

A ALIMENTAÇÃO E SEU LUGAR NA HISTÓRIA: A PRESERVAÇÃO DA MEMÓRIA E DO PATRIMÔNIO GUSTATIVO DA SOCIEDADE CURITIBANA (1960/2004)

Carlos Roberto A. dos Santos
UFPR

As cozinhas locais, regionais, nacionais e internacionais são produtos da miscigenação cultural, fazendo com que as culinárias revelem vestígios das trocas culturais. Hoje os estudos sobre a comida e a alimentação invadem as ciências humanas, a partir da premissa que a formação do gosto alimentar não se dá, exclusivamente, pelo seu aspecto nutricional, biológico. O alimento constitui uma categoria histórica, pois os padrões de permanência e mudanças dos hábitos e práticas alimentares têm referências na própria dinâmica social. Os alimentos não são somente alimentos. Eles são atitudes, ligadas aos usos, costumes, protocolos, condutas e situações. Nenhum alimento que entra em nossas bocas é neutro. A historicidade da sensibilidade gastronômica explica e é explicada pelas manifestações culturais e sociais, como espelho de uma época e que marcaram uma época. . Nesse sentido, o prazer peculiar proporcionado pela História da Alimentação mostra que o que se come é tão importante quanto quando se come, onde se come, como se come e com quem se come. Enfim, este é o lugar da alimentação na História.

Inspirado nos textos de Lucien Febvre sobre a distribuição regional das gorduras e nos fundos de cozinha, Braudel, como o maior representante da 2ª. geração dos Annales, trabalhou o conceito de cultura material abrangendo os aspectos mais imediatos da sobrevivência humana: a comida, a habitação e o vestuário. Em 1974, a coletânea “Faire de l’histoire”, trouxe à tona novos paradigmas da História. Na apresentação desta coletânea, seus organizadores Jacques Le Goff e Pierre Nora reivindicavam para a nova História “a coexistência de vários tipos de história igualmente válidos”, e defendiam o fatiamento da história, a micro história, em contraposição a uma história absoluta do passado. Historiadores como Jean Paul Aron e Jean Louis Flandrin deslocam o foco da história em migalhas para o comer e para aquele que come.

O tema da alimentação é relativamente novo no Brasil em termos historiográficos, e só recentemente percebeu-se que os ensinamentos dos Annales, através dos novos paradigmas históricos, era para que a comida fosse levada a sério pelos historiadores.

O presente projeto de pesquisa parte da constatação das transformações trazidas pela urbanização e pela globalização, onde a alimentação passou e

continua passando por mudanças que afetam a qualidade dos alimentos produzidos e industrializados. Na verdade, um novo estilo de vida impõe novas expectativas de consumo, que acabam orientando as escolhas de alimentos. Desta forma, a pós-modernidade embalada pela globalização, tem imposto novas formas de consumo alimentar, tem afetado o nosso paladar e os aportes nutritivos, trazendo novos padrões alimentares, novos costumes, hábitos e práticas alimentares. É a civilização McDonald's que se impõe, sendo o Fast-Food o principal fenômeno de consumo do mundo globalizado, onde a praticidade e a rapidez impostas pela sociedade contemporânea, acaba derrubando as convenções ditadas pela sociedade, construídas historicamente e pautadas pela tradição e pelos costumes. A sociedade de consumo em massa faz com que se desestremem os sistemas normativos e os controles sociais que regiam tradicionalmente as práticas e as representações alimentares.

No Brasil, os estudos e pesquisas têm demonstrado que, em função do fast-food, um novo padrão alimentar está se delineando, com prejuízos dos produtos da dieta tradicional do povo. O arroz, o feijão, a farinha de mandioca, que foram, desde o século XVIII, a base do cardápio da maioria da população, perdem cada vez mais espaço para os produtos industrializados e com maior valor agregado. E logo vamos ter os alimentos transgênicos nesta competição. Pelos dados que temos, nos últimos 10 anos o consumo anual de feijão caiu de 12 kg por brasileiro para 9,5 kg. A farinha passou a ocupar o 38º lugar no mercado alimentar. Em alguns Estados se planta cada vez menos feijão. E isto tudo atinge, principalmente, a população pobre.

O foco desta pesquisa está centrado na questão da preservação do patrimônio gustativo da sociedade curitibana, no tocante ao consumo de alimentos básicos. O objetivo da presente pesquisa sobre a construção de uma Arca do Sabor se inscreve em plena estrutura de domínio do Fast-Food. Esta pesquisa acadêmica se insere numa pesquisa maior, organizada pelo movimento denominado Slow-Food, de resistência ao Fast-Food.

No presente trabalho, que visa preservar o patrimônio gustativo da sociedade curitibana, os pratos, produtos e receitas que irão para a arca do sabor curitibano devem estar ligados a uma memória histórica, a uma identidade. Portanto, devem estar explicados historicamente, passando por fatores ecológicos, culturais e sócio-econômicos, a uma região precisa. Ao dizer que estes produtos devem ter história e tradição, é porque foram de grande aceitação, marcaram uma época, e hoje correm riscos reais ou potenciais de desaparecerem.

Dentre outros objetivos desta pesquisa, há também um objetivo prático: estimular a educação ao bom gosto e reforçar o direito ao prazer proporcionado pela boa comida. Ao longo da presente projeto buscar-se-á responder a questões

como: quais produtos, pratos e receitas poderiam entrar na arca do sabor, para serem salvaguardados, promovidos e valorizados? A partir de quais critérios esses pratos e produtos seriam escolhidos? Como preservar a comida da alma? Comprometido com uma consistência teórico/metodológica, o importante é ir às fontes, utilizar as metodologias da história oral, fazer entrevistas, identificar produtos e contextualizá-los. É fundamental criar a Arca do Sabor, e poder divulgá-la, pois deve expressar um universo da memória gustativa da sociedade curitibana.