÃO PAULO).”

“A Tirolerfest deste ano (2012) teve 9 barracas para comercialização de alimentos e bebidas, com a exigência de um prato típico austríaco, ou seja, tivemos ao menos 9 pratos típicos, mas tivemos também variações dos pratos originais, por exemplo, podemos citar o *gulasch* (figura 2) dentro de um pão tipo italiano. Houve um aumento da importância dada para a oferta de pratos típicos dentro da Tirolerfest, pois antes a festa ficava demasiadamente voltada para a venda do chopp (ORGANIZAÇÃO 5 – DESCENDENTE DE AUSTRÍACOS E PRESIDENTE DA ASSOCIAÇÃO DE TURISMO DE TREZE TÍLIAS).”

X SEMINÁRIO 2013 ANPTUR

X Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo
9 a 11 de outubro de 2013 – Universidade de Caxias do Sul



Figura 2: Gulasch com spätzle³

Fonte: Autoras, 2013.

As entrevistas com os turistas durante a Tirolerfest permitiu concluir que a comida local é o principal atrativo para visitar a festa, são turistas na maioria vindos do Rio Grande do Sul, Paraná, São Paulo, Rio de Janeiro, Minas Gerais e demais localidades do estado de Santa Catarina que buscam o turismo gastronômico da forma tradicional de preferência com características rústicas. A gastronomia torna-se um elemento material e simbólico, que pode ser visualizada pelo turista como parte integrante da cultura, pois permite um contato mais efetivo com a sociedade na qual está inserida a experiência turística (MASCARENHAS; GÂNDARA, 2012).

Além disso, a experiência vivenciada pelo turista pode ganhar outra dimensão quando começa a fazer parte do seu cotidiano por meio da replicação de receitas típicas experimentadas no decorrer da festa.

“Como Prefeito do Município de Treze Tílias percebo que a Tirolerfest ajuda na conservação dos hábitos gastronômicos típicos de nossa região, mas ajuda a expandir esses hábitos para fora da região por meio da participação dos turistas na nossa festa, assim o mecanismo de divulgação da nossa festa para outros municípios é importante do ponto de vista econômico (gerar receitas) e também para propagar nossa gastronomia para fora dos muros da cidade (ORGANIZAÇÃO 4 – DESCENDENTE DE ALEMÃES E FUNC. DA PREFEITURA DE TREZE TÍLIAS).”

³ “O *Spätzle* leva em sua composição apenas a farinha de trigo (nhoque austríaco). Porém sua preparação é semelhante à do nhoque (ou seja, o que diferencia estes pratos é o fato de um ter batata entre seus ingredientes, e o outro, não). *Gulasch* é um guisado de carne de carne de boi. *Gulasch* ou *goulash* encontramos nos livros de culinária as duas formas de escrita. A depoente cita este prato entendendo ser ele “típico alemão”. Na realidade a origem deste prato é húngara, passando por uma tradição austríaca (Império Austro-Húngaro, 1867-1918)”. (REINHARDT, p.2, 2007).

X SEMINÁRIO 2013 ANPTUR

X Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo
9 a 11 de outubro de 2013 – Universidade de Caxias do Sul

“Apesar da festa ser de origem austríaca, outras culturas (alemã, italiana, brasileira, etc.) após visitarem a Tirolerfest começam a ter curiosidade e buscam aprender os pratos que na festa foram degustados, assim verificou-se uma procura bastante grande pelas oficinas gastronômicas oferecidas no I Festival Gastronômico de Treze Tílias (figura 3) (ORGANIZAÇÃO 5 – DESCENDENTE DE AUSTRÍACOS E PRESIDENTE DA ASSOCIAÇÃO DE TURISMO DE TREZE TÍLIAS).”



Figura 3: Oficina de cozinha-Aula do prato típico austríaco *Knodel Soup*.
Fonte: ASTURTÍLIAS, 2012.

Todos os entrevistados opinaram existir relação das raízes familiares com o consumo de pratos típicos em suas residências ou nas festas gastronômicas, pois as tradições gastronômicas reforçam as raízes, a identidade e a cultura que é passada de geração em geração e que a cada vez consumida desperta sentimentos e emoções.

“Acho que um fator de sucesso da Tirolerfest é a forma como a história de nossos imigrantes (colonização, gastronomia, escultura, etc.) é repassada de geração para geração, seja por meio de nossos familiares, ou pela disciplina de História em nossas escolas ou pelos eventos culturais oferecidos em Treze Tílias, pois uma cidade sem história é uma cidade sem futuro (ORGANIZAÇÃO 4 – DESCENDENTE DE ALEMÃES E FUNC. DA PREFEITURA DE TREZE TÍLIAS).”

Os restaurantes também servem comidas típicas que ajudam na manutenção da gastronomia local, sendo a busca da população de Treze Tílias ao frequentar estes estabelecimentos uma forma de resgate dos pratos típicos.

O conceito de alimento-memória, definido por Santos (2004), remete às iguarias que, ao serem consumidas, nos conduzem a uma experiência nostálgica e uma ligação com conteúdos simbólicos que podem estar associados tanto à memória individual (lembranças pessoais da infância) quanto à memória coletiva (lembranças de situações experimentadas – ou “herdadas” dos grupos sociais) o que permite exercitar a chamada memória gustativa (GIMENES, 2008).

X SEMINÁRIO 2013 ANPTUR

X Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo
9 a 11 de outubro de 2013 – Universidade de Caxias do Sul

Esta memória gustativa, que está associada ao cotidiano dos indivíduos e dos grupos, consiste em uma das formas de memória que representam, no nível individual, o valor dos vestígios do passado (CORÇÃO, 2007).

O conceito de alimento-memória ocorre no momento da ingestão de uma iguaria sendo possível somente com base em algo ao qual um dia esteve efetivamente ligado de forma emocional, seja pela vivência pessoal ou coletiva. Por exemplo, um prato degustado na infância ou na juventude, caracterizado como símbolo de um evento especial com referenciais memoriais e culturais, pode ser considerado um alimento-memória, quando novamente estimula a emoção ao ser saboreado na casa dos pais ou mesmo em um restaurante. No entanto, aqueles que não têm nenhuma ligação com a iguaria e degustam por curiosidade na casa de amigos ou em restaurantes, ou comem com frequência por gostarem de seu sabor não se verifica a ideia do alimento-memória (GIMENES, 2008).

“As memórias da infância estão atreladas aos pratos típicos, por exemplo: o *Strudel* e o café forte (típico austríaco) me lembram da época de convivência com minha avó aos domingos, o *Knödel Soup* e *Schmorn* (figura 4) estão totalmente relacionados com a vivência com a minha mãe (IMIGRANTE AUSTRÍACA 1). O *Schmorn* me traz lembranças dos domingos à noite na casa da minha tia, onde toda a família ficava reunida (DESCENDENTE AUSTRÍACA 2).”



Figura 4: Oficina de cozinha – Aula do prato típico austríaco *Kaiserschmarrn*
Fonte: ASTURTÍLIAS, 2012.

Reinhardt (2006) ressalta que quando o consumo de determinado alimento leva a pessoa ao sentimento de um gosto característico e se diz “isto tem gosto de infância”, a pessoa inicia uma viagem no tempo em que pode sentir cheiros, imagens e sons característicos, ou seja, a pessoa retrocede e volta para lugares há muito não vistos, novamente nas diversas paisagens da infância, com lembranças de gestos, de palavras, e o melhor: de sensações.

“A Tirolerfest é uma oportunidade de matar saudade da comida da Áustria, principalmente do *Leberkäse* (figura 5) que dificilmente conseguimos preparar em

X SEMINÁRIO 2013 ANPTUR

X Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo
9 a 11 de outubro de 2013 – Universidade de Caxias do Sul

casa. Realmente é um prazer frequentar a festa! (DESCENDENTE AUSTRÍACA 4 - morou 11 anos na Áustria)."



Figura 5: Leberkäse
Fonte: Autoras, 2013

"Existia um mingau a base de banha, leite, sal e farinha de trigo que fazia a gente "voltar" a Áustria, o mingau formava uma "casquinha" inesquecível que guardávamos para saborear ao final, até hoje comemos este prato típico austríaco (IMIGRANTE AUSTRÍACA 2)."

O ato de comer se torna um verdadeiro discurso do passado e o relato nostálgico do país, da região, da cidade ou do lugar em que nasceu (REINHARDT,2006).

"A comida típica austríaca faz parte do minha vida desde que me conheço por gente. Acho que todos nós temos uma memória gustativa voltada para os pratos tradicionais de nossas infâncias (DESCENDENTE AUSTRÍACA 5)."

"Nascemos em Treze Tílias e atualmente moramos no Rio de Janeiro/RJ e Curitiba/PR, respectivamente. A Tirolerfest é importante para manutenção da cultura gastronômica e assim utilizamos o evento como um bom motivo para visitar a cidade, amigos e familiares. A comida da festa nos remete a lembranças da infância, principalmente dos amigos que normalmente reencontramos nesta época (TURISTA 1 – MORADORA DO RIO DE JANEIRO/RJ). A Tirolerfest não muda com o passar do tempo e sentimos que ainda continua gerando orgulho para as pessoas vestidas a caráter ou no consumo dos pratos típicos, mas é uma batalha árdua manter estas tradições, pois dada a diversificação da gastronomia brasileira fica difícil preservar esta cultura entre os jovens daqui. A vantagem de Treze Tílias em relação ao outras localidades com festas gastronômicas é que aqui temos uma sociedade fechada e elitizada com pouca abertura para grandes mudanças (TURISTA 2 – MORADORA DE CURITIBA/PR)."

"A festa é importante como manutenção da cultura e alguns pratos trazem uma nostalgia para nós, não existem datas comemorativas para preparar os pratos, pois é comida do dia-a-dia (DESCENDENTE AUSTRÍACA 6)."

X SEMINÁRIO 2013 ANPTUR

X Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo
9 a 11 de outubro de 2013 – Universidade de Caxias do Sul

Segundo Chen (2008), as memórias gustativas são "memórias de comunicação" de indivíduos, construídos com base na comunicação cotidiana. Os indivíduos têm as suas próprias memórias, hábitos alimentares, preferências culinárias e identificações sobre "gostos de casa", e estes atributos estão intimamente relacionados com a interação com a família, amigos e vizinhos.

Abaixo um relato que sintetiza a influência da memória gustativa no cotidiano das famílias de Treze Tílias/SC:

Normalmente, eu cozinho pratos que remetem as lembranças de criança na casa da avó, pois também é uma oportunidade de contar as histórias do passado nas refeições com os familiares. Aproveitamos as festas para comer pratos que não comemos faz muito tempo (DESCENDENTE AUSTRIACA 3 – morou 7 anos na Áustria)."

A comida, sendo um dos componentes da etnicidade, pode ter a função de despertar o sentimento de manutenção ou renovação de identidade étnica, sendo a tradição culinária o vínculo mais duradouro que o indivíduo tem com seu lugar de origem. As roupas, a música, a língua, por mais que permaneçam por anos, são elementos que, em algum momento, acabam por ser deixados para trás, mas a comida, de uma maneira ou de outra, se mantém presente (REINHARDT, 2007).

Conclusão

As experiências sensoriais dos alimentos contêm lembranças, sentimentos, histórias, lugares e momentos no tempo. Estas experiências contêm memórias coletivas incorporadas, codificadas pela experiência compartilhada e pontos de identificação onde existe uma relação simbiótica entre sentidos e memória com experiências sensoriais de forma co-dependente (CHOO, 2004). A sensibilidade é cultivada na infância e é influenciada por formas verbais de discurso e experiências não-verbais (sensoriais / corporais), tais como o toque, a degustação e o cheiro. Por meio da educação, da exposição na mídia e várias práticas corporais, os indivíduos adquirem conhecimentos, informações e experiências que ajudam a desenvolver a sua sensibilidade (CHEN, 2010). Para Collaço (2008, p.16) "(...) o gosto é uma construção social e (...) decorre de um vínculo transmitido entre gerações, (...) ao longo de várias passagens entre filhos e netos".

Seremetakis (1993) reforça a importância das experiências não verbais nestas trocas e como as estações do ano ajudam a "potencializar" as sensações envolvidas. Os cheiros têm estações e estas têm cheiros específicos, cada estação tem também as suas cores, bem como os seus sons: cigarras, ventos, oceanos, terra

X SEMINÁRIO 2013 ANPTUR

X Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo
9 a 11 de outubro de 2013 – Universidade de Caxias do Sul

Para Corção (2007), a memória gustativa está associada ao cotidiano dos indivíduos, onde o ato de alimentar-se é entendido como uma ação que engloba aspectos sociais, tais como nutrição, tradição, entre outros. Segundo Santos (2005), os hábitos e práticas alimentares de grupos sociais podem originar tradições culinárias que levam o indivíduo a inserção no contexto sociocultural que lhe outorga uma identidade, reafirmada pela memória gustativa. A memória gustativa é uma das formas de memória que representam, no nível individual, o valor da permanência de vestígios passados. O indivíduo atribui importância àquele elemento por aquilo que representa para ele próprio, não há necessidade de construir um discurso para legitimar sua significância social (CORÇÃO, 2007).

A comida, sendo um dos componentes da etnicidade, pode ter a função de despertar o sentimento de manutenção ou renovação de identidade étnica, sendo a tradição culinária o vínculo mais duradouro que o indivíduo tem com seu lugar de origem. As roupas, a música, a língua, por mais que permaneçam por anos, são elementos que, em algum momento, acabam por ser deixados para trás, mas a comida, de uma maneira ou de outra, se mantém presente (REINHARDT, 2007).

O consumo de pratos típicos reforça as raízes familiares que é passada de geração em geração e a cada vez que são consumidos despertam sentimentos e emoções (memória gustativa). A manutenção da gastronomia típica (comida local) somente será efetiva se de alguma forma os jovens sentirem as sensações da memória gustativa, ou seja, na visão de Reinhardt (2006) o ato de comer se torna um verdadeiro discurso do passado e o relato nostálgico do país, da região, da cidade ou do lugar em que nasceu.

Para Chen (2008), os hábitos alimentares ou convenções são cristalizados como tradições alimentares que podem ser amplamente divulgados em uma sociedade e transmitidos de geração em geração, eles foram transformados em "memória cultural", que por meio de livros de culinária, livros de receitas, e outros tipos de textos se pode objetivar, difundir e estudar as memórias gastronômicas e hábitos alimentares.

A pesquisa mostrou que o consumo de pratos típicos ocorre no dia-a-dia, especialmente nos finais de semana e em eventos especiais (Tirolerfest, aniversários, batizados, casamentos, entre outros) e no caso específico da Tirolerfest, pelas observações e entrevistas, pode funcionar como mecanismo de manutenção da gastronomia local, pois durante a festa percebeu-se que o respeito dos jovens perante os mais velhos reforçam aspectos relacionados a comida local e memória gustativa.

X SEMINÁRIO 2013 ANPTUR

X Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo
9 a 11 de outubro de 2013 – Universidade de Caxias do Sul

REFERÊNCIAS

- AMILIEN, V. Preface: about local food. *Anthropology of Food*, Marseille, v.5, n.5, [S.l.], 2005.
- AMILIEN, V.; FORT, F.; FERRAS, N. Hyper-real territories and urban markets: changing conventions for local food-case studies from France and Norway. *Anthropology of Food*, Marseille, v.3, n.2, [S.l.], 2007.a.
- AMILIEN, V.; HOLT, G.; MONTAGNE, K.; *et al.* Local food in Europe: ESF exploratory workshop. Workshop about European local food systems and their meanings in 21st Century Europe. *Anthropology of Food*, Marseille v.3, n.2, [S.l.], 2007.b.
- ASSMANN, J. Collective Memory and cultural identity. *New German Critique*, Durham, v.2, n.65, p.125-133, 1995.
- ASTURTÍLIAS - Associação de Turismo de Treze Tílias. 2012.
- AZEVEDO, P. G. Gastronomia como marca identitária da cultura sanfranciscana. *Revista de Desenvolvimento Econômico*. Edição Especial, Salvador, p.91-98, 2010.
- BARRETO, M. *Turismo e legado cultural*. Campinas: Papyrus, 2000.
- BEER, S. Authenticity and food experience - commercial and academic perspectives. *Journal of Foodservice*, Oxford, v.19, n. 3, p. 153-163, 2008.
- BESSIÈRE, J. Local Development and heritage: traditional food and cuisine as tourist attractions in rural areas. *Sociologia Ruralis*, Oxford, v.38, n.1, p. 21-34, 1998.
- BELUZZO, R. A Valorização da cozinha regional. In: ARAUJO, W. M. C.; REZENDE, A. P.; TENSER, C. M. R.; PILLA, N. DE V.; FLAUSINO, M. C. Coletânea de Palestras de Gastronomia e Segurança Alimentar. UnB, I Congresso Brasileiro de Gastronomia e Segurança Alimentar, 1, 2004, Brasília. *Anais... Brasília*, 2004.
- BRUNORI, G. Model which links the socio-cultural identity typical of a *terroir* to its surrounding background and local productions. In: XI Rural Sociology Conference in Trondheim, 11, 2004. *Proceedings... Trondheim*. 2004.
- CARNEIRO, H. *Comida e sociedade: uma história da alimentação*. Rio de Janeiro: Campus, 2003.
- CASCUDO, L. C. *História da alimentação no Brasil*. São Paulo: Global. 2004.
- CHEN, Y. *Embodying nation in food consumption: changing boundaries of "Taiwanese cuisine"*. 2008. 251f. Tese (PhD in Faculty of the Humanities) - *Leiden University, Leiden*, 2008.
- CHEN, Y. Bodily memory and sensibility: culinary preferences and national consciousness in the case of "Taiwanese cuisine". *Taiwan Journal of Anthropology*, Taipei, v.8, n.3, p. 165-196, 2010.
- CHOO, S. Eating Satay Babi: sensory perception of transnational movement. *Journal of Intercultural Studies*, New York, v.25, n.4, p. 203-213, 2004.
- COLLAÇO, J. H. L. Os sabores da memória: as cozinhas italianas na capital gastronômica - São Paulo. In: XXVI - Reunião Brasileira de Antropologia- RBA, 2008, Porto Seguro. *Anais... Porto seguro*: RBA, 2008.
- CORÇÃO, M. Memória gustativa e identidades: de Proust à cozinha contemporânea. In: XXIV Simpósio Nacional de História- SNH, 24, 2007, São Leopoldo. *Anais... São Leopoldo*: SNH, 2007.

X SEMINÁRIO 2013 ANPTUR

X Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo
9 a 11 de outubro de 2013 – Universidade de Caxias do Sul

- GRATÃO, L. H. B.; MARANDOLA JÚNIOR, E. Sabor da, na e Para Geografia. *Geosul*, Florianópolis, v. 26, n. 51, p. 59-74, 2011.
- GIMENES, M. H. S. G. Patrimônio Gastronômico, Patrimônio Turístico: uma reflexão introdutória sobre a valorização das comidas tradicionais pelo IPHAN e a atividade turística no Brasil. *In: III Seminário de Pesquisa em Turismo do MERCOSUL, IV Seminário Anual da Associação Nacional de Pesquisa e Pós-graduação em Turismo- ANPTUR, 3 / 4, 2006, Caxias do Sul Anais... Caxias do Sul: SEMINTUR/ANPTUR, 2006.*
- HALBWACHS, M. *A memória coletiva*. 2. ed São Paulo: Centauro, 2006.
- JOUTARD, P. El tratamiento del documento oral. *Debats*, Valencia, n.10, 1984.
- LOBO, H. A. S. Entre Sabores e Vivências: Culinária Típica Local e Ecoturismo no Centro-Sul do Brasil. *Revista Nordestina de Ecoturismo*, Aracaju, v.1, n.1, p.34-50, 2008.
- LOURO, G. L. A História (oral) da Educação: algumas reflexões. **Em Aberto**, Brasília, v. 9, n.47, p. 21-28, 1990.
- MACIEL, M.E. Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? *Horizontes Antropológicos*. Porto Alegre, v.7, n.16, p.145-156. 2001.
- MACIEL, M E. Uma cozinha à brasileira. *Estudos Históricos*, Rio de Janeiro, v.1, n. 33, p. 25-39, 2004.
- MARANDOLA JÚNIOR, E. Sabor enquanto experiência geográfica: por uma geografia hedonista. *Geograficidade - Dossiê Sabores Geográficos*, v. 2, n. 1, p. 42-52, 2012.
- MASON, M. C.; PAGGIARO, A. Celebrating local products: the role of food events. *Journal of Foodservice Business Research*, Philadelphia, v.13, n.4, p.364-383, 2009.
- MONTANARI, M. *Comida como cultura*. São Paulo: SENAC, 2008, p. 95.
- MONTANARI, A.; STANISCIÀ, B. Culinary tourism as a tool for regional re-equilibrium. *European Planning Studies*, London, v.17, n.10, p. 1463-1483, 2009.
- MONTANARI, A. Geography of taste and local development in Abruzzo (Italy): project to establish a training and research centre for the promotion of enogastronomic culture and tourism. *Journal of Heritage Tourism*, London, v.2, n.4, p. 91-103, 2009.
- MULLER, S. G.; FIALHO, F. A. P. A preservação dos saberes, sabores e fazeres da gastronomia tradicional no Brasil. *Travessias*, Cascavel, v.5, n.1, p. 176-189, 2011.
- NADALINI, A. P. Alimentação e mitos nas religiões de matriz africana na Curitiba atual. *In: XI Encontro Regional da Associação Nacional de História – ANPUH/PR, 11, 2008, Curitiba. Anais... Curitiba: ANPUH/PR, 2008.*
- PROUST, M. *A la recherche du temps perdu*, v.1 - Du côté de chez Swann. Paris, Editora: Bernard Grasse, 1913. Disponível em: <http://intexto.org/opus/en/proust/recherche/003>. Acessado em 30 de Dezembro de 2011.
- RAVENS-CROFT, N.; WESTERING, J V. Gastronomy and intellectual property. *In: JALAGER, A. M.; RICHARDS, G. Tourism and Gastronomy*. London: Routledge, 2002, cap. 9, p. 153-166.

X SEMINÁRIO 2013 ANPTUR

X Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo
9 a 11 de outubro de 2013 – Universidade de Caxias do Sul

- REINHARDT, J. C. O pão nosso de cada dia: memória imigrante e o pão das gerações curitibanas. *Estudos Ibero-Americanos*, Porto Alegre, v.32, n.2, p. 133-153, dezembro 2006.
- REINHARDT, J. C. *Dize-me o que comes e te direi quem és: alemães, comida e identidade*. 2007. 154f. Tese. (Doutorado em História)- Departamento de História. Universidade Federal do Paraná. Curitiba 2007.
- SANTOS, C. R. A. dos. A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. *História: Questões & Debates*, Curitiba, v.42, n.1, p. 11-31, 2005.
- SEREMETAKIS, C. N. The memory of the senses: historical perception, commensal exchange and modernity. *Visual Anthropology Review*, Malden, v.9, n.3, 1993.
- TELLSTROM, R.; GUSTAFSSON, I. B.; MOSSBERG, L. Local food cultures in the Swedish rural economy. *Rural Sociology*, Oxford, v. 45, n.4, p. 346-359, 2005.
- TREGGAR, A. What is a 'typical local food'? An examination of territorial identity in foods based on development initiatives in the agrifood and rural sectors. *In: Agricultural Economic e Society Annual Conference, 2000, [S.l.], Manchester. Proceedings...* Manchester: University of Manchester Publisher, 2000.
- TREGGAR, A. From Stilton to Vimto: using food history to re-think typical products in rural development. *Sociologia Ruralis*, Oxford, v.43, n.2, p. 91-107, 2003.
- WOORTMANN, E. A árvore da memória. *In: Série Antropologia*, 159, Brasília, 1994.