

BAIXA GASTRONOMIA: UMA CIÊNCIA EM ALTA

Elaisa de Oliveira Galan Cappi¹

RESUMO

O ser humano adquiriu ao longo da evolução da espécie, a comensalidade, ou seja, o hábito de comer junto e partilhar a comida desfrutando da companhia de amigos ou familiares. A gastronomia brasileira é caracterizada pela diversidade de ingredientes e diferentes técnicas de preparo, esta diversidade é proveniente da miscigenação cultural adquiridas desde à época do descobrimento do Brasil. A culinária caseira está se perdendo ao longo dos anos, pois as mulheres mais velhas da família não têm mais oportunidade de transmitir suas receitas aos mais jovens. O resgate da culinária caseira, que muitas vezes são constituídos de pratos típicos regionais é de grande importância para a cultura gastronômica do nosso país.

PALAVRAS-CHAVE

memória gustativa, baixa gastronomia e comida de botequim

1. INTRODUÇÃO

A baixa gastronomia e a cultura alimentar no Brasil estão sendo abordada por diversos autores na atualidade. A culinária típica é uma das mais marcantes identidades culturais de um povo e a gastronomia, até para os leigos, é um veículo muito importante de socialização, no ambiente familiar, profissional ou em qualquer extensão da sociedade.

A alimentação muitas vezes é realizada pelo simples ato de nutrir o corpo. A gastronomia traz um conceito científico e mais amplo da alimentação,

AUTORES

¹ Especialista em Docência em Gastronomia pela Cesumar. Graduada em Engenharia Agrônomo pela UNESP de Ilha Solteira. Graduada em Tecnologia em Gastronomia pelo Centro Universitário de Maringá. Docente das Faculdades Integradas de Três Lagoas – AEMS.

alimentar-se como forma de prazer, pois ativa alguns sentidos do corpo como visão, olfato, audição e paladar, dentre outros.

A gastronomia é abordada como ciência, destacando-se a sua popularidade dentre as demais áreas do conhecimento, resultando na abertura de diversos cursos de graduação com enfoque na área de alimentação. Ainda no segundo capítulo é abordado o tema da neurociência e as memórias gustativas e olfativas.

O presente trabalho tem como objetivo mostrar a importância da comensalidade e da valorização da gastronomia como uma ciência que está em alta no século XXI.

2. GASTRONOMIA, UMA CIÊNCIA DO SÉCULO XXI

2.1. Novos tempos, novas ciências

Desde 2001 entramos no século XXI, contudo essa realidade cronológica não reflete uma realidade de fato. Para os historiadores, entre eles Eric Hobsbawm, autor de *A Era dos Extremos* o violento século XX terminou na década de 90. Mais que isto, os fenômenos que anunciavam a transição entre os séculos começaram bem antes, por volta de 1940 e no fim da Segunda Guerra Mundial (1938-45).

O marco inicial foi a invenção inglesa do Mark One, mecatrônico e destinado a decifrar códigos de guerra alemães. Em dois anos apareceu o computador totalmente eletrônico, o ENIAC, criado pelos norte-americanos a serviço do governo federal. Dos aparelhos enormes que tomavam uma sala aos pequenos dispositivos eletrônicos atuais transcorreram pouco menos de setenta anos, mas uma revolução marcada pela velocidade e impacto provocou a geração de novos tempos.

Mais que isto, quando a invenção do computador se uniu às telecomunicações (1993) na chamada Revolução da Informática, chegamos ao auge da Terceira Onda de Alvin Toffler¹, a tecnológica, que em sucessão à onda agrícola e industrial iria marcar os nossos tempos.

E que tempos são estes? Estamos vivendo segundo a UNESCO¹ a Sociedade de Informação na precedência da Sociedade do século conhecimento que

¹ Alvin Toffler (3 de Outubro de 1928) é um escritor e futurista norte-americano doutorado em Letras, Leis e Ciência, conhecido pelos seus escritos sobre a revolução digital, a revolução das comunicações e a singularidade tecnológica. Os seus primeiros trabalhos deram enfoque à tecnologia e seu impacto (através de efeitos como a sobrecarga de informação. Mais tarde centrou-se em examinar a reacção da sociedade e as mudanças que esta sofre. Os seus últimos trabalhos têm abordado.

segundo autores como Peter Drucker (Sociedade pós-capitalista) estará perfeitamente configurada nas três primeiras décadas do século XXI.

Michel Serres² tem uma frase notável quando afirma que toda a vez que muda o suporte da informação, muda a sociedade. E da mesma forma como a imprensa revolucionou a Europa do século XVI e seguintes, o computador e a internet já moldaram os nossos tempos e novo século.

É evidente que ainda estamos em transição.

Mas também é evidente que vivemos o mundo das redes como afirma Castells³ ou, ainda, o primado da informática e do conhecimento. Assim, o capitalismo está passando alterações em seu núcleo de força: o poder do dinheiro está sendo antecipado pelo conhecimento, ou seja, não basta ter dinheiro para fazer mais dinheiro. É preciso ter conhecimento para então garantir mais dinheiro e progresso, ou seja, como quer Drucker, é necessário ter na informação uma primeira matéria para o crescimento e, num processo de educação contínua, ser um trabalhador do conhecimento.

As ciências foram afetadas e já mudaram de acordo com estas alterações ocorridas desde o século passado e, em especial, no nosso mundo globalizado que começou a se impor na década de 90 do século XX. Uma das principais novidades diz respeito à gastronomia que em conceitos de valorização passou de prática culinária ou na melhor hipótese, arte, à ciência e ciência em alta.

É por isso que muitos afirmam a resignificação da gastronomia nos dias de hoje.

Como descreve Paula Pinto e Silva: “a gastronomia está em alta. Antes reservada ao recinto das cozinhas e a publicações especializadas, hoje já frequente livremente todos os espaços do nosso cotidiano, a tal ponto que, atraindo o interesse de um público cada vez maior e dos meios acadêmicos, foi parar na sala de aula dos cursos superiores.” (SILVA, 2005, p.7). Tal observação diz respeito ao nosso caso, especificamente, donde retornarmos à idéia de como é necessário focalizar a gastronomia de uma forma bem mais valorizada do que antes.

2 Michel Serres (1930) é um filósofo francês. Escreveu entre outras obras a Lenda dos Anjos, “O terceiro instruído” e “O contrato natural”. Atuou como professor visitante na USP. Desde 1990 ele ocupa a poltrona 18 da Academia francesa.

3 Manuel Castells (1942) é um sociólogo espanhol. Entre 1967 e 1979 lecionou na Universidade de Paris, primeiro no campus de Nanterre e, em 1970, na “École des Hautes Études en Sciences Sociales”. No livro “A sociedade em rede”, o autor defende o conceito de “capitalismo informacional”.

2.2. Baixa gastronomia em alta

A gastronomia como ciência é apontada por autores e conferencista como uma das ciências em alta no século XXI. Ao assinalar a “baixa” afluência de algumas profissões tradicionais na preferência dos estudantes em paralelo com a “alta” de ciências como a gastronomia, Elian Alabi Lucci⁴ é específico.

Até na imprensa internacional, o tema merece referência.

“Este é o século da gastronomia amazônica” anuncia Carla Sofia Flores em matéria publicada no dia 09 de outubro de 2011 no CIENCIA HOJE⁵.

O texto é longo mas em síntese apresenta:

- Por sua geografia, a Amazônia ainda está afastada do “mundo” e carece de pontes para a relação com o mercado internacional,

- Contudo, dentro de um clima de “propensão pelo que é diferente” e atração pelas “cozinhas que apresentam inovações”, o potencial amazônico – e brasileiro tem tudo para se expandir,

- Eis porque doutorandos como Álvaro Espírito Santo (UC) já focalizam em Coimbra o turismo gastronômico em Belém do Pará.

- E, a par de sua originalidade, a “gastronomia amazônica é considerada pelos grandes chefs mundiais como aquela que vai marcar o século XXI.”⁶

Mas, apesar destas dificuldades, inúmeros serão os efeitos presentes e futuros que a situação aponta:

- se nossos chefs são mais intuitivos do que científicos” como aponta Álvaro Espírito Santo, uma exploração culinária em torno de produtos como a mandioca, devida aos pequenos produtores, poderá fazer da gastronomia um motor do desenvolvimento para a região. Em vez de destruir a floresta a visibilidade só poderá ajudar a região e beneficiar o seu desenvolvimento sustentável, sem agredir a floresta para conseguir grandes espaços.

Tudo isto estimula as trocas e influências inter-regionais e com o exterior. De todas as simbioses, novas e antigas, surgem as identidades regionais expressas na cozinha e mesa dos vários países.

Na França, país sede da gastronomia mundial, os chefs são admirados e os Grandes Chefs são honrados tanto quanto os chefes militares. Afinal, foram

4 A Educação para o Ócio e a Criatividade - (notas de conferência) www.hottopos.com/mirand13/elian2.htm

5 www.cienciahoje.pt/index.php?oid=49077&op=all

6 Investigador brasileiro na UC estuda os sabores da gastronomia amazônica na Universidade de Coimbra. port.pravda.ru/science/22.../31629-gastronomia_luso_amazonica-0/

cozinheiros que se tornaram famosos como Paul Bocuse e Pierre Troigros, ao conceberam a nouvelle cuisine, denominação francesa para uma total renovação da culinária ligada à cultura pós-maio de 1968. Trata-se de uma nova concepção de se preparar os alimentos, usando-se, sobretudo, ingredientes frescos, de temporada, processo de cozimentos curtos, cardápios leves, evitando-se marinadas, fermentações e molhos a base de farinha, manteiga e caldos.

Por isto tudo, fica fácil inferir a importância da alta e baixa gastronomia dentro do cenário atual da ciência tal como se apresenta.

É evidente que entre o ontem e o hoje existe uma sucessão histórica a ser entendida e respeitada.

Na pré- história o homem primitivo, por não haver dominado a agricultura e a criação de animais, tinha dificuldade em se alimentar, eram “onívoro oportunista” considerado caçadores e coletores, ou seja,... “se alimentavam de folhas, raízes, frutos e caça, mais quando necessário, roubavam animais pré abatidos ou até carcaças descartadas por outros animais” (FLANDRIN e MONTANARI, 1998, p.42).

Com a evolução da espécie o homem passou a desenvolver instrumentos de caça e a praticá-la em grupos, melhorando assim sua eficiência. A partilha do alimento era feita pelo líder do grupo, que ficava com as melhores partes (geralmente as vísceras, que eram mais fáceis de serem comidas), as demais partes eram consumidas pelos outros integrantes.

Para melhorar a eficiência da caça a espécie humana desenvolveu instrumentos, utensílios e posteriormente descobriram o fogo com o intuito de se protegerem dos predadores e de cozer o alimento. Carneiro (2005, p.71) afirma que comer não é um ato solitário do ser humano, ao contrário, é a origem da socialização, pois, nas formas coletivas de se obter a comida, a espécie humana desenvolveu utensílios culturais diversos, talvez até mesmo a própria linguagem. Em FLANDRIN e MONTANARI (1998, p. 26-35) essa questão também é abordada, sendo considerada a necessidade de se alimentar como o maior veículo do descobrimento de utensílios e do desenvolvimento da linguagem.

De acordo com Carneiro (2005, p. 71) “A comensalidade é a prática de comer junto, partilhando (mesmo que desigualmente) a comida, sua origem é tão antiga quanto à espécie humana, pois até mesmo espécies animais a praticam.” “... o comportamento alimentar do homem distingue-se do dos animais não apenas pela comida, mais também pela comensalidade e pela função social das refeições” (FLANDRIN e MONTANARI, 1998, p.32).

Alguns animais também praticam a comensalidade, mais somente o ser humano a pratica dando um significado mais abrangente à partilha. Desde os tempos remotos da civilização a partilha tem um significado, variando ao longo do tempo e de acordo com os costumes de cada região.

A cultura alimentar de um povo é formado a partir dos seus costumes (sociais, econômicos e religiosos), que são passados de geração para geração ao longo dos tempos. O ato de partilhar o alimento e comer junto também são costumes sociais adquiridos pelos nossos descendentes.

O aumento das lanchonetes e dos famosos fast-food, tem sido apontada como um reflexo do comportamento social capitalista da atualidade, cuja maior preocupação é adquirir capital, não havendo tempo para realizar suas refeições em casa com a presença dos seus familiares. “A comida foi então um capítulo vital na história do capitalismo, muito antes dos dias de hoje: como alimentar pessoas, e como fazer dinheiro alimentando-as” (MINTZ, 2001, p. 33)

Com a inserção das mulheres no mercado de trabalho (diminuindo o tempo para realizar afazeres domésticos, como cozinhar), acabou sendo um estopim para a realização de refeições rápidas em restaurantes próximos ao trabalho ou em lanchonetes, fazendo com que as refeições domésticas se tornassem cada vez mais raras.

2.3 No terreno da sociologia e antropologia

Quais são as profissões que estão mais valorizadas pelo mercado de trabalho hoje? E daqui a três, quatro anos, quando chegar ao fim a graduação, elas ainda serão as mais procuradas pelos empregadores? E quais as áreas em que os profissionais enfrentarão dificuldades para encontrar emprego?

Essas com certeza são algumas das muitas perguntas que passam pela cabeça dos vestibulandos na hora de escolher um curso superior. Especialistas consultados pela Gazeta do Povo Online afirmam que é difícil prever o futuro, mas é possível indicar tendências. Embora todos dizem digam, seja qual será o futuro, é necessário estar bem preparado para ele.

O lazer está ganhando mercado de trabalho, bem como cinema, música e vídeo e as profissões que se envolvem com área editorial estão crescendo, cada vez mais. Um dos culpados por isto é Domenico de Masi, que em suas obras (tal como acontece no Ócio Criativo) estuda a sociologia do trabalho e acentua o lazer como um dos grandes componentes do século XXI.

A demanda crescente nas áreas de Inteligência de mercado inclui a gastronomia.

Em “estrelas no céu da boca”⁷ Antonio Carême (1783-1833) tido como cozinheiro dos reis e rei dos cozinheiros afirmava que entre os cinco elementos como pintura, poesia, música escultura e arquitetura, um ramo principal era a confeitaria. Com tal afirmação se afirmava a força da gastronomia no século XVIII.

Ele é visto como um sociólogo que discorre sobre gosto, paladar, alta e baixa gastronomia, a tudo permeando à satisfação do corpo e do espírito por meio do alimento.

A abordagem de Carlos Alberto Dória⁸ é histórica e também. antropológica. O autor discorre com propriedade tanto sobre os feitos de grandes chefs quanto sobre aquilo que chama de “o enigma do churrasco de gato”. Aqui vem analisado o sucesso de produtos artesanais como o churrasquinho vendido pelas esquinas. Se eles carecem de sofisticação e até boa aparência, ostentam um improvisado sem limites e estão livres das operações seriadas. E formais.

Sobre a música em especial, faremos um pequeno relato em outro segmento.

Mas, recentemente, Claude Fischler (1990)⁹ disse que a incorporação da comida é e sempre foi um ato com significados, fundamental ao senso de identidade. E permissões e interdições alimentares são muito importantes e cabem à cultura de cada país definir o que é adequado ou não, moldar o gosto, os modos de comer e a própria comensalidade.

A comida foi e ainda é um capítulo vital na história do capitalismo. Muito antes dos dias de hoje, o capitalismo procurou por toda parte transformar os antigos desejos por novos meios. As comidas têm histórias sociais, econômicas e simbólicas e complexas, diz Sidney Wilfred Mintz (2001), e “o gosto do ser humano pelas substâncias não é inato, forjando-se no tempo e entre os interesses econômicos, os poderes políticos, as necessidades nutricionais e os significados culturais”¹⁰

7 genesini.com/blogs/.../2005/.../antonin-carne-foi-o-primeiro-chef.html

8 DÓRIA, Carlos Alberto. *A Culinária Materialista: a construção racional do alimento e do prazer gastronômico*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2009

9 Claude Fischler, sociólogo francês, estuda a antropologia da alimentação humana. *Rev. Nutr.* vol.16 no.3 Campinas July/Sept. 2003. <http://dx.doi.org/10.1590/S1415-52732003000300002>

10 Segundo Mintz (2001) pela sua natureza vital o comer assume uma posição central. Através do comer o homem incorpora nutrientes essenciais ao seu organismo e nutre-se de simbolismo. Nossas escolhas alimentares estão relacionadas ao nosso universo simbólico, são uma afirmação de nossa identidade. Interagindo a este universo simbólico estão a disponibilidade de alimentos e o domínio das técnicas de produção. De acordo com este autor: “Comer é uma atividade humana central não só por sua frequência, constante e necessária, mas também porque cedo se torna a esfera onde se permite uma escolha.” (p. 2).

“A antropologia se interessou tradicionalmente pelas crenças e pelos costumes alimentares dos povos primitivos, pelos aspectos religiosos em torno dos tabus, totemismo e comunhão; pelas preferências e repulsas alimentares, pelos rituais sagrados ou profanos que acompanham a comensalidade, pelo simbolismo da comida, pelas classificações alimentares, além de muitos outros aspectos. Recentemente, vem se interessando pelas cozinhas e pela culinária, que trazem a marca da cultura”.¹¹

Isto se explica porque a culinária diz respeito às sociedades, tradições, tecnologias e ingredientes que estão por trás dos modos alimentares

Como espaço social reservado tradicionalmente mais às mulheres do que aos homens embora os grandes chefs tenham sido personagens dedicados ao serviço pessoal dos nobres, elites em geral ou figuras especializadas da gastronomia mercantilizada em restaurantes.

No artigo ora focalizado lê-se também que a gastronomia tem suscitado um grande interesse na época da globalização e a antropologia da alimentação ou a sociologia da alimentação tem provocado trabalhos sobre a gastronomia, em seu simbolismo e questões associadas à alimentação.

As autoras falam de reedições de obras de Gilberto Freyre (1997) e de Câmara Cascudo (1983), ou de revisões como aquela realizada por Ana Maria Canesqui¹² sobre estudos sócioantropológicos da alimentação brasileira, de décadas passadas e da corrente. Hábitos e ideologias alimentares, produção, acesso, práticas de consumo, simbolismo, representações do natural ou não, doença e saúde marcam esses estudos.

Para Maria Eunice Maciel as cozinhas não se resumem aos seus pratos e ingredientes. A partir da leitura da comida como linguagem, a autora assinala que a cozinha “é capaz de comunicar as identidades de grupos sociais, étnicos e religiosos; das regiões e de seus habitantes ou da própria nacionalidade. Assim, escreve a autora, “o prato serve para nutrir o corpo, mas também sinaliza um pertencimento, servido como um código de reconhecimento social”.¹³

A baixa gastronomia concentra seu interesse nas categorias sociais mais baixas, enquanto a alta tem seu território social delimitado para a classe

11 MINTZ, Sidney W. Comida e Antropologia: uma breve revisão. Revista Brasileira de Ciências Sociais, São Paulo, v.1

12 Ana Maria Canesqui e Rosa Wanda Diez Garcia (org): Antropologia e Nutrição: um diálogo possível. Antropologia e Nutrição - BVS Ministério da Saúde. bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/cd10_01.pdf

13 Maria Eunice Maciel - Revista do Instituto Humanitas Unisinos
www.ihuonline.unisinos.br/index.php?option=com...view...

alta.

Elucidar o conteúdo histórico e sócioantropológico da gastronomia, portanto, faz parte das tendências contemporâneas.

A discussão da relação entre alimentação e as formas de poder e distinção social ou a contextualização da alimentação da sociedade de consumo e perspectiva da cultura material é por isso importante e atual.

2.4. Novidades da neurociência

Muito se tem por falar a respeito das memórias gustativas e olfativas, analisadas sob novos paradigmas em nosso tempo.

A definição do gosto faz parte do patrimônio cultural das sociedades humanas, tal como lemos nos clássicos. Assim como há gostos e predileções diversos em diferentes povos e regiões do mundo, assim os gostos e as predileções mudam no decorrer dos séculos. (MONTANARI, 2008, p. 95)

As escolhas alimentares são, por assim dizer, “inculcadas desde a infância” e as análises sociológicas do consumo passam pela análise da cultura mercantilizada, da família, pela as diferenças na estrutura de consumo entre os grupos de renda, classe, gênero, instâncias da vida ou constrangimentos econômicos e de saúde, entre outros possíveis.

Mabel Gracia Arnaiz (1996) destaca os vários discursos: a tradição/ identidade; o médico nutricional; o estético; o hedonista; o do progresso e da modernidade; do exótico e da diferença. É de se notar, por um lado, os consumos, as práticas e os valores que permeiam os comportamentos alimentares, e por outro os discursos publicitários. Ambos são impulsionados reciprocamente, diante da ampliação das oportunidades de eleição alimentar que se mostram plurais e contraditórias,

As memórias gustativas e olfativas são lembranças guardadas no nosso cérebro e geralmente se origina do ato de comer juntos, ou seja, partilhar uma refeição, segundo Assunção (2008, p.239) comer junto está profundamente associado aos laços afetivos entre os membros de uma família. Segue abaixo um conceito de 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 pelo o que aquilo representa para ele

próprio, não há necessidade de construir um discurso para legitimar sua significância social. O patrimônio que considera elementos da memória involuntária coletiva tem sua legitimidade suportada na própria dinâmica do tradicional no social (CORÇÃO, 2006, p. 8).

Como a memória gustativa e olfativa é individual ela tem importância apenas para o indivíduo. Algumas de nossas lembranças permanecem intactas e esquecidas por muito tempo no nosso subconsciente. Essas lembranças podem ser despertadas através de um estímulo externo que afeta um ou mais sentidos (visão, audição, tato, olfato e paladar). Zatiti (2005, p. 21) afirma que os cinco sentidos oferecem-se como entradas da percepção sensorial, como hábeis sensores que captam os mais variados e perturbadores estímulos, que, em seu tempo, são, devidamente, processados no cérebro.

As informações sobre determinado alimento chega ao nosso cérebro por meio dos sentidos, em especial o paladar e o olfato. Essas lembranças são denominadas memórias gustativas e olfativas.

As memórias gustativas e olfativas levam o indivíduo a resgatar lembranças e vivenciar fatos e pessoas ligadas ao nosso passado, segundo Corção (2008, p. 2) “a memória a qual foi despertada pelo alimento, posta no âmbito do esquecimento, não seria rememorada se assim quisesse o indivíduo”. Essas lembranças têm o poder de transformar, por exemplo, uma simples “Sobremesa” em um “Prato Principal” por ter recordações repletas de amor e carinho. Quando essas lembranças são traduzidas para o papel recebe o nome de Texto Gustativo, segue abaixo um trecho de texto gustativo:

“... O cheiro invadia minha alma, anunciando que em pouco tempo eu iria saciar a minha vontade. Tinha a textura de pudim e aparência de bolo. Era cremoso e macio, e quando mordidas, as uvas passas explodiam na boca e liberavam o aroma do rum que estava escondido, trazia a sensação de um calor aconchegante... Degustar o pudim depois de tanto tempo, é como viajar pelo passado e poder sentir novamente o olhar generoso do meu pai. Coisas que não podem ser encontradas em livros de receita, mas dentro do nosso coração.” (CAPPI, 2010).

O texto gustativo é um veículo de interpretação de sensações geradas

pelo sabor e odor dos alimentos, podem ser sensações boas ou ruins, e podem não fazer sentido para quem as lê, pois compreende uma gama de sensações que são difíceis de serem traduzidas pelo leitor, mais que para o autor (que as vivenciou) tem um significado mais amplo.

3. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Dentre as mudanças ocorridas no século passado podemos destacar a ascensão da gastronomia, que deixou de ser uma prática culinária para tomar status de ciência, passou então a ser mais conhecida e valorizada pelo público, atraindo o interesse no meio acadêmico, propiciando a abertura de cursos superiores em gastronomia. A baixa gastronomia, aqui definida como comida caseira ou comida de botequim, reflete uma tendência da gastronomia atual, dentre as quais se destacam o slow-food e o confort-food. A culinária não se resume exclusivamente aos ingredientes e pratos, tem características e aspectos que abrangem classes sociais, etnias, culturas e religião, que quando levados em consideração podemos distinguir uma nacionalidade de outra. A cultura alimentar de um indivíduo é construída a partir da sua infância, através da relação da criança com o alimento e com a comensalidade. As lembranças que são “ativadas” no nosso cérebro por meio da comida são chamadas de memória gustativa ou olfativa, e geralmente são lembranças adquiridas na infância, a comida da mãe ou da vovó e a relação de amor existente. Essas comidas, feitas geralmente pela vovó, são encontradas tradicionalmente nos botequins, daí a importância desses estabelecimentos que tem por característica, a comida caseira.

Como já foi introduzido, a alimentação é abordada neste trabalho, não somente como o ato de nutrir o corpo, mais também como alimento para o espírito, com a finalidade de aguçar os sentidos e transmitir sensações agradáveis ao ato de comer. Podemos concluir que a sociedade brasileira passa por uma mudança em relação aos hábitos alimentares, resgatando sempre àquilo que por vezes foi dado menos importância, como por exemplo, a comensalidade. O resgate da cultura alimentar brasileira deve ser revisto pela sociedade e educadores (professores de gastronomia e culinária), para que as receitas e pratos típicos regionais não sejam perdidos no tempo como velharias sem valor cultural ou sentimental.

4. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ASSUNÇÃO, V. K. Comida de Mãe: notas sobre alimentação, família e gênero. Caderno Espaço Feminino, v. 19, n. 01, Jan./ Jul. 2008.

ATALA, A. e DÓRIA, C. A. Com unhas, dentes & cuca: prática culinária e papo- cabeça ao alcance de todos. São Paulo: Senac, 2008.

CARNEIRO, H. S. Comida e sociedade: significados sociais na história da alimentação História: Questões & Debates. Editora UFPR. Curitiba, n. 42, p. 71-80, 2005.

CASCUDO, C. História da Alimentação Brasileira. Belo Horizonte: Itatiaia, 1983. commodity culture. London: Sage Publications, 1997.

CORÇÃO, M. Memória gustativa e identidades: de Proust à cozinha contemporânea. Curitiba, 2006. em:<<http://www.historiadaalimentacao.ufpr.br>> Acesso em 21 ag. 2011.

CORÇÃO, M. Os tempos da memória gustativa: Bar Palácio, patrimônio da sociedade curitibana (1930-2006). Curitiba, 2008. Dissertação (Mestrado em História) Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná.

DÓRIA, C. A. A Culinária Materialista: a construção racional do alimento e do prazer gastronômico. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2009

DÓRIA, C. A. A formação da culinária Brasileira. São Paulo: Publifolha, 2009.

FISCHLER, C. L'(H)omnivore. Paris: Odile Jacob, 1990.

FLANDRIN, J. L. e MONTANARI, M. História da Alimentação, tradução de Luciano Vieira Machado e Guilherme J. F. Teixeira, São Paulo, Estação Liberdade, 1998.

FREYRE, G. Açúcar: uma sociologia do doce com receitas de bolos e doces do Nordeste brasileiro. São Paulo: Companhia das Letras, 1997.

MINTZ, S. W. Comida e antropologia: uma breve revisão. Revista Brasileira de Ci-

ências Sociais, v. 16, n. 47, São Paulo, 2001.

SILVA, P. P. Farinha, feijão e carne seca, Editora Senac, São Paulo, 2005

TEIXEIRA. E. D. Receita qualquer um traduz. Será? – A Culinária como área técnica de tradução”, Dissertação de Mestrado, FFICH - USP, São Paulo, 2004.

ZATITI, V. H. G. Comunicação sinestésica midiática. Dissertação (Mestrado) – Universidade Estadual Paulista. Faculdade de Arquitetura, Artes e Comunicação, 2005.