

O gosto pelo regional: relações entre alimentação, regionalidade e identidade

Túlio Martins de Oliveira¹, Gabriela Brito de Lima Silva², Maria Iraê de Souza Corrêa³

¹ Bacharel em Gastronomia, Universidade Federal Rural de Pernambuco, tulio1991@gmail.com

² Mestranda em Alimentos, Nutrição e Saúde, Universidade Federal da Bahia

³ Doutora em Administração, Universidade Federal de Pernambuco

Palavras-Chave: Gastronomia. Comida Regional. Território. Identidade. Cultura Alimentar.

INTRODUÇÃO

As relações entre as dimensões da vida cotidiana, como a cultura, a sociedade, a economia, dentre outras, se dão em um local materializado. Tal espaço além de tornar-se um referencial que transcende o aspecto puramente locacional, assume significados associadas a histórias de grupos alocados em um determinado padrão cultural (1, 2). A identificação desta via de referências encontra-se nos esforços para que estas se mantenham vivas, fortificando expressões e reforçando tradições que demonstram o enraizamento da sociedade e da cultura do seu território. Nesse sentido, a alimentação pode ser compreendida como um dos elementos principais de construção da identidade dos indivíduos e de suas relações com o local geográfico, pois se alimentar é um ato vital, sem o qual não existiria possibilidade de vida, mas também é produto de significados sociais e culturais (3, 4). O objetivo deste texto é refletir sobre as relações entre a alimentação, a regionalidade e a identidade, buscando pontuar como o comer e a comida, no contexto regional, podem ser marcadores identitários.

MATERIAL E MÉTODOS

Para a construção deste trabalho, realizam-se pesquisas bibliográficas baseadas em textos do campo da sociologia e antropologia da alimentação que tratavam sobre os significados da alimentação e sua relação com a identidade e o regionalidade.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

A regionalidade se expressa na alimentação através de hábitos e práticas alimentares, que acompanham os grupos ao longo do seu desenvolvimento e construção social e cultural. Logo, partimos da distinção: o alimento se refere a algo universal e geral, algo que diz respeito à todos os seres humanos desde o seu nascimento, sendo todo elemento comestível capaz de manter os indivíduos vivos, através de seus aspectos biológicos (3). Quando esse alimento é imbuído de características culturais que são engendradas no campo simbólico, caracteriza-se o que seria denominado de comida. Sendo assim não

podemos considerar a comida apenas uma substância alimentar, pois esta é também um estilo e um jeito de alimentar-se que define não só aquilo que se come, mas também aquele que ingere (5), ou seja, comida é o alimento ampliado.

Partindo desse pressuposto, podemos perceber que a comida é cultura quando significada, estabelecendo uma identidade, criando assim, redes de compartilhamentos que compreendem grupos, classes sociais ou locais geográficos. Uma das dimensões desse fenômeno, o comer, está ligada à construção das identidades sociais/culturais. Deste modo, nos processos de construção, afirmação e reconstrução das identidades, determinados elementos como a comida podem se transformar em marcadores identitários apropriados e utilizados pelo grupo como sinais diacríticos, símbolos de uma identidade reivindicada (3).

O conceito de cozinha de território, refere-se a uma cozinha com “raízes” em um local onde os indivíduos conseguem reconhecer o fazer culinário através do espaço geográfico. O fator identitário e de pertencimento nas relações entre o indivíduo, o que ele come e de onde ele come, une as concepções de cozinha de território e a cozinha regional (4).

A partir disto, podemos notar que as identidades culturais são pontos de identificação, sendo a comida um importante nó nesses laços de pertencimento, pois é representativa da história e cultura de um local (6). Nesse ponto, sinalizamos a importância da regionalidade e suas dimensões no campo da alimentação através da relação entre o comer e a identidade.

No início do século XX, Freyre (1996) já apontava para a importância de se compreender a alimentação como uma das principais questões que deveriam ser destacadas nos estudos sobre regionalidade. Seu trabalho foi pioneiro na tentativa de identificar o que tornava o Brasil uma nação e para isso fez uso da comida como um demarcador cultural. O autor compreendia a formação do “ser brasileiro”, como sendo majoritariamente atingida por três grupos étnicos (portugueses, africanos e indígenas) e isto consequentemente refletia na forma de comer do povo brasileiro.

Concomitante, a ideia da criação de uma identidade nacional, em um país continental como o Brasil, Freyre (1996) sugeria que os demarcadores regionais fossem importantes para a confecção dessa

colcha de pertencimento, que isso não seria um ponto de divergências, mas sim de união(7). No entanto, é importante pontuarmos que a construção de uma identidade nacional é um processo conflituoso, e sendo o Brasil um país marcado pelo regime colonial e escravagista é necessário discutir sobre a ideia de contribuição “natural” entre os povos.

O processo estabelecido pelo movimento regionalista conduz ao reconhecimento identitário, no qual sua gênese encontra-se nos símbolos locais (país, cidade e bairro), uma entidade em que tudo o que é compartilhado pelos que habitam esse lugar possui elementos correspondentes (8).

A importância do fator regional deve ser compreendida também como um elemento passível de transformações, tendo em vista que os produtos da regionalidade através da funcionalidade de exprimir a identidade cultural de um povo se transforma em outras marcas. Desta maneira, quando se trata da comida regional, notamos que ela não é estática e a sua mutação deve ser compreendida sob a luz do contexto semiótico popular.

Ao entendermos a identidade social como um processo dinâmico, que se relaciona a um projeto coletivo que inclui constantes reconstruções, podemos entender que as cozinhas regionais agem como referenciais identitários, estando sujeitas a constantes transformações. Sendo assim, compreendemos existência de signos aos quais os indivíduos identificam como portadores de regionalidade. Logo, a inserção de determinados alimentos que não são absorvidos e reproduzidos como algo pertencente ao dicionário simbólico de um grupo, não pode ser considerado repertório de uma possível comida regional. Tal fato coloca em evidência a incapacidade deste alimento em aderir a construção e memorização do local geográfico onde a comida é produzida (8).

A construção da cozinha de qualquer unidade de pertencimentos (país, região, grupo étnico ou um conjunto) segue caminhos distintos dadas os determinantes históricos. Sendo assim, na tentativa de compreender o desenvolvimento dessas práticas deve-se considerar o processo histórico-cultural na qual as estas se constituíram.

CONCLUSÃO

Considerando o exposto, é notória a autonomia do conjunto social para determinar seus perfis de regionalidade. Por fim, entendemos que a cozinha regional é algo que deve ser compartilhado entre os indivíduos componentes de um local geográfico gerando uma identidade cultural através da sensação de pertencimento.

REFERÊNCIAS

- (1) BERGER, Peter L.; LUCKMANN, Thomas. **A construção social da realidade: tratado de sociologia do conhecimento**. Petrópolis: Vozes, 1974.
- (5) DA MATTA, Roberto. **O que faz o Brasil, Brasil?**. Rio de Janeiro: Rocco, 1984.
- (7) FREYRE, Gilberto; QUINTAS, Fátima. **Manifesto regionalista**. Fundação Joaquim Nabuco, 1996.
- (6) HALL, Stuart. Identidade cultural e diáspora. **Revista do patrimônio histórico e artístico nacional**, v. 24, p. 68-76, 1996.
- (2) LEITE, Cristina Maria Costa. **O Lugar e a Construção da Identidade: os significados construídos por professores de Geografia do Ensino Fundamental**. TESE, Universidade de Brasília. 2012.
- (3) MACIEL, Maria Eunice. Uma cozinha à brasileira. **Revista Estudos Históricos**, v. 1, n. 33, p. 25-39, 2004
- (8) MACIEL, Maria Eunice. Identidade Cultural e Alimentação. In: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez. **Antropologia e Nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Fio Cruz, 2005. p. 49-56.
- (4) MONTANARI, M. **Comida como cultura**. São Paulo: Senac São Paulo, 2013.