



# Fórum Internacional de Turismo do Iguassu

## **Cultura Alimentar: Tradição, Hábito, Identidade e Comportamento**

**Resumo:** Este trabalho tem como objetivo apresentar uma breve reflexão sobre a temática da cultura alimentar traduzindo-a e relacionando-a com aspectos como tradição, hábito, identidade e comportamento. Para tanto, através de revisão bibliográfica, discorre sobre a relação de tais aspectos com as práticas alimentares, evidenciando que o alimento é cultura; sendo a comida tradutora dos tempos em suas possibilidades e paradigmas. Neste escopo, podemos incluir o turismo que busca motivações tradicionais e novas, entre as quais a alimentação se faz presente.

**Palavras-chave:** Cultura; Gastronomia; Tradição; Hábitos; Identidade.

**Abstract:** This work aims to present a brief reflection on the theme of food culture by translating it and relating it to aspects such as tradition, habit, identity and behavior. To do so, through a bibliographical review, it discusses the relation of these aspects to the alimentary practices, evidencing that food is culture; being the translating food of the times in its possibilities and paradigms. In this scope, we can include tourism that seeks traditional and new motivations, among which food is present.

**Key Words:** Culture; Gastronomy; Tradition; Habits; Identity.

## **INTRODUÇÃO**

O ato alimentar é um fato biológico-nutricional, ou seja, todos nós precisamos adquirir certos nutrientes para nos alimentar e viver. Porém, esse ato nunca é somente um fato biológico, já que todo o processo necessário para a alimentação provém de uma série de fatos culturais da sociedade em que estamos inseridos, levando em consideração que a alimentação é, também, um importante fator de representação de diferentes grupos sociais. Segundo Leonardo (2009, p.2), comer é mais que ingerir um alimento, pois significa também, as relações pessoais, sociais e culturais que estão envolvidas no ato da ingestão. O modo como o alimento é preparado e consumido não parte apenas de uma escolha pessoal, mas têm relação com diversos fatores, como por exemplo, o período histórico, a cultura local, os costumes além de expressarem os modos de vida das pessoas.

Mais do que modos de vida e costumes alimentares, as cozinhas significam formas de perceber e expressar um determinado modo ou estilo de vida que é particular a um determinado grupo. De acordo com Maciel (2005, p.49):

Na alimentação humana, natureza e cultura se encontram, pois se comer é uma necessidade vital, o quê, quando e com quem comer são aspectos que fazem parte de um sistema que implica atribuição de significados ao ato alimentar.



# Fórum Internacional de Turismo do Iguassu

Levando em consideração os diversos aspectos relacionados com a alimentação, buscou-se através desse estudo relacionar e traduzir a cultura alimentar enquanto tradição, hábito, identidade e comportamento, pois se sabe que a valorização da alimentação, seja ela típica ou moderna, pode gerar, além do reconhecimento da cultura da região, ganhos de recursos econômicos através da comercialização, feita pela população local, de produtos de serviços ligados a gastronomia. Da mesma forma, a prática alimentar pode, também, ser trabalhado de forma a se tornar um atrativo turístico, pois o valor cultural do ato alimentar é cada vez mais entendido enquanto patrimônio.

## **METODOLOGIA**

O presente trabalho surgiu a partir de um grupo de estudos em turismo gastronômico realizado no Curso de Turismo da Universidade Federal de Pelotas no ano de 2017. No grupo, foram discutidos diversos textos acerca da temática 'Turismo Gastronômico: perspectivas territoriais e identitárias'. Após a realização das discussões em grupo, surgiu a necessidade da construção de um estudo acerca do tema, para aprofundar os conhecimentos adquiridos. Dessa forma, através de pesquisa bibliográfica a partir dos textos estudados, desenvolveu-se um artigo e, a partir dele, este resumo expandido.

## **DESENVOLVIMENTO**

A alimentação traz consigo diversas questões sociais e culturais; e, estando impregnada pela cultura, nos permite identificar aspectos como tradição, hábito, identidade e comportamentos de determinados grupos sociais. Em função disso, a alimentação é, também, um importante meio de dar significados para regiões e grupos sociais, pois incita a possibilidade de relacionarmos as práticas alimentares a locais específicos e, assim, de forma espontânea, temos a comida como tradutora de povos, nações, civilizações, grupos étnicos, comunidades e famílias.

Conforme Maciel (2005), a construção da cozinha de qualquer unidade de pertencimento (país, região, grupo étnico ou outro conjunto) segue caminhos diferentes, dadas as suas condições históricas. Ou seja, ao se analisar uma cozinha específica deve-se considerar o processo histórico e cultural em que está inserida.



## Fórum Internacional de Turismo do Iguassu

Assim, o termo 'cozinha-típica' pode ser utilizado para demonstrar como se dá o processo de tradição na alimentação, já que a cozinha típica seria a junção dos saberes e sabores oriundos dos alimentos e bebidas e das práticas de serviços que fazem ou fizeram parte dos hábitos de uma localidade, dentro do processo histórico-cultural de sua construção. Se preservado, este conhecimento gera uma disseminação das práticas alimentares para gerações futuras, garantindo a perpetuação da memória tradicional na comunidade. (MULLER, AMARAL e RERMOR, 2010).

São diversos os fatores que fazem com que as pessoas criem hábitos alimentares e, até mesmo o gosto é algo culturalmente construído, ou seja, pessoas que não têm acesso a alguns alimentos específicos acabam desenvolvendo um paladar que provavelmente irá rejeitar aquele alimento. Segundo Pacheco (2008), os hábitos alimentares são um repertório que tem, geralmente, sua base formada na infância, a partir da família. Depois da família, o grupo social 'escola' tem influências na formação de hábitos alimentares; assim, a família e a escola definem um padrão alimentar. A partir das experiências vivenciadas fora do âmbito familiar ou escolar, o alimento pode adquirir novos significados, geralmente relacionado à formação de uma identidade grupal, como por exemplo, a turma de adolescência, o mundo profissional, formação de novo núcleo familiar e, ainda, a disponibilidade de tempo para preparar e ingerir os alimentos, bem como deficiências orgânicas ou enfermidades crônicas que aparecem na velhice (BOEHMER, 1994). Da mesma forma, a situação econômica é um fator influenciador na construção dos hábitos alimentares, já que geralmente pessoas de diferentes classes sociais consomem diferentes alimentos.

Com relação ao hábito, é importante mencionar Boudieu que constrói a teoria de que o *habitus* é um sistema de disposição, de "mediação entre as estruturas e as práticas" (CARVALHO, 1993, p. 4). O *habitus* conforma e orienta a ação, não por obediência a regras socialmente dadas, mas pela interiorização ou incorporação dos princípios e valores que são produtos das relações sociais. Para dar conta da ação em sociedade, o *habitus* exige, por parte dos agentes e/ou classes, um mínimo de controle e código comum, ainda que a partir de um registro não-consciente (MICELI, 1987) objetivamente vivido pelo indivíduo. Assim sendo, podemos inferir que na formação



## Fórum Internacional de Turismo do Iguassu

dos hábitos alimentares existe um princípio unificador que, ao mesmo tempo, opera a nível objetivo de possibilidades, tornando as escolhas alimentares práticas que exteriorizam sistemas de disposições incorporadas, combinados com atitudes de escolha que não são pensadas antes de executadas e, ainda assim, ocorrem como atitudes ajustadas dentro da classe social. É como se tivéssemos um aprendizado que opera ao nível corporal, não atrelado a um processo de reflexão e que está na base das ações práticas dos indivíduos.

A partir do hábito podemos pensar o uso dos prazeres gastronômicos e o cuidado de si, pois conforme afirma Tucherman (2010), é interessante pensar no contraste entre regras draconianas de cuidado de si - regras exigidas pela moda, por deficiências orgânicas, enfermidades ou velhice, e o prestígio dos elementos ligados à imaginação gastronômica, ao prestígio dos *chefs de cuisine*, dos programas de gastronomia e o que este contraste denuncia do nosso comportamento de viver e consumir. A partir dos anos 60, as biotecnologias dão início a uma cultura radical do cuidado de si e da boa gestão do corpo e da aparência. Na atualidade, se espera dos alimentos algo além da sua primitiva função, pois eles devem combater radicais livres, auxiliar nos processos de retardamento do envelhecimento, proteger de doenças; enfim, precisam provar efeitos terapêuticos - gastronomia funcional. Objetivamente, é isto o que conta hoje, muito mais do que a cota de prazer ou lembranças que possamos buscar em algum prato. (PACHECO, 2008).

Entretanto, temos a tradição, a identidade e o hábito, fatos construídos como resultado de processos sociais. Além disso, segundo Pacheco (2008), as práticas alimentares arraigadas são, geralmente, carregadas de significados psicológicos profundos e difíceis de serem mudados, assim como o paladar que é um elemento importante na escolha dos alimentos e preparações. Neste aspecto, tradição, identidade, hábitos e paladar tornam bastantes difíceis às mudanças comportamentais, pois essas, mesmo que visando benefícios à saúde e à aparência, deixam de lado os aspectos subjetivos que permeiam os modos e os atos alimentares de cada pessoa, alterando sua identidade pessoal e coletiva, podendo causar sensação de apartamento de seu meio social e afetivo. Estes fatos dificultam a mudança de comportamentos em relação à comida.



# Fórum Internacional de Turismo do Iguassu

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Através deste estudo tentou-se relacionar e traduzir, de forma breve, a cultura alimentar enquanto tradição, hábito, identidade e comportamento. Foi possível perceber que são diversos os fatores relacionados com o modo e o ato alimentar, e que, cada vez mais e das mais diversas formas, é dado valor cultural ao alimento, pois a comida é tradutora dos tempos, com suas possibilidades e seus paradigmas, onde podemos incluir o turismo que busca motivações tradicionais e novas, entre as quais a alimentação se faz presente.

## REFERÊNCIAS

BOEHMER, A. S. **El consumo de alimentos en Alemania**: interpretación del cambio en el consumo de los productos hortifrutícolas desde una perspectiva sócio-cultural. Madrid, Generalitat Valenciana, 1994.

LEONARDO, M. **Antropologia da alimentação**. Revista Antropos, v. 3, n. 2, p. 1-6, 2009.

CARVALHO, M. R. **Pierre Bourdieu e a teoria da prática**: pretensões, pressupostos e conceitos-guia. São Paulo: Programa de Pós Graduação em Ciências Sociais da USP, 1983. Documento mimeografado.

MACIEL, M. E. S.; MACIEL, M. E. **Identidade Cultural e Alimentação**. In: Canesqui, A.M.; Garcia, R.W.D. (Org.). Antropologia e Nutrição: um diálogo possível. RJ: FIOCRUZ, 2005, v., p. 49-55.

MICELI, S. A força dos sentidos. In: BOURDIEU, P. **A economia das trocas simbólicas**. São Paulo, 1987.

MULLER, S. G.; AMARAL, F. M.; REMOR, C. A. **ALIMENTAÇÃO E CULTURA: PRESERVAÇÃO DA GASTRONOMIA TRADICIONAL**. Anais do VI SEMINTUR, CAIXIAS DO SUL, 2010.

PACHECO, Sandra Simone Morais. O hábito alimentar enquanto um comportamento culturalmente produzido. **Freitas MCS, Fontes GAV, Oliveira N, organizadores. Escritas e narrativas sobre alimentação e cultura**. Salvador: Edufba, p. 217-38, 2008.

TUCHERMAN, Ieda. Gastronomia, Cultura e Mídia: o longo percurso “Você é o que você come”. **Revista FAMECOS: mídia, cultura e tecnologia**. Porto Alegre; v. 17, n. 3, p. 314-323, set/dez. 2010.