



Modalidade do trabalho: Relatório técnico-científico

Evento: XX Seminário de Iniciação Científica

GASTRONOMIA COMO FATOR SUSTENTADOR DE CULTURAS ÉTNICAS NA FENADI-IJUÍ¹

Greice Walter Pieper², Lurdes Marlene Seide Froemming³.

¹ Estudo vinculado ao Projeto “Marketing Internacional e Intercultural”, desenvolvido nas Casas Típicas filiadas na UETI (União das Etnias de Ijuí), presentes na Expoijui/Fenadi

² Acadêmica do curso de Graduação em Ciências Contábeis do Departamento de Ciências Administrativas, Contábeis, Econômicas e da Comunicação - DACEC. Bolsista de Iniciação Científica PIBIC/Unijui. greice.pieper@unijui.edu.br

³ Professora Doutora do Departamento de Ciências Administrativas, Contábeis, Econômicas e da Comunicação - DACEC; Líder do Grupo de Pesquisa NEM- Núcleo de Estudos em Marketing, lurdesf@unijui.edu.br

Resumo: A proposta constituiu-se em um estudo sobre gastronomia e cultura tendo como foco de pesquisa a percepção da gastronomia como fator cultural de sustentação às Casas Típicas da Expoijui/Fenadi, buscando descobrir a formação do gosto em cada grupo, a construção de sua identidade, como é a percepção dos comensais em relação à gastronomia e cultura. Trata-se de pesquisa exploratória, quantitativa e descritiva, utilizando-se de dados primários e secundários. A pesquisa de campo utilizou questionários e estes foram tabulados no software SPSS. Através da amostra de 108 respondentes percebe-se a valorização da gastronomia como um dos mais importantes fatores que definem uma cultura, possibilitando conhecer costumes de outros povos. A apreciação desta arte se dá pela diversidade e pelo sabor característico, respeitando as diferenças que se manifestam.

Palavras-Chave: Identidade cultural; Casas Típicas; Etnias

Introdução

A gastronomia é o resgate do patrimônio culinário, é símbolo de uma identidade e que implicam formas de perceber e expressar um “modo” ou “estilo” de vida particular a um determinado grupo, transporta a cultura de quem a pratica, é depositário das tradições e da identidade de um grupo, é um meio de auto-representação e de troca cultural. Alimentar-se é um ato social e cultural envolvendo escolhas e “o jeito de comer define não só aquilo que é ingerido, como também aquele que o ingere” (DaMatta, apud MACIEL, 2004, p. 2). A partir deste ponto de vista torna-se possível aprender a elaboração das cozinhas como formas culturalmente estabelecidas, codificadas e reconhecidas de alimentar-se.

Considerando que o estudo de comunidades ou etnias organizadas enfocam uma dimensão cultural e que a gastronomia está relacionada com diferentes tradições resultado de uma mistura de influências de várias culturas, fatores ambientais, sociais, políticos, econômicos e biológicos, propôs-se a seguinte questão de estudo: Qual a representação cultural da gastronomia para a construção da identidade das Casas Típicas de cada etnia constituída na UETI?





Modalidade do trabalho: Relatório técnico-científico

Evento: XX Seminário de Iniciação Científica

A certeza de que a gastronomia é uma arte fundamentada na tradição, no afeto, em um sentimento de reconhecimento e que comporta uma manifestação e representação do patrimônio cultural e resultado dos usos e costumes, isto é, da organização social e cultural de um povo torna esta abordagem um estudo relevante no que se refere a um trabalho com intenções interculturais levando a uma análise da propriedade cultural da alimentação das Casas Típicas o que se torna significativo para refletir sobre as características e representações que os hábitos alimentares assumem em cada região ou tradição e também, sobre o que torna as cozinhas e suas tradições objetos de patrimônio de valor cultural.

O homem se alimenta de acordo com a sociedade a que pertence, portanto, estudar a cultura de consumo alimentar é muito mais do que analisar o compartilhamento de uma comida ou bebida, é acima de tudo entender suas raízes, seus comportamentos e suas ideologias. (MONETA e BARBOSA, 2011).

Como objetivos procurou-se identificar a estereotipia de cada representação étnica no concernente a sua gastronomia, identificando e explorando a herança da gastronomia e observando como é a percepção e valorização desta pelos comensais.

Metodologia

Quanto à dimensão da pesquisa constitui-se como exploratória que em sua dimensão de dados secundários pesquisou-se diretamente no endereço eletrônico da União das Etnias de Ijuí (UETI), da Expoijui/Fendi e web-sites de cada etnia filiada na UETI objeto deste estudo, além de consultas em livros e artigos para levantamento de referenciais teóricos com a finalidade de descobrir a estereotipia de cada etnia em relação a sua gastronomia típica, explorando a herança e a identidade culinária. É também pesquisa descritiva que de acordo com Gil (2008), possui como objetivo a descrição das características de uma população, fenômeno ou de uma experiência. Buscou-se reunir informações sobre o assunto, ou seja, as características de uma população no concernente a cultura gastronômica, via questionário com perguntas pré-estruturadas.

Após a coleta de referencias para fundamentar a pesquisa foi elaborado questionário para a população com questões sobre gastronomia e cultura, as Casas Típicas e os Pratos Típicos, além de traçar um perfil do respondente. A amostra, de adesão, constituiu-se em 108 respondentes. O roteiro de entrevista passou por etapas de leitura e reorganização, sendo aplicado o pré-teste a fim de identificar o que deveria ser modificado e comportar essencialmente o que a pesquisa busca saber.

Quanto ao tipo de coleta de dados e técnica de análise a pesquisa se caracterizou por ser qualitativa e quantitativa onde os dados obtidos foram resultados da consulta aos websites e da entrevista realizada a direção atual da UETI além da aplicação dos questionários à população, e os resultados teóricos provenientes de pesquisas bibliográficas em livros e artigos. As respostas aos questionários foram tabuladas no software SPSS,

Resultados e discussão

A diversidade Étnica e Cultural passou a ser reconhecida e valorizada somente no final da década de 80. Ijuíenses de todas as raças passaram a se reunir em centros culturais para manter suas tradições e costumes. Criaram, dentro do Parque de Exposições do Município, um movimento que envolveu toda a





Modalidade do trabalho: Relatório técnico-científico

Evento: XX Seminário de Iniciação Científica

comunidade para a construção das casas típicas, onde são realizadas reuniões e encontros, na intenção de resgatar os costumes, a música, a dança, a gastronomia e a cultura de seus países de origem.

A ideia de constituir a União das Etnias de Ijuí surgiu da necessidade e vontade de unificar em uma entidade que representasse todas as etnias a fim de alcançar melhores resultados financeiros e culturais, ou seja, com o objetivo de adquirir maior representatividade e maior consistência. As Casas Típicas (o centro cultural) são consideradas um grande diferencial na ExpoijuiFenadi, são “produtoras culturais”, é uma miscigenação de tradições em um só local. A função de cada Casa Étnica é mostrar a sua cultura, marcar sua identidade através de sua gastronomia.

O tradicional jantar 12 Povos na Cozinha, promovido pela União das Etnias de Ijuí (UETI) é um modo de perpetuação da cultura gastronômica. O cerne sustentador é a gastronomia, o que ajuda a sustentar este cerne, no caso das Casas Típicas, é a dança que atrai as pessoas e contribui para a perpetuação das culturas. Um ponto importante a observar é que muitas vezes alguns etnias ficam calcadas em pratos regionalizados de cada país. Cada região possui algo diferente, um prato tradicional. No Brasil, região Sul o prato “principal” é o churrasco, no Norte temos a Feijoada, no Nordeste a tapioca, a moqueca, mas o importante é que cada etnia busca passar sua gastronomia típica.

Em relação à percepção, avaliação dos comensais, a partir dos 108 questionários aplicados foram construídas tabelas. Apresentasse os resultados mais relevantes.

No tocante ao Perfil dos respondentes, 60% destes são do sexo feminino e 40% masculino. A Faixa Etária de 19 a 30 anos de idade representa 47,22% dos respondentes, de 31 a 50 anos de idade 25,93% e de 50 anos 25%. As profissões foram variadas; estudantes 12,96%; agricultores 9,26%; auxiliares administrativos e aposentados com 6,48%. Em relação à cidade onde moram, a maioria reside em Ijuí, 74,07%, seguida de Catuípe com 18,52%, Santo Ângelo, Pejuçara, Três de Maio, Augusto Pestana, Horizontina e Coronel Barros. A maior parte é descendente de Italianos, Alemães e Poloneses, 35,25%, 30,22% e 7,91% respectivamente. Cerca de 7% não souberam opinar sobre sua origem étnica. A associação às Casas Étnicas mostra que, 87,96% não são associados, 3,70% são associados aos Italianos e 1,85% aos Suecos.

Com relação à Cultura e Gastronomia (Tabela 1), 74,07% mencionaram que culinária é um dos mais importantes fatores que definem uma cultura, 25% entendem que é apenas mais um fator cultural. Pelo valor simbólico da comida 43,70% consideram-na como Fator de Identidade, 32,77% como Atrativo Turístico e 23,53% como Patrimônio Imaterial/cultural. A gastronomia possibilita para 70,83%, conhecer e experimentar os costumes e hábitos de um povo; para 14,17% preserva a memória gastronômica e para 13,33% das pessoas, distingue uma cultura da outra. Por cultura gastronômica 94,74% dos respondentes compreendem como uma arte construída por influências de diversas origens, são tradições e saberes típicos de uma etnia e 4,39% compreendem como um conjunto de ingredientes e receitas. Com relação à gastronomia 33,94% dos consumidores gostam de executar alguns pratos na cozinha sendo a maioria pratos de origem italiana (massas e lasanha), já 26,61% julgam que qualquer alimento está bom e 23,85% têm suas preferências gastronômicas também na maioria são pratos tradicionais italianos.

SALÃO DO CONHECIMENTO

XX Seminário de Iniciação Científica
XVII Jornada de Pesquisa
XIII Jornada de Extensão

II Mostra de Iniciação Científica Júnior
II Seminário de Inovação e Tecnologia

2012



Modalidade do trabalho: Relatório técnico-científico

Evento: XX Seminário de Iniciação Científica

CULTURA E GASTRONOMIA											
7. A culinária é:		8. Comida pode ser:		9. A gastronomia possibilita:		10. O que você compreende por cultura da gastronomia?		11. Com relação a gastronomia, você já:			
Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%
Apreço mais um fator cultural		Pouco ou nada valor cultural		Diferença entre cultura de uma e outra		Cultura de expressão vivencial		Qualquer elemento cultural			
27	25,00	28	25,23	16	14,55	3	2,72	29	26,61		
Temperam mais que define uma cultura		Fator de identidade		Prato que representa uma cultura		Alimento que cada grupo consome		Quem de vocês já fez pratos típicos			
30	27,07	32	29,26	33	30,35	1	0,91	57	52,24		
Outro		Alguns não sabem		Prato que representa uma cultura		Alimento que cada grupo consome		Tem ou não pratos típicos			
1	0,91	39	35,77	17	15,56	108	99,09	26	23,83		

TABELA 1: Cultura e Gastronomia

Referente às 12 Casas Típicas (Tabela 2), 49,11% dos consumidores apreciam a culinária típica pelo sabor característico dos pratos de cada etnia, 26,79% gostam pela diversidade. O maior benefício das Casas Étnicas para 59,83% das pessoas questionadas é auxiliar a conhecer e respeitar diferenças culturais que se manifestam na gastronomia. Para 30,77% possibilita perceber e conhecer hábitos alimentares, mostrar a cultura de um povo e para 8,55% as Casas são um local para encontrar pessoas e se alimentar. Quanto à elaboração dos pratos típicos, a maioria, 59,63% respondeu que alguns são bem elaborados, 31,19% que todos são bem elaborados e 6,42% não souberam opinar. A melhor representação do cardápio típico servido aos comensais foi citada por 42,36% dos respondentes como sendo a da etnia Italiana e 11,11% a da Casa Árabe. Os pratos típicos influenciam 42,37% das pessoas a escolher determinada Casa. Já 22,03% dizem que escolhem pelo gosto adquirido ao frequentar e 14,41% são influenciados pela cultura/tradição. Ao frequentar as Casas Típicas a preferência é pelas iguarias, seguida pela vontade de experimentar novos pratos e de satisfazer-se, sendo um percentual total de 48,28%, 42,24% e 9,48% respectivamente. Observa-se que 27,50% das pessoas desejam que as etnias busquem novidades, diferentes combinações, 17,50% entendem que deve-se profissionalizar os serviços e 26,67% não souberam opinar sobre as melhorias esperadas.

CASAS TÍPICAS													
12. Você aprecia o sabor característico dos pratos típicos das Casas Étnicas?		13. Qual o maior benefício das Casas Étnicas?		14. Os pratos típicos são elaborados?		15. Qual o melhor cardápio típico você representa?		16. O que o influencia a escolher determinada Casa Típica?		17. Ao frequentar as Casas típicas, você prefere:		18. Em relação às Casas típicas a que melhorias você espera?	
Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%
Pelo sabor característico		Facilita conhecer e respeitar diferenças culturais		Sim todos		Italiana		O gosto adquirido ao frequentar		Experimentar novos pratos		Mais novidades	
30	27,07	36	32,77	50	45,45	6	5,56	50	45,45	40	36,36	35	31,74
Pelo sabor diferente dos pratos típicos		Auxiliar a conhecer e respeitar diferenças culturais		Sim alguns		Italiana		O gosto adquirido ao frequentar		Experimentar novos pratos		Mais novidades	
35	31,74	70	63,64	15	13,64	6	5,56	26	23,83	40	36,36	3	2,72
Por não serem iguais		Conhecer e respeitar diferenças culturais		Não		Italiana		O gosto adquirido ao frequentar		Experimentar novos pratos		Mais novidades	
22	19,91	10	9,13	7	6,36	6	5,56	17	15,56	11	10,00	5	4,55

TABELA 2: Casas Típicas

Com relação aos Pratos Típicos preparados e servidos pelas etnias (Tabela 3), a qualidade dos ingredientes é avaliada por 35,16% das pessoas ao consumir um prato, a forma legítima de sua respectiva cultura é avaliada por 21,09% dos respondentes e 20,31% procuram avaliar o sabor. A motivação para escolher determinada cultura vem da auto-realização, anseio de experimentar pratos diferentes e exóticos para 47,46% dos consumidores. Já 28,81% almejam satisfazer o apetite e 17,80%





Modalidade do trabalho: Relatório técnico-científico

Evento: XX Seminário de Iniciação Científica

possuem desejo de pertencimento, consumir o que indica sua cultura. A preferência pelos cardápios Italianos é da maioria, 52,89% das menções, seguida da Casa Leta e Árabe. Quanto ao prato típico preferido é de origem italiana.

PRATOS											
19. O que você avalia se consumiram o prato típico?		20. O que o motivo a escolher o que você vai consumir?		21. Nas Casas Típicas, como são os pratos típicos?		22. Em relação ao cardápio, qual seria o preferido?		23. O prato típico preferido é de origem?		24. O motivo	
Res	%	Res	%	Res	%	Res	%	Res	%	Res	%
A qualidade dos ingredientes	45	26,16	Valorização - experiências pessoais	56	47,46	Apresentação variedade de pratos	26	24,22	Árabe	6	6,61
Se o prato é um resultado de forma legítima de sua cultura ou é uma adaptação	27	21,62	Diálogo de povos e culturas - que não abandona a tradição	21	17,60	Italiano	21	19,26	Não sei o prato	18	16,28
Apresenta forma adequada de sabor	26	20,21	Adaptação a realidade e aspectos	24	20,01	Árabe adaptado ao consumo	21	19,26	Italiano	19	17,70
						Árabe adaptado a pratos típicos	20	18,40	Italiano	15	13,77
						Árabe adaptado a pratos típicos	10	9,26	Italiano	15	13,77

TABELA 3: Pratos

Conclusões

Os resultados da pesquisa acrescentam conhecimento sobre a significação da gastronomia no meio em que está inserida como a cultura, a interculturalidade, a identidade, a diversidade, o patrimônio. Também, sobre a gastronomia que identifica as Etnias filiadas na UETI, as diferenças culturais na elaboração e composição dos pratos típicos.

As respostas indicam que a amostra se constitui de pessoas não associadas a qualquer Casa e consideram a culinária importante fator para definir uma cultura como valor simbólico, possibilitando conhecer hábitos de povos e preservar sua memória gastronômica, sendo assim, ser percebida para além dos ingredientes e modos de preparo, ser a maneira de unir matéria e memória; gostos, cheiros, cores, sabores, formas, consistências, atos, gestos, pessoas, especiarias, dizendo-nos algo sobre as relações entre tradição, alimentação, identidade cultural e etnias. É na FENADI que todos estes fatores se congregam nas 12 Casas Típicas.

Percebe-se que a valorização e apreciação desta arte pela população se dá pela diversidade e pelo sabor característico, respeitando as diferenças que se manifestam. As pessoas são influenciadas pelos pratos típicos e preferem iguarias, pois se auto realizam e sentem sua respectiva cultura. Portanto, é imprescindível explorar as cozinhas como produtos de miscigenação cultural, devido as diferentes estereotipações que as culturas gastronômicas sofrem.

A sugestão de novidades, sejam combinações, elaboração, profissionalização é um importante indicativo para a gestão das Casas Típicas da Expoijui/Fenadi para que fortaleçam seu patrimônio cultural.

Referências Bibliográficas

GIL, Antonio Carlos. Como elaborar projetos de pesquisa. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2008.
 MACIEL, Maria Eunice. Uma cozinha à brasileira. Rio de Janeiro: Estudos Históricos, nº 13, janeiro – junho de 2004, p. 25 a 39.
 MONETA, Marina; BARBOSA, Maria de Lourdes de Azevedo. Cultura de Consumo Alimentar e Simbologias da Cozinha Molecular: Uma Perspectiva Baseada nos Discursos de Chefes de Cozinha.





Modalidade do trabalho: Relatório técnico-científico

Evento: XX Seminário de Iniciação Científica

VIII Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo– UNIVALI– Balneário Camburiu/SC, 02 e 04 de outubro de 2011.

UETI - União das Etnias de Ijuí. Disponível em: <http://www.projetos.unijui.edu.br/ueti> Acesso em: 07 de fevereiro de 2012



Para uma VIDA de CONQUISTAS