

**A gastronomia como elemento cultural, símbolo de  
identidade e meio de integração**

**Elisa Franzoni**

**Dissertação de Mestrado em Ciências da Educação**

**Março 2016**

**A gastronomia como elemento cultural, símbolo de  
identidade e meio de integração**

**Elisa Franzoni**

**Dissertação de Mestrado em Ciências da Educação**

**Março 2016**

# **A gastronomia como elemento cultural, símbolo de identidade e meio de integração**



**Elisa Franzoni**

Dissertação para obtenção do Grau de Mestre em  
**Ciências da Educação**

Orientador: Professora Doutora Maria do Carmo Vieira da Silva

## **Resumo**

A gastronomia e, em geral, o conjunto das práticas culturais relacionadas com a alimentação representam um importante elemento de diferenciação social. Em particular, em contexto multicultural, em que se discutem as estratégias para a gestão da migração e da integração sociocultural, as práticas alimentares podem tornar-se um valioso elemento para a educação para a diferença e para a inclusão. Este estudo propõe uma estratégia educacional destinada ao ensino básico baseada na gastronomia como ferramenta de aproximação, de conhecimento e de inclusão sociocultural. Este estudo assenta, ainda, numa análise do convívio que alia educação, multiculturalidade e gastronomia, enquanto prática que contribui para mitigar as perceções estereotipadas da diversidade cultural, assim como para uma integração horizontal no espaço escolar. A hipótese deste estudo é que através do convívio como instrumento de conhecimento em âmbito escolar pode-se experimentar a alteridade e empreender um processo de descentralização cultural, voltada para a integração social dos membros do grupo classe. Este estudo propõe, portanto, um projeto de intervenção, a ser implementado no ensino básico, que envolva tanto os alunos como os pais. O projeto está baseado em encontros de gastronomia e de convívio multicultural destinados ao conhecimento mútuo dos hábitos, dos gostos e das práticas culturais relacionadas com a alimentação própria dos integrantes do grupo. A recolha de dados proposta será feita tanto através da observação direta pela investigadora como através de questionários semiestruturados a ser aplicados a pais e crianças. A partir dos dados obtidos serão extraídas as devidas conclusões.

**Palavras-chave:** gastronomia; identidade; comunicação; integração.

A redação desta dissertação é da inteira responsabilidade da autora, cuja língua materna é o italiano, sendo a língua portuguesa a sua segunda língua.

As referências e citações seguem a norma APA 2010.

## **Abstract**

Gastronomy and, in general, the complex of cultural practices related to the consumption of food are a fundamental element of social differentiation. In particular, in the multicultural context of Europe, in which the debate on the strategies of migration management as well as on the socio-cultural integration is very urgent, nutritional practices can play a pivotal role in the education to difference and inclusion. This thesis focuses on educational strategies for the primary school based on gastronomy as a tool for socio-cultural approximation, acquaintance and inclusion. The research is based on an analysis of conviviality that combines education, multiculturalism and gastronomy as a practice that contributes to the mitigation of the stereotyped perception of cultural diversity as well as to a horizontal and multi-directional integration within the school context. My hypothesis is that, though conviviality as a means of mutual understanding and acquaintance in the school context, subjects can experiment Otherness and undertake a process of cultural decentralization, aimed to the social integration of the members of the classroom group. Therefore, this research proposes an experimental project of intervention to develop in the context of the primary school that involves both the pupils and their parents. It is based on cookery meeting and multicultural conviviality, aimed to a mutual acquaintance of the different habits, tastes and cultural practices related to nutrition, of the members of the classroom group. Data will be collected both through a direct observation and semi-structured questionnaires to be submitted to the kids and their parents. Conclusions will be drawn from the analysis of the obtained data.

**Keywords:** gastronomy; identity; communication; integration.

# Índice

|   |    |
|---|----|
| <b>Resumo</b> .....   | I  |
| <b>Palavras-chave</b> .....   | I  |
| <b>Abstract</b> .....   | II |
| <b>Keywords</b> .....   | II |
| <b>Introdução</b> .....   | 1  |
| 1 - Relevância da temática para a investigação.....   | 1  |
| 2 - Justificação do interesse pela temática.....  | 3  |
| 3 - Apresentação do estudo.....   | 4  |
| <b>Capítulo 1 – Comida, gastronomia e alimentação: uma breve revisão da literatura</b> .....    | 5  |
| 1.2 - A contribuição antropológica para os estudos da alimentação.....                          | 5  |
| 1.2 - A sociologia e a análise da alimentação.....  | 7  |
| <b>Capítulo 2 - A voz da gastronomia: símbolo cultural e meio de comunicação</b> .....          | 14 |
| 2.1 - Comida e gastronomia: entre o natural e o cultural.....                                   | 14 |
| 2.2 - Comida, gastronomia e alimentação como símbolos de identidade e meios de comunicação..... | 17 |
| <b>Capítulo 3 - O papel da gastronomia numa sociedade multicultural</b> .....                   | 27 |
| 3.1 - A gastronomia no contexto migratório.....   | 27 |
| 3.2 - A <i>viagem</i> da comida: breve contextualização histórica .....                         | 32 |
| 3.3 - Alimentação e práticas culinárias num contexto social globalizado.....                    | 35 |

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Capítulo 4 – Multiculturalidade, gastronomia e educação.....</b> | <b>46</b> |
| 4.1 - A multiculturalidade no espaço escolar .....                  | 46        |
| 4.2 - Gastronomia e educação: uma relação possível .....            | 50        |
| <br>  |           |
| <b>Capítulo 5 - Reflexões finais.....</b>                           | <b>56</b> |
| <br>  |           |
| <b>Referências bibliográficas.....</b>                              | <b>59</b> |
| <br>  |           |
| <b>Anexos</b>   |           |
| <br>  |           |
| <b>1 - Proposta de projeto de intervenção.....</b>                  | <b>68</b> |
| 1.1 – Justificação do projeto.....                                  | 68        |
| 1.2 – Articulação do projeto com as considerações teóricas.....     | 69        |
| 1.3 – Apresentação do projeto.....                                  | 72        |

## **Introdução**

A gastronomia pode ser considerada um elemento cultural. Cada cultura tem um código de hábitos alimentares diferentes, que privilegia alguns alimentos estimulando a sua utilização e, em alguns casos, que os proíbe. A subjetividade própria dos alimentos e das práticas alimentares caracteriza profundamente cada cultura e, portanto, contribui para uma diferenciação social. Esta diferenciação deriva de vários fatores, que são devidos a razões de carácter geográfico, ambiental, económico e histórico, que caracterizam cada cultura. Através da alimentação cada grupo social distingue-se dos demais, reconhece-se e por isso é reconhecido, a partir de cada especificidade, tanto em relação ao uso de ingredientes específicos quanto aos hábitos alimentares.

Neste contexto a alimentação é considerada como uma prática que vai além do simples ato de se alimentar, e como a construção de uma identidade específica, própria de cada grupo social. A este respeito, Da Matta (Citado por Maciel, 2005) define a comida não simplesmente como uma substância alimentar, mas como um estilo de comer. A forma de comer define não só o que é ingerido, mas também quem ingere. O indivíduo, de facto, por meio das repetições diárias, às quais está ligado desde o nascimento, afirma a sua identidade e pertença a um contexto social e cultural. «O homem nasce em estado semifetal e necessita de um longo período de aprendizado, antes de integrar-se às estruturas sociais. Tal processo compreende a formação do gosto e dos hábitos alimentares» (Franco, 2001, p.20). O gosto não é, assim, algo inato, mas algo que é ensinado, que é parte da cultura.

A comida desempenha e sempre desempenhou um papel importante na história da humanidade. Existe um vínculo indissolúvel entre a vida humana e a alimentação, e é possível encontrar as raízes desta ligação desde os tempos antigos, o que é confirmado pelo facto de as primeiras migrações estarem estreitamente ligadas à alimentação e à sua disponibilidade.

### **1 - Relevância da temática para a investigação**

Hoje em dia a migração para países mesmo distantes não é o resultado de necessidades diretamente relacionadas com a alimentação, mas por razões económicas,

sociais e políticas. A decisão de embarcar numa viagem para o novo deriva do desejo de melhorar as condições de vida próprias e da família. Esta decisão difícil implica, inevitavelmente, um período de adaptação a um ambiente caracterizado por elementos culturais e sociais desconhecidos. «Com a chegada num novo contexto, o migrante é levado a um reconhecimento contínuo das semelhanças e diferenças em relação ao seu lugar de origem» (Horn, 2010, p.159). Por um lado é levado a uma redefinição dos seus consumos e hábitos alimentares, e, por outro, a uma inevitável saudade alimentar.

É verdade, no entanto, que, apesar de tudo o que tem que deixar ao abandonar o país de origem, os alimentos têm a capacidade de viajar. Esta capacidade é uma das consequências da globalização que, entre outras coisas, facilitou a disponibilidade daqueles alimentos que não são parte da tradição, mas que são produtos "étnicos".

Considerando-se então a comida e a alimentação como símbolos de identidade e de pertença, é importante sublinhar como isso pode desempenhar um papel fundamental naquele que é o processo de adaptação ao contexto do país de acolhimento. Sabemos como esse processo é complexo, e quantos são os obstáculos que os migrantes têm de enfrentar todos os dias para poderem sentir-se parte da sociedade que os acolhe.

Neste cenário, portanto, a comida e a alimentação podem agir como facilitadores, pois contribuem para a definição de individualidade e de pertença, embora num contexto diferente.

Para tratar de uma forma abrangente e exaustiva o argumento comida e alimentação, tem de se levar em consideração também o seu processo histórico e cultural.

A viagem dos alimentos, acima mencionado, não é simplesmente devido à globalização, ela na verdade começou com as primeiras colonizações. A este respeito, é oportuno mencionar os produtos alimentares que, inicialmente desconhecidos foram introduzidos no continente europeu e que passaram a caracterizar a cozinha. É o caso da batata e do tomate, para citar os mais populares, mas essa migração de sabores inclui inúmeras espécies vegetais que hoje fazem parte da nossa cultura alimentar. Daí a percepção de que não é possível limitar geograficamente uma cozinha, uma vez que esta vai para além das fronteiras geográficas. Surgiu justamente a partir de deslocamentos geográficos, e é o resultado de contínuas transformações e misturas culturais, devidas ao encontro de diferentes culturas e diferentes hábitos alimentares (Maciel, 2005).

Destas 'misturas' como que surgiu o que poderia ser definido como uma "integração alimentar", resultado de um processo de migração que envolveu não só as

populações, mas também a comida. Essa integração tem ocorrido ao longo do tempo e, provavelmente, teve que enfrentar muitos obstáculos, para atingir a sua plena resolução. Ainda hoje essa integração continua e cresce, e este processo é confirmado pela cada vez mais presente atração pelos alimentos "étnicos" (entenda-se "étnico" como próprio de uma determinada cultura, de um grupo). Hoje em dia a culinária ocupa um lugar importante na nossa sociedade e isso também ocorre por causa da presença constante de programas televisivos que visam dar a conhecer técnicas e estilos cada vez mais refinados e especiais. É também através destes meios que se descobrem novos ingredientes e que o interesse para com os mesmos ganha relevância. Refere-se também ao grande sucesso que cozinhas do mundo conseguiram despertar em todas as sociedades. Exemplo disso é a cozinha japonesa no mundo ocidental, ou mesmo a dieta mediterrânica (elevada a património da humanidade pela Unesco), que tem caracterizado e continua a caracterizar o estilo alimentar de todo o globo.

## **2 - Justificação do interesse pela temática**

A comida pode ser considerada não apenas como um meio de identificação e de afirmação de pertença, mas também como uma poderosa ferramenta de comunicação. Por meio dos alimentos e do ato de comer comunicam-se valores e cultura, e produzem-se significados relacionados com a identidade também mediante os hábitos alimentares individuais.

O objetivo deste estudo é, de facto, pensar na gastronomia como uma ferramenta de inclusão e, em seguida, no convívio como um momento de intercâmbio cultural. A cozinha, como referenciado, é um importante veículo de comunicação, e pode-se transformar numa oportunidade pela mediação e pelo encontro entre diferentes tradições e culturas.

A educação para a diversidade, as semelhanças e a inclusão, são hoje um objetivo principal, e a escola, caracterizada pela presença e coexistência de diferentes culturas, torna-se um lugar privilegiado onde implementar políticas de integração e de inclusão, pois é dentro dela que a sociedade multicultural toma forma.

### **3 - Apresentação do trabalho**

A ideia inicial deste estudo era desenvolver um projeto numa escola do ensino básico da cidade de Lisboa e envolver famílias e alunos em encontros de cozinha multicultural em que a culinária representasse um meio de aproximação e de conhecimento. Através desta ação investigar, então, a possibilidade de contribuir para a integração das famílias e das crianças que pertencem ao mesmo espaço escolar. Ao mesmo tempo pretendia-se verificar se atividades multiculturais, que envolvem diretamente os beneficiários, podem ser funcionais e contribuir para criar uma perceção menos estereotipada do imigrante e para uma redução da distância social entre os atores envolvidos.

Com este objetivo foram desenvolvidos vários contactos. Primeiro, com as escolas básicas que, devido à localização, provavelmente teriam turmas com um carácter multicultural. Não tendo obtido qualquer resposta, apresentámos a proposta a todas as escolas da cidade e, ao mesmo tempo, à da vila natal da autora deste trabalho, Santa Teresa Gallura, em Itália. Infelizmente o projeto não foi aceite por nenhuma destas, pelo que optámos por realizar a dissertação, sem executar o mesmo.

A pesquisa de documentos relacionados com as temáticas em questão começou em Novembro de 2014, na unidade curricular de Educação e Multiculturalismo, e prolongou-se pelo semestre da componente não letiva, durante a preparação desta dissertação. Consultámos bases de dados e bibliotecas, tanto em Lisboa como em Itália. Fizemos também uma entrevista não estruturada a um informante-chave, Dimitris Argiroupolos, professor da Universidade de Bolonha e nosso orientador do trabalho final da licenciatura, com o objetivo de auscultar a sua opinião sobre o tema assim como indicação de referências bibliográficas.

Os documentos escolhidos e utilizados para a elaboração deste trabalho de dissertação são, prevalentemente, estudos que abordam o tema alimentação e gastronomia a partir de duas diferentes perspetivas, a antropológica e a sociológica.

## **Capítulo 1 - Comida, gastronomia e alimentação: uma breve revisão da literatura**

Neste capítulo fazemos uma referência à literatura sobre o tema, destacando a parte mais relevante para este estudo, com o fim de contextualizar a temática em análise.

A comida e a alimentação desempenharam, e desempenham, um papel fundamental na história do homem, e isso pode ser confirmado pelo interesse demonstrado pelos estudiosos, pertencentes a diferentes ramos do saber, que abordaram esta questão a partir de diferentes perspectivas.

### **1.1 - A contribuição antropológica para os estudos sobre a alimentação**

Os hábitos alimentares de cada indivíduo são aprendidos muito cedo, geralmente através dos adultos pertencentes ao mesmo contexto familiar e social. O que se aprende em relação aos alimentos não é senão o resultado de traços culturais que são estruturados ao longo do tempo e da história. Daqui resulta que a alimentação desempenha um papel fundamental naquilo que é o ensinamento social próprio de qualquer cultura, cujos membros mais jovens são treinados desde o nascimento.

A antropologia, como disciplina voltada para o estudo do homem e de seus hábitos, mostrou grande interesse na análise da alimentação e da comida dentro da sociedade, bem como nos significados associados a elas. É verdade, de facto, que o conjunto de todas as práticas relacionadas com a alimentação está profundamente ligado à identidade de cada pessoa.

É graças ao trabalho da antropóloga Richards (Citado por Amon e Maldavsky, 2007) que a temática da alimentação, começa a ter certa importância no estudo do homem e, por outro lado, que os estudos alimentares começam a levar em conta os aspetos sociais da comida. De acordo com sua teoria, tanto a comida em si, bem como o

próprio ato de comer, são delineados como a fonte, a estrutura e a organização das relações sociais.

Outra importante contribuição vem dos estudos de Lévi-Strauss (Citado por Meglio, 2012) que, ao analisar e comparar os hábitos alimentares da cultura ocidental com os de outras culturas distantes, vai em busca dum ponto comum entre eles, com base na convicção de que, através da cozinha, é possível entender os elementos constitutivos duma cultura. Os mecanismos relacionados com a alimentação, tais como o modo de compartilhar a refeição e a metodologia utilizada na preparação da comida, são, de facto, aspetos relevantes uma vez que, por meio destes, é possível entender as estruturas mentais típicas duma sociedade. O pensamento de Lévi-Strauss está baseado em três conceitos fundamentais: cru, cozido e pútrido. O cru representa a dimensão natural, a condição inicial do alimento; o cozido, no entanto, é a transformação cultural da mesma; o pútrido, finalmente, consiste na transformação sem a intervenção humana. O autor também se refere à cozedura dos alimentos, e enfatiza o facto de que, dependendo do método de cozimento dos alimentos, este constitui-se como resultado de um processo diferente, razão pela qual não é possível apenas falar de cozimento. Acrescenta também que, na realidade, não há nenhum alimento que seja cru no estado puro, porque, para ser comido, ele deve, pelo menos, ser descascado, cortado e temperado. A partir desta perspetiva, como afirma o mesmo Lévi-Strauss, «o eixo que une o cru e cozido é característica da cultura» (Citado por Meglio, 2012, p. 23). A teoria do antropólogo francês é, sem dúvida, um trabalho precioso para os estudos sobre alimentação. Ela representa uma das primeiras teorias da alimentação e da gastronomia, como resultado da cultura e símbolo de comunicação. De facto, ele aponta que o facto de cozinhar é uma forma universal de atividade humana, assim como a linguagem (Lévi-Strauss, citado por Amon e Maldavsky, 2007).

Douglas (1977, citada por Meglio, 2012), por sua vez, analisa a comida a partir dum aspeto diferente, ou seja, aquele vinculado à comestibilidade dos alimentos. De acordo com a sua teoria, esta está ligada às regras próprias duma cultura. É a cosmologia a ditar estas regras e, neste contexto, o indivíduo escolhe o que comer ou não, com base em algo já definido. A comida assume o significado de fronteira entre o nós e o diferente de nós, e torna-se, portanto, um sistema de comunicação para explicar os elementos característicos duma determinada cultura. A refeição é um objeto cultural

que deve ser decifrado, pois constitui-se como um ritual em que as relações entre os comensais são construídas ou consolidadas. Comer juntos fortalece os laços e cria vínculos entre os envolvidos.

Grande parte dos estudos antropológicos concentraram-se e desenvolveram-se em torno das pequenas sociedades, aquelas definidas como "primitivas", nas quais era inegavelmente mais fácil analisar os processos sociais da alimentação, feitos de coleta e cultivo, preparação e consumo dos alimentos. Atualmente, a análise dos hábitos alimentares das comunidades humanas tornou-se muito mais complexa, e isso por causa do nascimento dum sistema de consumo que, com o tempo, mudou muito, afastando-se dos sistemas "tradicionais". A imensa variedade de alimentos disponíveis, como veremos, deriva dum processo que dura há mais de quinhentos anos.

Goody (Citado por Meglio, 2012), antropólogo contemporâneo, analisa o aspeto social da comida, a partir da ideia de que esta é um dos instrumentos de reivindicação de classe social, assim como de reivindicação étnica. Para o fazer, analisa a sociedade pré-industrial estratificada e põe mais ênfase sobre o papel das tecnologias utilizadas pelo homem (armazenagem, venda e transporte) como facilitadores da difusão dos bens alimentares. Outro aspeto analisado por ele é também aquele vinculado aos produtos importados, que contribuíram para enfraquecer as fronteiras entre alimentos tradicionais e não tradicionais. Refere, ainda, que não é possível acreditar na existência de sistemas alimentares originais e imaculados. Até mesmo a chamada cozinha "nacional", na realidade é o resultado de interações contínuas entre a dimensão do local e do estrangeiro, do público e do privado, bem como de elementos económicos, sociais e políticos.

## **1.2. - A sociologia e os estudos sobre a alimentação**

Como já mencionado, a alimentação pode ser considerada um facto social, pois contém em si um conjunto infinito de significados intimamente relacionados com a vida humana, pessoal e social. A comida é um elemento construído socialmente, uma vez que é precisamente dentro da sociedade que adquire valor. O homem nasce predisposto

a ingerir de tudo, mas é o contexto cultural em que está inserido que o conduz a fazer escolhas.

É com base nisso que, desde os anos 1970, a sociologia interessou-se pela alimentação e comida, questão que, como vimos, já tinha sido examinada pelos estudos antropológicos.

A socióloga Deborah Lupton (1999, citada por Meglio, 2012), em seu livro "A alma no prato", enfatiza o valor comunicativo das práticas e linguagens construídas em torno do fenómeno da alimentação. Em seu estudo, Lupton centra-se na análise dos discursos sobre a comida, assim como sobre quaisquer diferenças observadas dependendo do ambiente. Nesta perspectiva, estes discursos tornam-se parte integrante dos significados que são atribuídos tanto à refeição como à comida em si. O indivíduo, através do sentido do tato, olfato, paladar, audição e visão, estabelece um contato com a cultura, pelo facto de que os sentidos representam os canais de entrada na mesma. A forma como nos preparamos, tocamos, manipulamos e comemos a nossa comida, comunica a nossa experiência, os nossos valores e a nossa personalidade.

No artigo "The Sociology of the Meal" de Simmel (1994, citado por Amon e Maldavsky, 2007), encontramos uma teoria muito interessante e muito atual relativa ao estudo da alimentação, que encapsula um forte significado sociológico. O autor estudou os fenómenos sociais a partir da ação e interação dos indivíduos entre si. A existência de cada indivíduo é caracterizada por grandes impulsos individualistas que acabam por criar e promover uma grande tensão na sociedade. A solução é representada pelas denominadas "formas de lazer da associação", que ajudariam o indivíduo a deixar os seus impulsos egoístas em favor dos vínculos sociais estabelecidos com os outros. A alimentação é, em si, um ato individual, que o indivíduo faz para uma necessidade de nutrição primordial, mas que, se feito em companhia, transforma-se num momento em que o indivíduo pode, por meio da interação e da partilha, abandonar a sua necessidade de prevaricar os outros. É também na partilha dum refeição, de facto, que reside a superação do individualismo humano, a possibilidade de anular, mesmo que seja por um breve período, as diferenças que existem na vida cotidiana entre as partes envolvidas. Segundo a sua teoria, a alimentação deve ser entendida como um momento em que os comensais, mesmo no ato de comer, não só partilham lugar e comida, mas também estabelecem uma relação social entre eles, isto é, "comer juntos"

estimula relações sociais entre as pessoas. No seu artigo, Simmel refere que a refeição compartilhada leva a um momento fisiológico primordial, assim como a uma homogeneidade das interações sociais, sendo o aspeto mais comum que todos os indivíduos compartilham. Este ensaio é, naturalmente, de extrema importância devido à sua grande profundidade de análise; como foi confirmado por Meglio (2012, p.15-16), «pode ser considerado o primeiro verdadeiro contributo sociológico para o estudo da alimentação». Ele não só enfatiza o valor social da comida, mas teoriza-a como momento social capaz de limitar as tentações egoístas individuais.

No pensamento de Durkheim (Citado por Meglio, 2012) não encontramos nenhuma análise explícita sobre a temática da alimentação, mas é possível encontrar referências no estudo que o sociólogo faz da religião. Em seu artigo "Formas elementares da vida religiosa" (1971), Durkheim explora os valores inerentes ao ato religioso, associando-os com o comportamento explícito do homem. De acordo com esta teoria, a própria essência da religião não está tanto na crença enquanto tal, mas sim na divisão dos factos do mundo em sagrados e profanos. A religião emerge como a transfiguração da sociedade. O sagrado é representado pelas crenças e, sobretudo, pelos rituais, que têm uma função dupla. Eles são sociais, pelo facto de que agem como reguladores das crenças, e são ao mesmo tempo individuais, por terem o poder de inculcar bem-estar aos que os praticam. O ritual funciona como uma regra, pois dita ao homem as normas de conduta, referentes a como se comportar com os objetos sagrados. O ritual é aplicado às cerimónias coletivas que, como tal, envolvem todos os membros da sociedade de pertença. Como claramente ilustrado por Meglio (2012), a comida é parte do modelo de ritual religioso, para o qual a religião nada mais é que a sua representação coletiva no seio da sociedade, e o ritual é o meio através do qual os homens confirmaram a sua adesão a esta realidade coletiva. Está claro, portanto, que a participação num ritual coletivo, caracterizado pela partilha de valores comuns, fortalece o sentimento de pertença ao grupo de referência. Daqui resulta que, nesta perspectiva, a comida desempenha um papel fundamental na vida humana, porque sendo um ritual coletivo partilhado, representa um símbolo de identidade e de pertença social e cultural.

A obra de Maurice Halbwachs (Citado por Meglio, 2012), aluno de Durkheim, tem grande importância dentro dos estudos sociológicos por representar a primeira

contribuição para a análise da memória social coletiva. Halbwachs analisa dois conceitos fundamentais, o "quadro social" e a "memória social". O "quadro social" é a memória à qual cada indivíduo pode fazer referência em qualquer momento. É uma memória interiorizada, resultado do juízo social mais difundido numa comunidade. Esse juízo não é estático, ele pode mudar ao longo do tempo, mas sempre reflete o julgamento coletivo. A "memória coletiva" refere-se aos efeitos que um determinado fenómeno tem na vida social e na própria sociedade. Entre os estudos de Halbwachs encontramos uma análise social da alimentação muito interessante. Ele, de facto, foi o primeiro cientista social que estudou a alimentação numa perspetiva social renovada, destinada a superar a visão da comida como uma simples necessidade material e biológica. De acordo com a sua análise, a alimentação delinea-se, inicialmente, como um facto natural da existência humana, resposta de uma necessidade biológica inata, que é precisamente o ato de se alimentar. Sendo um facto universal, a alimentação torna-se, inevitavelmente, um facto complexo, suscetível das alterações e redefinições constantes, que acabam por lhe fazer perder o seu carácter primordial de naturalidade. As transformações que cada sociedade e cada cultura fizeram e fazem desta prática contribuem para a definição do seu carácter social e cultural. Igualmente enfatiza o valor socializante da refeição familiar, concebida como um sistema de regras pelas quais os membros mais jovens internalizam as regras comportamentais da sociedade à qual pertencem.

Ainda que indiretamente, na obra "O processo de civilização" de Norbert Elias (1982, citado por Meglio, 2012) encontramos referências ao valor simbólico atribuído aos alimentos, decorrente das regras seguidas pelos diferentes atores no momento da partilha de uma refeição. A maneira de se sentar à mesa, utilizar talheres ou não, as metodologias executadas na preparação da comida, e todas as práticas relacionadas com o consumo da mesma são hábitos consolidados que se tornaram, ao longo do tempo, padrões culturais. As práticas culturais relacionadas com a alimentação, em sentido amplo, são assim delineadas como importantes ferramentas de comunicação.

Fischler (Citado por Meglio, 2012) aborda a questão da alimentação com referência àquilo que ele definiu como "gastro-anomia", que indica a existência de uma gastronomia sem regras, o que leva o consumidor a um estado de confusão e ansiedade. Ele é, de facto, vítima de dois impulsos em conflito. O primeiro é representado pela

necessidade de mudar a sua dieta de acordo com novos estímulos; a segunda é representada por uma pressão reversa à primeira, definível como quase pessimista, para a qual ele é levado à cautela porque, no novo, pode-se esconder algo perigoso ou nocivo. A única solução para este estado de incerteza encontra-se na razão. Como justamente apontado por Nicolosi (2007, citado por Meglio, 2012, p.33), «para superar essa ansiedade e usá-la como uma espécie de impulso promotor, o homem dispõe [...] de habilidades mentais, que ele usa para atuar procedimentos e representações culturalmente construídos». Cada alimento, por ser aceite, deve tornar-se parte do mesmo sistema alimentar do indivíduo. Ao longo da história da alimentação, por outro lado, muitos são os exemplos deste mecanismo. Batata e tomate foram os primeiros alimentos a serem incorporados em sociedades muito distantes daquelas de origem; o gengibre, no entanto, remonta a tempos muito mais recentes.

O sociólogo e antropólogo Jean-Pierre Poulain (Citado por Meglio, 2012), na sua obra "Sociologia da alimentação. Os comedores e o espaço social alimentar", datada de 2002, apresenta o conceito de "espaço social alimentar", de acordo com a teoria de que a alimentação não é simplesmente uma consequência do ambiente ou uma forma de leitura da diversidade cultural, mas também uma dimensão estruturante da organização social. Na análise do espaço social alimentar, o autor identifica seis dimensões básicas:

- o espaço do comestível, ou seja, as opções através das quais o homem tem definido, ao longo do tempo, a modalidade de seleção, aquisição e armazenagem de alimentos;
- o sistema alimentar, entendido como o conjunto das técnicas relacionadas com a transformação dos alimentos, ao fim da qual eles chegam, prontos, ao consumidor;
- o espaço culinário, que é o conjunto das técnicas utilizadas para tornar um alimento comestível;
- o espaço dos hábitos de consumo, ou seja, os rituais que acompanham o ato de ingerir um alimento;
- a temporalidade alimentar, ligada aos tipos de alimentos adotados para a alimentação, de acordo com as fases da vida do indivíduo;
- o espaço de diferenciação social, entendido como símbolo de diferenciação identitária dos grupos sociais.

Poulain (2008) define os passos necessários para a construção social dum alimento. Cada alimento, de facto, para ser definido como tal, deve passar por um processo de identificação, seleção e produção. É através disso que tanto o vegetal como o animal se tornam alimentos comestíveis. A sociologia da alimentação tem como objeto a forma como as sociedades e as diferentes culturas organizam e estruturam a exploração dos recursos que o ambiente natural oferece. Nestes termos, no espaço social alimentar, a alimentação deixa de ser encarada como consequência de fenómenos biológicos para se tornar um dos fatores que estruturam a organização social, da mesma forma que a sexualidade e o parentesco. Segundo o autor, uma abordagem socio antropológica para o estudo da alimentação permite a investigação da relação entre o cultural e o fisiológico e entre cultural e ambiental-natural.

Amon e Maldavsky (2007), num artigo relacionado com a alimentação como narrativa social, identificam dois conceitos relevantes, cujo mérito é terem contribuído para o desenvolvimento duma nova maneira de pensar a mesma. Estes conceitos são a "prática da alimentação" e a "voz da comida".

O conceito de "prática da alimentação" é um conceito muito amplo, que abrange todas as práticas e metodologias relacionadas com a comida. Isso inclui técnicas culinárias, aquisição e armazenamento dos alimentos, assim como a maneira pela qual o "prato" é apresentado e servido aos comensais. A preparação é concebida como o conjunto das práticas de realização, ou seja as técnicas usadas no corte e no ato de temperar os alimentos, assim como na seleção e, eventualmente, na modificação das receitas. A apresentação refere-se à refeição pronta e a maneira como esta se torna expressão duma determinada cultura, e até mesmo a maneira pela qual a comida é servida e trazida para a mesa. A realização, no entanto, está relacionada com o momento em que o alimento é preparado e consumido, seja para o pequeno-almoço, o almoço ou o jantar. O consumo, por fim, explica a maneira pela qual a comida é consumida, isto é, as ferramentas utilizadas, a ordem seguida pelos comensais em consumir os diversos "pratos", qualquer associação dos mesmos. É claro que cada uma destas "etapas gastronómicas" é o resultado de regras e hábitos socialmente construídos ao longo do tempo. As diferenças relacionadas com essas normas representam uma grande riqueza de questões para serem analisadas, pois, como veremos mais adiante, configuram-se como valiosos meios de comunicação, portadores de grande valor simbólico. A partir

daqui, chegamos ao conceito de "voz da comida", conceito fundamental para os estudos sociais. É inegável, até com base no que foi anteriormente referido, a comida e a gastronomia constituem-se como meios de comunicação e esclarecimento de significados e de identidade pessoal e coletiva. Nesta perspectiva, como legitimamente referem os autores, a voz da comida alude, também, ao potencial de mudança, uma vez que pode ser um meio para resolver conflitos. Este conceito destaca a comida como um modo de tratar de outros temas, tais como género, tradição, etnicidade, harmonia, discordância.

Como analisado, os estudos sociais interessaram-se pelo tema da comida e da alimentação devido ao papel que estas desempenham na organização da vida social. O ato de comer e as modalidades relacionadas são assim delineadas como comportamentos ricos de grande interesse, porque através delas torna-se possível entender a realidade do homem e da sociedade a que este pertence.

## **Capítulo 2 - A voz da gastronomia: cultura, símbolo de identidade e meio de comunicação**

Neste capítulo, tratam-se as questões relacionadas com a gastronomia, com particular referência ao seu poder comunicativo, bem como ao seu potencial de comunicação, tanto identitária como cultural.

A alimentação é um processo essencial da existência humana. Delineado principalmente como uma necessidade biológica indispensável para a vida humana, acaba por ser uma questão de importância cultural e social fundamental. Na verdade, ela é fortemente influenciada pela cultura e pela sociedade de referência, e constitui-se como um meio de comunicação, de identidade e de pertença.

### **2.1 – Comida e gastronomia: entre o natural e o cultural**

O conceito de comida está intimamente ligado ao de natureza. Isto é confirmado pelo facto de que os significados que estão na base de todos os sistemas alimentares têm de ser considerados como resultado de processos culturais que envolvem a domesticação, transformação e reinterpretação da natureza.

O ato de comer inclui seleção, escolha, rituais, ideias e significados. Todos os alimentos, para serem considerados enquanto tais, devem ser seleccionáveis, preferidos sobre os outros, seleccionados, preparados e processados através da gastronomia, etapas estas provenientes da cultura de pertença e que acabam representando-a (Canesqui & Garcia, 2005).

As diferenças verificáveis entre as sociedades, em termos de alimentação, são delineadas como fenómenos socioculturais construídos ao longo do tempo e do espaço. Eles variam, naturalmente, dependendo da cultura, mas é igualmente verdade que diferem em função das condições geográficas e económicas, bem como sociais.

Ao analisar a relação entre natureza e cultura, é essencial considerar a mudança fundamental desde a cultura da predação do alimento para a produção. É verdade, por

outro lado, que se para as primeiras comunidades dos homens era suficiente explorar os recursos alimentares para a sua subsistência, com o passar do tempo, houve a necessidade de produzir os próprios alimentos, selecionando e usando os recursos disponíveis. Isto é devido ao nascimento de sociedades, não mais nômades mas sedentárias, que, imediatamente, dedicaram-se à agricultura e pecuária, a fim de satisfazer uma maior demanda de alimentos.

Esta etapa crucial representou um momento decisivo na história da humanidade, porque, através da agricultura e da pecuária, o homem marcou uma rutura com a natureza. Ele tornou-se, com a domesticação de plantas e animais, o senhor da natureza, no sentido de que deu lugar a um processo de utilização e exploração dos recursos, resultado também da oportunidade de produção de alimentos. Ele selecionou as plantas mais nutrientes e produtivas, questão que, embora seja um facto comum em todas as sociedades, já representa um passo de diferenciação cultural. Isso decorre do facto de que, em qualquer área geográfica, desenvolveram-se culturas diferentes e, conseqüentemente, cada uma destas teve o seu cereal de preferência, alimento fundamental para a sustentação das populações em rápido crescimento. Na região mediterrânea, por exemplo, tornou-se mais difundido o trigo, o sorgo na África, o arroz na Ásia e o milho nos Estados Unidos, todos alimentos que, como analisaremos no próximo capítulo, tornaram-se, ao longo do tempo, comuns em todo o mundo. Portanto, neste processo evolutivo, o homem nunca se adequou às condições ditadas pelo ambiente, de facto, ele agiu sobre elas, modificando-as também através da introdução de culturas em lugares distantes dos originais. Como claramente ilustrado por Montanari (2004), a ideia de "homem civilizado" é elaborada neste mesmo contexto cultural. As sociedades agrícolas na verdade, apesar de serem tão radicadas aos ritmos ditados pela natureza, elaboraram a ideia dum homem criador da sua própria comida. Um exemplo interessante disso é representado pelo pão, o qual abrange, na realidade, tanto uma função simbólica como nutriente. Ele não existe na natureza, mas é o resultado do engenho humano. É realizado através da aplicação de conhecimento técnico complexo e é o resultado duma longa experiência. O pão tornou-se, nesta perspectiva, o símbolo do abandono do estado bestial e, por conseguinte, a conquista da civilização. O que comumente chamamos cultura, é o ponto de interseção entre as dimensões da tradição e da inovação. Tradição pelo facto de constituir-se por conhecimento, tecnologia e valores, transmitidos de geração em geração; inovação uma vez que tal conhecimento serve como ferramenta para uma posterior modificação das técnicas e dos meios, a

partir da qual, então, vem uma experimentação de novas realidades, com base num conhecimento renovado (Montanari, 2004).

A conservação dos alimentos é outro aspeto cultural fortemente relacionado com o homem e com a sua capacidade de experimentação. Nascida com o fim de assegurar à sociedade um sustento alimentar, mesmo em períodos não propícios para a produção de certos alimentos, transformou-se, ao longo do tempo, num costume caracterizante de diferentes culturas alimentares. «A invenção não surge apenas a partir do luxo e do poder, mas também da necessidade e da pobreza, e este é, afinal, o encanto da história alimentar: descobrir como os homens, com o trabalho e com a imaginação, tentaram transformar as dores de fome e as ansiedades de escassez, em potenciais oportunidades de prazer» (Montanari, 2004, p.22). São exemplos: os enchidos, o bacalhau, os insetos secos ou, mais simplesmente e etnocentricamente falando, a geleia e o molho de tomate.

Tal como explicámos, o homem, não utiliza apenas os alimentos encontrados na natureza, ele aprende a produzi-los por si só, cria-os, inventa mecanismos de cultivo e produção. O ser humano é, por natureza, omnívoro, pelo que escolhe os seus alimentos com base nas preferências que são, ao mesmo tempo, individuais e sociais. Embora ele esteja fisicamente predisposto para engolir tudo, escolhe o que comer, de acordo com os critérios ditados tanto pelos seus hábitos e pelas suas próprias possibilidades, assim como pelos valores que atribui a cada alimento. A necessidade biológica de comer acaba se tornando um ato individual, que varia dependendo de quem o põe em prática.

Ele processa os diferentes alimentos com o fim de criar a sua própria comida, e isto refere-se a cozedura e preparação, através da prática da gastronomia. Mesmo através deste atuar, o homem, transforma os alimentos em cultura, que se expressa, finalmente, também através das maneiras como se alimenta.

Barbosa (2012, p.2) afirma que «o ato de comer, está entre o que é natural e o que é social/cultural no homem, pois para sua sobrevivência é indispensável o alimento, que por sua vez, é utilizado e adaptado de acordo com os hábitos e costumes praticados em seu meio». A comida e a gastronomia, então, podem ser consideradas cultura, no sentido de que constituem-se como fatores determinantes da identidade, bem como ferramentas de comunicação da mesma. Elas têm um carácter comunicativo, são manifestação das sociedades e das identidades, individuais e coletiva. Da mesma forma, representam a estrutura basilar da identidade, pelo facto de ligar o indivíduo a um

sistema de significados que, por meio da repetição diária, tornam-se estruturantes e representativos da mesma (Amon e Maldavsky, 2007).

## **2.2 – Comida, gastronomia e alimentação como símbolos de identidade cultural e meios de comunicação**

Antes de empreender qualquer análise específica sobre o valor identitário inerente a gastronomia, consideramos essencial, fazer uma breve introdução sobre o significado de identidade, a fim de tornar mais compreensíveis as questões abordadas a seguir.

Lucio Meglio, em seu livro "Sociologia da comida e da alimentação" (2012), refere uma dupla interpretação do conceito de identidade. De acordo com estudos sociológicos, bem como para as ciências sociais em geral, a identidade é delineada como:

- individual, ou seja aquela que se refere ao modo pelo qual cada indivíduo constrói e representa a si mesmo, como parte de determinados grupos sociais, como profissão, classe social, etnia, nação;
- social, ou seja aquela que vem do modo como as normas de cada um desses grupos permitem ao indivíduo de se mover, atuar, se pensar, colocar-se e relacionar-se com o grupo em si e, junto com isso, também em relação aos grupos externos, que são concebidos como "diferentes".

É bom ressaltar, no entanto, que a identidade não é imune do contexto. É, pelo contrário, condicionada por o mesmo, bem como por outros fatores, como, por exemplo, o papel que o indivíduo adquire, ou gostaria de adquirir, dentro da sociedade à qual pertence.

James (Citado por Meglio, 2012) afirma que cada indivíduo é caracterizado por diferentes identidades que amadurecem e crescem, dependendo do contexto do qual ele faz parte e no qual age.

Se a identidade social decorre de valores e normas compartilhadas por mais indivíduos pertencentes à mesma sociedade, a alimentação pode, certamente, ser interpretada como um importantíssimo símbolo de identidade.

É inegável, de facto, que a alimentação é um ato próprio de todas as pessoas, compartilhado por todas as culturas, e parte fundamental da vida de cada indivíduo. A gastronomia pode ser vista como veículo de significados e promotora de identidade, e o comer pode ser entendido como um ato indispensável de que o homem faz uso, não apenas para uma necessidade inata de se alimentar, mas também para afirmar a sua pertença a um contexto social e cultural. O estudo do homem, através da análise dos seus hábitos alimentares, pode ser uma opção viável, como confirmado por Carneiro (2003), o qual ressalta que «a etnografia está muito ligada à alimentação, pois é em torno dela que as culturas estruturam a sua vida prática e as suas representações» (p.21).

Como já mencionado anteriormente, em todas as culturas, apesar da grande disponibilidade de alimentos potenciais, fornecidos por cada ecossistema, são identificados quais são comestíveis ou não. Esta diferenciação conduz, inevitavelmente, à definição da comida que o grupo de referência consome, como "normal", e a comida "diferente", como comida "étnica" ou comida dos "outros". Parece claro, portanto, como nas diferentes sociedades os alimentos não são simplesmente escolhidos, preparados e consumidos; eles são, em certo sentido, também pensados. A comida, por outro lado, é uma clara expressão dos significados simbólicos relacionados a ela, e isso também é confirmado pelo grande interesse que os estudos sociais manifestaram por a prática alimentar. Como apontado por Woortmann (2013, p.6), «a comida, é uma categoria nucleante e os hábitos alimentares são textos. Quando se classificam alimentos, classificam-se pessoas, notadamente os géneros homem e mulher, pois, se o alimento é percebido em sua relação com o corpo individual, este é uma metáfora do corpo social. [...] Os hábitos alimentares alimentam identidades (atribuídas e assumidas) e etnocentrismos». É verdade, no entanto, que todas as sociedades são, por natureza, caracterizadas por um certo etnocentrismo, devido justamente à sua evolução que decorreu, de alguma forma, de maneira isolada das demais. Curioso é, para nós ocidentais, por exemplo, não comer a carne de gado, concebida como uma das principais fontes de proteínas disponíveis; algo não visto nas sociedades indianas, nas quais a utilização da mesma, para fins alimentares, é proibida. Da mesma forma, comer

insetos ou cães pode-nos parecer algo bizarro, facto que, no entanto, em países distantes do nosso é absolutamente "normal".

De acordo com esta perspetiva, até mesmo os gostos podem ser considerados como um aspeto cultural da identidade humana e, portanto, resultado de mudanças historicamente determinadas. O gosto é, assim, fruto dum processo de aprendizagem que começa no momento do nascimento e continua durante todo o crescimento do indivíduo. Ele reflete a cultura de pertença que, sendo concebida como um elemento em constante redefinição, acaba por transformar o mesmo num critério de interpretação, variável ao longo do tempo e no espaço. Montanari (2004) argumenta que o gosto não é uma realidade subjetiva e incomunicável, pelo contrário, é um facto social coletivo e comunicado. É um elemento cultural que, juntamente com os outros determina os valores duma sociedade.

Wortmann (2013) analisa o conceito de hábitos alimentares, e faz isso com referência aos estudos de Elias e Bourdieu, que apesar de ambos terem analisado o conceito de *habitus*, deram-lhe duas interpretações diferentes.

De acordo com Elias, o *habitus* é um conhecimento social incorporado pelo homem e que é ensinado pelo contexto social em que ele está inserido. É uma transferência de conhecimento unidirecional, na medida em que o indivíduo não intervém diretamente nesta relação, mas é apenas recetor dum ensino. O *habitus*, no pensamento de Elias, constitui-se como uma ponte entre a conservação, ou seja, a manutenção dos hábitos alimentares de referência, e a inovação, entendida como a aceitação e introdução de alimentos, práticas e novas ferramentas culinárias. Um exemplo claro disso é representado pela batata que, quando chegou à Europa, foi inicialmente considerada não comestível e até mesmo considerada um alimento adequado só à alimentação de suínos. Bourdieu, por sua vez, dá-nos uma visão diferente do conceito de *habitus*. Segundo ele, tal conceito é sim o conhecimento social do indivíduo, criado a partir do conhecimento do seu contexto de pertença, mas é também entendido como habilidade própria do indivíduo de influenciar tal conhecimento. Na verdade, ele é educado para o reconhecimento dos ingredientes e dos mecanismos culinários habituais, mas pode, por sua vez, influenciar o ambiente e aderir a novas ideias. Segundo o autor, é precisamente através da abertura para o novo, e então com as mudanças, que é possível retornar para o *habitus*, que é reformado e assim renovado. Os alimentos, inicialmente considerados como exteriores e novos, podem ser incorporados

e tornados parte do *habitus* de referência. A partir disso, pode-se apontar como certos alimentos ou hábitos alimentares podem também diferir até dentro da mesma sociedade. O que num determinado lugar é considerado comestível, em outro perto pode não o ser. Este é o caso do sangue do porco, ingrediente amplamente utilizado em Portugal e Espanha para a preparação de enchidos particulares. Da mesma forma, é tradicionalmente utilizado na Sardenha na preparação dum pudim especial, à base de sangue, leite, açúcar e cacau. Já no norte da Itália, esta prática é considerada bizarra e repugnante. Na mesma linha, é importante também destacar outro fator. Aquilo que é socialmente considerado como comestível num determinado período da história, pode não sê-lo em outro, seja precedente ou não. Existem, de facto, alimentos que, no passado, foram considerados como tais, e que hoje em dia não são mais objeto de interesse gastronómico.

A antropóloga Mary Douglas (1975, citada por Woortmann, 2013) afirma que a alimentação e a gastronomia, bem como a comida em si, representam uma linguagem que fala de toda a sociedade. «Se a comida é tratada como um código, as mensagens que ela codifica serão encontradas no padrão de relações sociais que estão sendo expressas. A mensagem trata de diferentes graus de hierarquia, de inclusão e exclusão, de fronteiras e transações através de fronteiras... As categorias de comida, por conseguinte, codificam eventos sociais» (Douglas, citada por Woortmann, 2013, p. 11).

É verdade, portanto, que qualquer prática alimentar, adquire significados diferentes ao longo do tempo e do espaço. A mesma preparação gastronómica pode assumir uma conotação diferente e pode levar a um misto de emoções, dependendo do período histórico. A "zuppa cuata" é um "prato" típico da Sardenha que hoje em dia se relaciona com a emoção de festa e alegria. É preparada para o Natal e a Páscoa; muito apreciada e respeitada, é consumida em família. A origem da "zuppa", no entanto, é bastante diferente. Elaborada com pão duro, queijo e caldo, representava um "prato de recuperação". As possibilidades de comprar pão fresco, ou de produzi-lo, todos os dias, eram escassas, razão pela qual era natural usá-lo novamente. O queijo, utilizado em quantidades muito inferiores, era, na maioria dos casos, um alimento disponível, bem como o caldo. Com a adição de várias especiarias, que juntas formavam a tão misteriosa "saporita", doava-se um sabor especial à "zuppa", preparação que falava da população pobre.

Parece claro como a transformação de alimentos em comida através da gastronomia é um processo de ações, que são objeto dum pensamento antecedente. Ela delinea-se como expressão social da origem de quem a utiliza. A este respeito, Da Matta (1986 citado por Maciel, 2005, p.49), afirma que «a 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». Todas as práticas relacionadas com a alimentação e, portanto, com a gastronomia, são, como vimos, portadoras de significados sociais, que refletem uma pertença identitária a um contexto específico. É verdade que, entretanto, é comum identificar uma cultura particular, ou um país, referindo-se ao alimento típico a eles atribuído. A Itália da pizza e da massa, os hambúrgueres americanos, o sushi japonês, a Tunísia e os kebabs. A este respeito, em certo sentido para criar uma paródia da conhecida expressão "diga-me o que comes e eu te direi quem és", Bessis (1995, citada por Maciel, 2005, p.50) afirma: «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».

Tendo em conta o explanado até ao momento, certamente podemos afirmar que a ligação entre alimentação e identidade é parte dum universo amplo caracterizado pela cultura, pela política, pela sociedade e pela economia. Daqui resulta que, além de ser um meio de representação e explicação da identidade, seja ela pessoal ou social, a gastronomia também se constitui como uma poderosa ferramenta de comunicação, e isso é confirmado por Barthes (1961, citado por Nilsson, 2013), segundo o qual a comida não é simplesmente um conjunto de alimentos utilizados para a alimentação, mas também um sistema de comunicação.

A comida também fala de religião, e faz isso por meio de rituais, que, desde sempre, formam a base de qualquer crença religiosa. Em todas as religiões, o ato de comer tem grande valor simbólico. Isso pode ser confirmado, por exemplo, na eucaristia, sacramento instituído por Jesus na Última Ceia, na véspera da sua paixão e morte. O termo, que deriva do grego, significa "agradecer". Os católicos reconhecem nesta prática o próprio Jesus e, através dela, a possibilidade de vida eterna. A Eucaristia é, portanto, uma garantia de imortalidade, e sacramento da comunhão com Cristo. Da mesma forma, há religiões que inibem o uso de certos alimentos para fins alimentares. Este é o caso da vaca sagrada, considerada um símbolo sagrado por várias religiões, incluindo o Hinduísmo e o Zoroastrismo. O abate e a venda da sua carne são proibidos e

punidos, uma vez que o animal é considerado "a mãe que alimenta", e é visto como uma mãe universal, que dá a todos, e não apenas aos bezerros, o seu leite. A religião cristã, embora não colocando proibições de escolha do alimento, aplica algumas limitações pelas quais o crente pode expiar os seus pecados.

É claro aqui que, mesmo em o âmbito religioso, a alimentação desempenha um papel importante, e representa, em primeiro lugar, uma forma poderosa de formação da identidade, bem como de comunicação cultural e simbólica. É comum a todas as religiões considerar a comida como um dom de Deus e não como o resultado do trabalho do homem.

O ato de comer não emerge, então, como um gesto qualquer, mas sim assume um valor muito mais profundo, é um ritual simbólico real que contribui para a identificação pessoal, individual e social.

A comida e a alimentação são símbolos de identidade e tornam-se assim elementos de reconhecimento cultural. O ato de cozinhar, consumir um “prato”, fazê-lo de uma certa maneira, partilhá-lo ou não, são ações plenas de significado, que dizem muito respeito à cultura e à identidade específica do indivíduo. Isto é confirmado por Montanari (2008, citado por Schmitt e Giacomini, 2014, p.4), um dos líderes da pesquisa na história da comida, segundo o qual «a comida para os seres humanos é sempre cultura».

A alimentação, como portadora de significado, pode ser um veículo de conhecimento e linguagem e é nesta perspetiva que Levi Strauss (1966, citado por Meglio, 2012) refere que o ato de cozinhar, assim como a linguagem, justamente, é uma forma cultural imprescindível da atividade humana. Aproximar-se a uma cultura e entrar em contacto com ela, é, na verdade, muito mais fácil através da experimentação da gastronomia que lhe é própria. "Degustar uma cultura" está surgindo, como um meio acessível a uma população mais ampla. Os alimentos, bem como a sua transformação e consumo, contribuem para a criação de significados sobre a existência humana, sejam eles sociais, políticos, económicos, religiosos ou culturais. Daqui resulta que a comida aparece como uma ferramenta narrativa de sentimentos e valores, privados e partilhados.

É verdade, de facto, que as técnicas de preparação e consumo dos alimentos, quando postas em prática, comunicam os valores que, anteriormente, permitiram ao homem, bem como ao grupo de referência, realizar um caminho de identificação e

reconhecimento. A forma como um alimento é preparado, apresentado e ingerido, diz muito respeito à cultura de pertença; segue-se que é através deste processo que a comunicação pode encontrar expressão.

Existem muitos estudos sobre alimentação que apontam para o poder comunicativo da alimentação e da gastronomia e, entre estes, aquele apresentado por Amon e Maldavsky (2007), que tem a vantagem de ter investigado a dimensão narrativa da comida de uma forma pouco usual. De acordo com este estudo, a comida constitui-se como meio para contar histórias, é uma narrativa que expressa significados. Existe a "narrativa histórica", em que as práticas relacionadas com a alimentação contam emoções, identidades, crenças e relações sociais, desenvolvidas ao longo do tempo. Esta narrativa é a maior esfera em que as "narrativas cotidianas" ocorrem. Elas falam dos hábitos e costumes, ligados a todas as práticas realizadas diariamente pelo indivíduo. Destas fazem parte as receitas, a preparação dos "pratos", o modo como eles são apresentados e consumidos, bem como as características do lugar onde a partilha da refeição ocorre. Os dois autores usam o termo "actante" para identificar a unidade formal da comida, que inclui não só o indivíduo e os grupos sociais em si, mas também objetos, ambientes e conceitos relacionados com o ritual da alimentação. Na narrativa da comida, os chamados actantes podem, de facto, ser o cozinheiro e os comensais; a comida, bem como as suas cores, os seus cheiros e as suas consistências; a maneira como a sala de jantar é decorada; a forma como a comida é servida e consumida; as ferramentas utilizadas e, finalmente, as conversações mantidas durante o banquete (Amon e Maldavsky, 2007).

É verdade, por outro lado, que, a fim de investigar exhaustivamente o ato de comer e analisar a sua especificidade cultural e identitária, é essencial levar em análise todos os aspetos que concorrem para a sua realização. O banquete é, e representa, um alto momento de socialidade, em que os sujeitos contam a sua própria existência, passada e presente. O homem tem que ser considerado como sujeito social, que necessita do contexto para construir e expressar a sua individualidade. A sua essência, além disso, encontra-se nas relações sociais que ele estabelece no ambiente social e cultural em que está inserido. Consequentemente, tanto o indivíduo bem como a sociedade falam de si mesmos através da maneira como o sistema alimentar está configurado dentro dela. A gastronomia e a alimentação devem ser compreendidas, portanto, como uma forma social real de contar histórias.

De acordo com Montanari (2004), a linguagem da comida é regulada por convenções semelhantes às que dão sentido à linguagem verbal. O conjunto destes elementos cria a gramática da comida, de acordo com cujas regras a alimentação não deve ser entendida como uma simples soma dos produtos associados de forma aleatória, mas como uma estrutura estável, na qual cada elemento contribui para a definição do seu significado. Ao analisar a alimentação em chave gramatical, o autor estabelece semelhanças entre as partes do discurso e todas as etapas, os ritos e as características da prática alimentar.

A grande variedade de alimentos disponíveis, dos quais o homem pode fazer uso para a sua subsistência, é o léxico, ou seja, a base da língua. Isso varia dependendo do ambiente económico, social e cultural, pelo facto de que a acessibilidade aos diferentes alimentos não é socialmente justa. Esta pode, na verdade, ser maior para os grupos sociais mais ricos e menor para os mais pobres. Junto com isso, também um determinado alimento pode ser aceite ou não, dependendo das preferências culturais. Esses fatores, no entanto, não prejudicam a possibilidade da utilização dum léxico que é, na sua base, acessível a todos os indivíduos e em todas as sociedades.

A questão relacionada com a preparação e o uso material dos alimentos está identificada com a morfologia da língua. Esta categoria inclui receitas e gastronomia, meios através dos quais o léxico toma forma a fim de criar um verdadeiro discurso, que varia de acordo com a definição que recebe. Através do uso dos mesmos ingredientes básicos, a um “prato”, podem ser atribuídos significados e funções diferentes. Um exemplo claro disso pode ser representado pelas possibilidades ilimitadas de dar forma a vários alimentos, recorrendo ao uso dos mesmos ingredientes. Este é o caso da farinha, com a qual podem-se criar comidas dos mais variados tipos. Farinha, água e levedura são os elementos lexicais básicos com os quais pode-se dar forma ao pão e a massa. Com a adição de açúcar e ovos, podem-se criar cremes, biscoitos, crepes e bolos. Tomando em conta até só o pão, é possível fazer uma diferenciação cultural entre os vários tipos. Há pão fermentado, o "mais clássico" por assim dizer, existe o pão ázimo, feito simplesmente com água e farinha, há também a “piadina”, pão típico do nordeste da Itália, a ser comido inevitavelmente com enchidos. É a forma como se age sobre eles que atribui valor, significado e uma função diferente aos ingredientes.

A sintaxe da linguagem, por sua vez, é identificada com os critérios de correspondência ou sucessão das várias comidas. Esta também é claramente

influenciada pelos hábitos alimentares daqueles que os atuam. É impossível não encontrar o pão na mesa duma família italiana, pelo facto de representar o acompanhamento indispensável para qualquer preparação de carne ou peixe, facto este que não pode ser encontrado no Brasil, onde o pão é consumido, principalmente, na hora do pequeno-almoço e do lanche e onde o acompanhamento típico é considerado o arroz. Por outro lado, se o “prato” principal está em falta, nesse caso ou um de carne ou de peixe, a refeição está incompleta.

Os molhos, no campo da culinária, assumem um significado só quando usados como elementos de diferenciação dos ingredientes principais. Nunca poderia existir uma “francesinha” sem o molho de tomate, assim como um discurso não pode ser estruturado sem a utilização de morfemas como conjunções e preposições. Tanto estes como os molhos não possuem qualquer função autónoma, mas são essenciais para completar e caracterizar os atores principais da refeição.

Os adjetivos desta hipotética gramática da comida são identificados nos temperos, a escolha dos quais é ditada por razões pessoais e sociais. O uso de óleo, manteiga ou banha de porco para cozinhar uma refeição é subjetiva, e está intimamente ligada à experiência pessoal da pessoa que o utiliza, bem como à sua pertença a um contexto particular.

Último aspeto linguístico essencial é a retórica cujo fim é adaptar o discurso ao tema que vai se enfrentar. Nesta analogia original, esse papel é desempenhado pela forma como a comida é apresentada, servida e consumida. Estão aqui incluídas, portanto, todas as rotinas relacionadas com o ritual de alimentação, que contam todas as diferentes especificidades das diferentes culturas. Aqui encontramos, por exemplo, a utilização dos talheres, o consumir a comida sentados à mesa ou no chão, fazê-lo em companhia ou ter que servir, primeiro, o chefe da família e os convidados.

A interpretação gramatical da alimentação é, sem dúvida, uma das mais originais. Através desta leitura criativa, o autor conseguiu esclarecer melhor as passagens salientes relacionadas com o valor comunicativo e identitário da comida.

Como visto até agora, a cozinha e a gastronomia são aspetos da vida humana que não podem ser simplesmente considerados como uma soma de comidas e alimentos tradicionais. Eles são, de facto, constituídos por um conjunto de elementos, definidos e incorporados no decurso da história, por e em todas as diferentes culturas culinárias

presentes nas sociedades atuais e passadas. Daqui resulta que o seu carácter não seja definitivo, mas em constante evolução e reconfiguração.

«Entendendo-se a identidade social como um processo dinâmico, relacionado a um projeto coletivo que inclui uma constante reconstrução, e não como algo dado e imutável, pode-se afirmar que essas cozinhas agem como referenciais identitários, estando sujeitas a constantes transformações» (Maciel, 2005, p.50).

## **Capítulo 3 - O papel da gastronomia numa sociedade multicultural**

Este capítulo aborda as questões relativas ao papel que a comida e a alimentação desenvolvem na sociedade atual, extremamente globalizada e marcada por um crescimento cada vez maior do fenómeno migratório. Através duma breve contextualização histórica, serão também analisados os aspetos relacionados com a gastronomia atual, fruto dum longo caminho de assimilação e integração nutricional, cujo começo remonta à época moderna.

### **3.1 - A gastronomia no contexto migratório**

Como vimos no capítulo precedente, a alimentação, além de ser um ato cujo principal objetivo é satisfazer a necessidade primária de se alimentar, constitui-se também como um importante elemento cultural. Tanto a gastronomia assim como as práticas associadas a ela, delineiam-se, de facto, como hábitos compartilhados por todas as pessoas pertencentes a uma determinada sociedade. Elas são portadoras de significados e poderosos meios de comunicação. São aspetos da vida humana que estão intimamente ligados à identidade, tanto do indivíduo assim como do contexto social mais amplo.

A alimentação surge, portanto, como um elemento essencial da existência humana, através do qual o indivíduo afirma a própria pertença a um contexto cultural e social. É verdade de facto, como vimos anteriormente, que é comum identificar determinadas culturas e nações com referência aos alimentos e às preparações culinárias específicas desse território. Cozinhar, preparar a comida, compartilhá-la ou não, são ações carregadas de sentido que, nessa perspetiva, não só têm o poder de delinear e contar uma cultura, mas sim também uma região, uma nação e, então, uma identidade étnica.

Um dos temas mais discutidos e debatidos, tanto a nível político como social, é aquele relativo aos fenómenos migratórios, que estão a afetar cada vez mais diferentes nações do mundo. Isto levou ao nascimento de sociedades caracterizadas por uma grande variedade cultural, que incluem pessoas pertencentes às mais diversas culturas.

Este fenómeno, no entanto, não deve ser considerado novidade porque, já desde os tempos pré-históricos, o homem mudou dum lugar para outro sobretudo por razões estritamente ligadas à alimentação e à sua disponibilidade.

Hoje em dia, a migração não deriva duma necessidade diretamente relacionada com a alimentação, mas é resultado de razões económicas, políticas e sociais. Emigra-se enquanto movidos pelo desejo de melhorar as próprias condições de vida, bem como as da própria família.

Esta decisão não é, absolutamente, simples e óbvia. É o resultado duma escolha longamente ponderada e, sem dúvida alguma, dolorosa. Deixar o país, a família e os hábitos, implica um sofrimento existencial inevitável, que o migrante deve enfrentar na vida cotidiana. Ele, com a chegada a um contexto desconhecido, é levado a um longo processo de adaptação a um ambiente externo, assim como a uma longa redefinição dos seus hábitos.

Neste contexto, a articulação das especificidades culturais do migrante deve ser considerada como uma poderosa ferramenta à qual ele recorre ao aproximar-se à nova sociedade. É verdade, por outro lado, que, através do reforço dos laços identitários, o indivíduo tem a oportunidade de potenciar o seu sentimento de pertença, facto que ajuda no processo de integração no novo contexto.

Desses hábitos são certamente parte também as rotinas alimentares, às quais o indivíduo foi iniciado desde a infância, e que permanecerão impressas na sua identidade para toda a vida. Nesta perspetiva, portanto, alimentação e comida estão ligadas indissoluvelmente à experiência migratória. A cozinha e a alimentação "tradicional" são importantes símbolos de identidade para o migrante, meios através dos quais ele pode entrar em contacto com os lugares de origem e, deste modo, sentir-se menos sozinho, sentir-se em casa. Como de facto confirmado por Pravettoni (2005, citado por Meglio, 2012), quando os sentimentos identitários e de pertença são questionados, a comida age como um verdadeiro instrumento de reapropriação da identidade; constitui-se como uma ponte para a sua terra, seus vínculos emocionais e seus lugares.

A alimentação e a comida, enquanto instrumentos identitários e símbolos culturais, desempenham essa função; eles representam, na verdade, um ponto de aterragem segura, à qual fazer recurso no cotidiano, cujo valor consiste em permitir, tanto para o indivíduo como para a comunidade, criar os fundamentos para uma futura redefinição da própria identidade, com base na força identitária que lhe pertence.

É verdade, no entanto, que, na migração, põem-se em prática mecanismos que vão muito além do simples ato de alterar o local de residência. Ao abandonar o lugar onde se nasceu e / ou cresceu, inicia-se um processo de reformulação e redefinição de pertença a um contexto social e, portanto, duma nova identidade pessoal. Este processo afeita, inevitavelmente, também o âmbito alimentar como o gastronómico.

De acordo com a definição apresentada por Contreas (2011, citado por Rocha et al., 2013), a cultura alimentar é o conjunto das crenças, dos conhecimentos e das práticas, sejam elas herdadas ou aprendidas, relacionadas com a alimentação, que são partilhadas pelos indivíduos duma determinada cultura ou grupo social.

A alimentação emerge, assim, como um meio importante, útil ao migrante para alcançar objetivos quer diferentes, quer fundamentais. Ele pode-se servir da alimentação para conservar um vínculo com as suas origens e, portanto, para dar um novo valor às práticas habituais. Através da reprodução das rotinas alimentares conhecidas, o migrante marca a sua diferença e a sua individualidade. Como de facto sublinhado por Carrasco i Pons (2005, citado por Rocha et al., 2013), para os migrantes os hábitos alimentares são referências importantes da sua origem e da memória dos lugares abandonados. Através da inclusão de novos “pratos” ou novos alimentos, por exemplo, ele pode experimentar uma adaptação ao novo contexto de inserção. A alimentação sofre alterações essenciais, é adaptada e redefinida, e isso acaba influenciando o sucesso, ou não, do processo de inserção do migrante. Ele é levado a um reconhecimento contínuo e constante das semelhanças e das diferenças, em relação ao seu país de origem (Horn, 2010).

Embora as práticas alimentares de origem não sejam implementadas diariamente, mesmo apenas o consumo de certos alimentos, ou o uso de regras gastronómicas específicas, representa a possibilidade de viver, através da memória, experiências conhecidas e, conseqüentemente, consoladoras. Como bem explicado por Cascudo (2004, citado por Rocha & Rial, 2014), alimentação e gastronomia são fixadores psicológicos a nível emocional, daqui resultando que comer certos “pratos” é o equivalente a conectar-se com o lugar ao qual tais preparações pertencem.

Conforme amplamente mencionado acima, o conjunto de práticas, regras e significados gastronómicos são transmitidos de geração em geração e, portanto, aprendidas e implementadas ao longo do tempo. Como consequência, no âmbito da migração, estes hábitos persistem, ainda que elementos constitutivos do indivíduo. De acordo com Mintz (2002) e Sutton (2001) (Citados por Oliveira, 2012), a comida tem o poder de agir sobre o indivíduo e de reativar a sua memória, daqui resultando que existe

uma estreita relação entre a memória do gosto e a identidade alimentar. A alimentação intervém, assim, como preservação da memória e, conseqüentemente, da identidade. Da mesma forma, Moulin (1975, citado por Lucena, 2008) refere que comemos as nossas memórias mais seguras, temperadas com rituais e hábitos que marcam a nossa infância, e fazem parte da nossa bagagem de aprendizagem precoce. A partir daí, é possível entender porque quaisquer diferenças e divergências culinárias possam causar rejeição e surpresa. Este facto é confirmado por Mintz (2001, p. 31), segundo a qual «o comportamento relativo à comida liga-se diretamente ao sentido de nós mesmos e à nossa identidade social, e isso parece valer para todos os seres humanos. Reagimos aos hábitos alimentares de outras pessoas, quem quer que sejam elas, da mesma forma que elas reagem aos nossos».

O imigrante, longe da sua terra, dos seus afetos e do seu cotidiano, acaba por experimentar um sentimento de pertença não bem definido, que surge do facto de não se sentir nem mais parte do contexto antigo e, ao mesmo tempo, nem do novo.

No âmbito da migração, um dos aspetos culturais que mais permanece é, portanto, aquele relacionado com a alimentação. Mesmo nos casos em que os migrantes se adaptam aos costumes gastronómicos do país de acolhimento, continua a ser forte a memória dos sabores da própria terra. A cozinha deve ser entendida, então, enquanto importante elemento da identidade, através da qual se realiza um processo de afirmação e reconstrução pessoal. Reproduzir os hábitos, mesmo no país de acolhimento, tem de ser associado com a nostalgia, tanto para a comida abandonada bem como para os espaços sociais, os afetos e as relações forjadas no contexto passado. A comida é, na verdade, de acordo com Teti (2001, citado por Horn, 2010), uma forma de defesa da identidade pessoal e é o resultado da necessidade dum reconhecimento cultural. A necessidade de encontrar o seu próprio espaço num contexto desconhecido é marcada pelo apego à comida perdida, assim como para o sentido de sagrado que acompanha a refeição.

Para os imigrantes, adaptar as suas práticas alimentares ao novo contexto favorece a definição da sua própria identidade e, conseqüentemente, assinala a distinção entre "nós" e "o diferente de nós." A este respeito, é interessante fazer referência a uma pesquisa realizada por Oliveira (2012), em que o autor explora a vida e os hábitos culinários dos imigrantes cabo-verdianos num bairro da cidade de Lisboa. Segundo o autor, a separação entre os sabores desta comunidade e aqueles do país de acolhimento contribui para a estruturação da importância que o património gastronómico de origem

tem no novo contexto. Ele observa que, juntamente com a valorização do aspeto culinário, também se perpetuam as práticas sociais conhecidas, facto que ajuda a transformar o bairro num lugar onde os espaços são vividos de forma diferente do que no contexto urbano. Isso significa que, muitas vezes, a comunidade valoriza culturalmente o território, e acaba por transformá-lo numa extensão da pátria, resistindo, assim, à cultura dominante. A rua torna-se um lugar de partilha e de divertimento, onde a divisão entre o privado e o público se torna cada vez mais branda. Isso também se reflete na presença de bares, restaurantes e lojas diretamente dirigidas à comunidade inserida nesse contexto. Na verdade, é cada vez mais comum encontrar a presença de serviços comerciais, assim ditos "étnicos", naqueles bairros caracterizados pela presença de estrangeiros. Realiza-se, desta forma, a reconstituição do lugar de origem. Como de facto apontado pelo autor, nestes bairros, é comum ver as mulheres exercer atividades típicas do país de origem. Para as mulheres cujo cotidiano é gasto quase exclusivamente dentro deste espaço, mesmo os ritmos urbanos transformam-se em ritmos rurais, semelhantes aos que tinham antes de emigrar. Desta forma, é possível diminuir, pelo menos parcialmente, um pouco da saudade do país de origem, dos seus perfumes e, portanto, das práticas de fruição dos espaços públicos (Oliveira, 2012).

Os locais de encontro da comunidade migrante sofrem uma importante mudança, eles tornam-se um lugar seguro onde residir, culturalmente familiar. Estes tornam-se espaços de completa fruição, dentro dos quais se partilham os aspetos culturais fundamentais da identidade da mesma comunidade. Estes incluem, naturalmente e também, aqueles relacionados com a alimentação. O fim-de-semana transforma-se num ritual nostálgico, durante o qual se deixam levar por lembranças e memórias da terra. Come-se junto e fortalece-se o sentimento de pertença. A partilha da refeição é configurada como um ritual carregado de significados que dá valor à identidade, tanto do indivíduo como do grupo no qual ele está inserido. As práticas alimentares partilhadas, apenas para o facto de serem implementadas num contexto estrangeiro, assumem um significado ainda mais profundo, permitem ao migrante reconhecer-se e reconhecer o outro, de fortalecer o sentimento de pertença, de cumprir a sua necessidade de não sentir-se perdido e abandonado, de não sentir-se sozinho.

De acordo com quanto declarado por Teti (2001, citado por Horn, 2010), a recriação dos locais de origem deve ser considerada como um "duble do país", isto é, como o restabelecimento do país de origem no país de acolhimento, o que favorece a manutenção dos laços com a terra de origem e, ao mesmo tempo, como facilitador de

troca e interação com o lugar de acolhimento. Há uma distinção importante relativa ao posicionamento de bares e restaurantes "étnicos" dentro do espaço urbano. É verdade que, enquanto aqueles situados fora dessas zonas são incorporados na paisagem da "world cuisine", relacionada com uma cozinha étnica *standard*, dentro do bairro os locais de restauração têm uma finalidade totalmente diferente. Eles são, de facto, destinados às comunidades de migrantes que nelas vivem, e são utilizados para aliviar as carências culturais das quais eles sofrem, delineando-se como um dos pilares da identidade pessoal (Oliveira, 2012).

### **3.2 - A viagem da comida: breve contextualização histórica**

Como vimos, os processos migratórios estão estreitamente ligados a gastronomia e a cultura alimentar das diferentes sociedades. O migrante, ao abandonar o lugar de origem, embarca num processo de redefinição do seu próprio ser e da sua própria vida passada, fruto da interação com o contexto de pertença. É verdade que, apesar de tudo o que ele é obrigado a deixar ao abandonar a sua terra, parte dos alimentos aos quais ele está acostumado têm a capacidade de viajar.

Durante as maciças deslocções das populações do mundo, os alimentos constituíram-se como bagagem privilegiada a levar para as terras de destino. Foi assim que as plantas alimentares, originariamente típicas apenas de alguns países, tornaram-se parte do património gastronómico de outros, muito distantes dos primeiros.

A expansão colonial sobretudo deu um forte impulso à migração alimentar desde e para o continente europeu. É, de facto, com a descoberta da América que, do ponto de vista alimentar, houve um forte aumento na disponibilidade de alimentos, facto que levou a profundas mudanças nas práticas alimentares e sociais dos países envolvidos.

O açúcar mascavo, natural da Índia, foi introduzido inicialmente na Síria, Egipto e Sicília, para ser, sucessivamente, levado para a ilha da Madeira, o arquipélago dos Açores e o arquipélago de Cabo Verde, pelo príncipe português Henrique o Navegador. Num segundo momento, o cultivo de cana-de-açúcar foi transferido também para o Novo Mundo onde, ainda hoje, é uma das principais culturas presente. As grandes mudanças relacionadas com a transferência de plantas e culturas tiveram consequências significativas para muitos países. De facto, em todos estes lugares esta cultura causou, e

continua a causar, uma profunda perturbação social, assim como do próprio ecossistema, por causa das grandes deflorestações que derivam da necessidade de espaços para os cultivos. Juntamente com isso, como justamente apontado por Picchiarelli e Barone (2007), o cultivo ultraoceânico do açúcar está ligado com o tráfico dos escravos africanos, para o Brasil e as Antilhas. A necessidade dum incremento da força de trabalho foi determinada pela escassez da mão-de-obra local, devido à dizimação da população indígena pelos povos colonizadores. Fica claro como aquelas que parecem ser pequenas mudanças alimentares podem, na realidade, levar consigo profundas mutações a diferentes níveis.

É interessante, em termos gastronómicos, ressaltar a grande influência que a cultura africana teve ao determinar as preparações típicas brasileiras. Pode-se pensar, por exemplo, em "Acarajé", preparação típica do estado da Bahia, composta por feijão, cebola e sal misturados até formar uma massa homogénea, de fritar e rechear. Como poucos sabem, esta deve as suas raízes aos escravos africanos, que trouxeram consigo traços da cultura gastronómica de pertença. Isso também se reflete no nome deste prato; Acarajé, de facto, é uma palavra de origem africana, derivada de "Akara" (nome original africano), que significa literalmente "bola de fogo", e que se refere à forma e ao sabor picante do mesmo.

Um dos exemplos mais marcantes, neste contexto, é o dos produtos americanos que chegaram à Europa após a conquista da América. A atitude inicial para com os novos alimentos foi de grande surpresa e, ao mesmo tempo, como já indicado no segundo capítulo, de medo e desprendimento. O uso de certos alimentos, de facto, chegou com atraso em relação à introdução dos mesmos.

A batata, inicialmente utilizada para alimentar os porcos, foi incorporada na dieta europeia só mais tarde. A mesma coisa para o milho, que tornou-se o principal ingrediente na preparação da "polenta" que, inicialmente, era realizada com a farinha de outros cereais. Outro ingrediente constitutivo da dieta mediterrânea é o tomate, alimento também inicialmente ignorado, que acabou por tornar-se elemento essencial de várias preparações. Pense-se na "pizza" italiana, no "pan con tomate" espanhol, assim como no húngaro "goulash", os quais sem o tão amado tomate, provavelmente, não existiriam. Podemos também pensar na importância do chocolate na Suíça, um dos maiores produtores das deliciosas barras que, hoje em dia, têm grande sucesso em toda a Europa; bem como no café ao estilo italiano, grande orgulho napolitano. Da mesma forma o chá, na Inglaterra, é a bebida nacional, apesar de ter origem na distante Índia. Mesmo a

banana, nativa da Índia, foi introduzida na América do Sul no fim do século dezasseis, onde se adaptou muito bem ao ponto que, hoje em dia, é comum pensar seja típica daquele mesmo lugar.

O que é fácil de entender, à luz do que foi exposto, é que as diferentes identidades alimentares e gastronómicas são inevitavelmente influenciadas pela história. Olhando para a mesma dieta Mediterrânea, de facto é possível identificar vários alimentos que originalmente não pertenciam ao continente europeu. Como bem apontado por Montanari (2004), as culinárias do Mediterrâneo são o resultado duma evolução histórica complexa; Ásia e América têm sido fundamentais na definição dos caracteres constitutivos deste mesmo sistema alimentar. «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 uma pertença, servindo como um código de reconhecimento social» (Maciel, 2005, p. 54).

As diferentes gastronomias do mundo são muitas vezes conotadas pela presença de preparações alimentares semelhantes entre elas. No entanto, as diferenças devem ser conectadas não tanto aos alimentos e/ou aos ingredientes em si, mas sim aos métodos de preparo e aos significados que cada cultura lhes atribui. A massa, "tipicamente italiana", utilizada e elaborada segundo diferentes tradições, assume significados diferentes. Não se pode esquecer, a este respeito, que na cozinha chinesa a massa, bem como o arroz, são ingredientes básicos da dieta própria deste lugar. Não só, em França e no Brasil, a massa é usada como acompanhamento para os pratos de carne ou peixe. Estes exemplos podem, obviamente, ajudar a ter uma visão menos etnocêntrica, em relação aos alimentos "típicos" do país de pertença. É verdade, por outro lado, que a definição "típico" pode assumir uma conotação errada, dependendo da forma como é usada.

Cada cultura e cada produto alimentar são o resultado da história, das trocas, da contaminação e, portanto, das mudanças sociais de cada época histórica. As práticas alimentares, neste contexto, são delineadas como resultado das migrações e dos deslocamentos de pessoas, produtos, costumes e técnicas culinárias. A gastronomia típica de cada cultura é, de acordo com a similitude de Montanari (2004, p. 160), para ser entendida como «uma planta que se alarga (não se restringe) ao afundar gradualmente no solo, procurando seiva vital até aonde consegue chegar, insinuando suas raízes (de facto) em lugares o mais distantes possível, às vezes inimagináveis».

### **3.3 - Alimentação e práticas culinárias num contexto social globalizado**

Na sociedade atual, caracterizada pela presença de pessoas de culturas diferentes, a identidade própria dos indivíduos está em constante mutação. São muitos os encontros que cada um faz na vida cotidiana e, conseqüentemente, são inúmeros os estímulos que recebem-se do exterior.

No âmbito gastronómico, este aspeto assume uma importância interessante. Conforme descrito no parágrafo anterior, os hábitos e as técnicas culinárias são o resultado da interação contínua entre pessoas e culturas. Estas interações contribuem para a criação das práticas alimentares diferenciadas que, de acordo com Montanari (2004, p. 159), «são ainda mais ricas e interessantes quanto mais os encontros são [...] alegres e frequentes».

Daqui resulta que, numa sociedade globalizada, em que o encontro entre culturas é facilmente observável, as práticas alimentares podem ser concebidas como um meio de mútua compreensão. É uma prática comum ir aos restaurantes que surgem onde há presença de imigrantes oriundos de outro país. Assim, embora muitas vezes de forma não intencional, embarca-se num caminho voltado ao conhecimento do outro, entra-se em contacto com a sua cultura e, de certa forma, abre-se para um verdadeiro reconhecimento social e cultural do mesmo.

É bom, com o fim de abordar a questão mais detalhadamente, observar, mesmo que de forma sucinta, um elemento importante que liga a migração e a alimentação. É inegável que uma das principais dificuldades encontradas pelos migrantes está relacionada com a dificuldade de acesso aos alimentos necessários para a preparação dos pratos da gastronomia de origem. Um aspeto que não deve ser subestimado, de facto, é aquele relacionado com as possibilidades económicas que o migrante tem uma vez chegado a terra alheia.

O da segurança alimentar constitui atualmente um assunto muito abordado e discutido, que diz respeito não apenas aos países subdesenvolvidos, mas é característica própria de todas as sociedades mundiais, mesmo aquelas que pertencem ao chamado primeiro mundo. Em tais sociedades, há a presença de pessoas que têm a sorte de ser capazes de satisfazer as suas próprias necessidades alimentares, em contraste com outras que lutam diariamente com o problema da fome. A segurança alimentar tem sido delineada pela FAO (Citada por Assão et al., 2007, p. 103) como «o estado existente

quando todas as pessoas, em todos os momentos, têm acesso físico e económico a uma alimentação que seja suficiente, segura, nutritiva e que atenda às necessidades nutricionais e preferências alimentares de modo a propiciar vida ativa e saudável». Infelizmente, muitas vezes este não é o caso das comunidades imigrantes que, no momento da chegada ao país de acolhimento, não têm grandes possibilidades económicas, facto que leva a situações de insegurança alimentar.

Os imigrantes, na verdade, no processo relacionado com a redefinição da identidade em terra estrangeira, têm de lidar não só com os obstáculos culturais, mas também com os económicos. No que diz respeito à alimentação, portanto, é necessário considerar não só o conhecimento culinário do qual o indivíduo é dono, mas também o nível de acessibilidade aos produtos conhecidos. Como resultado, a segurança alimentar desempenha um papel fundamental naquele que é o processo de integração e adaptação ao país de acolhimento. Como referimos, a possibilidade de encontrar os alimentos conhecidos, com exceção de alguns produtos específicos, não parece ser um problema, facto que, no entanto, é reencontrável na questão do custo dos mesmos.

Esta questão foi abordada e discutida por Koc e Welsh, no seu estudo "Food, Foodways and Immigrant Experience" (2002), em que analisam a experiência migratória e a importância que a alimentação desempenha nessa circunstância, com referência à segurança alimentar da comunidade dos migrantes. De acordo com os autores, a comida, desempenha um papel fundamental na socialização humana, uma vez que contribui para o desenvolvimento da consciencialização do corpo, da aquisição da linguagem e, por conseguinte, do desenvolvimento da personalidade. Neste processo de crescimento, o indivíduo acaba por assumir mais identidades, decorrentes da relação estabelecida com o outro, assim como pelas condições sociais e históricas em que ele está inserido. Como argumentado por Scott (Citado por, Koc e Welsh, 2002), os indivíduos estão sujeitos à assunção de várias identidades, que adquirem importância dependendo da época e do contexto. Por isso é essencial não apenas verificar a identidade em si, mas entender quais são os fatores que contribuíram para o seu nascimento e para a sua diferenciação.

Os movimentos migratórios oferecem um ponto de observação valioso da fluidez própria da identidade humana. Vimos, na verdade, como esses fenómenos se constituem como uma condição natural da existência humana, e como a alimentação ocupa um lugar central neste contexto. É verdade, por outro lado, que os indivíduos

migrantes levaram consigo não só memórias e hábitos culturais, mas também alimentos e práticas gastronómicas conhecidas.

A globalização dos mercados abriu disponibilidade a uma vasta gama de produtos, o que facilita a reprodução duma culinária "étnica", mesmo em contextos diferentes. No entanto, a cultura gastronómica própria do migrante sofre redefinições contínuas, também fruto do acesso aos produtos em questão.

Assim, tornando-se um elemento-chave da cultura, a comida é fundamental para a constituição das diferentes individualidades, que são construídas e modificadas por meio das experiências passadas, presentes e futuras do sujeito. Para o imigrante, isso significa atravessar processos de mudança e resistência a novos hábitos e novas experiências culturais, aspetos estes que levam, inevitavelmente, a consequências para a sua saúde física e mental, a sua perceção de si mesmo e dos outros, bem como para a sua futura integração. A segurança alimentar inclui não só a disponibilidade de alimentos mas também a acessibilidade a quantidades de alimentos suficientes e de qualidade. Daqui resulta que, para os novos imigrantes, esta condição contribui para a sensação de bem-estar que vem da plena integração e inclusão social que, para ser realizada, certamente não pode ignorar a possibilidade de obter aqueles serviços básicos que, mesmo a nível político, devem ser oferecidos aos cidadãos. Sentir-se em casa é possível apenas se forem respeitadas as condições básicas de existência, e a segurança alimentar, aqui, funciona como *input* nessa direção.

A partir disso, se é possível definir a existência pessoal através daquilo que é ingerido, a cozinha multicultural e a gastronomia podem, claramente, oferecer-se como um valioso meio para explorar identidades diferentes. É através da partilha de atos simples, como aquele de se alimentar, que as fronteiras culturais se tornam permeáveis (Koc e Welsh, 2002).

O impacto que a globalização exerceu sobre as sociedades mundiais é incontestavelmente relevante. Ela levou, de facto, a importantes trocas comerciais e a misturas culturais que também afetaram o sector gastronómico, já fortemente modificado a partir das primeiras exportações de alimentos. As culturas alimentares diferentes, como amplamente analisado, são, na verdade, fruto da contaminação contínua que afetou os continentes ao longo da história. Podemos, portanto, considerar a alimentação e as práticas alimentares modernas como um claro exemplo de globalização. A que temos assistido pode, com razão, ser definida como uma integração

alimentar, que se originou a partir dos processos migratórios que, ao longo do tempo, afetaram não apenas os indivíduos mas também alimentos e práticas culinárias. Isto é justamente confirmado por Iglis e Gimlin (2009, citados por Rocha & Rial, 2014), segundo os quais os alimentos desempenham um papel fundamental na história mundial, uma vez que o seu comércio foi o primeiro a tornar-se globalmente integrado, ligando culturas alimentares, originalmente muito diferentes entre si.

As especificidades culinárias estão, ainda hoje, em constante redefinição e reconstrução. A transnacionalização, decorrente da globalização, é permeada por fenómenos migratórios, conflitos das fronteiras internacionais e, portanto, do nascimento de novas situações socioeconómicas. Quando os indivíduos que estão envolvidos interagem com as diferenças, a busca dos valores do lugar de origem contribui para os arranjos que o migrante implementa à sua identidade (Lucena, 2008). Confrontar-se com um mercado globalizado, mais ainda numa condição de transferência num novo país, a alimentação pode construir-se como um meio de identificação com outras culturas, mas é também verdade o contrário. Ela também pode funcionar como impulso para uma procura das próprias raízes e da própria identidade, aquela ligada ao país de origem. Também pode servir como incentivo para uma verdadeira diferenciação cultural entre o si mesmo e aquele dos outros que constituem o tecido social do lugar de chegada.

Esta diferenciação, além de tornar-se útil na busca de traços culturais do país de origem, pode transformar-se num importante chamariz que pode ser utilizado no trabalho. É verdade que as diferenças culturais podem não constituir um entrave para a integração social e laboral. Especialmente no campo da culinária é provável que, a partir dos profundos conhecimentos gastronómicos, o migrante possa encontrar uma colocação profissional. Este é o caso dos imigrantes que, chegados ao país de destino, encontram no âmbito alimentar uma sólida alternativa laboral, através da qual relacionar-se com o contexto. Como de facto confirmado por Mintz (2001, p. 32), «comer é uma atividade humana central não só por sua frequência, constante e necessária, mas também porque [...] para cada indivíduo representa uma base que liga o mundo das coisas ao mundo das ideias por meio de nossos atos. Assim, é também a base para nos relacionarmos com a realidade».

O cenário que se apresenta hoje em boa parte das cidades do mundo é o de um espaço fortemente caracterizado pela presença de serviços comerciais, restaurantes e bares "étnicos". Com o termo "étnico" refere-se à natureza multicultural dos mesmos.

Há bairros inteiros em que a diferença cultural é muito acentuada, e são aqueles onde vivem, na maioria das vezes, imigrantes de diferentes nacionalidades. Neste contexto, os serviços de alimentação são os mais generalizados. Refere-se as lojas especializadas na venda de produtos estrangeiros, muitas vezes provenientes dos países de origem da população que habita esses espaços. Juntamente com estes, também restaurantes e lanchonetes ocupam uma posição importante, e contribuem para colorir e diversificar os espaços urbanos.

A gastronomia emerge, neste cenário, como um conhecimento amplamente utilizável, ele tem o poder de se adaptar facilmente a contextos sociais multiculturais. As práticas alimentares são um aspeto imprescindível da identidade humana. Os migrantes levam-nas consigo, junto com as suas próprias maneiras de fazer gastronomia, e utilizam-nas como meio de sustento e de integração no novo contexto. Essas práticas agem como ligações entre passado e presente, pois é por meio delas que estas duas dimensões se entrelaçam (Lucena, 2008).

Em seu estudo “Saberes e sabores do país de origem como forma de integração”, Lucena (2008), analisa as práticas laborais da comunidade de imigrantes peruanos, dedicados à culinária de rua, na cidade de São Paulo. O autor faz uso de entrevistas com o objetivo de compreender, por um lado, como esses trabalhadores executam no território e, por outro, como essa prática é percebida pelos clientes. Um aspeto fundamental, observável nas argumentações dos entrevistados, é o da sua própria origem identitária, que, através da prática gastronómica em território estrangeiro, não deixa de ser voz da cultura nativa. Parece que cozinhar e vender produtos típicos peruanos possa configurar-se como atividade através da qual difundir a cultura do Peru em São Paulo, como justamente apontado por uma das entrevistadas (Cecília), segundo a qual «a melhor maneira de divulgar a cultura é por meio da comida» (Lucena, 2008, p. 72). Através da prática culinária de origem fortalece-se tanto a pertença social, ou seja a que está ligada ao país de origem, assim como a pessoal, a que está associada às memórias estritamente pessoais. Cecília, pasteleira de nova profissão, elabora e oferece diferentes tipos de sobremesas tipicamente peruanas, mas é sobretudo com o "Turrón de Dona Pepa", que mais se desperta o seu sentimento de pertença identitária. Ambas as suas avós trabalharam toda a vida como pasteleiras, assim como sua mãe, e é precisamente a partir da memória da sua infância que ela declara ter delineado a sua atividade de trabalho na cidade brasileira. É certo que, nas experiências migratórias, a gastronomia figura entre os traços culturais mais persistentes, facto testemunhado a

partir da predisposição acentuada à reprodução, até mesmo em diferentes áreas, comidas e práticas gastronômicas conhecidas.

Como apontado por Imilan (2013), a prevalência destas atividades, destinadas a estabelecer um vínculo emocional com os lugares de origem, tem sido definida como "economia de nostalgia". Estas são práticas através das quais o ato migratório materializa-se, tornando-se expressão da transferência para países distantes. De forma a definir essa nova realidade, fala-se hoje de territorialização, isto é, modificação e utilização dos espaços públicos oferecidos pelo ambiente. A desterritorialização resultante é vista atualmente como um dos mecanismos enxertados pela globalização, processo que, apesar de parecer à primeira vista como elemento que contribui para uma perda de centralidade e valor das diferentes culturas, na realidade, ajuda a afirmá-las. É inegável, por outro lado, que é também através da re-territorialização, que as especificidades próprias de cada cultura alimentar adquirem novo valor e redefinem-se (Rocha & Rial, 2014). Os serviços comerciais "étnicos" tornam-se parte deste processo, estabelecendo-se como representação cultural dos indivíduos que neles trabalham. O restaurante itinerante torna-se uma representação idealizada do mundo estrangeiro, através do qual o migrante adquire o reconhecimento duma diferenciação social. É verdade que os imigrantes, tendo-se tornados chefes especializados de gastronomia étnica, empreendem através deste novo negócio um processo de reconhecimento cultural, do qual pode surgir uma posterior integração social. O aumento constante de restaurantes, lojas e lanchonetes "étnicas" funciona aqui como meio de reconhecimento do outro, duma cultura presente e ativa no território. Tal reconhecimento cultural e identitário pode surgir, por outro lado, mesmo para os imigrantes que, neste caso, representam uma parte dos clientes de bares, restaurantes e lanchonetes. Através da degustação de pratos originais de o seu país de origem, eles têm a oportunidade de saborear as preparações gastronômicas típicas da sua própria cultura e, assim, despertar a memória dos lugares perdidos.

Apesar de que, para alguns imigrantes, a prática culinária no país estrangeiro transforma-se em ocupação de trabalho, esta nunca deixa de ser uma atividade prazerosa, estreitamente ligada à criatividade, ao associativismo e, portanto, à partilha.

Muitas vezes, por causa dos ritmos frenéticos das cidades modernas, o aspeto relativo a alimentação sofre grandes modificações. O tempo disponível é cada vez mais restringido, e as práticas de convívio tornam-se, portanto, mais raras. Mesmo na área da migração, este aspeto desempenha um papel central no que diz respeito a redefinição

dos hábitos cotidianos. A partilha duma refeição com os membros da família ou da comunidade de pertença torna-se uma prática, na maioria das vezes, realizada ao fim de semana e nos dias feriados. A cozinha do fim-de-semana toma, nesta perspetiva, um valor identitário importante. Cozinhar e partilhar uma refeição tornam-se práticas que, exatamente pelo facto de serem raras, têm o poder de acercar os comensais e fazê-los sentir parte dum contexto social mais amplo. A prática alimentar torna-se, mais uma vez, uma ferramenta poderosa para a partilha e a troca, um rito a ser realizado em companhia que permite ao indivíduo reconhecer-se e identificar-se com a sua própria cultura. Isto é confirmado nas palavras duma cidadã cabo-verdiana em terra estrangeira, segundo a qual, «é outra satisfação cozinhar ao fim de semana ou em dias de festa [...]». Estamos todos juntos, cozinha-se sempre um prato da terra, tem-se mais vontade de cozinhar. [...] Aproveita-se para conversar enquanto se vai cozinhando, enquanto a comida está ao lume, é outra coisa, faz tudo parte da festa» (Oliveira, 2012, p. 29).

Através da prática alimentar, os indivíduos atribuem significado aos alimentos que são utilizados para as diferentes preparações gastronómicas. Elas são uma representação da cultura de pertença, através das quais a sociedade de referência doa valor à sua identidade e à sua cultura. Como discutido no parágrafo relativo à viagem dos alimentos, vimos que, ao longo da história, muitas foram as incorporações alimentares que caracterizaram as culturas gastronómicas mundiais. Na maioria dos casos, no entanto, ao abordar o uso de novos ingredientes, o homem implementou processos de adaptação de tais alimentos às técnicas culinárias conhecidas. A partir disso pode-se certamente falar de substituições alimentares. Como ilustrado, de facto, por Montanari (2004), existem vários exemplos desta prática, e um destes, certamente extremo, é representado pela prática de panificação do assim chamado "pão de carestia". No século onze, a grande carestia e a ausência de produtos primários como a farinha, levou o homem para a produção de pães feitos com o uso de areia branca, semelhante a argila, misturada com a quantidade disponível de farinha e de farelo, a fim de escapar da fome. O autor vê essa prática como a resposta mais racional que o homem poderia dar à fome, pelo facto de ter encontrado uma maneira de garantir a sua própria subsistência, através da implementação das técnicas de preparação culinária conhecidas, embora com a utilização de ingredientes, digamos assim, não tradicionais.

No campo da imigração, a substituição dos alimentos, é uma prática muito comum. Além da globalização dos mercados ter disponibilizado uma grande variedade

de alimentos, nem sempre é possível encontrar e utilizar os produtos originais aos quais está-se acostumado. A origem dos produtos utilizados na preparação dos pratos, no entanto, parece ser menos relevante do que os métodos de processamento, apresentação, oferta e consumo dos pratos. Este aspeto pode ser encontrado nas palavras duma imigrante brasileira em solo espanhol, entrevistada por Silva (2013), a qual afirma que, na preparação dos pratos típicos de sua terra natal, é usual recorrer à substituição dos ingredientes, devido ao facto de não ter possibilidade de encontrar aqueles que costumava usar antes de deixar o país de origem. Ela prepara assim a "feijoada com carne seca", substituindo a carne seca com o "jamon" espanhol. Afirma também utilizar, para as suas preparações brasileiras, o arroz redondinho de origem asiática, pelo facto de ser o mais semelhante ao do Brasil. Como de facto ressaltado por Assunção (2011), no seu estudo sobre as práticas gastronómicas dos imigrantes brasileiros na região da Grande Boston, nos Estados Unidos, os imigrantes, ao deixar a sua terra natal, trazem consigo os seus hábitos alimentares, que depois usam para recriar um ambiente sensorial familiar. Eles preparam a sua comida típica a partir dos produtos não-brasileiros mais parecidos àqueles conhecidos. Daqui resulta que o significado atribuído a comida típica está mais associado ao ato gastronómico enquanto tal, do que à utilização imprescindível dos ingredientes originais. Os indivíduos atuam uma verdadeira culturalização dos alimentos que, apesar de serem originalmente diferentes, tornaram-se comuns e identitários através da prática gastronómica.

É verdade, por outro lado, que os hábitos alimentares, bem como os alimentos utilizados, podem mudar e alterar-se ao longo tempo mas, no entanto, permanece sempre um vínculo duradouro e contínuo com as práticas "originais", as associadas à tradição e à memória.

Um dos efeitos mais observáveis da globalização é ter, de certa forma, estandardizado os consumos gastronómicos em todo o mundo, transformando profundamente as culturas alimentares. A que assistimos tem sido definida como "macdonalização" da sociedade. Um exemplo claro disso é, de facto, representado pela presença de empresas alimentares multinacionais que contribuíram, e contribuem, para o aumento do consumo de certos alimentos mais do que de outros. É de conhecimento geral que produtos como por exemplo Nutella e Coca-Cola são hoje largamente consumidos por uma ampla parte da população mundial, constituindo-se, deste modo, como alimentos de massas. Ritzer (1997, citado por Meglio, 2012), no seu livro "O

mundo à McDonald's, afirma que as multinacionais negam, de facto, a humanidade e a razão humana, contribuindo para uma homogeneização do mundo inteiro. A diversidade é cancelada através duma profunda despersonalização que os produtos dos *fast food* fazem das preparações gastronómicas, originalmente diversificadas. Constituindo-se como consumos de massas, os alimentos vendidos pelos *fast food*, acabam perdendo o seu sentido primário, na medida em que, no ato de consumi-los, o indivíduo não está mais a satisfazer uma necessidade identitária e cultural, mas simplesmente está respondendo a um impulso imitativo de uniformização cultural. É interessante, a este respeito, referir-se um estudo realizado por Yunxiang (Citado por Mintz, 2001), que mostra que o prazer de comer no McDonald não reside tanto no sabor da comida, mas na possibilidade de identificação com a cultura norte americana.

Vimos como a sociedade moderna tem sido caracterizada por uma homogeneização de alimentos, através da qual cada vez mais alimentos tornaram-se comuns na vida cotidiana da maioria das sociedades, embora sendo inicialmente populares apenas nalguns países do mundo. Falamos daquelas que Mintz (2001) define como "comidas etnicamente neutralizadas". Estas incluem hambúrguer, pizza, sushi e kebab, só para citar alguns.

Em contraste, Rial (1995, citado por Rocha & Rial, 2014) salienta que estes restaurantes "globalizantes" não podem, na realidade, ser considerados como meros portadores de homogeneização cultural. A globalização dos mercados deve ser analisada a partir das experiências práticas pessoais dos indivíduos. O hambúrguer, por exemplo, parece não ter as mesmas características em todos os *fast food* do mundo e, junto com isso, não é considerado e consumido da mesma forma em todos os lugares em que é oferecido. É bom enfatizar, de facto, como alguns alimentos, embora constituindo-se já como elementos da culinária cotidiana de vários, se não de todos os países do mundo, na realidade, não são iguais. O chocolate, por exemplo, é adoçado de forma diferente, dependendo dos clientes aos quais é oferecido. A mesma coisa para a Coca-Cola, cujo sabor é ajustado em relação ao gosto mais prevalente numa dada sociedade.

É interessante, a este respeito, observar como até mesmo as cadeias de *fast food*, agora presentes em todo o mundo, adaptaram a proposta gastronómica, tendo em conta as especificidades que caracterizam cada uma das sociedades. Um notável exemplo disto é representado por uma das maiores multinacionais, acusada de ter contribuído para uma homogeneização gastronómica em todo o mundo, a McDonald's. Na verdade,

esta criou vários menus diferentes, dependendo dos clientes aos quais o serviço é dirigido. Este é o caso do hambúrguer indiano, feito com cordeiro, molho especiado e alface, bem como a sanduíche com frango frito e molho de soja do Japão. Na Índia, por respeito à população hindu, encontram-se as únicas McDonald's que não servem carne bovina.

Isto confirma a ideia, tão cara a este trabalho, que, embora esteja em curso uma espécie de aplanamento gastronómico mundial, as tradições ligadas às diferentes culturas e sociedades não deixam de existir. Parece que as diversidades gastronómicas podem, na realidade, fortalecer-se, adquirir novos significados e ser valorizadas, como expressão de identidades alimentares ricas de significado.

Se, por um lado, a globalização levou a uma homogeneização das culturas, é também verdade que, ao mesmo tempo, pode servir como veículo para um reforço dos valores e significados específicos das diferentes culturas, e, então, das identidades locais. Na sociedade atual, altamente globalizada, a gastronomia pode ser certamente considerada como uma forma de comunicação, através da qual cada indivíduo comunica os seus valores e manifesta-se a si mesmo; por outro lado, como confirmado por Cascudo (Citado por Barbosa, 2012, p. 11), «comer é revelar-se». De acordo com este ponto de vista, a comida e a gastronomia constituem-se como zonas de escolha e explicitação cultural, caracterizadas por uma valorização crescente do conhecimento original. As receitas e a gastronomia tornam-se meios de fortalecimento da identidade e da cultura, e, portanto, de pertença a uma sociedade específica (Meglio, 2012).

Na sociedade atual, a gastronomia "étnica" é um elemento de grande interesse e curiosidade por parte de toda a população. É uma prática comum experimentar, saborear e, frequentemente reproduzir novas técnicas culinárias, aproximar-se a uma cultura ou a um país, por meio da degustação. Comer num restaurante estrangeiro abre uma experiência significativa, através da qual o indivíduo pode experimentar a alteridade, romper, mesmo que por um tempo breve, com as práticas alimentares que lhe são próprias. Através da experimentação podemos identificarmos com um determinado grupo e, conseqüentemente, com as suas tradições culturais. Comer com as mãos, com pauzinhos ou usar folhas de bananeira como pratos, são experiências únicas que abrem para um crescimento pessoal fundamental, ou seja o ligado à compreensão, ao conhecimento e ao reconhecimento do outro. É facto inegável, como analisámos, que as diferentes práticas culinárias são portadoras de valores e significados diretamente

relacionados com a cultura daqueles que as praticam. Daqui resulta que elas devem ser consideradas como poderosos veículos de troca, para o facto de representar um método de conhecimento amplamente acessível, do qual qualquer pessoa pode fazer uso com o fim de aproximar-se a uma "cultura diferente".

A gastronomia constitui-se como um conjunto de técnicas, hábitos e significados que transmitem os valores próprios duma cultura; por isso, experimentar diferentes culturas gastronómicas pode ser um meio relevante a atingir com o fim de assegurar a concretização duma descentralização cultural. É a partir dessa, de facto, que, na sociedade contemporânea marcadamente multicultural, pode-se intervir de modo a realizar uma verdadeira integração de todos os componentes.

## **Capítulo 4 – Multiculturalidade, gastronomia e educação**

Neste capítulo apresenta-se a questão relativa ao carácter multicultural próprio das escolas hodiernas. Serão analisados os aspetos ligados à importância que a educação inter/multicultural tem neste contexto e, paralelamente, também o valor que a multiculturalidade pode desempenhar no âmbito educacional. A partir disso será analisado o potencial educativo das diferentes especificidades culturais, enquanto poderosas ferramentas utilizáveis no processo de ensino-aprendizagem.

### **4.1 - A multiculturalidade no espaço escolar**

A sociedade hodierna, como vimos, é caracterizada pela presença de indivíduos oriundos de vários países e, então, portadores de especificidades culturais e étnicas diferentes. Trata-se duma sociedade em que a relação com o outro pode assumir colorações diversificadas dependendo dos encontros que nela se desenvolvem. É um poderoso espaço de trocas experienciais através das quais o indivíduo pode empreender um percurso destinado ao crescimento pessoal e espiritual.

É verdade, no entanto, que são muitos os episódios de intolerância e de receio contra as comunidades de migrantes, ou contra qualquer manifestação de hábitos ou costumes não homologados à cultura predominante.

É neste contexto que torna-se cada vez mais necessário desenvolver uma educação volta para a aceitação e o respeito do outro. É preciso estimular sentimentos de empatia e de atitudes inclusivas. Deve-se contribuir para a “criação” de cidadãos que sejam capazes de atuar positivamente dentro da sociedade, que sejam participantes e construtores ativos dum mundo em contínua redefinição, que sejam socialmente hábeis. A educação é um processo através do qual o indivíduo aprende a conhecer-se, é uma viagem interior onde cada etapa articula um crescimento individual cada vez mais forte. É por meio dela que, além de aprender conceitos e práticas, aprende-se também a ser. Este configura-se como um processo relativo a toda a vida, no sentido em que, mais do que aprender durante a vida toda, podem-se tornar os espaços e as coisas da vida inteira em oportunidades de construção de sabedoria e de conhecimento (Carneiro, 2001).

É claro que a escola, enquanto instituição promotora de conhecimento e habilidades, se defina aqui como lugar privilegiado onde operar a fim de contribuir para a plena formação dos educandos de hoje, que irão constituir a sociedade de amanhã. A instituição escolar tem de contribuir para um bom desenvolvimento de cada ser humano, tem que fornecer a cada educando as ferramentas mais aptas à construção dum pensamento autónomo, crítico e justo.

Como vimos, as maciças migrações que interessaram muitos países do mundo levaram a importantes mudanças na composição social das sociedades, facto que, claramente, teve repercussões também no âmbito escolar. As turmas acabaram por ter uma conotação marcadamente diversificada, fruto da constante redefinição da sua componente mais íntima, os alunos. Em contexto multicultural, como já foi abordado neste trabalho, é cada vez mais importante operar a fim de criar coesão social e mútuo respeito entre os componentes. Os novos objetivos, que se colocam hoje em dia nas sociedades mundiais, vertem para a integração dos imigrantes, a fim de prevenir situações de exclusão, fruto de sentimentos de racismo e xenofobia (Araújo, 2008). Isso reflete-se também na escola, aonde é necessário promover uma educação multicultural para que se possa conseguir uma boa integração e, então, favorecer uma verdadeira relação, que possa ir além da pertença étnica própria de cada estudante. A educação, neste contexto, é entendida como um meio através do qual se proporciona igualdade de oportunidades a todos os estudantes. A escola deve preparar as crianças para a cidadania, facto que implica a transformação da sociedade em comunidade solidária e respeitadora da diversidade. A criança deve descobrir no outro a alteridade e a semelhança e isto só é possível numa relação com o mesmo (Brito, 2010).

Como sugerido por Gabriel (2007), as culturas penetram na escola, levando consigo valores, crenças, normas e hábitos diferentes, e é através das atitudes por meio das quais estes são vividos, partilhados e respeitados na sala de aula, que a aprendizagem das crianças modifica-se, estrutura-se e então determina-se. Entender a escola como espaço de cultura significa, de facto, compreendê-la numa ótica atenta à diversidade dos atores que atuam e dinamizam o seu quotidiano. Pois, é verdade que aqui, cada interação é mediada por uma complexa teia de culturas que se interrelacionam neste espaço e que, ao mesmo tempo, representam uma incrível riqueza de significados.

Gaspar (2009), no seu trabalho sobre as práticas educacionais inclusivas em contexto multicultural, sublinha que, nas sociedades hodiernas, quando se fala de educação inclusiva, os termos multicultural e intercultural são utilizados, na maioria das vezes, de forma casual, apesar do facto que, na origem, estes têm um significado diferente. Com o termo multicultural entende-se uma situação em que se regista a presença, num mesmo lugar, de indivíduos pertencentes a culturas diferentes enquanto, a palavra intercultural delinea um intercâmbio cultural entre os sujeitos. Na realidade, a utilização dum dos conceitos em vez do outro não parece estar muito ligada com o significado, mas sim à aceitação duma certa nomenclatura por parte dos diferentes países.

Como ressaltado por Martins (2008), se procurarmos identificar as raízes da educação multicultural, iremos encontra-las, sem dúvidas, nos movimentos de defesa dos direitos humanos. Foi durante os anos oitenta do séc. XX que os fundamentos da mesma começaram a emergir. A este respeito o autor refere que, segundo Banks (1986, citado por Martins, 2008), um dos precursores da educação multicultural, foi graças às reivindicações dos grupos feministas, assim como das minorias étnicas, que começaram a surgir as primeiras reivindicações dum currículo educacional mais inclusivo. Segundo este mesmo autor são dois os objetivos principais duma educação multicultural: favorecer uma igualdade de oportunidades educacionais e, também, permitir a todos os estudantes de alcançar os conhecimentos aptos à obtenção duma boa eficiência funcional, por meio da qual sobreviver na sociedade. Estes objetivos, conforme a ideia de Banks, são alcançáveis só por meio da estruturação duma escola multicultural que tenha em conta alguns princípios básicos, entre os quais: respeito e valorização das diferenças culturais e linguísticas, alteração dos estilos de ensino-aprendizagem e dos currículos e, conseqüentemente, revisão e modificação dos materiais didáticos, os quais devem ser integrados por elementos multiculturais. A educação multicultural representa um meio de transmissão de conhecimentos caracterizado pela grande atenção às diferenças culturais e étnicas presentes nas turmas dos educandos, é uma educação que valoriza as particularidades culturais e as utiliza, ao fim de desenvolver um currículo didático aberto e, então, suscetível a modificações e redefinições, um currículo diversificado e rico de significados. De facto, «a perspectiva do multiculturalismo defende uma educação onde a diversidade não é somente constatada, mas também incluída e valorizada no currículo e nas práticas pedagógicas» (Rodriguez, 2013, p. 11).

A educação intercultural, se olharmos ao significado etimológico do prefixo “inter-”, cujo significado exprime relação recíproca, dever-se-ia entender como um processo feito por dinâmicas relacionais entre grupos e indivíduos pertencentes a diferentes culturas, sem prevaricação por nenhuma das partes envolvidas. A educação intercultural é uma educação que foca sobre a importância do contacto e sobre a necessidade de favorecer uma contínua inter-relação entre os indivíduos envolvidos. Os objetivos primordiais da educação intercultural, apresentados por Sales (1997, citado por Gaspar, 2009), são relativos à necessidade de oferecer as condições para a igualdade de oportunidades e de participação na sociedade; a valorização da diversidade e respeito das diferenças, que representam, em realidade, um elemento enriquecedor da relação, através das quais estabelecer um diálogo; desenvolver competências multiculturais, ou seja conhecer as diferentes culturas e as perspectivas relativas a essas, a fim de empreender um percurso voltado para a descentralização étnica; favorecer o nascimento duma identidade cultural aberta, flexível e empática.

É interessante ver como as duas abordagens, declaradamente diferentes, são, na realidade, similares. Tal semelhança pode ser encontrada nos objetivos principais subjacentes às duas. Estes são, de facto, integração, conhecimento mútuo, valorização das semelhanças e das diferenças e a aceitação das mesmas enquanto elementos naturais e ricos de significados. O objetivo educacional das duas abordagens é o de construir e organizar metodologias de conhecimento adequadas à constituição duma sociedade futura mais atenta ao outro, uma sociedade empática e, cada vez mais, menos etnocêntrica. Pode-se falar então de educação inclusiva, de educação inter/multicultural, cujos objetivos imprescindíveis são inclusão e integração.

As diferenças culturais constituem-se, hoje, como uma das características principais das sociedades, facto que deve ser considerado central na estruturação duma educação justa, no sentido que esta deve impreterivelmente levar à conquista de conhecimentos e atitudes igualitárias, que sirvam como base para o relacionamento e a atuação nos contextos sociais. Este é um dos temas elaborados no relatório “Educação: Um Tesouro a Descobrir” (1996, citado por Carneiro, 2008) onde a Comissão Internacional para a Educação descreveu as quatro aprendizagens para o futuro: “Aprender a Ser”, “Aprender a Conhecer”, “Aprender a Fazer” e “Aprender a Viver Juntos”. Na última, denuncia-se a violência no mundo e o declínio dos valores fundadores das sociedades como, por exemplo, a solidariedade, em favor de princípios individualistas. De facto, “Aprender a Viver Juntos” significa desenvolver a

compreensão do outro e realizar projetos comuns, no respeito do pluralismo e da paz. Segundo a Declaração Universal dos Direitos do Homem (1948, citada por Carneiro, 2008) toda a pessoa tem direito à educação, a qual tem de ser orientada para o pleno desenvolvimento da personalidade humana e para o fortalecimento do respeito pelos direitos e pela liberdade. Deve promover a tolerância e a amizade entre todas as nações, e grupos étnicos, religiosos e sociais.

No âmbito escolar, o professor exerce um papel fundamental para a atuação duma educação inter/multicultural. Se ele desconsiderar as diversidades e manifestar uma conduta pouco atenta e respeitosa das diferenças culturais, o resultado da sua ação educativa poderá ser só uma mera preservação da marginalização e de atitudes intolerantes. O docente deve conhecer os seus alunos e as particularidades culturais presentes na turma escolar; deve penalizar as condutas racistas e intolerantes, desenvolvendo uma pedagogia da solidariedade e da igualdade de direitos; deve ter uma atitude flexível e aberta às novas metodologias e deve constituir-se como construtor de percursos diferenciados. Ele deve, de facto, tentar potencializar as aprendizagens, por meio da utilização de estratégias de ensino novas e originais, que estimulem interesse e curiosidades por parte dos alunos. O professor representa o vínculo de conexão entre as culturas caracterizantes do grupo classe, e é por meio do seu agir que a instituição escolar pode transformar-se (Rocha, 2006).

Em contextos sociais multiculturais, é cada vez mais necessário pensar e atuar percursos educativos capazes de desfazer preconceitos e estereótipos, assim como contribuir para a criação duma verdadeira coesão social. Entende-se, aqui, a educação inter/multicultural como um recurso educacional único, capaz de desenvolver e estimular uma cultura da alteridade, através da qual empreender um percurso voltado ao futuro.

#### **4.2 - Gastronomia e educação: uma relação possível**

Numa sociedade multicultural, caracterizada pela presença de indivíduos oriundos de diferentes países, a exclusão social é um risco possível. É verdade, de facto, que a predisposição a afastar-se do “diferente” é muito alta e, normalmente, surge de

sentimentos de medo. Apesar do facto que as migrações e as transferências de indivíduos de um país para outro façam parte da história da humanidade, parece estar ainda presente uma tendência ao isolamento do desconhecido, daquele que não resulta ser conforme aos cânones de referência. Como de facto confirmado por Giddens (2000, citado por Barreiros, 2010), existe uma estreita ligação entre o etnocentrismo e a exclusão, circunstância esta que contribui para a preservação das desigualdades, impossibilitando assim qualquer integração. O que é inegável é que o etnocentrismo e as práticas de recusa dos outros “diferentes” vêm dum débil desenvolvimento das atitudes sociais e cooperativas do indivíduo, pelo qual o sujeito é levado a uma profunda obstinação cultural.

Como vimos, as sociedades hodiernas são constituídas por cidadãos pertencentes aos mais diferentes países, são sociedades em que o contacto com o alheiro é característica própria do dia-a-dia. Cada homem é portador duma específica identidade cultural, que diz muito respeito às suas origens. Ele é embaixador dos valores, dos costumes e das crenças próprias da sua cultura de pertença.

É neste contexto que a mediação cultural se configura como necessidade básica ao objetivo de favorecer uma plena e real transformação social. Este facto pode ser confirmado pela presença das muitas associações que, na maioria das cidades mundiais, operam para contribuir para a integração dos estrangeiros em terra alheia. Elas constituem-se, de facto, como importantes pontos de referência aos quais o imigrante pode apoiar-se em caso de necessidade. Podemos pensar também nos Consulados estrangeiros, cujo papel é o de oferecer tutela, exercendo o poder detido pelos órgãos administrativos nos países de origem.

Vimos, no parágrafo precedente, como o desenvolvimento duma educação multicultural represente hoje em dia um objetivo primário que é preciso alcançar no menor tempo possível. O âmbito escolar é um lugar privilegiado, dentro do qual importa operar a fim de favorecer o desenvolvimento de atitudes sociais voltas para a aceitação e a compreensão do outro. A escola e, por conseguinte, o professor inter/multicultural exercem o papel de mediadores, pelo facto de que é por meio da sua intervenção, e então por meio da mediação cultural, que se torna possível criar coesão no grupo de pares.

Na escola, a educação inter/multicultural representa o caminho educativo por excelência a fim de estimular as potencialidades dos aprendizes e das relações que estes

estabelecem entre si, num diálogo constante entre indivíduos de diferentes culturas. A educação pode valorizar as diferenças e potenciar as semelhanças, promover o pluralismo cultural existente no contexto escolar (Gabriel, 2007).

Um dos objetivos principais da educação, nesta circunstância, é representado pela necessidade de procurar novos meios de ensino, novas metodologias de transmissão de conhecimento. Sendo a multiculturalidade caracterizada por uma contínua modificação dos paradigmas estruturais que lhe são próprios, acredita-se que também os currículos de ensino-aprendizagem devam conservar essa particular predisposição à modifica e redefinição. É importante, de facto, desenvolver técnicas de instrução diferenciadas, que estimulem tanto a curiosidade como uma participação ativa dos alunos.

Sendo a cultura um aspeto importante da identidade, tanto individual como social, crê-se que a utilização das práticas culturais possa constituir-se como uma fórmula válida de transmissão de valores multiculturais.

Resulta interessante, a esse respeito, fazer referência a um estudo realizado por Barreiros (2010), em que ele procura entender se a música, a qual representa uma forma de interiorização da própria cultura, possa ser considerada como uma ferramenta de contacto e troca cultural. O autor aponta que, se a música é universal, não deixa de ser reflexo do contexto social e cultural em que é criada. Ela torna-se, assim, retracto da comunidade que atua a fim de cria-la, e pode ser veículo de troca entre realidades sociais e culturais diversas. O investigador faz referência ao livro “A educação intercultural através da música” (Susa e Neto, 2003), onde os autores afirmam que a música, código comum a todas as sociedades, possui o poder de interagir com outras culturas. Pelo facto de ser universal e devido ao seu poder de interação, constitui-se como uma importantíssima forma de linguagem.

Como foi amplamente abordado ao longo deste trabalho, a gastronomia é de considerar como um poderoso meio de comunicação cultural, através do qual, até inconscientemente, todos os indivíduos comunicam a própria pertença a um grupo social mais amplo. Como a música, e poderíamos dizer até mais desta, pelo facto de ser um aspeto realmente imprescindível da existência humana, a gastronomia e as práticas a ela ligadas, podem representar um meio de transmissão de conhecimentos e de interação cultural. É, de facto, também através da experimentação e da experiência ativa que torna-se possível conhecer identidades e culturas alheias. A alimentação é um aspeto

cultural cotidiano, é uma prática comum para todos os povos em todo o mundo, e é a esse respeito que Simmel (1994, citado por Amon e Menasche, 2008) refere que, entre tudo o que as pessoas têm em comum, o mais comum é que precisam de comer e beber.

Isso é confirmado por Ferreira (2011), no seu trabalho “As palavras do saber e do sabor: a gastronomia como objeto de descoberta no processo de ensino/aprendizagem”; trabalho que aborda a área relativa ao ensino da língua portuguesa, direcionado a um grupo de imigrantes adultos. A autora sublinha como a gastronomia pode ser utilizada como suporte didático pela transmissão de conhecimentos linguísticos. As atividades do dia-a-dia, pertencentes ao âmbito da gastronomia, transmigram para o educativo, a fim de facilitar a aprendizagem. As tarefas próprias das práticas culinárias apresentam, de facto, a mesma articulação dum qualquer programa de ensino, pelo facto de passarem por as fases de conceção, planificação, aplicação, verificação, reformulação e avaliação final.

Pode-se afirmar que um programa de ensino que seja integrado com conteúdos culturais práticos, e neste caso gastronómicos, determina e estimula a construção dum saber novo. Tal metodologia de ensino tem o poder de modificar as atitudes do indivíduo perante os outros, numa perspetiva de tolerância para com as diferenças e de respeito para com os Direitos Humanos. O educando adquire novos sentimentos, novos conhecimentos, novas emoções, adquire uma nova alma. Ele muda e cresce, permanecendo o mesmo (Ferreira, 2011).

Como analisámos, a educação inter/multicultural tem como objetivo primeiro desenvolver estratégias de atuação que sejam utilizáveis a fim de proporcionar um conhecimento voltado para o respeito pela diversidade étnica e cultural, e que se defina como ferramenta de prevenção de qualquer discriminação. Neste contexto, todos os aprendentes devem imprescindivelmente ter acesso às mesmas *chances* educativas.

Como já foi mencionado, Banks (1995, citado por Garcia, 2013) apresenta cinco dimensões fundamentais para a realização duma educação inter/multicultural, duas das quais podem ser úteis para a estruturação de técnicas e metodologias de ensino-aprendizagem que envolvam os aspetos culturais cotidianos pertencentes às culturas de referência dos alunos envolvidos.

- O conteúdo da integração, que corresponde a uma integração de conteúdos culturais, com o fim de enriquecer e complementar o currículo das diferentes disciplinas sem, com isso, alterar a estrutura básica.

- O processo de construção do conhecimento que é relativo à implementação, por parte do professor, de processos que ajudem o aluno a compreender como é que tais conteúdos foram criados e, ao mesmo tempo, como estes são percebidos pelos vários grupos étnicos e culturais. Através dessa prática o aprendente é levado a entender que não existe uma única perspectiva de análise, e então a abandonar uma visão etnocêntrica.

Um exemplo da primeira dimensão, pensando numa utilização da gastronomia enquanto produto cultural, pode ser representado pelo estudo da história e do mundo por meio da gastronomia relativa a esses períodos históricos. A segunda dimensão poderia aqui ser abordada com referência à história da alimentação e, em seguida, pela análise da formação dos gostos e das culturas alimentares.

A esse respeito é muito relevante citar um estudo realizado por Schmitt e Giacomini (2014) cujo título, “A culinária adentra a sala de aula”, já revela bastante do trabalho desenvolvido pelos autores. Estes procuraram entender se o estudo da história pode ser abordado a partir duma experiência direta com o aspeto culinário referente à civilização em análise. O objetivo pedagógico era, de facto, a realização duma experiência gastronómica direta, através da utilização dos sentidos como meio de aproximação aos conteúdos históricos e culturais próprios da sociedade helénica. Com este trabalho, além da explicação das particularidades da cultura grega, foram, na realidade, estimulados também os sentidos que, antes do que outros aspetos, são aqueles que permitem ao indivíduo aproximar-se a algo novo e desconhecido. Pois, é verdade que, em âmbito gastronómico, são muitas as sociedades em que, para levar os alimentos à boca, usam-se as mãos em vez dos talheres, habito este que tem muito a ver com o desenvolvimento sensorial. Pode-se afirmar então que parecem ser muitos os aspetos educativos ligados à alimentação e que esta pode constituir-se como poderoso instrumento utilizável para objetivos educativos. Saborear receitas, que são referências culturais duma sociedade ou duma civilização, é como imergir na história, na identidade e na cultura de um povo. A introdução de alimentos oriundos duma cultura específica em sala de aula permite aos alunos uma aproximação proveitosa aos conteúdos didáticos. Como justamente confirmado pelos autores, enquanto experimenta-se e saboreia-se, surgem curiosidade e questões que abrem a um caminho voltado ao conhecimento e interação com uma cultura, anteriormente desconhecida. Eles apontam que os objetivos didáticos podem ser facilmente alcançados, e isso graças à grande

potência encantadora da gastronomia e da culinária, aspetos culturais que podem ajudar a simplificar e tornar mais abordáveis os assuntos abordados. Aprender e conhecer uma cultura através da experimentação de preparações culinárias desconhecidas contribui para a geração de sentimentos de tolerância em relação ao outro (Schmitt e Giacomini, 2014).

Se a educação inter/multicultural pressupõe mudanças ao nível didático e pedagógico, torna-se necessário rever todos os processos de ensino utilizados até agora, procurar novas metodologias, que sejam criativas e originais, que possam, através duma interação direta dos estudantes, estimular o interesse dos mesmos. Deve-se desenvolver uma educação inclusiva, que estimule sentimentos de tolerância, respeito e empatia.

A gastronomia representa aqui um meio inovador, que possibilita novas formas de aprendizagem e que torna a busca pelo conhecimento algo intrigante e saboroso; é o meio através do qual o conhecimento teórico se materializa (Schmitt e Giacomini, 2014).

## Capítulo 5 - Reflexões finais

A questão relativa às migrações assumiu, nos últimos anos, uma relevância incontestável, e especialmente neste último ano em que assistimos a uma incrível chegada de refugiados oriundos de diversos países. Este facto constituiu-se como um dos principais assuntos discutidos não só em âmbito político, mas também no cotidiano de cada grupo social. Às típicas migrações laborais foram se juntando migrações de massas por parte de pessoas que abandonaram o seu próprio país devido a guerras e, por consequência, a situações de vida insustentáveis.

Neste contexto, a presença cada vez mais acentuada dos imigrantes, e a coincidência de ataques terroristas, primeiro em Paris e mais recentemente em Bruxelas, levaram as populações europeias a sentimentos de medo e, conseqüentemente, à acentuação da intolerância e à recusa dos imigrantes presentes nas cidades europeias. É verdade, de facto, que a predisposição para a conexão entre estes dois fenómenos é hoje um elemento concreto, em parte fruto da manipulação da opinião pública, desenvolvida a partir de opiniões sem fundamentos, assentes numa visão etnocêntrica dos factos mundiais. É interessante, a esse respeito, ver como a União Europeia desenhou os fenómenos migratórios: a expressão “crise dos refugiados” não é senão a clara manifestação dum abordagem pouco sensível do fenómeno, que contribui para uma percepção cada vez mais estereotipada do outro.

Tal situação está, de facto, estreitamente ligada à frequente guetização das comunidades estrangeiras nos contextos urbanos, devido a um desconhecimento cultural preponderante, e que acaba por gerar situações xenófobas de recusa e de não-aceitação do estrangeiro.

À União Europeia cabe, neste momento histórico, um papel fundamental de reorganização social, num contexto urbano cada vez mais inhomogêneo. Tal intervenção deve, imprescindivelmente, abordar também o âmbito educativo, lugar privilegiado de nascimento da sociedade futura.

Uma sociedade renovada deve, portanto, visar uma educação para a diferença e para a integração. Deve ser uma educação por meio da qual o estrangeiro possa ser considerado como sujeito não estranho à sociedade acolhedora. De facto, em contexto multicultural, o que muitas vezes se manifesta, é uma predisposição para anular as diferenças, atitude essa que leva as minorias a assimilar os hábitos culturais da

sociedade dominante. Em contrapartida, pode também acontecer que o migrante recuse a cultura do país acolhedor, e permaneça então numa situação de isolamento constante, devido ao qual acaba por não ter a oportunidade de tornar parte do novo contexto de vida.

Com este estudo, procurámos refletir sobre o papel da educação enquanto meio apto para a eliminação das atitudes xenófobas, racistas e intolerantes. Salientámos a importância da interculturalidade no espaço escolar e, em seguida, da necessidade de integração de práticas de ensino-aprendizagem diferenciadas e inovadoras, cujo fim seja a implementação duma educação inclusiva e empática. De facto, em contextos educativos em constante modificação, precisa-se procurar metodologias inovadoras que consigam integrar transmissão tanto de conhecimentos didáticos, como de conhecimentos e atitudes de abertura perante a diversidade e a mudança social. A escola deve, hoje em dia, operar para a construção duma sociedade futura mais atenta ao outro, deve fomentar a criação de cidadãos aptos a operar ativamente na sociedade, que sejam construtores dum contexto de vida igualitário e justo.

A educação inter/multicultural surge como a metodologia mais apta para alcançar estes objetivos, pelo facto de estar voltada para a implementação de metodologias novas e inovadoras, por meio das quais promover o conhecimento, a interação e a integração das crianças, aprendentes de hoje e cidadãos do amanhã.

Apontámos, igualmente, para a relevância que os hábitos culturais próprios de cada grupo social podem desenvolver a fim de alcançar um mútuo conhecimento e, como tal, uma real interação entre os atores envolvidos.

A gastronomia constitui-se como aspeto cultural fundamental para a existência de cada indivíduo, não só pelo facto de ser o principal meio de sustento fisiológico, mas também porque representa um elemento fundamental da identidade cultural, tanto do indivíduo como de toda a sociedade. Acreditamos, de facto, que os hábitos gastronómicos, enquanto aspetos imprescindíveis da quotidianidade de cada indivíduo e de cada contexto de vida, possam tornar-se meios de aprendizagem prática, através dos quais é possível experimentar a alteridade e empreender um percurso voltado para a descentralização cultural.

Deste modo, a proposta de intervenção, aqui apresentada, resulta duma análise profunda da literatura e dos estudos que abordam as temáticas relativas aos aspetos

culturais enquanto elementos de aproximação cultural e, por conseguinte, de conhecimento e de aprendizagem.

A possibilidade de desenvolver uma transmissão de conhecimentos através da utilização de metodologias práticas delinea-se hoje em dia como uma opção viável. A escola é um espaço onde a multiculturalidade manifesta-se claramente já a partir da presença de crianças oriundas de diferentes países, e é sempre neste espaço que a multiculturalidade pode encontrar uma nova expressão.

É através de projetos inter/multiculturais, como o que propomos, que pode-se alcançar um nível de crescimento individual e social importante, porque é na estruturação dum projeto educativo atento às diferenças e às tolerâncias que podem-se atingir melhores resultados.

Hoje em dia englobar os aspetos culturais em âmbito educativo significa adotar uma posição pedagógica integradora e estimuladora, atenta às particularidades do contexto em que se opera.

De facto, à luz do estudo aqui apresentado, acreditamos que a implementação duma pedagogia inter/multicultural, integrada por elementos didáticos multiculturais e diferenciados, seja a maneira maiormente proveitosa a fim de satisfazer o objetivo de criação dum conhecimento útil, e utilizável em contextos diferenciados, e de geração duma cidadania futura que seja capaz de atuar positivamente nos contextos sociais.

É verdade no entanto que, depois de verificar quanto foi até agora apontado, seria interessante proceder à realização do projeto e, em seguida, a uma ampliação do mesmo. Acreditamos que através duma investigação alargada, que envolva mais grupos classe, poder-se-ia implementar um estudo comparativo cujo fim fosse uma compreensão ainda mais abrangente da temática em análise.

## Referências bibliográficas

Amon, D. & Maldavsky, David (2007). Introdução à abordagem sociopsicológica da comida como narrativa social: estados da arte. *Vozes*, v. 1. Acedido Novembro, 18, 2014 em: [http://dspace.uces.edu.ar:8180/xmlui/bitstream/handle/123456789/1681/Amon\\_Maldavsky.pdf?sequence=1](http://dspace.uces.edu.ar:8180/xmlui/bitstream/handle/123456789/1681/Amon_Maldavsky.pdf?sequence=1)

Amon, D., Menasche, R. (2008). Comida como narrativa da memória social. *Sociedade e Cultura*, vol. 11, num 1. Acedido Novembro, 7, 2014 em: <http://www.ufrgs.br/pgdr/arquivos/525.pdf>

Araujo, S. (2008). *Contributos para uma educação para a cidadania: professores e alunos em contexto intercultural*. Lisboa: Alto-comissariado para a imigração e diálogo intercultural (ACIDI). Acedido Outubro, 29, 2014 em: [http://www.om.acm.gov.pt/documents/58428/179891/tese\\_17.pdf/eb3c4d34-e215-46f2-9799-8a2e295070a6](http://www.om.acm.gov.pt/documents/58428/179891/tese_17.pdf/eb3c4d34-e215-46f2-9799-8a2e295070a6)

Assão, T. (2007). Práticas e percepções acerca da segurança alimentar e nutricional entre os representantes das instituições integrantes de um centro de referência localizado na região do Butantã, município de São Paulo. *Saúde sociedade*, v.16 n.1, p. 102-116. Acedido Fevereiro, 1, 2016 em: <http://www.revistas.usp.br/sausoc/article/view/7513/9027>

Assunção, V. (2001). *Onde a comida não tem gosto: estudo antropológico das práticas alimentares de imigrantes brasileiros em Boston*. Dissertação de Pós-graduação em Antropologia Social, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, Brasil. Acedido Dezembro, 28, 2015 em: <https://repositorio.ufsc.br/bitstream/handle/123456789/95311/296795.pdf?sequence=1>

Barbosa, T. (2012). *Antropologia e gastronomia: a identidade de ser brasileiro a partir da alimentação*. Documento apresentado no III Seminário de Pós-Graduação em Sociologia da UFSCar, 2012, São Carlos, Brasil. Acedido Dezembro, 2, 2015 em: [https://iiiseminarioppgsufscar.files.wordpress.com/2012/04/barbosa\\_t\\_alita-prado.pdf](https://iiiseminarioppgsufscar.files.wordpress.com/2012/04/barbosa_t_alita-prado.pdf)

Barreiros, P. M. C. (2010). *Associativismo e práticas culturais como veículo de integração dos migrantes*. Dissertação de Mestrado em Serviço Social, Universidade Fernando Pessoa, Porto, Portugal. Acedido Dezembro, 23, 2015 em: [http://bdigital.ufp.pt/bitstream/10284/1678/2/DM\\_4031.pdf](http://bdigital.ufp.pt/bitstream/10284/1678/2/DM_4031.pdf)

Brito, E. C. (2010). *As diferentes faces da interculturalidade no contexto escolar – Um estudo de caso*. Dissertação de Mestrado em Educação Social e Comunitária, Universidade da Beira Interior, Portugal. Acedido Janeiro, 9, 2016 em:

<https://ubibliorum.ubi.pt/bitstream/10400.6/2512/1/Disserta%C3%A7%C3%A3o%20Final%20Estela%20Cristina%20de%20Brito.pdf>

Canesqui, A. M. & Diez Garcia, R. W. (2005). *Uma introdução à reflexão sobre a abordagem sociocultural da alimentação*. Rio de Janeiro: FIOCRUZ. Acedido Setembro, 16, 2015 em: <http://books.scielo.org/id/v6rkd/pdf/canesqui-9788575413876-01.pdf>

Carneiro, R. (2001). *Fundamentos da educação e da aprendizagem: 21 ensaios para o século 21*. Vila Nova Gaia, Fundação Manuel Leão, p.26-42

Carneiro, R. (2008). A educação intercultural. *Percursos de interculturalidade*, pp. 50-120. Acedido Novembro, 14, 2014 em: <http://docplayer.com.br/7206840-Roberto-carneiro-a-educacao-intercultural-roberto-carneiro-iii.html>

Ferreira, M. L. (2011). *As palavras do saber e do sabor: a gastronomia como objecto de descoberta no processo de ensino/aprendizagem do PLE e PL2*. Dissertação de Mestrado em Ensino do Português como Língua Segunda e Estrangeira, Universidade Nova, Lisboa, Portugal. Acedido Dezembro, 23, 2015 em: <http://run.unl.pt/handle/10362/7191>

Franco, A. (2001). *De caçador a gourmet. Uma história da gastronomia*. Brasília: Thesaurus. Acedido Outubro, 25, 2014 em:

<http://books.google.pt/books?id=oeCc5kRgYgsC&pg=PA5&lpg=PA5&dq=franco+de+cacador+a+gourmet&source=bl&ots=7Uj7jcmWxF&sig=120VSh0f-JtK6LPcVs1BM1o6npI&hl=it&sa=X&ei=RkGEVP-7JITraIX8gPAH&ved=0CGYQ6AEwCQ#v=onepage&q=franco%20de%20cacador%20a%20gourmet&f=false>

Gabriel, F. M. (2007). *O multiculturalismo na escola. O caso dos alunos de etnia cigana*. Dissertação de mestrado em Relações Interculturais, Universidade Aberta, Porto, Portugal. Acedido Janeiro, 11, 2016 em: <http://repositorioaberto.uab.pt/bitstream/10400.2/617/1/LC377.pdf>

Garcia, S. A. (2013). *Escola multicultural: a sala de aula como espaço de integração e inclusão social*. Dissertação de mestrado em Ensino de História e da Geografia no 3º Ciclo do Ensino Básico, FCSH, Universidade Nova de Lisboa, Portugal. Acedido Dezembro, 23, 2015 em: <http://run.unl.pt/bitstream/10362/12144/1/PES%20FINAL.pdf>

Gaspar, M. E. (2009). *Práticas inclusivas em contexto multicultural: opiniões dos professores numa escola do 1º ciclo*. Dissertação de mestrado em Ciências da Educação, Universidade de Coimbra, Portugal. Acedido Janeiro, 11, 2016 em: <https://estudogeral.sib.uc.pt/bitstream/10316/12152/1/Pr%C3%A1ticas%20Inclusivas%20em%20Contexto%20Multicultural.pdf>

- Horn, V. (2010). Assaporare la tradizione: Cibo, identità e senso di appartenenza nella letteratura migrante. *Revista de Italianística*, v. 19, n. 20, p. 155-175. Acedido Dezembro, 1, 2014 em: [www.revistas.usp.br/italianistica/article/download/56938/59934](http://www.revistas.usp.br/italianistica/article/download/56938/59934)
- Imilan, W. A. (2013). Restaurantes peruanos en Santiago de Chile: construcción de un paisaje de la migración. *Revista de estudios sociales*, n. 48, p. 15-28. Acedido Dezembro, 19, 2015 em: <http://res.uniandes.edu.co/view.php/888/index.php?id=888>
- Koc, M. & Welsh J. (2002). *Food. Foodways and immigrant experience*. Centre for Studies in Food Security Ryerson University, Toronto, Canada. Acedido Janeiro, 11, 2016 em: [http://canada.metropolis.net/events/ethnocultural/publications/aliments\\_e.pdf](http://canada.metropolis.net/events/ethnocultural/publications/aliments_e.pdf)
- Lucena, C. T. (2008). Saberes e sabores do país de origem como forma de integração. *Cadernos CERU, serie 2*, v. 19, n. 1, p.65-80. Acedido Janeiro, 11, 2016 em: <http://www.revistas.usp.br/ceru/article/view/11844/13621>
- Maciel, M. E. (2005). *Olhares antropológicos sobre a alimentação. Identidade cultural e alimentação*. Rio de Janeiro: FIOCRUZ. Acedido Novembro, 13, 2015 em: <http://books.scielo.org/id/v6rkd/pdf/canesqui-9788575413876-03.pdf>

Martins, A. (2008). *A escola e a escolarização em PORTUGAL – representações dos imigrantes da europa de leste*. Lisboa: Alto-comissariado para a imigração e diálogo intercultural (ACIDI).  
Acedido Novembro, 25, 2015 em:  
[http://www.om.acm.gov.pt/documents/58428/179891/tese\\_15.pdf/5c2bca3d-cfef-49e2-989d-3621a2d67b04](http://www.om.acm.gov.pt/documents/58428/179891/tese_15.pdf/5c2bca3d-cfef-49e2-989d-3621a2d67b04)

Meglio, L. (2012). *Sociologia del cibo e dell'alimentazione. Un'introduzione*. Milano: Franco Angelini.

Mintz, S. W. (2001). Comida e Antropologia. Uma breve revisão. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, v. 16, n. 47, p. 31-41. Acedido Outubro, 29, 2014 em:  
[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0102-69092001000300002](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0102-69092001000300002)

Montanari, M. (2004). *Il cibo come cultura*. Roma: Editori Laterza.

Nilsson, M. V. T. (2013). Elogio del hambre. Hablar de Dios desde el vacío. *Vida y pensamiento*, vol. 33, num. 1. Acedido Novembro, 6, 2014 em:  
<http://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:1Q54FksiFGoJ:teologia.uc.cl/Descargar-documento/217-Elogio-del-hambre-hablar-de-Dios-desde-el-vacio+&cd=5&hl=en&ct=clnk&gl=pt>

- Oliveira, T. S. (2013). Alimentação, identidade e memória práticas alimentares cabo-verdianas num contexto migratório. *Habitus*, v. 11, n. 1, p. 19-35. Acedido Janeiro, 5, 2016 em: <http://seer.ucg.br/index.php/habitus/article/view/2845/1738>
- Picchiarelli, I., & Barone, E. (2007). *Alimentazione e cultura*. Milano: Franco Angeli.
- Poulain, J.-P. (2008). *Alimentazione, cultura e società*. Bologna: Il Mulino.
- Rocha, C. E. (2006). *A escola e a diversidade étnica e cultural*. Dissertação de Mestrado em Relações Interculturais, Universidade Aberta, Porto, Portugal. Acedido Janeiro, 11, 2016 em: <https://repositorioaberto.uab.pt/bitstream/10400.2/615/1/LC306.pdf>
- Rocha, C. P. (2010). *Comida, identidade e Comunicação: a comida como eixo estruturador de identidades e meio de comunicação*. Texto da Biblioteca Online de Ciências da Comunicação. Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Brasil. Acedido Novembro, 13, 2014 em: <http://bocc.ubi.pt/pag/rocha-carla-comida-identidade-e-comunicacao.pdf>
- Rocha, C. P., & Rial, C. S. (2014, Setembro). *Migração, consumo alimentar e globalização: fluxos entre Brasil e Europa*. Documento apresentado no VII Encontro Nacional de Estudos de Consumo, Rio de Janeiro.

Acedido Janeiro, 3, 2016 em:  
[http://www.estudosdoconsumo.com.br/artigosdoenec/ENEC2014-GT04-Rocha\\_Rial-Migracao\\_consumo\\_alimentar\\_e\\_globalizacao.pdf](http://www.estudosdoconsumo.com.br/artigosdoenec/ENEC2014-GT04-Rocha_Rial-Migracao_consumo_alimentar_e_globalizacao.pdf)

Rocha, C. P., Rial, C., & Hellebrandt, L. (2013). “*Tapas ou coxinha*”: *alimentação, migrações e interculturalidade a partir dos blogs de brasileiros na Espanha*. Documento apresentado no Congresso Internacional Interdisciplinar em Sociais e Humanidades, Belo Horizonte. Acedido Outubro, 26, 2014 em:  
[https://www.academia.edu/5740150/TAPAS\\_OU\\_COXINHA\\_ALIMENTA%C3%87%C3%83O\\_MIGRA%C3%87%C3%95ES\\_E\\_INTERCULTURALIDADE\\_A\\_PARTIR\\_DOS\\_BLOGS\\_DE\\_BRASILEIROS\\_NA\\_ESPANHA](https://www.academia.edu/5740150/TAPAS_OU_COXINHA_ALIMENTA%C3%87%C3%83O_MIGRA%C3%87%C3%95ES_E_INTERCULTURALIDADE_A_PARTIR_DOS_BLOGS_DE_BRASILEIROS_NA_ESPANHA)

Rodriguez, P. C. (2013). *Multiculturalismo – A diversidade cultural na Escola*. Dissertação de Mestrado em Ensino do 1º Ciclo do Ensino Básico, Escola Superior de Educação João de Deus, Lisboa, Portugal. Acedido Janeiro, 2, 2016 em:  
<http://comum.rcaap.pt/bitstream/10400.26/3683/1/PaulaRodrigues.pdf>

Schmitt, D. V. & Giacomini, T. (2014). A culinária adentra a sala de aula. *Anais Fiped*, v. 1, n. 3. Acedido Outubro, 20, 2015 em:  
[http://editorarealize.com.br/revistas/fiped/trabalhos/Modalidade\\_2dat\\_ahora\\_16\\_06\\_2014\\_16\\_52\\_30\\_idinscrito\\_2001\\_7c4bbfc982cac2de45d2dba138cc076e.pdf](http://editorarealize.com.br/revistas/fiped/trabalhos/Modalidade_2dat_ahora_16_06_2014_16_52_30_idinscrito_2001_7c4bbfc982cac2de45d2dba138cc076e.pdf)

Silva, M. (2013). Mistura, identidade e memória na alimentação de imigrantes brasileiros em Barcelona. *Habitus*, v. 11, n. 1, p. 65-76.

Acedido Dezembro, 28, 2015 em:

<http://seer.ucg.br/index.php/habitus/article/view/2849/1741>

Woortmann, E. F. (2013). A comida como linguagem. *Habitus*, v. 11, n. 1, p. 5-17. Acedido Dezembro, 13, 2015 em:

<http://seer.ucg.br/index.php/habitus/article/view/2844/1737>

## **Anexos**

### **1 - Proposta de projeto de intervenção**

A partir da ampla pesquisa bibliográfica apresentada, concernente à relação entre cultura, identidade e gastronomia, assim como entre cultura e educação, apresentamos, de seguida, uma proposta de projeto de intervenção educativa em contexto escolar. A fim de tornar as informações relativas à execução do projeto mais compreensíveis, organizamos as informações em três partes distintas: justificação, articulação e apresentação do projeto.

#### **1.1 - Justificação do projeto**

A sociedade atual, como foi amplamente explicado nos capítulos precedentes, é marcada pela presença de indivíduos oriundos de diferentes países facto esse que tornou os espaços sociais em lugares multiculturais. É verdade no entanto que, apesar disso, as interações sociais dos cidadãos continuam limitando-se, na maioria dos casos, àquelas entre pessoas pertencentes à mesma cultura. Uma das razões para isso pode ser encontrada na perceção estereotipada que muitas vezes tem-se do estrangeiro, daquele “diferente de nós”. Surge então a necessidade de estimular uma real interação entre os atores envolvidos, objetivo esse que pode ser alcançado, primeiramente, por meio do conhecimento. Conhecer o “diferente de nós” é, de facto, o primeiro passo para o desmantelamento das barreiras que impedem a relação com o outro.

Neste contexto, a escola, apresenta-se como lugar privilegiado onde atuar esse tipo de conhecimento. As crianças representam a sociedade do amanhã, razão pela qual é fundamental que os estudantes estejam preparados para a vida futura, que eles possam tornar-se construtores duma sociedade mais justa, onde cada indivíduo possa ter igual oportunidade de desenvolvimento pessoal. A educação inter/multicultural surge como a metodologia mais apta para alcançar este objetivo. É preciso educar para o respeito, para a aceitação das diferenças, para a valorização dos aspetos culturais próprios de cada grupo. É preciso formar cidadãos empáticos e isso só é possível por meio duma

educação através da qual a criança e o jovem possam descobrir a alteridade. Uma educação inovadora pressupõe a implementação de metodologias de ensino-aprendizagem dinâmicas, que sejam capazes de estimular o interesse dos educandos e que incluam, imprescindivelmente, aspetos culturais e multiculturais relativos ao grupo classe.

Analisámos como a gastronomia representa um símbolo cultural e identitário importante e como, em contexto migratório, pode servir como base identitária para o fortalecimento individual e social do migrante.

É a partir disso que, com esse estudo, quer-se compreender se a gastronomia pode funcionar como ferramenta de conhecimento e de integração. Mais especificamente pretende-se estabelecer uma ligação entre o papel da escola, instituição volta para a transmissão de conhecimentos e atitudes multiculturais, e o potencial comunicativo dos aspetos culturais próprios de cada aprendiz. De facto, assumindo que para alcançar uma verdadeira integração social é necessário o reconhecimento das diferentes pertenças, e que a alimentação representa um poderoso símbolo cultural e identitário ao alcance de cada indivíduo, este projeto tem como objetivo avaliar o papel que os alimentos e as preparações culinárias podem desempenhar em termos tanto educativos como de integração social.

## **1.2 - Articulação do projeto com as considerações teóricas**

A ideia de elaboração dum projeto educativo gastronómico voltado para a implementação duma educação inter/multicultural surgiu no mês de Outubro 2014, no decurso da unidade curricular de Educação e Multiculturalismo, quando a professora Maria do Carmo Vieira da Silva pediu a elaboração dum projeto de educação multicultural. Devido à nossa grande paixão pela gastronomia, tanto tradicional como “étnica”, elaborámos um estudo que procurou entender se este aspeto cultural podia, de alguma maneira, ter uma correlação com o âmbito educacional. Foi nesse momento que entendemos o interesse em desenvolver uma pesquisa mais aprofundada sobre este assunto, motivação pela qual decidimos retomá-lo em temática central da nossa dissertação.

A articulação do projeto foi desenvolvida com base na consistente pesquisa bibliográfica prévia, cujas temáticas abordam os aspetos considerados fundamentais e necessários para a sua estruturação e implementação.

Foi primeiramente feita uma análise do conjunto de estudos, antropológicos e sociológicos, relativos à relevância que a gastronomia e a alimentação têm enquanto elementos culturais fundamentais para o indivíduo. Verificámos como tal prática, além de constituir-se como aspeto fundamental para a sobrevivência biológica das pessoas, representa ao mesmo tempo um elemento identitário e cultural de grande relevância. É a esse respeito que Amon e Maldivsky (2007) apontam que a alimentação pode ser considerada cultura enquanto elemento constituinte da identidade. Esta tem de ser considerada uma estrutura basilar, pelo facto de ligar o indivíduo aos significados que, por meio da repetição cotidiana, acabam por tornar-se elementos estruturadores da identidade humana. Isso é também confirmado por Woortmann (2013), segundo o qual os hábitos alimentares alimentam a identidade. Por meio da gastronomia e das práticas alimentares explicitam-se os próprios valores e a própria cultura, pode-se afirmar a própria pertença a um contexto social mais amplo, dar voz à identidade pessoal. Meglio (2012) assevera que cada sistema alimentar leva consigo a cultura de quem o pratica; os lugares acabam por ser representados pela comida, a qual conta a história das pessoas, das tradições, dos países e das mais variadas identidades. A gastronomia constitui-se, então, como extraordinário veículo de autorrepresentação e de troca cultural. É instrumento de identidade mas também um dos principais meios para entrar em contacto com culturas alheias. Nesta perspetiva, o ato de “saborear uma cultura” apresenta-se como poderoso meio de interação com o outro, como ferramenta de troca cultural.

Com base nestes pressupostos tem-se, subsequentemente, abordado a temática relativa à natureza multicultural que, hoje em dia, caracteriza as sociedades hodiernas. As contínuas migrações têm, de facto, concorrido para uma profunda modificação do tecido social de muitas cidades mundiais, as quais tornaram-se lugares fortemente diferenciados. Num contexto gastronómico, e apesar de a globalização ter contribuído, duma certa maneira, para uma homogeneização dos consumos alimentares, as cidades transformaram-se em pequenos microcosmos, onde ainda persistem as particularidades gastronómicas próprias de cada grupo étnico que nelas vive. É verdade que, para os imigrados, a possibilidade de reproduzir a sua própria comida também em terra estrangeira representa um meio de valorização cultural e de interação com o país de origem, pelo facto de que comer certas preparações gastronómicas equivale a conectar-

se com o lugar ao qual se pertence (Rocha et al., 2013). Tais modificações na estrutura da sociedade levaram, conseqüentemente, a importantes redefinições também em âmbito escolar.

As turmas são cada vez mais multiculturais e diferenciadas, facto que pressupõe uma profunda redefinição das metodologias de ensino-aprendizagem. Este facto é comprovado pela análise aos estudos concernentes à educação atual, pensada em termos de inclusão e de disponibilização de conhecimentos igualitários aos aprendizes. Objetivo primeiro da educação é prevenir situações de exclusão social, consequência de sentimentos de racismo e de xenofobia (Araújo, 2008). Em contexto multicultural, as escolas tornam-se lugares de encontro cultural, uma vez que as culturas penetram na escola, levando consigo valores, hábitos e normas diferentes. A escola é um lugar de cultura e, neste contexto, “lugar de multicultural”, questão que torna a educação inter/multicultural como a mais importante ferramenta a ser utilizada para a construção duma cidadania consciente e socialmente hábil, que seja respeitosa da diversidade, solidária e empática. A perspetiva do multiculturalismo e, por conseguinte, da educação em contexto multicultural é de ser considerada como um espaço em que a diversidade não é somente constatada, mas também valorizada no currículo e nas práticas educativas (Rodriguez, 2013). É necessário, por conseguinte, uma reformulação das metodologias educacionais, que seja caracterizada pela inclusão das particularidades culturais próprias dos estudantes.

Através da análise do estudo desenvolvido por Barreiros (2010), em que o autor procura compreender se e como, por meio da utilização da música enquanto produto cultural, é possível implementar um percurso voltado para a troca e a interação entre indivíduos, germinou a ideia de que é possível recorrer aos elementos culturais comuns em cada grupo social para a elaboração de metodologias de educação inclusiva. Em paralelo, foi também graças à pesquisa realizada por Schmitt e Giacomini (2014), relativa à utilização da gastronomia como instrumento pedagógico pelo estudo da história, que se fortificou a convicção de que a gastronomia pode assumir-se como um meio original de transmissão de conhecimento inter/multicultural.

Foi a partir do exposto que procedemos à elaboração de um projeto de educação inter/multicultural, fundamentado na utilização da gastronomia como elemento de transmissão de conhecimento e como ferramenta pedagógica utilizável em contexto multicultural.

### 1.3 - Apresentação do projeto

O estudo, que terá um carácter cíclico, será caracterizado pela execução do projeto, pela avaliação dos resultados e por um ajustamento constante. Serão envolvidas famílias e alunos do ensino básico, através de encontros de cozinha multicultural, dedicados ao conhecimento dos pratos típicos das culturas presentes nas turmas.

Ao recorrer à utilização da gastronomia com o fim de favorecer um processo de mútuo conhecimento, corre-se o risco de tornar a atuação do projeto em simples encontro são desenvolvidas em contextos extraescolares. O problema que parece estar na base destas é que, apesar de serem estruturadas a partir duma ideia de ampliação do conhecimento de outras culturas, muitas vezes acabam para representar uma mera reprodução de estereótipos culinários, levando os participantes à permanência na área da experimentação gastronómica, durante e após a qual não há uma real consciencialização e um verdadeiro conhecimento.

Em contraponto, acreditamos que a execução do projeto gastronómico deve, imprescindivelmente, ter o seu alicerce num estudo e numa análise profundos, motivo pelo qual um aspeto fundamental do trabalho será a implementação duma metodologia didática que envolva o aspeto gastronómico de forma inteligente e, conseqüentemente, frutuosa. Os professores articularão percursos de aprofundamento didático sobre temas relacionados com a culinária e os alimentos, com referência às áreas de estudo tradicionais. Serão organizadas trajetórias didáticas que envolvam o estudo da história, da geografia e da religião, dependendo das características principais dos educandos pertencentes à turma. Poder-se-á assim estruturar um conhecimento mais aprofundado e realista das características culturais de cada país, com referência à relevância da gastronomia na definição dos caracteres identitários dum grupo social, religioso ou territorial.

Estes percursos de aprendizagem irão constituir-se como elementos estruturadores da didática a desenvolver durante toda a duração do projeto. Os encontros gastronómicos terão uma base bimestral durante um período de três meses ou mais, dependendo do número e das especificidades culturais presentes na turma, de forma a garantir a todos a possibilidade de apresentação cultural. Serão realizados dentro da escola e os professores, juntamente com a investigadora, irão desempenhar o papel de mediadores sociais. O envolvimento das famílias será a pedra angular da execução, pois elas tornar-se-ão “chefes profissionais”, promotoras da sua própria

cultura alimentar. A ideia de envolver as famílias surge da convicção de que, para criar uma real interação que possa ir para além do contexto escolar e assim fincar raízes também em contextos cotidianos extraescolares, torna-se fundamental procurar criar coesão social também entre as famílias e os contextos sociais de pertença. Cada grupo terá, então, uma conotação multicultural e será constituído por: 1) "primeiros chefes", que serão responsáveis por elaborações típicas da sua cultura; 2) auxiliares pertencentes a outra cultura, que irão acompanhar os primeiros na preparação dos alimentos. Os encontros começarão de manhã com uma reunião dos membros do grupo, em seguida começará a preparação dos pratos e, finalmente, o dia irá concluir-se com um almoço de grupo. O espaço escolar será alterado e adaptado a fim de torna-lo representativo quer do país dinamizador do encontro, quer da especificidade da refeição. Existirá, assim, uma modificação e uma redefinição constantes dos usos e dos costumes alimentares, relativa também à disposição do mobiliário, à utilização ou não de cadeiras e mesas, assim como de talheres e pratos. Cada encontro tornear-se-á numa viagem à descoberta dum país e duma cultura alheia que, mais tarde, transformar-se-á em algo conhecido.

Após a realização do projeto haverá uma transcrição das receitas apresentadas que serão registadas em um livro de receitas multiculturais, enriquecido com fotografias e comentários dos participantes, e que será entregue a cada família. O mesmo poderá, também, constituir-se quer como um produto de venda e de respetiva angariação de fundos para a comunidade escolar, quer de divulgação cultural.

A pesquisa a desenvolver utilizará o método qualitativo, pelo facto de que, neste contexto, serão utilizadas as entrevistas e a entrevistadora/investigadora está interessada em conhecer não só os resultados da implementação do projeto, como também as opiniões e os pontos de vista dos entrevistados. A recolha de dados será feita tanto através da observação direta pela investigadora, que participará em todos os encontros, assim como através de questionários escritos semiestruturados. Os questionários serão entregues às famílias e às crianças no início e no final do projeto, com o fim de detetar eventuais modificações nas atitudes de relação com o "outro". Estes serão, de facto, convidados a responder a perguntas relacionadas com as especificidades das culturas presentes no contexto escolar, com as emoções sentidas em relação ao outro e a qualquer relação social presente, seja ela estabelecida a partir dos encontros ou devida a um conhecimento prévio, então já existente. A fim de tornar a pesquisa mais metódica, além da observação direta pela investigadora, assente em instrumentos de registo elaborados para o efeito, beneficiar-se-á também de entrevistas aos professores,

participantes privilegiados e testemunhos chave, pelo facto de serem os maiores conhecedores do contexto em que o projeto é desenvolvido. Eles poderão, de facto, referir condutas ou atitudes significativas que, por causa dum conhecimento mais superficial do contexto por parte da investigadora, poderiam acabar por não ser detetados.

A partir dos dados obtidos, proceder-se-á à análise dos mesmos, para detetar possíveis alterações significativas para a pesquisa. Serão identificadas as temáticas e os conceitos relevantes e mais recorrentes, seguindo-se a sua organização e interpretação.

Uma vez avaliados os resultados do trabalho de campo, no caso em que estes testemunhem uma real validade e cientificidade do projeto, poder-se-á proceder a uma eventual publicação do livro de receitas multiculturais, com o objetivo de enriquecer os recursos bibliográficos existentes sobre a temática em análise.