

Pesquisa histórica e turismo: um exercício de interdisciplinaridade voltado para o estudo da gastronomia turística¹

Maria Henriqueta Sperandio Garcia Gimenes²
Universidade Federal do Paraná

Resumo:

O objetivo deste texto é discutir uma experiência de pesquisa vinculada ao Programa de Pós-Graduação em História da UFPR que envolve historiografia e métodos e técnicas de pesquisa histórica aplicadas ao estudo da gastronomia turística, entendida como conjunto formado por uma ou mais iguarias gastronômicas que ganham destaque no contexto turístico por suas características físico-químicas e simbólicas. Pensar a gastronomia turística exige não apenas a discussão adequada de conceitos como memória e tradição, mas também demanda procedimentos teórico-metodológicos (em especial a construção de fontes orais) que dêem conta de objetos tão complexos, fixados ao mesmo tempo no presente e no passado memorial de determinados grupos, como é o caso do barreado, objeto do estudo em tela.

Palavras-chave: Gastronomia; Turismo; História da Alimentação; Métodos e Técnicas de pesquisa.

Alimentação, turismo e história

O interesse pelo estudo da relação turismo-alimentação vem crescendo no Brasil especialmente na última década, vencendo as primeiras abordagens estritamente operacionais que dominavam as prateleiras das livrarias nos anos 1970 e 1980. Entretanto, se comparada a outras áreas do turismo, a alimentação e os serviços a ela relacionados ainda constituem um segmento praticamente inexplorado.

Talvez a dificuldade de se trabalhar o tema no âmbito da atividade turística se deva aos múltiplos enfoques que podem ser desenvolvidos: a operacionalização dos serviços e a gestão dos estabelecimentos de Alimentos e Bebidas; o segmento de Alimentos e Bebidas como oferta fundamental e/ou oferta complementar para o desenvolvimento da atividade turística e a própria questão da configuração de pratos e iguarias em atrativos turísticos.

Soma-se a esta questão a própria complexidade intrínseca ao fenômeno da alimentação. Tem-se claro que a alimentação - mais do que a ingestão de calorias e outros

¹ Resumo submetido ao GT 3 – Interfaces com a Gastronomia do IV Seminário da Associação Brasileira de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo.

² Bacharel em Turismo, Especialista em Planejamento e Gestão do Turismo, Mestre em Sociologia (UFPR) e Doutoranda em História (UFPR). Professora do Curso de Turismo da Universidade Federal do Paraná desde 1999, responsável pela ênfase de Alimentos e Bebidas. Foi coordenadora do Núcleo de Estudos Turísticos da UFPR e Chefe do Departamento de Turismo da mesma instituição. Suas pesquisas se concentram nas relações entre Gastronomia e Turismo e Cultura Popular e Turismo.
E-mail para contato: mariahenriqueta@ufpr.br

componentes químicos para manutenção do organismo – é uma prática cultural que envolve decisões a respeito da seleção, produção, preparo e serviço de alimentos e que não se dão à revelia, mas são construídas em um contexto cultural mais amplo, que também orienta as demais decisões de um grupo social.

A distinção proposta por Roberto DA MATTA (1987) entre comida e alimento ilustra bem a interferência do cultural no plano biológico na composição da dieta: o “alimento” constitui aquilo que é comestível, sancionado fisiologicamente, mas só se torna “comida”, o que poder ser efetivamente ingerido, quando é aceito socialmente e culturalmente dentro de um grupo. Assim, alimentos como determinados insetos podem ou não tornarem-se comida, dependendo do código cultural que rege determinados comensais.

Por conseqüência, tem-se que a composição da dieta é marcada por mudanças sociais, econômicas e tecnológicas, tornando-a uma importante fonte de conhecimentos sobre determinados grupos humanos e também sobre determinado período histórico, não apenas no âmbito do que era consumido e quais as técnicas de preparo, mas também como reflexo de fluxos migratórios, representações ligadas ao alimento e a própria estruturação da economia e no que se refere à produção e troca de produtos - o que termina por configurar a alimentação como uma importante categoria histórica.

Esta perspectiva de que uma iguaria ou prato pode informar sobre aquele que o prepara e/ou degusta converge para a atividade turística na compreensão da gastronomia como atrativo turístico, ou da gastronomia turística, entendida aqui como o conjunto formado por uma ou mais iguarias gastronômicas que ganham destaque no contexto turístico por suas características físico-químicas, mas, principalmente, simbólicas.

A gastronomia pode tornar-se um atrativo turístico a partir de diversas configurações: um estabelecimento temático, um roteiro especializado ou ainda um acontecimento programado. O ponto em comum entre estas iniciativas reside justamente no viés de divulgação e consumo das iguarias: mais do que o consumo de fato (referente ao consumo do objeto em si, no caso às características físico-químicas da iguaria) tem-se um forte matiz de consumo simbólico, (referente ao valor simbólico atribuído culturalmente a um objeto, neste caso o que determinado ingrediente ou iguaria significa socialmente e/ou que experiências o mesmo é capaz de evocar). Estas duas modalidades de consumo se unem e se confundem, caracterizando o ato de consumir como um modo de relação ativa não apenas com o objeto em si, mas também, como pontua Jean BAUDRILLARD (1991), com a

coletividade e com o mundo, estando intimamente ligada ao sistema cultural em que determinada sociedade se insere.

Seguindo este raciocínio, ao se promover a gastronomia como atrativo turístico (principalmente sob o viés da tipicidade) se promove um prato ou iguaria também como um símbolo de um grupo, de um momento histórico, de uma localidade. A degustação deste prato ou iguaria termina por permitir uma conexão com a localidade visitada, na medida em que materializa para os visitantes memórias e experiências por meio de sabores peculiares, associando aos olhos do comensal (seja ele turista ou não) determinadas iguarias a determinadas localidades, criando uma territorialidade gastronômica que termina por contribuir para a diferenciação de destinos, tornando o investimento em turismo gastronômico como uma opção mais do que estratégica sob o ponto de vista mercadológico.

Sob o prisma acadêmico, ao debruçar-se sobre a gastronomia turística, o pesquisador depara-se não apenas com suas múltiplas conformações, mas também com a necessidade de compreender tais práticas alimentares como pertencentes a um quadro maior, relacionado aos aspectos sócio-culturais – e por consequência históricos – dos grupos que as praticam. É neste sentido que este artigo tem como objetivo refletir sobre o exercício da interdisciplinaridade a partir da conjugação das áreas história e turismo para o estudo da gastronomia.

Pesquisa histórica e o estudo da gastronomia turística: um exercício interdisciplinar

No âmbito da historiografia foram necessários inúmeros debates teórico-metodológicos, em especial os inaugurados por Marc Bloch e Lucien Febvre, com a fundação da Revista *Annales d'histoire économique et sociale* na França, em 1929, para que aspectos do cotidiano – dentre eles a alimentação - ganhassem o reconhecimento de objeto histórico. Entretanto, mesmo com a defesa iniciada pelo movimento de Annales em prol de uma história problematizadora do social em oposição à história historicizante, que privilegiava os grandes acontecimentos da história política e nacional dos países em detrimento das esferas cotidianas da vida social, a alimentação foi durante muito tempo alvo de preconceitos que começaram a ser dissipados principalmente a partir da década de 1980, com a atuação de historiadores como Julia Csergo, Mássimo Montanari e Jean-Louis Flandrin.

A pesquisa histórica e a historiografia não podem ser discutidas de forma limitada como “o estudo do passado”, entretanto a categoria tempo é peça-chave para pensar a dimensão social, orientando metodologias de pesquisa e condições teóricas relevantes. No

trabalho de pesquisa que está sendo realizado junto ao Programa de Pós-Graduação em História da Universidade Federal do Paraná tem-se uma tese centrada no Barreado, um cozido de carne que é considerado prato típico do litoral paranaense e, mais recentemente, vem sendo divulgado como um dos símbolos do Estado do Paraná, principalmente na perspectiva turística.

Considerando que trabalhar com o Barreado pressupõe estudar um prato fixado ao mesmo tempo no presente (por ser um prato ainda preparado e degustado ativamente em cozinhas domésticas e comerciais, caracterizando-se inclusive como uma estratégia de desenvolvimento para os municípios de Antonina, Paranaguá e principalmente Morretes) e no passado memorial de vários grupos (sua degustação remonta há mais de duzentos anos, sendo que o prato se inscreve em um contexto cultural bastante rico, misturando-se à história do próprio carnaval e do fandango paranaense), o estudo deste prato demanda algumas precauções. Desta forma para perceber não apenas a história do Barreado mas também como o mesmo se constrói enquanto símbolo torna-se indispensável uma aproximação com a história, no sentido de buscar familiarização metodológica e também teórica com conceitos fundamentais, tais como memória, tradição e tradição inventada.

Do ponto de vista metodológico, aponta-se como importante contribuição a disciplina do historiador no sentido de proceder ao exaustivo levantamento, arrolamento e fichamento das fontes coletadas, sejam estas escritas ou orais. O levantamento das fontes escritas, realizada em bibliotecas, arquivos públicos, privados e institucionais, permite ao pesquisador obter informações significativas específicas ao objeto como também proporcionam um entendimento significativo do contexto maior – socioeconômico e político – em que o objeto se insere e se constrói.

Observa-se ainda que no âmbito da História da Alimentação (o que se reflete na pesquisa em andamento) o grande escopo de fontes escritas que podem e devem ser analisadas: além dos jornais, revistas, almanaques e boletins, livros e cadernos de receitas, cardápios, publicidades de estabelecimentos de alimentação, requerimentos de compras e controles de mantimentos são alguns dos vários documentos que podem fornecer valiosas informações.

Sobre a questão da coleta de fontes, concorda-se com o historiador Astor Antonio DIEHL (2002, p.90), para quem “a compreensão histórica ocorre não apenas no texto ou nas fontes, mas em toda ação humana do passado capaz de ser resgatada dos documentos e das

fontes orais”, argumentação que aponta para a importância da ampliação dos esforços de pesquisa para buscar uma compreensão histórica mais adequada ao objeto estudado.

Para um efetivo entendimento da dimensão do Barreado no Estado do Paraná e os enredos sócio-culturais, políticos e econômicos que o envolvem, faz-se necessária a análise de um longo período histórico e de um escopo de informações bastante considerável. Destarte, tem-se como indispensável – para além da análise de aspectos relacionados à origem e adaptações da receita - apreender a rede de significados sociais que até hoje enredam o consumo e que dão pistas sobre a longevidade e popularidade do Barreado. Para tanto, privilegiar-se-á o estudo das representações que se pode apreender a partir do das relações entre história e memória, não recorrendo à coleta de depoimentos com o objetivo de checar informações, mas de tentar perceber significações e subjetividades relacionadas ao prato, apoiando-se na percepção da historiadora Marieta Moraes FERREIRA (1994,p.10), para quem “as distorções da memória podem se revelar mais um recurso do que um problema, já que a veracidade dos depoimentos não é a preocupação central” . Neste sentido, o exercício da História Oral não se constitui como uma estratégia complementar tornar-se essencial.

Para o pesquisador Jorge Eduardo LOZANO (2002, p.17) a história oral pode ser compreendida como “um procedimento destinado à constituição de novas fontes para a pesquisa histórica, com base nos depoimentos orais colhidos sistematicamente em pesquisas específicas, sob métodos, problemas e pressupostos teóricos explícitos”. Seguindo este raciocínio, tem-se claro que o pesquisador que optar pelo uso da história oral deve estar atento para assumir procedimentos que dêem conta das especificidades das fontes orais, levando em conta as características da dinâmica do lembrar, cruciais durante a construção das fontes. Como defendem Marieta de Moraes FERREIRA e Janaína AMADO (2002), na história oral o objeto de estudo é recuperado e recriado por intermédio da memória dos informantes e, por consequência, a instância da memória passa a nortear as reflexões históricas, acarretando desdobramentos teóricos e metodológicos importantes.

Desta forma a compreensão da idéia de memória torna-se indispensável para o exercício de História Oral. Escrevendo sobre a memória e a maneira como a mesma opera, o sociólogo Michel POLLAK (1988) argumenta que, mais do que dados que precisam ser confirmados, a história oral permite desvendar por trás das hesitações, esquecimentos e até mesmo silêncios, conflitos e informações que escapam dos relatos escritos e que muitas vezes são fruto das “negociações” entre a memória individual e a memória coletiva.

POLLAK (1992, p.201) ao escrever sobre os elementos constitutivos da memória coletiva ressalta que a mesma é composta pelos os acontecimentos vividos pessoalmente, mas também pelo o que ele denomina acontecimentos “vividos por tabela”, ou seja, acontecimentos vividos pelo grupo ou pela coletividade à qual a pessoa se sente pertencer. A interação entre a memória individual e a coletiva algumas vezes se torna tão intensa que no imaginário, muitas vezes é quase impossível que uma pessoa consiga distinguir de quais acontecimentos efetivamente participou ou não.

A idéia de memória coletiva presente em Pollak é baseada nas contribuições do sociólogo Maurice HALBWACHS (1990), estudioso dedicado ao entendimento dos chamados “quadros sociais da memória” e defensor do pressuposto de que nossas lembranças permanecem coletivas justamente porque o homem é membro de vários grupos (comunidades afetivas) e suas lembranças dependem da relação que este indivíduo estabelece com estes diferentes grupos, pois só lembramos de algo a que ainda estamos de alguma forma vinculados.

O historiador Henry ROUSSO (2002) segue um raciocínio semelhante e considera que a memória constitui um elemento essencial de identidade, de percepção de si e dos outros, sendo por definição coletiva, embora o autor veja com ressalvas a existência de uma representação do passado que seja compartilhada nos mesmos termos por toda uma coletividade. Para a socióloga Maria do Carmo ROLIM e a bacharel em turismo Maria Henriqueta GIMENES (2006, p.4), a memória coletiva:

[...] fixa as lembranças nos seus grupos portadores, grupos esses nos quais os seus traços fundamentais permanecem os mesmos no decorrer do tempo, e manifesta as tradições comuns entre os membros que os constituem. Através das tradições, a memória coletiva acaba se tornando o suporte de continuidade e preservação do social. As tradições culinárias, por exemplo, cumprem uma função cada vez mais importante para a afirmação da identidade cultural dos diferentes grupos sociais.

A memória coletiva serve então de estofo para a conformação de tradições e estas, por sua vez, contribuem para a conformação de identidades. Escrevendo sobre o conceito de tradição, o filósofo Gerd BORNHEIM (1997) observa que a palavra tradição vem do latim *traditio*, verbo *tradire* que designa o ato de passar algo para outra pessoa, ou de passar de uma geração para outra geração, e argumenta que muitas vezes estamos instalados numa tradição a

ponto de revelar-se muito difícil desembaraçar-se de seu domínio, pois esta também nos constitui. Para o autor:

A tradição pode, assim, ser compreendida como o conjunto de valores dentro dos quais estamos estabelecidos; não se trata apenas das formas do conhecimento ou das opiniões que temos, mas também da totalidade do comportamento humano, que só se deixa elucidar a partir do conjunto de valores constitutivos de uma determinada sociedade (BORNHEIM, 1997, p.20).

Na obra de BORNHEIM (1997) a estabilidade e o caráter de permanência que impõe a tradição residem no princípio de que a tradição quer ser um princípio de determinação, até mesmo do futuro. A tradição seria habitada pela vontade de ser querer permanente e, precisamente quando a tradição entre em crise surge a tentativa de eternizá-la. Analisando a questão da tradição e o desgaste das tradições no contexto da realidade cultural contemporânea, o autor escreve que no passado, por maiores que fossem o intercâmbio e as influências sofridas, as formas de cultura tendiam invariavelmente a regionalizar-se, criando um relativo isolamento que garantia uma certa unidade e preservação de um estilo nas culturas tradicionais. “Nos tempos modernos verifica-se o contrário: pluralidade e internacionalização de estilos, num processo de renovação constante, que sempre surpreende” (BORNHEIM, 1997, p. 24-25).

Nas sociedades contemporâneas, verifica-se que uma renovação constante articulada a partir das mudanças nos hábitos de vida da população cidades, o que termina por criar necessidades e também práticas e novos padrões de consumo, processo que ocorre inclusive no campo da alimentação. Entretanto, deve-se observar que mesmo nos grandes centros urbanos tais mudanças (nos padrões de escolha, de armazenamento, de preparo e de consumo de alimentos) convivem com práticas mais tradicionais, mesclando produtos e técnicas, terminando por gerar híbridos que passam a ser incorporados na nova rotina alimentar.

Na análise desta dinâmica entre tradições e inovações cabe inserir o conceito de “tradição inventada” proposto por Eric HOBBSBAWM (1997, p. 9) para quem esta expressão inclui tanto “as ‘tradições’ realmente inventadas, construídas e formalmente institucionalizadas, quanto as que surgiram de maneira mais difícil de localizar num período limitado e determinado de tempo – às vezes coisa de poucos anos apenas e se estabeleceram com enorme rapidez”. Sobre esta questão, o mesmo autor complementa:

Por “tradição inventada” entende-se um conjunto de práticas, normalmente reguladas por regras tácitas ou abertamente aceitas; tais práticas, de natureza ritual ou simbólica, visam inculcar certos valores e normas de comportamento através da repetição, o que implica, automaticamente, uma continuidade em relação ao passado. Aliás, sempre que possível, tenta-se estabelecer continuidade com um passado histórico apropriado (HOBSBAWM, 1997, p.9).

Deve-se fazer constar que a notoriedade do Barreado extrapolou a região litorânea e, mesmo que seu preparo e degustação não sejam tão evidentes em outras regiões do próprio estado, o prato foi alçado à condição de prato típico do Estado, sendo oferecido em inúmeros eventos oficiais como uma das formas de materialização da idéia de Paraná. Posto isto, tem-se no conceito de tradição inventada um instrumental teórico que não apenas orienta a discussão sobre a construção da mítica em torno do Barreado, mas também contribui na reflexão sobre o panorama gastronômico voltado para o turismo que se estabelece no Estado em meados da década de 1990, a partir da criação e execução do Programa Nacional de Municipalização do Turismo coordenado pelo Instituto Brasileiro de Turismo (EMBRATUR).

Retomando a questão da prática da História Oral, vale ressaltar o alerta de Daniele VOLDMAN (2002, p.37), ao afirmar que o entrevistador em uma entrevista de história oral entra em contato com uma memória “reconstituída ou firmemente construída por diversos motivos (preservação de uma identidade coletiva ou de um mito, proteção pessoal da vida passada, risco de ter que mudar de representação de sua própria existência,...)”, o que exige do pesquisador uma reflexão não apenas sobre o que é dito, mas também sobre o sujeito que fala e sobre as circunstâncias que ele fala.

Outro aspecto que deve ser esclarecido ao abordar a questão da memória é o fato de que a lembrança nunca é uma reprodução objetiva da situação vivida, pois vem impregnada pelas percepções, valores e pela própria experiência de vida do depoente. Sobre a dinâmica da memória, Ecléa BOSI (2003, p. 55) escreve que: “memória não é reviver, mas refazer, reconstruir, repensar, com imagens e idéias de hoje, as experiências do passado”. Dessa forma, argumenta a autora, que por mais nítida que pareça a lembrança de um fato antigo, ela não é a mesma imagem que experimentamos, pois já não somos os mesmos de então e porque nossa percepção alterou-se, alterando também nossas idéias, nossos juízos de realidade e de valor.

Para ROUSSO (2002, p. 94), “a memória, no sentido básico do termo, é a presença do passado”. Desenvolvendo seu raciocínio e se aproximando da idéia de Bosi, o autor conceitua memória como sendo “uma reconstrução psíquica e intelectual que acarreta de fato uma

representação seletiva do passado, um passado que nunca é aquele do indivíduo somente, mas de um indivíduo inserido em um contexto familiar, social, nacional”. A partir desta contribuição reforça-se algo já afirmado anteriormente: o exercício da História Oral, mais do que uma estratégia de “coletar dados”, é uma fonte preciosa para investigar significações e representações.

Sobre o tratamento e a análise das fontes orais, DIEHL (2002, p.121) alerta: “o critério da objetividade se fragiliza ainda mais, porque a memória – tomada como fonte – já é uma representação daquelas experiências vividas por homens numa dimensão social. Este aspecto representa uma necessária crítica interna”. Neste sentido, ao realizar um trabalho de história oral o pesquisador deve ser capaz de elaborar um instrumento de coleta de dados adequado, mostrar habilidade na condução da entrevista e também pensar criticamente sua fonte, pois como alerta LOZANO (2002, p.17) “fazer história oral significa, portanto, produzir conhecimentos históricos, científicos, e não simplesmente fazer um relato ordenado da vida e da experiência dos ‘outros’ ”.

Desta forma, deve-se valorizar a subjetividade em relação ao que ela pode nos trazer sobre os fatos relacionados e sobre o próprio depoente. Entende-se que o ponto forte da história oral reside justamente na oportunidade de interação com testemunhas daquilo que é estudado, pessoas que com suas inferências, percepções e julgamentos vivenciaram o período de interesse e que podem, a partir de sua experiência individual e coletiva, fornecer informações úteis para o trabalho de pesquisa empreendido.

Reflexões finais

Complexo por essência, tendo em vista tratar-se de uma atividade sócio-econômica e cultural, o turismo desperta interesse de várias áreas de conhecimento por conjugar elementos naturais e culturais com infra-estrutura necessária, transformando-os em estratégias de desenvolvimento. Trata-se ainda de uma atividade dinâmica, sensível às mudanças que ocorrem dentro de seu escopo, mas que também responde intensamente às mudanças sociais, culturais, econômicas e políticas de caráter mais abrangente.

Comumente alardeada como uma atividade inter, multi e até mesmo transdisciplinar, a atividade turística (seus pesquisadores e demais agentes) têm caminhado no sentido de formular propostas teóricas e metodológicas que dêem conta dos diferentes objetos de

pesquisa inseridos na ampla realidade turística. Neste sentido, muitas vezes o efetivo exercício da interdisciplinaridade coloca-se como tarefa, mas também como desafio.

Desafio, pois buscar apoio em outra disciplina ou área de conhecimento exige avançar em territórios muitas vezes desconhecidos: é preciso dominar não apenas a discussão do objeto do ponto de vista do turismo, mas também aprofundar-se no contexto teórico-metodológico no qual buscamos auxílio, procurando primeiramente entender as discussões teóricas e as estratégias de pesquisa no seu contexto disciplinar original, tratando posteriormente de articulá-las com o nosso objeto.

Assim sendo, este artigo procurou indicar pontos de aproximação entre o turismo e a história, tentando propiciar para o leitor o contato com as potencialidades do exercício interdisciplinar entre as duas áreas, especialmente para no que se refere aos âmbitos da história da alimentação e da gastronomia turística. Deve-se salientar que a alimentação humana e suas imbricações possuem inúmeros vieses de leitura, que terminam por exigir de seus pesquisadores esforços mais abrangentes, que transitem também pela sociologia, antropologia, economia, dentre outras áreas. Entretanto, tais iniciativas devem repercutir também entre aqueles que se debruçam sobre os estudos das relações entre a gastronomia e o turismo, viabilizando análises e compreensões que contribuam para o desenvolvimento sustentável da atividade turística.

Referências bibliográficas

- BAUDRILLARD, J. **O sistema dos objetos**. São Paulo:Perspectiva,2000.
- BOSI, E. **Memória e sociedade** – lembranças dos velhos. 3.ed. São Paulo:Cia. das Letras, 2003.
- DA MATTA, R. Sobre o simbolismo da comida no Brasil. In: **O Correio**, Rio de Janeiro, v.15, n.7,jul.1987,p.22.
- DIEHL, A. A. **Cultura historiográfica**: memória, identidade e representação. Bauru: EDUSC, 2002.
- FERREIRA, M.F. História oral: um inventário das diferenças. In: FERREIRA, M.F. (org). **Entrevistas**: abordagens e usos da história oral. Rio de Janeiro: Fundação Getúlio Vargas, 1994, p.1-13.
- FERREIRA, M. M.; AMADO, J. Apresentação. In: _____ (org). **Usos e abusos da história oral**. 5.ed. São Paulo: Fundação Getúlio Vargas, 2002.
- HALBWACHS, M. **A memória coletiva**. São Paulo: Vértice, 1990.
- LOZANO, J. E. A. Práticas e estilos de pesquisa na história oral contemporânea. In: FERREIRA, M. M.; AMADO, J. (org). **Usos e abusos da história oral**. 5.ed. São Paulo: Fundação Getúlio Vargas, 2002,p.15-25.

**ANPTUR**

Associação Nacional de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo

IV Seminário da Associação Brasileira de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo UAM– 27 a 28 de agosto de 2007

POLLAK, M. Memória, esquecimento, silêncio. In: **Revista estudos históricos**, Rio de Janeiro, v.2., n.3, p.3-15, 1988.

ROLIM, M.C.M.B.; GIMENES, M.H.S.G. **Do patrimônio gastronômico: o papel da história da alimentação na valorização das comidas tradicionais no Brasil.** In: XXIV SIMPÓSIO NACIONAL DE HISTÓRIA, 2007, São Leopoldo do Sul. **Anais...**São Leopoldo do Sul:UNISINOS, 2007, s.p.

ROUSSO, H. A memória não é mais o que era. In: FERREIRA, M. M.; AMADO, J. (org). **Usos e abusos da história oral.** 5.ed. São Paulo: Fundação Getúlio Vargas, 2002,p.93-101.

VOLDMAN,D.Definições e usos. In: FERREIRA, M. M.; AMADO, J. (org). **Usos e abusos da história oral.** 5.ed. São Paulo: Fundação Getúlio Vargas, 2002,p.33-41.