



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE TECNOLOGIA E DESENVOLVIMENTO REGIONAL
COORDENAÇÃO DO CURSO DE BACHARELADO EM GASTRONOMIA

TADEU RENA VALENTE

A CULTURA DO PALADAR E A CULINÁRIA COMO PATRIMÔNIO

JOÃO PESSOA – PB
OUTUBRO 2018

Catálogo na publicação
Seção de Catalogação e Classificação

V154c Valente, Tadeu Rena.
A CULTURA DO PALADAR E A CULINÁRIA COMO PATRIMÔNIO /
Tadeu Rena Valente. - João Pessoa, 2018.
33 f. : il.

Orientação: Bernardina Maria Juvenal Freire de
Oliveira.
Monografia (Graduação) - UFPB/CTDR.

1. Cultura gastronômica. 2. Patrimônio imaterial. 3.
Culinária. 4. Cultura alimentar. 5. Memória. 6.
Identidade. I. Oliveira, Bernardina Maria Juvenal
Freire de. II. Título.

UFPB/BC

TADEU RENA VALENTE

A CULTURA DO PALADAR E A CULINÁRIA COMO PATRIMÔNIO

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal da Paraíba, do Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional como requisito parcial para a obtenção do título de Bacharel em Gastronomia.

Orientadora: Prof.^a Dra Bernardina Maria Juvenal Freire de Oliveira

**JOÃO PESSOA – PB
OUTUBRO 2018**

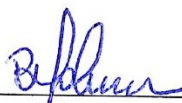
TADEU RENA VALENTE

A CULTURA DO PALADAR E A CULINÁRIA COMO PATRIMÔNIO

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal da Paraíba, do Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional como requisito parcial para a obtenção do título de Bacharel em Gastronomia.

Aprovado em 30 / 10 / 2018.

FOLHA DE APROVAÇÃO



Prof.ª Dra Bernardina Maria Juvenal Freire de Oliveira
(Orientadora - PPGCI/UFPB)



Prof. Ms. Vitor Hugo Rocha de Vasconcelos
(Examinador Interno - Gastronomia/CTDR/UFPB)



Prof.ª Dra Maria Nilza Barbosa Rosa
(Examinador Externo - PPGCI/UFPB)

Aos meus pilares diante de qualquer turbulência: Ao Criador e ao Destino, que conduziram meus passos até o presente momento, pelo desconhecido caminho trilhado, amparado na fé.

Aos meus pais, meu porto seguro, Luiz Carlos e Rita de Cássia, pelo apoio incondicional e dedicação, pela confiança e cumplicidade.

À Liziane, minha irmã mais que especial, por ser quem é.

À minha filha Maria Júlia, pela compreensão e aceitação da distância, pelo apoio e incentivo dados.

À Yasmin, por fazer parte dessa jornada, e pela presença nos momentos difíceis da mesma, sempre solícita e disposta a ajudar.

Dedico!

AGRADECIMENTOS

*O segredo não é correr atrás das borboletas...
É cuidar do jardim para que elas venham até
você. (Mário Quintana).*

A todas as borboletas que coloriram meu caminhar tornando os meus desafios menos dolorosos. Por isso, registro meus agradecimentos aos professores do Departamento de Gastronomia da UFPB e àqueles que se somaram ao Departamento, pelos ensinamentos, amizade e troca de experiências.

Aos colegas do Curso de Gastronomia e aos Funcionários do CTDR, pelos momentos compartilhados, pelas lutas e tentativas de tornar aquele espaço, um lugar melhor para todos.

As novas amizades feitas em João Pessoa, imprescindíveis nos momentos difíceis, e imensuráveis nos momentos de alegria. E a todos aqueles que, direta ou indiretamente, fizeram parte deste projeto e ajudaram-me a transformá-lo em realidade;

Agradeço, do fundo de Minh 'alma, àquela pessoa que sempre acreditou em mim, no meu potencial e nas minhas qualidades. A quem, independente dos laços de consanguinidade, me fez sentir como um filho. Meu muito obrigado pela orientação, pela credibilidade em mim depositada e por toda a ajuda a mim dispensada. Obrigado Professora Bernardina, ou simplesmente, Berna! Inúteis se tornam as palavras diante

de tamanha gratidão e admiração, neste momento tão especial em minha vida. Obrigado, sempre, por tudo.

Diz-me o que comes; eu te direi quem és.
(Brillat-Savarin, Jean Anthelme, 1825).

RESUMO

O trabalho proposto do ponto de vista de sua justificativa ancora-se ante à necessidade de um maior aprofundamento nas pesquisas da formação sociocultural das preferências alimentares dos indivíduos e dos grupos sociais, da caracterização da cultura imaterial, bem como da definição do conceito de patrimônio e sua aplicação na gastronomia. Busca refletir acerca do papel da Gastronomia, enquanto Ciência Social Aplicada, é que esta pesquisa centra o foco na culinária, como patrimônio histórico cultural imaterial a ser preservada, de modo que a pesquisa foi norteadada a partir da seguinte indagação: como a cultura do paladar tem sido abordada teoricamente a luz de uma concepção patrimonial? Com vistas a responder a indagação norteadora traçamos como objetivo geral: compreender, teoricamente, a cultura do paladar a luz de uma concepção patrimonial. E, como objetivos específicos, relacionar formação das preferências alimentares individuais e coletivas, influenciadas social e culturalmente bem como relacionar as práticas alimentares à condição de patrimônio imaterial e, caracterizar a relação entre tradição, patrimônio imaterial e diversidade cultural. Do ponto de vista metodológico adotamos a abordagem qualitativa do tipo bibliográfico. Inferimos que as preferências alimentares são definidas social e culturalmente, e que a formação do “paladar”, como conceitua Luís da Câmara Cascudo, está diretamente relacionada aos padrões culturais de determinado grupo social, permeados pela memória social, nos sentimentos de pertencimentos e de identificação. Da mesma forma, temos que, abordando a culinária, a alimentação e a gastronomia como patrimônio cultural imaterial, existe a necessidade de sua proteção.

Palavras-chave: Cultura gastronômica. Patrimônio imaterial. Culinária. Cultura alimentar. Memória. Identidade.

ABSTRACT

The work proposed from the point of view of its justification is anchored by the need to deepen the research on the socio-cultural formation of the food preferences of individuals and social groups, the characterization of the intangible culture, as well as the definition of the concept of patrimony and its application in gastronomy. In order to reflect on the role of Gastronomy, as Applied Social Science, this research focuses on the culinary, as an intangible cultural historical heritage to be preserved, so that the research was guided by the following question: how the culture of the palate has been theoretically approached in the light of a heritage conception? with the purpose of answering the guiding question, we have as a general objective: to understand, theoretically, the culture of the palate in the light of a patrimonial conception. And, as specific objectives, to relate formation of individual and collective food preferences, socially and culturally influenced as well as to relate food practices to the condition of intangible heritage and to characterize the relationship between tradition, intangible heritage and cultural diversity. From the methodological point of view, we adopted the qualitative approach of the bibliographic type. We infer that food preferences are defined socially and culturally, and that the formation of the "palate", as conceptualized by Luís da Câmara Cascudo, is directly related to the cultural patterns of a particular social group, permeated by social memory, feelings of belonging and identification. In the same way, we must approach the cuisine, food and gastronomy as intangible cultural heritage, there is a need for its protection.

Keyword Gastronomic culture. Intangible assets. Culinary. Food culture. Memory. Identity.

RÉSUMÉ

Le travail proposé du point de vue de sa justification est ancré dans la nécessité d'approfondir les recherches sur la formation socioculturelle des préférences alimentaires d'individus et de groupes sociaux, la caractérisation de la culture immatérielle, ainsi que la définition du concept de patrimoine et de ses conséquences. application en gastronomie. Afin de réfléchir au rôle de la gastronomie en tant que sciences sociales appliquées, cette recherche est centrée sur le patrimoine culinaire, culturel et immatériel, à préserver, de sorte que la recherche a été guidée par la question suivante, celle de la culture du palais. été théoriquement abordé à la lumière d'une conception patrimoniale? Afin de répondre à la question directrice, nous avons défini un objectif général: comprendre théoriquement la culture du palais à la lumière d'une conception patrimoniale. Et, en tant qu'objectifs spécifiques, établir un lien entre la formation de préférences alimentaires individuelles et collectives, influencées par la société et la culture, ainsi que les pratiques alimentaires et l'état du patrimoine immatériel, et caractériser la relation entre tradition, patrimoine immatériel et diversité culturelle. Du point de vue méthodologique, nous avons adopté l'approche qualitative du type bibliographique. , nous concluons que les préférences alimentaires sont définies socialement et culturellement et que la formation du "palais", telle que conceptualisée par Luís da Câmara Cascudo, est directement liée aux schémas culturels d'un groupe social donné, imprégnés de la mémoire sociale, des sentiments d'appartenance et de la société. identification. De la même manière, nous devons aborder la cuisine, la nourriture et la gastronomie en tant que patrimoine culturel immatériel, il est nécessaire de le protéger.

Mot-clé: Culture gastronomique. Actifs incorporels. Cuisson Culture alimentaire. La mémoire. Identité.

.

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	13
1.2	TECENDO FIOS METODOLÓGICOS	16
2	A CULTURA DO PALADAR: breve incursão	18
3	A CULINÁRIA COMO PATRIMÔNIO: abordagem conceitual	23
4	(IN)CONCLUSÃO	31
	REFERÊNCIAS	32

1 INTRODUÇÃO

Sigo, simultaneamente, pela rua, pela tarde e pela leitura sonhada, e os caminhos são verdadeiramente percorridos. Emigro e repouso, como se estivesse a borda como o navio no mar alto. (Fernando Pessoa).

A Gastronomia pode ser considerada como um identificador cultural, uma vez que cada grupo tem seus hábitos, códigos e tabus alimentares, estimulando o uso de alguns alimentos ou proibindo o uso de outros, codificando-os às classes ou à religião, por exemplo. Através da Gastronomia, os indivíduos e as sociedades se identificam e são por ela identificados, como um marcador social.

A escolha dos alimentos e das técnicas de cultivo, preparo e consumo são definidas pelas sociedades, ao longo dos anos, e são passadas de geração em geração, através dos comportamentos sociais ensinados. Cada grupo social define a prática alimentar a ser seguida, e tal é inserida no cotidiano do mesmo. Uma vez que tal inserção ocorre, inicia-se a repetição, até que tal prática se torne tradição, permeando a memória social, adquirindo aspectos de pertencimento e identificação. Há de se destacar que, mesmo tida como tradição, a alimentação é suscetível de mudanças, adaptações e ressignificações ante à globalização (principalmente) que promove os processos de fusão cultural.

Assim a alimentação, mesmo sendo considerada como um identificador social e cultural, um traço da memória social ou um marcador social, não pode ser tida como cristalizada ou imutável. E mesmo mutável, não perde suas características de pertencimento e identificação, uma vez que tais mudanças nunca são drásticas ou avessas às tradições. São influências que promovem adaptações sutis, e podem ser incorporadas – ou não – pelos sistemas alimentares, sem perder as características sociais que os identificam, ou seja, tais mudanças não afetam sua essência.

O ato de se alimentar supera a necessidade fisiológica e passa a ter um caráter social e cultural, uma vez que transformado o alimento em comida, pelas técnicas culinárias culturais, ele adquire as características de um fenômeno social.

Neste sentido, Roberto DaMatta (1958, p. 56) distingue comida e alimento sendo “comida não é apenas uma substância alimentar, mas é também um modo, um

estilo e um jeito de alimentar-se. E o jeito de comer define não só aquilo que é ingerido, como também aquele que o ingere”.

Assim, através da Gastronomia, torna-se capaz a identificação do indivíduo e/ou do grupo social que a prática. Nas palavras de Sophie Bessis:

Dize-me o que comes e te direi qual deus adoras, sob qual latitude vives, de qual cultura nasceste e em qual grupo social te incluis. A leitura da cozinha é uma fabulosa viagem na consciência que as sociedades têm delas mesmas, na visão que elas têm de sua identidade” (BESSIS, 1995, p.10.).

Para Maria Eunice Maciel, corroborando com a ideia da alimentação como identificador social e cultural, temos que:

A alimentação, quando constituída como uma cozinha organizada, torna-se um símbolo de uma identidade, atribuída e reivindicada, por meio da qual os homens podem se orientar e se distinguir. Mais do que hábitos e comportamentos alimentares, as cozinhas implicam formas de perceber e expressar um determinado modo ou estilo de vida que se quer particular a um determinado grupo. Assim, o que é colocado no prato serve para nutrir o corpo, mas também sinaliza um pertencimento, servindo como um código de reconhecimento social (MACIEL, 2005, p. 54).

Perante à variedade e disponibilidade de alimentos, as escolhas e o acesso são realizados com base em fatores econômicos, sociais e culturais. Tais fatores influenciam diretamente no seu consumo e definem a predileção dos indivíduos ou dos grupos sociais.

Nosso país, dada a vastidão de seu território, contém diversos sistemas alimentares bem estruturados e definidos, onde, apesar da utilização de produtos em comum, as técnicas de preparação e a forma de apresentação e consumo diferem em muito, de acordo com a região.

Do Norte ao Sul, deparamos com culturas alimentares próprias, influenciadas que foram pelos processos migratórios e imigratórios, de forte cunho identitário e de pertencimento.

Originário do Estado de Minas Gerais, deparei-me, em terras paraibanas, com uma cultura alimentar diferente da minha. Apesar de guardar certas relações,

pude perceber que a formação cultural de ambos estados da federação estava diretamente relacionada aos hábitos alimentares de cada região, onde o mesmo produto recebia nomenclaturas diferentes e a mesma nomenclatura tratava-se de produtos diferentes, como é o caso do “munguzá doce” paraibano (um doce feito à base de milho – geralmente branco – com leite de coco, leite condensado ou leite de vaca adoçado e especiarias), comumente chamado de “canjica”, em Minas Gerais, e a “canjica” paraibana (um creme doce à base de milho ralado com leite, açúcar e canela), denominada de “curau” em terras mineiras.

Além das nomenclaturas e definições variadas dos alimentos, pude perceber também a abundância de outros produtos que são tipicamente consumidos na Paraíba, como o “rubacão”, a “cabeça de galo”, o “cuscuz” dentre outros. Além do consumo, as técnicas de preparo e os rituais de apresentação me chamaram a atenção, justificando a presente pesquisa no âmbito pessoal, na ânsia de tentar compreender a formação cultural das preferências alimentares e dos sistemas de alimentação.

Este estudo se justifica, pelo olhar acadêmico, ante a necessidade de um maior aprofundamento nas pesquisas da formação sociocultural das preferências alimentares dos indivíduos e dos grupos sociais, da caracterização da cultura imaterial, bem como da definição do conceito de patrimônio e sua aplicação na gastronomia.

Refletindo acerca do papel da Gastronomia, enquanto Ciência Social Aplicada, é que esta pesquisa centra o foco na culinária, como patrimônio histórico cultural imaterial, carecendo de ser pesquisada, registrada e posteriormente preservada.

É através da memória de nossa gastronomia, identificada, que faremos a grande revolução cultural que tanto este segmento espera. Urgem tais estudos e pesquisas, para que nossa culinária não seja mais tratada como bastarda, e passe a ocupar o espaço que lhe é devido, por direito, ante a sua variedade, qualidade e tradicionalidade. Está na hora de buscarmos os saberes dos sabores, explorarmos seus caminhos e assentá-los em seu mais do que merecido lugar.

Considerando os aspectos que teoricamente e culturalmente se colocam, indagamos: *Como a cultura do paladar tem sido abordada teoricamente à luz de uma concepção patrimonial?*

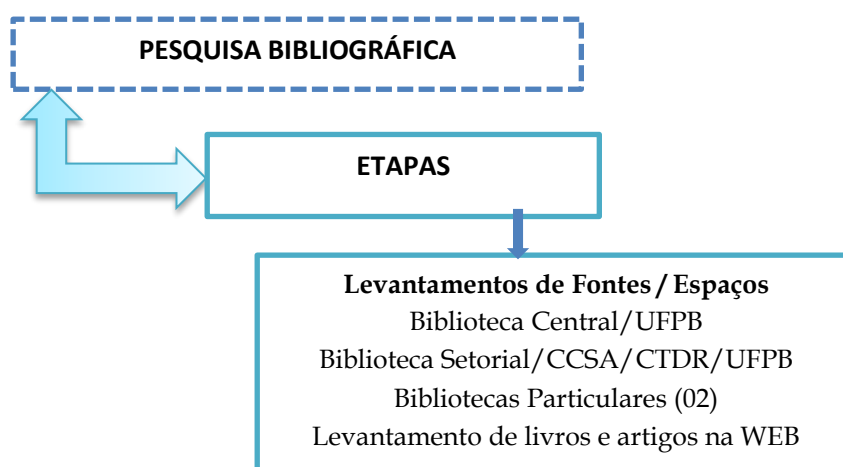
Com vistas a responder a indagação norteadora traçamos como objetivo geral: compreender, teoricamente, a cultura do paladar a luz de uma concepção patrimonial.

E, como objetivos específicos, relacionar formação das preferências alimentares individuais e coletivas, influenciadas social e culturalmente, bem como relacionar as práticas alimentares à condição de patrimônio imaterial e, caracterizar a relação entre tradição, patrimônio imaterial e diversidade cultural.

1.2 TECENDO FIOS METODOLÓGICOS

Considerando os objetivos propostos optamos pela abordagem qualitativa, que de acordo com Oliveira (2017) essa abordagem se traduz pelo uso, predominantemente, das informações coletadas pelo pesquisador. A esta associamos a pesquisa de caráter bibliográfico. Para Gil (2002, p. 44), pesquisa bibliográfica "[...] é desenvolvida com base em material já elaborado, constituído principalmente de livros e artigos científicos". A posição dos autores conduz-nos a compreender que este tipo de pesquisa exige do pesquisador levantamento de fontes e sua consequente análise.

Assentado na compreensão dos autores perseguimos as seguintes etapas:



Após o levantamento das fontes bibliográficas em livros, artigos de periódicos, dissertações, teses e outras produções acadêmicas, realizamos a seleção do material adotando como critério as áreas de produção do material bibliográfico. Nesse sentido, e em razão do tema consideramos apenas as de caráter mais antropológico e histórico. Nossa opção se deu em razão de nosso interesse pessoal e acadêmico de estudo, a partir das seguintes assertivas:

- a) Necessidade de (re)visitar os fundamentos antropológicos e históricos da gastronomia;

- b) Compreender a gastronomia na relação com o patrimônio cultural e;
- c) Compreender a gastronomia a luz dos aspectos culturais e patrimoniais.

A partir da opção, recorreremos a leituras e discussões em grupo de estudos para a partir de então pôr em diálogos os autores e obras selecionadas.

2 A CULTURA DO PALADAR: breve incursão

Tudo se passa como se um determinado regime alimentar revelasse uma ordem do mundo, ou antes, postulasse em seu próprio ato a inscrição possível desta ordem no mundo (CERTEAU; GIARD; MAYOL, 2000, p. 245).

Na visão de Luís da Câmara Cascudo (1983), as preferências alimentares, influenciadas social e culturalmente, são definidas como “paladar”. Este determinado por padrões, proibições culturais e regras, sendo um elemento com grande poder e de constante permanência nas preferências alimentares humanas, intensamente arraigado em normas culturais, não podendo ser afetado pelas políticas públicas estabelecidas no valor nutricional de determinados alimentos (GONÇALVES, 2004).

Para ele, “A escolha de nossos alimentos diários está intimamente ligada a um complexo cultural inflexível. O nosso menu está sujeito a fronteiras intransponíveis, riscadas pelo costume de milênios” (CASCUDO, 1983, p. 26-7), e “é indispensável ter em conta o fator supremo e decisivo do paladar. Para o povo, não há argumento probante, técnico, convincente, contra o paladar” (CASCUDO, 1983, p. 19). Defende que as transformações no paladar devem seguir o mesmo caminho de sua formação, ou seja, o tempo.

Foi por meio dos conceitos de cultura material, que a história da alimentação ganhou destaque definitivo no campo da pesquisa histórica (BRAUDEL, 1979). Inspirado nos textos de Lucien Febvre sobre a distribuição regional das gorduras e nos fundos de cozinha, Braudel trabalhou em suas obras o conceito de cultura material, abrangendo os aspectos da comida, habitação e vestuário (SANTOS, 2011).

Tendo o passado como norte, os estudos entre o meio e a sociedade contribuem para propor os elementos e as respostas aos problemas contemporâneos que envolvem a alimentação. Santos (2011) revela que a História mostra em quais termos são propostas ao longo do tempo, no Brasil e pelo mundo todo, as questões relacionadas, como aquelas da subsistência e da saúde, da segurança e dos medos, das proibições, dos gostos, das preferências e das sensibilidades alimentares. Desta forma, os estudos sobre a História e Cultura da Alimentação, liderados por Aron (1973) e Flandrin (1992), enveredaram pela temática da vida material e das mentalidades, da interdisciplinaridade e dos estudos transculturais, que têm permitido a reconstrução

de quadros contextuais capazes de avivar os movimentos das histórias locais, regionais, nacionais e internacionais da cozinha e do gosto, enfim, tornando-se grandes fontes do saber histórico (SANTOS, 2011).

Algumas culturas são tidas como menores ou menos importantes, quando comparadas a outras, devido ao grupo social que as criam, à localização geográfica deste grupo social ou devido à classe social da qual fazem parte. São tratadas, digamos, como culturas marginalizadas uma vez que vivem à margem do erudito e do economicamente aceito.

Sendo assim, torna-se eficaz o questionamento de o porquê algumas coisas importam, como preconizado por Daniel Miller (1954), para o estudo da cultura material e sua representatividade junto aos formadores de opinião acadêmica.

A determinação de o quê importa e para quem importa é a real definição de cultura, baseada nas práticas e costumes realizados pelos grupos sociais. Sua produção material (objetos feitos) e imaterial (saber fazer) determinam sua identidade e reconhecimento, independente de como o resto do mundo a vê. E tal reconhecimento identitário é o que verdadeiramente faz e traz sentido, como afirma Roque de Barros Laraia (1932), quando *in verbis*:

Se oferecêssemos aos homens a escolha de todos os costumes do mundo, aqueles que lhes parecessem melhor, eles examinariam a totalidade e acabariam preferindo os seus próprios costumes, tão convencidos estão de que estes são melhores do que todos os outros (LARAIA, 2001, p.6).

Dentro da produção cultural dos grupos sociais, como dito alhures e como determinantes identitários, temos os bens materiais e os imateriais.

A representação cultural do fazer e dos objetos é de suma importância para a construção da identidade de uma determinada sociedade ou grupo social. Mas, pelo fato de tal identidade social ser formada por inúmeras identidades individuais, essa identidade coletiva não é fixa, imutável ou cristalizada. Ela perpassa pela ressignificação que cada indivíduo aplica ao que enxerga do mundo, às vezes comungando com alguma ideia pré-fixada, às vezes contestando os padrões. Ela é individual na sua formação, porém coletiva na sua concepção.

Conforme afirma Tim Ingold, em sua obra “Trazendo as coisas de volta à vida: emaranhados criativos num mundo de materiais” (2012), objeto e coisa se

diferem, sendo o primeiro algo natural ou criado pelo homem, na sua mais simples e primitiva concretização de produção humana. A última, porém, é decorrente do uso e da aplicação do primeiro. É a sua ampliação, é a sua aplicabilidade e a sua relação com os demais formadores do mundo, dentre os quais o próprio homem.

Ingold distingue objeto de coisa como sendo o primeiro algo fixo, estático e sem vida (vida no sentido de interação). É o objeto pelo objeto. Em relação à coisa, o autor a define como algo vivo, que interage e se comunica. Fluida e instável. Assim:

O objeto coloca-se diante de nós como um fato consumado, oferecendo para nossa inspeção suas superfícies externas e congeladas. Ele é definido por sua própria contrastividade com relação à situação na qual ele se encontra (Heidegger 1971, p. 167). A coisa, por sua vez, é um “acontecer”, ou melhor, um lugar onde vários acontecimentos se entrelaçam. Observar uma coisa não é ser trancado do lado de fora, mas ser convidado para a reunião. Nós participamos, colocou Heidegger enigmaticamente, na coisificação da coisa em um mundo que mundifica (INGOLD, 2012, p. 29).

Ainda:

Assim concebida, a coisa tem o caráter não de uma entidade fechada para o exterior, que se situa no e contra o mundo, mas de um nó cujos fios constituintes, longe de estarem nele contidos, deixam rastros e são capturados por outros fios noutros nós. Numa palavra, as coisas vazam, sempre transbordando das superfícies que se formam temporariamente em torno delas (INGOLD, 2012, p.29).

Posto isto e partindo do pressuposto que coisas são objetos dotados de funcionalidade, de interatividade e de (re)significação, podemos concluir que os objetos produzidos por determinada cultura, são para as mesmas, coisas. E essas se diferem quando colocadas em outros contextos culturais, podendo ser tanto regredidas à condição de objeto (dependendo do foco) quanto ressignificadas como – novas – coisas, dependendo da sua utilização.

O que torna um objeto uma coisa é o olhar que é lançado sobre o mesmo, pela lente da cultura de determinado grupo social, bem como sua aplicação e utilização por aquele grupo.

Tanto no contexto da cultura material quanto da imaterial, uma coisa sempre vai depender do objetivo para o qual a mesma foi concebida e como a mesma interfere na vida e na formação identitária de determinada sociedade. Sua aplicabilidade, utilização e interatividade cotidianas serão variadas e únicas, a depender de quem as utiliza, de como, quando e por qual motivo são utilizadas.

Para o antropólogo inglês Daniel Miller, em sua obra “Trecos, troços e coisas” (2013), as coisas nos fazem na mesma medida em que são, por nós, feitas. E quando o autor, na mencionada obra, descreve a moda em Trinidad, como caracterizadora de uma identidade sociocultural, bem como o Sári indiano como determinante no cotidiano feminino, afirmando a indumentária como não sendo algo superficial (p. 21), mas sim formadora da identidade individual e até mesmo coletiva, entendemos o papel da cultura como norteadora de tal formação.

Não só o fazer (material), mas o saber fazer, saber usar e saber ensinar (imaterial) são determinantes para a identificação das identidades culturais e diferenciação de seus atores sociais. Para Donizete Rodrigues:

As identidades, que são diferenciações em curso (Santos, 1993), emergem dos processos interativos que os indivíduos experimentam na sua realidade cotidiana, feita de trocas reais e simbólicas (Maalouf, 1998). A construção da identidade, seja individual ou social, não é estável e unificada – é mutável, (re)inventada, transitória e, às vezes, provisória, subjetiva; a identidade é (re)negociada e vai-se transformando, (re)construindo-se ao longo do tempo (RODRIGUES, 2012, p.3).

E tais processos interativos e vivências experimentadas pelos indivíduos, são armazenadas e transmitidas às futuras gerações como fontes informacionais, sempre moldadas pela experiência, (re)contextualizações e mutações ao longo do tempo, formando assim a memória social.

É através dela que o conhecimento se propaga e a cultura se forma pelo saber e pelo fazer.

Le Goff (2003), ao discorrer sobre a memória enfatiza-a como elemento essencial do que se costuma chamar identidade, individual ou coletiva, cuja busca é uma das atividades fundamentais dos indivíduos e das sociedades contemporâneas.

Rodrigues (2012) citando Halbwachs (1992), destaca que a memória, como fenômeno social é construída de forma coletiva e reproduzida ao longo do tempo.

Assim como o (ou um) patrimônio cultural, a memória social é dinâmica, mutável e seletiva; seletiva porque nem tudo o que é importante para um determinado grupo fica gravado na memória ou fica registrado para as gerações futuras.

Partindo do pressuposto de que a memória individual é construída a partir da memória coletiva e esta é formada por acontecimentos marcantes na vida social de uma sociedade ou por processos e narrativas históricas, podemos concluir que a memória social age diretamente na formação da identidade daquela sociedade, legitimando seu passado e formando seu presente, agindo diretamente em seu futuro.

Rodrigues (2012) ainda citando Halbwachs (1992), alega que a identidade reflete todo o investimento que um grupo faz, ao longo do tempo, na construção da memória. Portanto, a memória coletiva está na base da construção da identidade. “Esta reforça o sentimento de pertença identitária e, de certa forma, garante unidade/coesão e continuidade histórica do grupo” (RODRIGUES, 2012, p.5).

Por conseguinte, todo o material cultural produzido por um determinado grupo social e de interesse coletivo, tais quais suas coisas, linguagem, ideias, comportamentos dentre outros, formam seu patrimônio cultural, material e imaterial, preservado por sua memória social. A memória social legitima a identidade de um grupo, recorrendo, para isso, ao patrimônio (MARTINS, 2011).

3 A CULINÁRIA COMO PATRIMÔNIO: abordagem conceitual

Todo patrimônio é doação do passado e parte de nosso presente contínuo. (MICHEL PARENT)

Para o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, o IPHAN, o patrimônio imaterial é passado de geração em geração, frequentemente reformulado e ressignificado pelos grupos sociais “em função de seu ambiente, de sua interação com a natureza e de sua história, gerando um sentimento de identidade e continuidade, contribuindo para promover o respeito à diversidade cultural e à criatividade humana” (BRASIL, 2018).

A UNESCO – Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura – define como patrimônio imaterial “as práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas – com os instrumentos, objetos, artefatos e lugares culturais que lhes são associados - que as comunidades, os grupos e, em alguns casos os indivíduos, reconhecem como parte integrante de seu patrimônio cultural”, segundo a Convenção da UNESCO para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial, ratificada pelo Brasil em março de 2006.

No intuito de acatar às deliberações legais e criar meios e instrumentos apropriados ao reconhecimento e à preservação desses bens imateriais, o IPHAN coordenou os estudos que resultaram na edição do Decreto nº. 3.551, de 4 de agosto de 2000 - que instituiu o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial e criou o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial (PNPI) - e consolidou o Inventário Nacional de Referências Culturais (INCR). (BRASIL, 2018).

Em 2004, uma política de salvaguarda mais estruturada e sistemática começou a ser implementada pelo IPHAN a partir da criação do Departamento do Patrimônio Imaterial (DPI).

O patrimônio preserva a identidade de um grupo social sendo utilizado para rememorar o passado, convocando-o quando necessário. Para Rodrigues:

É a herança cultural do passado, vivida no presente, que será transmitida às gerações futuras. É o conjunto de símbolos sacralizados, no sentido religioso e ideológico, que um grupo,

normalmente a elite, política, científica, econômica e religiosa, decide preservar como patrimônio coletivo. Portanto, há uma legitimação social e política do que é (ou não) patrimônio (RODRIGUES, 2012, p.4).

Ao se falar em patrimônio, mais precisamente em patrimônio cultural, é preciso trazer à baila os estudos de José Reginaldo Santos Gonçalves, em seu artigo “Ressonância, materialidade e subjetividade: as culturas como patrimônios” para entendermos a questão por ele formulada sobre o que podemos aprender sobre a noção de “cultura”, ao usarmos a noção de “patrimônio”.

Para o citado autor, “patrimônios culturais” seriam entendidos mais adequadamente se situados como elementos mediadores entre diversos domínios social e simbolicamente construídos, estabelecendo pontes e cercas entre categorias cruciais, tais como passado e presente, deuses e homens, mortos e vivos, nacionais e estrangeiros, ricos e pobres etc. (GONÇALVES, 2005, p.2).

Seguindo sua linha de raciocínio, não basta que o Estado ou uma elite dominante determine o que é ou não patrimônio, ou que os indivíduos que compõem determinado grupo social deliberem acerca de tal. Para ser tido como patrimônio, o objeto precisa encontrar ressonância junto ao seu público, sendo por este reconhecido.

Por ressonância, entende-se pela amplitude de determinado objeto, em atingir o expectador para além de suas fronteiras formais, representando para o mesmo todas as forças culturais complexas e dinâmicas das quais ele (o objeto) emergiu (GONÇALVES, 2005, em tradução livre de STEPHEN GREENBLATT, 1991).

O patrimônio não se basta a si mesmo, se não houver uma comunicação com seu expectador, se não houver um entendimento e uma representatividade para um determinado grupo social. Ele só se torna patrimônio se assim o for reconhecido pelos indivíduos que dele utilizam ou que dele, de alguma forma, dependem.

De igual teor, como o acesso ao passado através do patrimônio é algo que não depende da vontade de seus construtores, e sim à revelia do tempo e do acaso, se não houver a ressonância da qual Gonçalves atenta, de nada servirá o citado marco, não lhe sendo garantido o sucesso.

Gonçalves (2005) citando um texto de Marcel Proust (1998), pode talvez iluminar esse ponto:

É assim com nosso passado. Trabalho perdido procurar evocá-lo, todos os esforços de nossa inteligência permanecem inúteis. Está ele oculto, fora de seu domínio e de seu alcance, em algum objeto material (na sensação que nos daria esse objeto material) que nós nem suspeitamos. Esse objeto, só do acaso depende que o encontremos antes de morrer, ou que não o encontremos nunca. (PROUST, 1998, p. 48)

De igual maneira, o patrimônio tem grande importância no processo formador das subjetividades individuais e coletivas uma vez que presente na autoconsciência. Não há subjetividade, como nas palavras de Gonçalves (2005, p.6), sem alguma forma de patrimônio.

Partindo da ideia de que existem duas definições de cultura, sendo a primeira pensada como processo de auto-aperfeiçoamento humano e a segunda como expressões orgânicas da identidade dos diversos grupos humanos, noção esta vigente a partir do século XVIII, podemos classificar o patrimônio como mediador de tais conceitos, uma vez que presentes em sua categoria. Para Gonçalves:

O ponto importante a ser considerado, no entanto, é a repercussão desses dois entendimentos da cultura nos usos da categoria patrimônio. Se, por um lado, este pode ser entendido como a expressão de uma nação ou de um grupo social, algo portanto herdado, por outro, ele pode ser reconhecido como um trabalho consciente, deliberado e constante de reconstrução. Se os dois lados estão presentes na categoria patrimônio, este parece funcionar como uma espécie de mediador sensível entre essas duas importantes dimensões da noção de cultura. Os patrimônios podem assim exercer uma mediação entre os aspectos da cultura classificados como "herdados" por uma determinada coletividade humana e aqueles considerados como "adquiridos" ou "reconstruídos", resultantes do permanente esforço no sentido do auto-aperfeiçoamento individual e coletivo (GONÇALVES, 2005, p.6).

Destarte, podem ser considerados patrimônios quaisquer manifestações culturais ou fenômenos sociais, dentre os quais a culinária e a gastronomia.

A Carta Magna, em seu artigo 216, prevê o tombamento de todo bem (material ou imaterial) portador de referência à identidade, à nação, à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira. Para Santos:

[...] os alimentos são atitudes ligadas a usos, costumes, protocolos, condutas e situações. Nenhum alimento que entra em nossa boca é neutro, tudo tem história. A historicidade da sensibilidade gastronômica explica e é explicada pelas manifestações culturais e sociais, como espelho de uma época. A cozinha é um microcosmo da sociedade. (SANTOS, 2011, p.106).

Para Dória (2006), “nem nós, brasileiros, fazemos ideia exata desse potencial [da cozinha brasileira] e, não se investir de maneira decidida nessa direção, domesticando espécies, como faz a Embrapa, por exemplo, explorando culinariamente as ervas, as frutas, os peixes, estaremos dormindo sobre um tesouro”.

A alimentação é uma manifestação cultural de grande importância e, por ser um bem físico sofre modificações decorrentes da variação dos gostos, costumes e das inovações tecnológicas (LEMOS, 2000).

Muito do modo caseiro vai se perdendo na utilização dos alimentos industrializados, uma vez que a elaboração dos alimentos envolve elementos, técnicas e artefatos que trazem o conhecimento adquirido no tempo. Ainda na concepção de Lemos, o conhecimento, as técnicas, o saber fazer são os elementos não tangíveis do Patrimônio Cultural e salienta esta manifestação cultural como:

[...] uma comida elaborada na cozinha da gente é um artefato de consumo imediato, em cuja confecção participaram conhecimentos acumulados durante gerações e gerações, relativos ao uso dos ingredientes variados, de vasilhames apropriados, de equipamentos de preparação, de fogões e até ao modo de obtenção da energia térmica (LEMOS, 2000, p. 13).

Um alimento pode evocar a memória e despertar lembranças de um momento vivido. Este conhecimento, se não registrado, pode se perder. Por isso mesmo é importante a sua preservação, a manutenção e transmissão continuada do conhecimento adquirido pelos povos, para o fortalecimento da identidade, da cultura e das práticas de seu patrimônio cultural material e imaterial.

A memória está presente no patrimônio material, porém igualmente importante é o patrimônio imaterial. Ali talvez seja até mais fácil de ser preservada, uma vez que corre o risco de desaparecer. Pode-se inferir que o patrimônio imaterial:

[...] refere-se aos produtos das inteirações humanas que não podem ser tocados, ou seja, aqueles que são intangíveis. Diferentemente da cultura material, que possui uma face concreta, a cultura imaterial em geral não pode ser guardada na íntegra e não pode ser restaurada (FIGUEIRA; MIRANDA, 2012, p. 129).

O patrimônio imaterial tem funções culturais, sociais e até históricas. Ele pode ser a marca de uma comunidade, ser um aspecto importante da sua identidade coletiva. A culinária é patrimônio cultural, pois ela guarda em sua forma de preparo o fazer de um povo, aquilo que o move, representando hábitos e costumes de uma comunidade. A alimentação é também memória, age no imaginário de cada pessoa, e está associada aos nossos sentidos, além de destacar as diferenças, as semelhanças, as crenças e a classe social a que se pertence, por carregar as marcas da cultura (BARROCO; BARROCO, 2008).

Ao pensar a cultura como processo social contínuo, novos significados e valores estão sempre surgindo de novas práticas e experiências, que trazem novos significantes e são veiculados por novos suportes. Assim o modo de expressão ganha posição central nesses estudos, valorizando a experiência imediata. Segundo preceitua Santos (2011), a emergência implica que a estrutura social pode, em certa medida, ser inferida pela e na interação, ligando fatos, texto, contexto e pragmática e admite mesmo que aquela manifestação específica pode ter influência e provocar alterações na estrutura social.

O Brasil, como ressalta Cascudo (2004), acolhe grande extensão geográfica e cultural que revela uma pluralidade de povos, costumes e tradições, e pode ser revelada materialmente por meio dos hábitos alimentares construídos por grupos sociais a partir de elementos biológicos e, principalmente, sociais e culturais.

Para Santos (2011), alimentar-se é um ato fisiológico, diferente do comer, que é um ato social, eivado de usos, costumes, protocolos, condutas e situações. Reconhece-se uma determinada sociedade olhando para o quê se come, como se come, quando se come e com quem se come.

Santos (2011) referenciando Lévi-Strauss (2004) compreende que a cozinha é o meio universal pelo qual a natureza é transformada em cultura, a cozinha é também uma linguagem por meio da qual ‘falamos’ sobre nós próprios e sobre nossos lugares no mundo.

A alimentação, mais propriamente a comida, tem um papel identitário fundamental na formação de uma sociedade e de seus indivíduos, uma vez que faz a ligação de suas memórias afetivas com sua personalidade. Giard (2002) afirma que, pessoas forçadas ao exílio, seja por situação políticas ou econômicas, continuam tendo a comida do seu lugar de origem como referência e que, caso não possam comê-la diariamente, reservam-na para ocasiões festivas. Essa memória afetiva e cultural, portanto, não se apaga.

Para Signoreli (2010, p. 17), “A memória, nessa ótica, adquire grande importância nos processos identitários, porque exerce a função de elo central entre o processo de reconhecimento do indivíduo e da coletividade em sua trajetória no tempo, ou seja, em sua memória”.

A gastronomia define nossa identidade tanto quanto os sons do samba, a arquitetura barroca ou a modernista, afirma o sociólogo Carlos Alberto Dória (2006).

Em sua obra “Antropologia dos objetos: coleções, museus e patrimônios”, o autor José Reginaldo Santos Gonçalves (2007) aborda os sistemas culinários como patrimônios culturais, tendo como propósito levar algumas reflexões que pudessem orientar os trabalhos das equipes técnicas envolvidas no Projeto de Inventário de Bens Culturais de Natureza Imaterial, especialmente aquelas voltadas para o tema alimentação.

Abordando a fome como necessidade fisiológica e o paladar (ou gosto) como uma experiência de construção cultural, Gonçalves refuta a ideia de o Estado tratar a alimentação como “traço cultural”, focando a atenção para os processos sociais e simbólicos a partir dos quais ganham função e significado, tendo suas próprias razões para permanecerem ou desaparecerem (GONÇALVES, 2007, p.161-162).

Assim sendo, o citado autor trata a alimentação como instrumento de identificação social, desempenhando papéis fundamentais dentro dos sistemas de relações sociais, fazendo parte integrante e inseparável destes. Nesse contexto, o item cultural “alimentos” torna-se parte inseparável de um sistema articulado de relações sociais e de significados coletivamente partilhados (GONÇALVES, 2007, p.163).

Nas concepções de Luiz da Câmara Cascudo (1983) e Gilberto Freyre (1997), a alimentação no Brasil está além do conceito nutricional do alimento. Ambos defendem a abordagem cultural da comida, moldada em seu próprio tempo e

enraizada no seio da sociedade, sendo permanentes, difíceis de sofrer modificações e mais resistentes às mudanças históricas (GONÇALVES, 2007, p.167).

Considerando que existem diversos sistemas culinários brasileiros, e não apenas algo único ou unificado, é preciso abordar a culinária nacional com cautela, para que não se cometam injustiças ou desigualdades.

Para Gonçalves (2007), considerando que os sistemas culinários no Brasil são variáveis em termos históricos, e também em termos locais e regionais, os mesmos precisam ser descritos e analisados para se verificar a precisão dessas hipóteses. No entanto, independentemente dos seus limites analíticos, elas deixam claro a necessidade de problematizar uma percepção moderna, individualizadora e etnocêntrica da alimentação, trazendo para o primeiro plano o papel social e simbólico das 'relações' na vida social e cultural brasileira (GONÇALVES, 2007, p.168).

Levando em consideração a proteção da alimentação nacional como patrimônio cultural imaterial, como o saber fazer e os saberes dos sabores, alguns cuidados devem ser tomados a fim de não se generalizar, conforme afirma Gonçalves:

Em resumo, o que estou sugerindo é que, seja lá qual for o aspecto do 'sistema culinário' brasileiro para o qual voltemos nossa atenção, perceberemos provavelmente esse princípio relacional a situá-lo num conjunto de relações de interdependência. Desse modo, ao invés de focalizarmos itens alimentares ou culinários individualizadamente, precisamos, se bem entendo a proposta do inventário, registrar formas de sociabilidade e formas de pensamento (sistemas de significados) dentro das quais esses itens ganham sentido. (GONÇALVES, 2007, p.171).

O autor ainda afirma que, embora esse processo seja de uma dimensão política e ideológica, por conseguinte consciente e proposital este não é o aspecto decisivo do mesmo, não bastando dizer que a feijoada é um prato nacional, mas restando explicar por que ela o é, e não outros pratos ou ingredientes (GONÇALVES, 2007, p.173). E, conclui:

Em outras palavras: esses pratos nacionais não são apenas emblemas da nacionalidade. Na medida em que fazem parte de um sistema social e de um sistema culinário, eles não apenas identificam seus consumidores; eles os constituem em termos sociais e simbólicos (GONÇALVES, 2007, p.173).

É importante, no entanto dar-se conta da necessidade de voltar-se para aspectos da patrimonialização da alimentação brasileira e suas práticas, acentuar a discussão desse aspecto significa um reconhecimento capaz de levar a aspectos legais em defesa de uma nacionalidade e de uma identidade.

4 (IN)CONCLUSÃO

Partindo de uma compreensão teórico-antropológica em relação à cultura do paladar e ao processo de patrimonialização percebe-se a urgente necessidade de estudos dessa natureza, bem como a contextualização de ações governamentais específicas. De modo que buscamos neste trabalho contribuir para as discussões em torno das comidas, seu lugar, papel e significado na contemporaneidade, a partir da concepção de cultura, patrimônio, memória e identidade.

Em face desse entendimento é possível perceber que a comida desempenha um papel importante na construção das memórias e das identidades. Ainda que o fazer e o consumir a comida se constituam em operações universais, também marcam estilos e delimitam territorialidades¹.

De um determinado ponto de vista, proposto aqui, a resposta à pergunta norteadora como a *cultura do paladar tem sido abordada teoricamente a luz de uma concepção patrimonial* percebe-se a carência do debate no âmbito da gastronomia e da formação de gastrônomos, sobretudo numa perspectiva antropológica e memorialística.

Sendo assim, inferimos que as preferências alimentares são definidas social e culturalmente, e que a formação do “paladar”, como conceitua Luís da Câmara Cascudo, está diretamente relacionada aos padrões culturais de determinado grupo social, permeados pela memória social, nos sentimentos de pertencimentos e de identificação.

Da mesma forma, temos que, abordando a culinária, a alimentação e a gastronomia como patrimônio cultural imaterial, existe a necessidade de sua proteção, registrando seus conhecimentos do cotidiano, as origens do prato, as tradições que seu fazer guardam, a oralidade ancestral na transmissão da receita, o ritual para servi-lo e degustá-lo, tornando-o, assim, um bem cultural digno de reconhecimento e preservação.

¹ Para a diferenciação entre comida e alimento, verificar DA MATTA, Roberto Augusto. *O que faz o Brasil, Brasil?* Rio de Janeiro: Salamandra Consultoria Editorial, 1984.

REFERÊNCIAS

- BARROCO, L. M. S.; BARROCO, H. Estrela. **A importância da gastronomia como patrimônio cultural, no turismo baiano**. TURyDES, v 1, n 2, março 2008. Disponível em <http://www.eumed.net/rev/turydes/02/sbb.htm>, acesso em 28 de ago. de 2014.
- BESSIS, S. **Mille et une bouches: cuisines et identités culturelles**. Autrement, 154, 1995. (Mutations/Mangeurs).
- BRAUDEL F. **Les structures du quotidien**. In: Civilization matérielle, économie et capitalisme. Paris: ArmandColin, 1979.
- CASCUDO, L. da C.. **História da alimentação no Brasil**. 3 ed. São Paulo: Global, 2004.
- _____. 1983 [1963] **História da alimentação no Brasil**. 2 volumes. Ed. Itatiaia.
- DaMATTA, R. **O que faz o Brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 1986.
- DÓRIA, C. A. **Gastronomia - Patrimônio à mesa**. IPEA – Revista Desafios do Desenvolvimento. Brasília: 2006. Ano 3 . Edição 26 - 1/9/2006. Disponível em http://www.ipea.gov.br/desafios/index.php?option=com_content&view=article&id=1110:report-agens-materias&Itemid=39. Acesso em: 08 dez. 2016.
- FIGUEIRA, C. R. ; MIRANDA, L. L. **Educação patrimonial no ensino de História nos anos finais do Ensino Fundamental: conceitos e práticas**. São Paulo: Edições SM, 2012.
- FREYRE, G.1997 **Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil**, pp. 11-88, Cia das Letras.
- GIARD, L. **Artes de nutrir**. In: CERTEAU, M. de; GIARD, L.; MAYOL, P. A invenção do cotidiano: morar, cozinhar. 4. ed. Petrópolis: Vozes, 2002. p. 211-233.
- GONÇALVES, J. R. S. **Antropologia dos objetos : coleções, museus e patrimônios** / José Reginaldo Santos Gonçalves. - Rio de Janeiro, 2007. 256p. - (Museu, memória e cidadania).
- _____. **Ressonância, materialidade e subjetividade: as culturas como patrimônios**. Horizontes Antropológicos. vol.11 no.23 Porto Alegre Jan./June 2005.
- _____. A fome e o paladar: a antropologia nativa de Luis da Câmara Cascudo. Estudos Históricos. N.33. p. 40-55. 2004.
- HALBWACHS, M. **On Collective Memory**. Chicago, University Chicago Press. (1992).
- INGOLD. T. **Trazendo as coisas de volta à vida: emaranhados criativos num mundo de materiais**. Horizontes Antropológicos, Porto Alegre, ano 18, n. 37, p. 25-44, jan./jun. 2012.

LARAIA, R. de B., 1932. **Cultura: uniconceito antropológico** / Roque de Barros Laraia. — 14.ed. — Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2001.

LE GOFF, J. **História e memória**. Campinas: Universitária UNICAMP, 2003.

LEMOS, C. A. C. **O que é patrimônio histórico**. 2. ed São Paulo: Brasiliense, 2000.

LÉVI-STRAUSS, C. **O cru e o cozido** (Mitológicas v.1) Título original: Lê Cru et lê cuit (Mythologiques I) Tradução: Beatriz Perrone – Moisés. São Paulo: Cosac & Naify, 2004.

MACIEL, M. E. **Olhares antropológicos sobre a alimentação Identidade cultural e alimentação**. In CANESQUI, AM., and GARCIA, RWD., orgs. Antropologia e nutrição: um diálogo possível [online]. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. 306 p.

MARTINS, S. D. T. **A Memória de um Lugar: discursos e práticas identitárias na Freguesia do Castelo em Lisboa**. Dissertação de mestrado em Antropologia. ISCSP/Universidade Técnica de Lisboa. (2011).

MILLER, D. **Trecos, Troços e coisas: Estudos antropológicos sobre a cultura material**. Tradução: Renato Aguiar. Rio de Janeiro: Zahar, 2013.

RODRIGUES, D. **Patrimônio cultural, Memória social e Identidade: uma abordagem antropológica**. 2012.

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

SIGNORELI, I. C. A. **“Cozinha Goiana”**: Identidade e Tradição Culinária em Bariani Ortencio. 2010. 133f. Dissertação de Mestrado em História – Pró-Reitoria de Pós-Graduação e Pesquisa, Pontifícia Universidade Católica de Goiás, Goiânia.