

SOBRE SONHOS E GALINHADAS: NARRATIVAS SOBRE COMIDA E MEMÓRIA SOCIAL

ABOUT DREAMS AND GALINHADAS: NARRATIVES ABOUT FOOD AND SOCIAL MEMORY

Ana Paula Benetti MACHADO*
Éder da Silva SILVEIRA**

Resumo: O artigo resulta de uma pesquisa no âmbito da História da Alimentação e do Patrimônio Cultural que buscou compreender duas práticas culturais gastronômicas da Região do Vale do Rio Pardo, no estado do Rio Grande do Sul – Brasil: os Sonhos de Rio Pardo e a Galinhada de Venâncio Aires. De natureza qualitativa, analisou-se duas fontes audiovisuais produzidas para um projeto denominado “Nossa Culinária, nosso Patrimônio”. As principais categorias de análise foram comensalidade, gênero, patrimônio cultural e memória social. Considerou-se as narrativas sobre as duas culinárias como sendo narrativas de memória social. A investigação contribuiu para a reflexão sobre as maneiras de preservação e/ou de reconhecimento dos saberes locais dos patrimônios gastronômicos e possibilitou reconhecer as potencialidades das fontes audiovisuais na pesquisa sobre História da Alimentação e Patrimônio Cultural imaterial e suas interlocuções com o campo da Memória Social.

Palavras-Chave: História da Alimentação, Memória Social, Patrimônio Cultural Imaterial.

Abstract: The article results from research in the context of the History of Food and Cultural Heritage that sought to understand two gastronomic cultural practices of the Vale do Rio Pardo Region, in the state of Rio Grande do Sul – Brazil: the Dreams of Rio Pardo and the *Galinhada* from Venâncio Aires city. We analyzed, from the qualitative perspective, two audiovisual sources produced for a project called “*Nossa Culinária, nosso Patrimônio*” (Our Cuisine, our Heritage). The main categories of analysis were commensality, gender, cultural heritage, and social memory. We considered the narratives about the two cuisines that constituted the videos as narratives of social memory. The research contributed to the reflection on the ways of preservation and/or recognition of local knowledge of gastronomic heritage and made it possible to recognize the potentialities of audiovisual sources in the research on History of Food and intangible Cultural Heritage and their interlocutions with the field of Social Memory

Keywords: Food History, Social Memory, Intangible Cultural Heritage.

Introdução

Temas relativos à alimentação invadiram as ciências humanas e o acúmulo produzido nessa área configurou um campo específico e multidisciplinar de investigação e produção do conhecimento que

* Professora do Curso Superior Tecnológico em Gastronomia da Universidade de Santa Cruz do Sul – UNISC. Mestranda no Programa de Pós-Graduação em Educação – UNISC. Bolsista PROSUC/CAPES Modalidade II. Especialista em História da Alimentação e Patrimônio Cultural – UNISC. Pesquisadora do Grupo de Pesquisa Currículo, Memórias e Narrativas em Educação. Linha de pesquisa: Educação, Trabalho e Emancipação. E-mail: anapaulam@unisc.br.

** Professor e pesquisador do Programa de Pós-Graduação em Educação da Universidade de Santa Cruz do Sul – UNISC. Doutor em História pela Universidade do Vale do Rio dos Sinos – UNISINOS. Mestre e Pós-Doutor em Educação pela PUCRS. Líder do Grupo de Pesquisa Currículo, Memórias e Narrativas em Educação. Linha de pesquisa: Educação, Trabalho e Emancipação. E-mail: eders@unisc.br.

vem atravessando os domínios da História, da Sociologia e da Antropologia. Na História da Alimentação, perspectiva na qual nos ancoramos com maior ênfase, o alimento é visto como uma categoria histórica pois carrega vestígios de hábitos e práticas sociais, sendo, portanto, uma importante categoria analítica (SANTOS, 2005; SIMON; SILVEIRA, 2016).

Seguindo esta lógica, o tema proposto desse artigo tem como pano de fundo o projeto *NOSSA CULINÁRIA, NOSSO PATRIMÔNIO*, desenvolvido na disciplina de *História da Alimentação: cultura e sociedade*, do Curso Superior Tecnológico de Gastronomia, da Universidade de Santa Cruz do Sul (UNISC). O projeto, desenvolvido desde o ano de 2015, possui como um de seus objetivos provocar os/as estudantes¹ à “compreensão do alimento como categoria histórica e sua relação com o patrimônio cultural imaterial e com a memória social de seus municípios.” (SILVEIRA, 2018, p.1). Trata-se de um projeto de aprendizagem no ensino superior que ocorre no final deste componente curricular onde, após estudos teóricos, os alunos são instigados a identificar e a pesquisar uma prática gastronômica da Região do Vale do Rio Pardo², relacionando-a com conteúdos relativos aos bens culturais, ao patrimônio cultural imaterial, à comida enquanto cultura e seus aspectos simbólicos, afetivos e identitários. Além disso, como materialização e documentação desta pesquisa, os discentes precisam planejar e elaborar uma produção audiovisual, envolvendo-se na organização de roteiros, definição de caminhos metodológicos para a produção de dados, assim como atividades de seleção e edição de som e imagem.

A escolha desse projeto como tema de estudo se deu pela intenção em descrever e analisar algumas práticas culturais gastronômicas da Região do Vale do Rio Pardo, identificadas pelos discentes, em comunidades pesquisadas no projeto, como sendo bens de um patrimônio cultural imaterial e/ou como narrativas de memória social dessas comunidades. Considerou-se, assim como previsto no projeto desenvolvido, quais bens ou práticas culturais estavam sendo apontados e documentados pelos acadêmicos como patrimônios, ainda que estes não tenham sido reconhecidos ou registrados oficialmente como tais.

Para isso, inicialmente, inventariamos os trabalhos criados pelos alunos no período entre 2015 e 2018, o que totalizou 21 documentários³. Desse montante selecionamos dois para a análise que aqui serão apresentados, cujos temas abordados foram: os *Sonhos de Rio Pardo* e a *Galinhada de Venâncio Aires*. A escolha desses dois trabalhos se deu, primeiramente, por serem práticas alimentares referenciais em suas cidades de origem. Além disso, constatamos que ambos traziam um maior número de elementos para análise, tendo em vista que seguiram os critérios pré-estabelecidos solicitados em sala de aula. Outro ponto importante é o fato de que ambos foram disponibilizados na internet pelos estudantes, com acesso livre e gratuito⁴.

Sonhos de Rio Pardo foi um vídeo produzido, em 2015, por sete estudantes, em formato colorido, com duração de cinco minutos e 33 segundos. Nele, os discentes buscaram compreender a história dessa prática alimentar através de entrevistas com quatro sujeitos, sendo eles: uma historiadora, uma *sonheira*, a secretária da Associação dos Sonhos e dos Produtos Caseiros de Rio Pardo e um representante da Secretaria de Turismo da cidade. As entrevistas foram mescladas e entre seus recortes foram utilizados diversos recursos visuais com imagens estáticas ou em movimento. O passado e presente se misturam o tempo todo fazendo com que as imagens ilustrem as falas dos entrevistados e as narrações dos estudantes. E para conquistar os telespectadores, os alunos deram destaque às imagens dos Sonhos sendo produzidos despertando os sentidos que uma comida pode aguçar: visão, audição, tato, olfato e paladar.

O documentário sobre a *Galinhada de Venâncio Aires* foi elaborado em 2018, por cinco alunos, também em formato colorido e com a extensão de quatro minutos e 20 segundos. A estratégia dos estudantes tratou de dividir o vídeo em dois blocos. O primeiro bloco trouxe as informações de suas pesquisas através de legendas com imagens, estáticas ou em movimento, servindo como pano de fundo e que representassem a cidade, sua cultura, bem como a elaboração da Galinhada de forma comunitária. Já o segundo bloco foi dedicado à entrevista com o ex-vereador responsável pela autoria do Projeto de Lei 4.875, de 10 de março de 2011 (VENÂNCIO AIRES, 2011), que instituiu a Galinhada como prato típico do Município de Venâncio Aires. É importante dizer que ambas as produções usaram músicas instrumentais que não se sobressaíram às imagens ou às narrativas, mas que enriqueceram o conjunto das obras.

Com a produção desses materiais também pretendemos refletir como o projeto contribuiu para experiências de formação dos estudantes no ensino de história da alimentação, particularmente para a compreensão e construção dos conceitos de comensalidade, de memória social e de patrimônio intangível no âmbito da alimentação.

A pesquisa que originou o presente texto não apenas contribuiu para a reflexão sobre as maneiras de preservação e/ou de reconhecimento dos saberes locais dos patrimônios gastronômicos como também possibilitou reconhecer as potencialidades das fontes audiovisuais na pesquisa sobre história da alimentação. Elas são suporte e documento⁵, assim como assumem um papel importante enquanto dispositivos de salvaguarda do patrimônio cultural imaterial e das narrativas de memória social, tendo em vista que tais produções.

Quanto à análise, esta se baseou em elementos da categorização na pesquisa qualitativa (GOMES, 2002), inspirada na perspectiva da análise textual discursiva (MORAES, 2003). Por fim, como ferramenta de organização, sistematização e análise das narrativas dos materiais audiovisuais, criamos uma planilha com as principais unidades de significado que emergiram

da literatura da história da alimentação. Desse processo, classificamos as unidades em três macro categorias: comensalidade, memória social e patrimônio cultural imaterial. Tais categorias foram definidas por se apresentarem como elementos constituintes da comida enquanto elemento cultural e de valor simbólico. Consideramos como narrativa tanto as entrevistas concedidas aos discentes, como as elaborações de legendas e narrações dos próprios alunos, incluindo as seleções de sons e imagens determinadas por eles. Após essas definições, transcrevemos as narrativas em busca não só das macro categorias, mas também de possíveis subcategorias que poderiam emergir.

O texto que segue é resultado desse processo de fragmentação, organização, sistematização e interpretação dos dados das duas fontes audiovisuais. Para tanto, ele está dividido em três seções. Na primeira seção apresentamos as práticas alimentares já aqui mencionadas de maneira mais descritiva e linear para melhor contextualização do leitor. Na segunda parte, trazemos as análises e as discussões através das temáticas de comensalidade, gênero (categoria emergente), memória social e patrimônio cultural. Ao longo do texto, os sujeitos entrevistados pelos estudantes serão identificados conforme suas atividades profissionais apresentadas nos documentários. Por fim, tecemos algumas considerações finais acerca das fontes estudadas e dos saberes e fazeres gastronômicos já destacados.

Sonhos de Rio Pardo e a Galinhada de Venâncio Aires: palavras iniciais

O município de Rio Pardo fica cerca de 150 km de distância de Porto Alegre, capital do Rio Grande do Sul. Sua história nos conta que foi uma das primeiras vilas do estado e que sua grande extensão territorial deu origem a mais de 200 municípios. É uma cidade de origem militar e seu desenvolvimento se deu em paralelo às diversas guerras territoriais. Sua colonização é formada, sobretudo, por indígenas, africanos, portugueses e açorianos. Foi referência na produção agrícola e no sistema logístico de escoamento da produção no estado. Sua abundante arquitetura do período colonial, bem como a passagem de Dom Pedro II pela cidade, atraem inúmeros historiadores, estudantes, fotógrafos, arquitetos e interessados em turismo cultural. (RIO PARDO, 2019, n. p.).

Com relação aos Sonhos de Rio Pardo, sua receita teria sido trazida de Portugal por uma moça da família Lisboa, em 1865, que vinha passar os natais em Rio Pardo com a família. Essa mesma família passou a administrar o restaurante da estação de trem, principal meio de chegada à cidade na época, e os Sonhos passaram a ser comercializados por meninos que os anunciavam na estação ou viajantes faziam encomendas e eles eram levados em latas para outras localidades. (LAYTANO 1979; 1981; VOGT; ROMERO, 2009).

Segundo o documentário analisado, anos mais tarde, entre os anos 1960 e 1970, um homem chamado Biágio Soares Tarantino teve acesso a essa receita e decidiu resgatar a comercialização dos quitutes durante as semanas santas. Além disso, Biágio promovia encontros com diversos jornalistas em sua casa e estes, ao retornarem para a capital, comentavam sobre a fama dos Sonhos. A família Pascoal Reina é herdeira direta da Família Lisboa e, atualmente, voltaram a comercializar os Sonhos. De acordo com a secretária da Associação dos Sonhos e dos Produtos Caseiros de Rio Pardo, por muitos anos ele ficou como um segredo dessa família. Mas em 2001 foi oferecida uma oficina de confecção de Sonhos na cidade e houve noventa e seis participantes. E, a partir desse curso, algumas alunas formaram a Associação, atuante até hoje na divulgação e permanência desses saberes e fazeres que envolvem os Sonhos de Rio Pardo. (LEAL *et al.*, 2015).

No tocante a Venâncio Aires, o município gaúcho também se formou, inicialmente, por etnias indígenas, africanas, portuguesas e açorianas. No entanto, a partir de 1853 também recebeu imigrantes alemães, os quais foram os responsáveis pela criação de sociedades que existem ainda hoje como espaço de integração, entretenimento, cultura e lazer nas colônias. “No que tange à religiosidade acentuada dos descendentes de portugueses e dos afrodescendentes, veio somar a fé da colônia alemã e por isso todos sentiam a necessidade de uma capela.” (MOURA, 2013, p. 71). Anos mais tarde, Dom Sebastião Dias Laranjeira, segundo Bispo da Diocese de São Pedro do Rio Grande do Sul, “confirmou através do decreto de criação canônica da Freguesia, confirmando que o nome da capela e o padroeiro da localidade seria São Sebastião Mártir.” (MOURA, 2013, p. 71).

E foi justamente numa festa de São Sebastião de Mártir, padroeiro da cidade, que a *Galinhada de Venâncio Aires* teria sido preparada pela primeira vez, em 1876, conforme o documentário dos estudantes.

Atualmente, é considerada um prato típico da cidade e, segundo um projeto de lei aprovado no ano de 2011, ele ficou incluído entre os símbolos do município de Venâncio Aires como marca de sua culinária e de seu povo. Conforme a entrevista com o ex-vereador, autor do projeto de lei, diversas comunidades religiosas utilizam essa comida para arrecadar fundos para as entidades beneficentes e pessoas necessitadas e, atualmente, aos sábados são vendidos na cidade, aproximadamente, cinco mil pratos de Galinhada. Mas seu principal valor simbólico é ser um importante meio de união familiar, social e comunitária. (BAIERLE *et al.*, 2018).

Comensalidade, gênero e memória social: os sonhos de Rio Pardo e a Galinhada de Venâncio Aires como patrimônio cultural

Sentar-se à mesa, dividi-la com o outro, compartilhar a comida, celebrar o convívio entre os comensais, realizar trocas sociais e afetivas: nada pode ser tão humano quanto a comensalidade. A camaradagem à mesa está registrada ao longo de toda a história da humanidade através de seus ritos, de seus significados políticos, de seus valores, de suas construções sociais e de suas confraternizações. E, neste percurso até aqui, ocorreram muitas mudanças no modo como encaramos o ato de comer e as nossas refeições. Mudanças essas provenientes da maneira que a sociedade se expressa com suas transformações estruturais e familiares, mas o ritual de comer junto resiste! Mesmo que não seja algo exclusivo, o comer acompanhado é típico do humano, conforme observou Montanari (2013). E tal gesto conduz à hospitalidade que traz consigo atributos como o acolhimento, a receptividade, a amabilidade. (PLENTZ, 2007).

Os trabalhos elaborados pelos estudantes trazem a comensalidade de diferentes maneiras. No documentário sobre os *Sonhos de Rio Pardo*, a hospitalidade se apresenta em imagens dos Sonhos fritando, fortalecendo a ideia da preparação envolvida para receber bem os comensais. Ao se referir sobre a história dos sonhos, a secretária da Associação fala que “os jornalistas iam para Porto Alegre e comentavam que haviam tomado um café na casa do Biágio com os famosos Sonhos de Rio Pardo”. É possível perceber a comensalidade presente na memória coletiva sobre a origem dos sonhos e sobre as narrativas da cordialidade e do bem receber.

Ao mesmo tempo, se considerarmos as memórias mais como enquadramentos do que como coisas (POLLAK, 1989), podemos concordar com Santos (2011, p. 108) na observação de que “nenhum alimento que entra em nossas bocas é neutro”. Desse modo, uma primeira inferência na problematização da narrativa da produção audiovisual, especialmente no que se refere ao contexto de produção das informações sobre as reuniões com a classe jornalística, é de que aquilo que parecia ser apenas uma “simples reunião de amigos e de camaradagem à mesa”, como informado no vídeo, certamente incluía propósitos socioeconômicos. Há de se considerar que, historicamente, a boa mesa também foi utilizada como mecanismo para organização de alianças comerciais, políticas e territoriais, evidenciando aqui as representações que a comensalidade pode assumir. (KELLY, 2005). Nessa perspectiva, é importante esclarecer que Biágio Soares Tarantino, além de ter sido um importante defensor da história de Rio Pardo, foi também um ferrenho incentivador do turismo local. Certamente por isso, os encontros com os jornalistas da capital tinham também a intencionalidade de dar visibilidade turística à cidade, uma vez que Biágio assumiu a administração do antigo Hotel Centenário após a morte do seu pai. (LAYTANO, 1979).

No vídeo sobre a *Galinhada de Venâncio Aires*, o ato de comer junto revela-se pela história do prato ser compartilhado em festividades religiosas, comunitárias ou no âmbito familiar desde o século XIX e, conforme relato do ex-vereador entrevistado pelos estudantes, tal prática ultrapassa o viés da hospitalidade ao privilegiar a união e bem-estar social: “vimos que a Galinhada já é de anos, aqui em Venâncio Aires, uma forma de a população, até inclusive, fazer campanhas sociais, de arrecadar fundos para manter entidades.”

A Galinhada é usada como maneira de solidificar essas comunidades, em vínculos fraternos, através dos festejos e eventos, e como meio de fortalecer financeiramente as entidades sociais e religiosas a que pertencem, ou seja, a Galinhada é um rito de comensalidade ao mesmo tempo em que é um ato de doação para o fortalecimento familiar e comunitário. Nessa lógica, ela expressa a forte conexão existente entre a religiosidade e a comida. Sobre esse aspecto, Carneiro (2003, p. 112-122) explica que, na história da alimentação, essa ligação se dá quando “a alimentação assume assim a função de distinguir religiosamente os povos”, ao produzir regras, sentidos e códigos morais. O autor segue seu raciocínio afirmando que “os hábitos e tradições alimentares constituem uma herança cultural [...] e que permanecerá tanto no nível consciente das prerrogativas religiosas ou dietéticas como no nível inconsciente da mentalidade e dos gostos coletivos.”

Ainda sobre a comensalidade, um fragmento de entrevista no vídeo *Sonhos de Rio de Pardo* diz o seguinte: “Biágio Soares Tarantino resgatou essa receita e criou em Rio Pardo umas semanas santas, que tinham como caráter, unir os artistas plásticos, jornalistas para que revertesse alguns valores para a restauração da Igrejinha São Francisco.” Aqui, além da comunhão e preservação desses símbolos religiosos representados pela “*Igrejinha*”, compreendemos que a união das classes intelectual e eclesiástica da época visavam também aspectos de desenvolvimento econômico local. E isso pode ser confirmado na medida em que as Semanas Santas se tornaram um dos produtos turísticos religiosos de Rio Pardo até os dias atuais, congregando grande número de participantes nesses eventos, conforme confirmou Castro (2007).

Raramente esses acontecimentos sociais se dão sem a oferta e consumo das iguarias típicas locais. Elas são mais um dispositivo agregador entre as pessoas, pois como bem dizem Lima, Ferreira Neto e Farias (2015, p. 518), “nesses momentos come-se, não necessariamente por fome, mas pelo prazer do convívio, ainda que temporário.” Esta afirmação é reforçada pelas imagens selecionadas pelos alunos no vídeo sobre a *Galinhada*, especialmente quando aparecem pessoas reunidas em um salão comunitário servindo-se da iguaria, tanto para ser consumida no local junto com os demais, como para levar para suas casas, através de potes,

vasilhas ou mesmo panelas, para degustarem com suas famílias, como uma refeição festiva e diferenciada de final de semana.

As narrativas dos *Sonhos de Rio Pardo* também procuram imprimir que a prática alimentar congregava as pessoas no âmbito familiar, conforme o relato da secretária da Associação: “A receita do Sonho de Rio Pardo foi trazida de Portugal por uma moça da família Lisboa que vinha passar os Natais em Rio Pardo com a família”, e as legendas complementam a fala ao informar que isso se deu por volta de 1865.

É possível inferir que a visitante portuguesa preparava a receita para seus parentes, afinal ela chegava na época das festas natalinas, uma data com grande apelo à união familiar. DaMatta (1987, p. 22, tradução nossa) afirma que a culinária é um modo “de expressão e afirmação de uma identidade nacional, regional ou local, ou mesmo a identidade de uma família [...] onde essencialmente o ato de comer materializa os estados emocionais e as identidades sociais.” Assim, os Sonhos passaram a fazer parte dos encontros da família Lisboa, como em saraus, por exemplo, criando uma ligação afetiva com a receita nesses momentos de confraternização. (VOGT; ROMERO, 2009).

Além da comensalidade, uma categoria importante emergiu na análise de ambos os vídeos: o gênero. Em relação ao *Sonhos de Rio Pardo*, as informações da fonte audiovisual comunicam que eles eram, inicialmente, confeccionados pelas mulheres da família Lisboa e passaram a ser vendidos pela mesma família na estação de trem. Na sequência, surge uma legenda informando o seguinte: “Biágio Tarantino resgatou a receita e entre 1960 e 1970 o sonho voltou a ser comercializado”. Este ponto da narrativa merece atenção, pois salienta que foi um homem que resgatou a receita, o que parece um tanto estranho para uma época em que a cozinha era tida como um espaço pertencente à mulher. Além disso, pode-se ver ao longo do vídeo que os Sonhos eram feitos por mulheres para suas famílias. Os anos passam e quem mantém a tradição, atualmente, também são mulheres, as chamadas *sonheiras*.

A *Galinhada de Venâncio Aires* é totalmente feita por equipes masculinas. As imagens dão destaque aos homens, que mexem constantemente os panelões fumegantes em grandes fogões à lenha, com força, com uma grande colher de pau. Através dessa narrativa audiovisual é possível refletir sobre algumas questões de divisão sexual do trabalho relacionadas ao ato de cozinhar e de como emergem as relações de gênero nestas funções, em razão de que há correntes que apontam a presença maciça das mulheres exercendo o ato de cozinhar como profissão, mas de forma que seguem refletindo o doméstico no público, sendo responsáveis por refeições cotidianas ou pela confeitaria. (COLLAÇO, 2008; DEMOZZI, 2012). Enquanto o homem, segundo Venturini e Godoy (2017, p. 51), nesse mesmo lugar, “constitui-se como um

acontecimento, sinalizando que se ele está nesse lugar é porque é sucesso”. Logo, sua atuação abrange as atividades de destaque, como por exemplo, a cozinha quente, responsável pelos pratos principais, enquanto que o trabalho feminino muitas vezes fica relegado como um “mero auxílio”.

O processo de análise dos documentários demonstrou que uma discussão sobre as duas culinárias sob o viés da categoria gênero era necessário pois, no conjunto, elas demonstravam marcadores culturais de diferença e identidade. Consideramos importante dar visibilidade a estes marcadores nas relações entre homens e mulheres nesses territórios, pois por um longo período a área doméstica foi destacada como um lugar alusivo ao universo feminino, enquanto as cozinhas profissionais pertenciam ao ambiente masculino. (ASSUNÇÃO, 2008). Nesse sentido, conforme destacaram Resende e Melo (2016), o principal motivo do espaço público ser dominado pelos homens seria sua representação de provedor da família, onde então desempenha suas características viris, de poder, firmeza e perseverança; enquanto que no espaço doméstico as mulheres exercem suas funções de cuidado, zelo e ensino. No caso de Biágio, muito embora ele não fizesse os Sonhos propriamente ditos, ele os via como um importante símbolo histórico-cultural e econômico da cidade, confirmando o raciocínio das autoras em que os homens tocam os negócios enquanto as mulheres cuidam da alimentação familiar ou reproduzem seus fazeres domésticos no âmbito profissional.

Essa divisão sexual do trabalho fica nítida quando realizamos a comparação das duas fontes audiovisuais, pois as mulheres são as responsáveis pela doçaria, no caso dos Sonhos, enquanto que os homens são os responsáveis pela cozinha quente, representada pela Galinhada, remetendo às oposições doce-salgado, quente-frio, reimoso-manso ou cru-cozido elencadas por Woortmann (2008), Lévi-Strauss (1969, 2004 [1968]) e DaMatta (1984).

DaMatta (1984) afirma que essas dicotomias promovem a reflexão sobre diversas situações, transformações e simbolismos sociais. Por exemplo, ao ver as imagens dos homens chefiando e executando o cozimento da Galinhada, nota-se que é uma atividade que necessita de força e resistência ao calor, o que termina por destacar as características de virilidade e liderança desses homens perante sua comunidade, ou seja, as imagens transmitem a noção de força, iniciativa, controle, comando e colaboração para com o coletivo em que estão inseridos. Embora também possa ser visto como um ato de altruísmo, é importante considerar que não existem atos neutros e, ao se doarem a uma causa, esses sujeitos, mesmo que não ganhem nenhum valor monetário, acabam por ganhar respeito e credibilidade perante seu grupo. Mauss (2003 [1950]), através do seu conceito de “economia do dom”, explica que serviços voluntários promovem ganhos indiretos, pois corroboram para a construção de alianças e aceitação numa

comunidade, fazendo que esses indivíduos tenham maior destaque e valorização social. Nesse sentido, o papel do homem na cozinha, no preparo da Galinhada, assume uma posição hierárquica superior, de autoridade e de reconhecimento público.

E ao ponderar sobre as mulheres no *Sonhos de Rio Pardo*, emerge o cenário doméstico da receita familiar passando de geração em geração. Ao se deslocarem para o espaço público, elas passam apenas a “reproduzir” determinadas práticas. O tema visto sob a categoria de gênero, permite ainda refletir sobre as atividades que as mulheres acabam exercendo em outros cenários de atuação. Oliveira, Bisneto e Souza (2010, p. 4) apontam, por exemplo, que no espaço público “geralmente as mulheres são encaminhadas para trabalhos mais delicados como confeitaria, saladas, sopas e caldos.” Ou seja, o que se percebe é que há uma construção discursiva da cozinha pública, que ao longo do tempo, se fundamenta na não visibilidade do trabalho feminino, bem como na sua exclusão e/ou inferiorização de forma que aproxime o seu fazer ao fazer doméstico, enquanto que o homem é visto como um ser produtivo, competente e especializado.

Além da comensalidade e do gênero, os dois vídeos foram igualmente analisados pelas categorias da memória social. A comida, mais do que nutrir biologicamente, desperta sentimentos de pertencimento, memórias infantis, familiares, de experiências, de vivências e convivências. E, nessa sintonia de sentimentos, é que a comida vai perpassando por gerações, entremeada de memórias, ao mesmo tempo em que vai se transformando pela cultura que a cerca. Assim como argumentaram Amon e Menasche (2008), acreditamos que a comida comunica e, por esta razão, constitui e é constituída por narrativas de memória social.

Em *Sonhos de Rio Pardo*, os estudantes fazem os telespectadores refletirem:

O que você sente quando experimenta algo pela primeira vez? E quando experimenta algo com uma conotação histórica? A alimentação desencadeia uma série de sentidos, seja ela visão, aroma e até mesmo audição. Alguns alimentos, nos levam à um túnel do tempo, trazendo sensações que vivemos, e que julgamos ter perdido, as lembranças. (LEAL *et al.*, 2015).

Nesse momento é quase impossível a quem assiste ao vídeo não lembrar de algumas experiências alimentares. A narração e as imagens despertam essa curiosidade no telespectador ao mostrarem Sonhos açucarados, macios e quentinhos, aguçando o sentimento de aconchego e arrebatamento que os Sonhos podem proporcionar. E é também através desses sentimentos e afetos que a comida vai sendo tomada por simbolismos e nos liga a determinados grupos ou localidades pois, conforme Halbwachs (1990), nossas memórias nunca são totalmente individuais, mas criadas a partir de memórias coletivas, porque nossas lembranças são

construídas dentro dos grupos sociais em que estamos congregados, como na família, com os amigos, na escola, na religião.

Como já mencionado anteriormente, inicialmente os Sonhos eram feitos e saboreados somente em família, mas “*essa mesma família [Lisboa], mais tarde administra o buffet, como chamavam na época do trem, da passagem do trem, e os Sonhos, eram comercializados em balaios, por meninos, que anunciavam na estação,*” diz a secretária da Associação no vídeo analisado. Com a comercialização na estação de trem, os Sonhos passam a ser consumidos em viagens ou levados como *souvenirs* ajudando a construir a paisagem local e um lugar de memória através dos relatos dos viajantes.

Para Pierre Nora (1993), os lugares de memória são constituídos por alguns elementos, pois são lugares onde a memória social se estabelece podendo ser compreendida pelos sentidos; são lugares que conquistaram a finalidade de fundamentar memórias coletivas e são lugares representativos pois, através deles, memórias sociais e identidades coletivas se anunciam e comunicam.

A história dos Sonhos e da Galinhada mostra que ambas as culinárias saíram da cozinha familiar e passaram a fazer parte de um cotidiano coletivo, produzindo um imaginário e uma identidade comunitária. Assim, a memória está ligada à experiência vivida, sentida, compartilhada ou imaginada. (SILVEIRA; KAHMANN; OLIVEIRA, 2019). No entanto, essa memória nunca é um resgate. É sim um processo contínuo de ressignificação e reconstrução de maneira fluida. (HALBWACKS, 1990).

Por essa razão, as práticas alimentares nos dizem muito sobre um grupo social na medida em que revelam seus valores, seus hábitos, suas crenças, seus fazeres do cotidiano, suas atitudes e suas escolhas. Nesta lógica, a historiadora Sílvia de Barros entrevistada no *Sonhos de Rio Pardo* (2015) menciona:

O Sonho de Rio Pardo é um produto que nos identifica. Eu vejo uma importância maior ainda no Sonho de Rio Pardo, que é a possibilidade que ele tem dado de resgatarmos a nossa história. E aquela história que eu considero, pelo menos como professora de história como a verdadeira história, que é a história do cotidiano, como se faziam as coisas como se preparava esse sonho, que tipo de ingredientes eram usados nos Sonhos como ele era feito.

Sobre esse aspecto, Amon e Menasche (2008, p.16) destacam que a ligação entre a “comida e a memória está fundamentada na ideia de que a comida tem uma dimensão comunicativa”. Seguindo esse raciocínio, Rocha (2010) compreende que a comida está demarcada por uma linguagem, ou seja, como um meio de comunicação de valores simbólicos

de um grupo. Isso quer dizer que, através da comida, podemos elaborar narrativas que expõem as tessituras envolvidas na construção de uma identidade social comunitária.

Nesse sentido, quando surgem imagens das *sonheiras* passando pela estação de trem, hoje totalmente desativada, entrecortada por imagens atuais do dia a dia, esse recorte nos comunica que os Sonhos são a ligação entre o passado e o presente, e que os valores, os aspectos simbólicos e as identidades coletivas permanecem vivas, mas entremeados por novos hábitos e costumes, assim como abordaram Amon e Menasche (2008) na análise sobre receitas de famílias judias.

Rocha (2010, p.3) também assevera que a comida usufrui de uma posição central na composição identitária das mais diversas sociedades. Mas ressalta que essas manifestações de identidade se encontram de maneira fluida, diversificadas, mutantes e emergentes, pois as “identidades não nascem como algo genuíno, e sim como algo construído.” Assim também ocorre com a culinária da Região do Vale do Rio Pardo, oriunda de fusões, de mesclas culturais, de complexidades e de diversas etnias, evidenciada através de rituais, dos ingredientes escolhidos e utilizados, das maneiras de fazer e de servir seus alimentos. Como observaram Simon e Silveira (2016, p. 213) em relação à mesma região, “a identificação dessas características na culinária regional [...] devem ser vistas na perspectiva de um processo complexo e intercultural [...] com integração e adaptação.”

Conforme a narrativa da produção audiovisual *Sonhos de Rio Pardo*, a miscigenação cultural e alimentar está presente na história do município de Rio Pardo, coadunando com o complexo triétnico (indígenas, africanos e portugueses) que marca a história da alimentação do Brasil. Contudo Carneiro (2007, p.79) afirma, “assim como há um complexo triétnico na composição do Brasil, ao mesmo tempo não são apenas essas três etnias, mas a tradição cosmopolita, global, que através dessas etnias se entrecruza e vai compor [...] este ponto de fusão mestiça, que vai constituir complexos alimentares regionais”.

Tanto no *Sonhos de Rio Pardo* como no *Galinhada de Venâncio Aires*, as narrativas não comunicam necessariamente a pluralidade étnica ou uma fusão mestiça. Ao contrário, colocam em evidência uma narrativa que, conforme enquadramento de memória percebido no audiovisual, busca identificar as duas culinárias a uma herança portuguesa. No caso dos Sonhos, estes são identificados como legado de portugueses e açorianos em Rio Pardo. Além disso, as imagens dos prédios históricos que foram selecionadas pelos alunos e compuseram o vídeo reforçam que o passado português, mesmo que com dificuldades em meio aos avanços da urbanização, permanece no presente, assim como os Sonhos. No caso da galinhada, o documentário dos estudantes informou se tratar de um prato oriundo da culinária luso-brasileira,

tendo em vista que é feito à base de arroz e frango. Conforme a descrição feita pelos discentes: *“a Galinhada tem ares na mistura luso-brasileira. Especialmente devido aos seus principais ingredientes, a carne de frango e o arroz. Culturas portuguesas que se tornaram fundamentais no cenário alimentar do nosso país.”*

A narrativa sobre a galinhada como herança portuguesa merece algumas ponderações. Cascudo (2004) observa que os portugueses fomentaram muito nossa construção alimentar, sendo que tinham obstinação em plantar arroz, pois o consideravam como “digno do patrimônio alimentar”. O autor (2004) afirma que desde o século XVI eles misturavam arroz e galinha e, no século XVII, passaram a utilizar esses ingredientes para pratos mais elaborados para banquetes de gala. Todavia, é importante considerar a diferença étnica na população de Venâncio Aires. Diferentemente de Rio Pardo, Venâncio Aires recebeu imigrantes alemães e forte influência dessa cultura. Estudos realizados por Simon (2014) e Azambuja (1999) observaram que a galinhada era prato típico dos finais de semana nas colônias alemãs. Simon destaca que

A galinhada - Hühnerreis, galinha com molho e a galinha recheada – Gefülltes Backhähnchen são outras preparações típicas de domingo nas famílias, sempre acompanhadas de saladas verdes colhidas da horta. [...]A galinhada, nesse sentido, era o típico prato de domingo, de visita ou até mesmo dos dias chuvosos, nas residências dos descendentes de alemães. Para a produção desse prato, utilizava-se a galinha criada solta, aquela que fica em contato direto com a terra e que se alimenta dos nutrientes naturais, características que deixam a carne mais firme e saborosa. (SIMON, 2014, p. 97).

Em estudo mais recente, ao analisar os diários de quatro viajantes europeus sobre os hábitos alimentares no Rio Grande do Sul oitocentista, Simon (2019) relata que os alemães Carl Seidler e Robert Avé-Lallemant destacaram a criação e o consumo de galinhas nas regiões de núcleo de colonização. Se por um lado o vídeo da galinhada oculta as relações do prato com a cultura dos imigrantes alemães, por outro, ele também permite-nos perceber a inserção de produtos industrializados como o extrato de tomate e corante na receita da Galinhada. Da mesma forma ocorre com os Sonhos, cuja produção incorporou o uso de tecnologias como a bateadeira, expressando que

[...] as cozinhas estão em permanentes transformações. As culturas alimentares, sejam quais forem os tempos e espaços, estão postas em situações de confrontos que podem levar a certas rupturas, diante da implementação de novas técnicas, de novas formas de consumo, da introdução de novos produtos e do encontro e fusão dos mesmos, a partir da inovação e da criatividade. Estas novas transformações da cozinha acabam sendo absorvidas ou “digeridas” pela tradição, que em patamares seguintes cria novos modelos, adaptados aos modelos convencionais precedentes. Nesse sentido, a ruptura ao provocar

certa revolução culinária traz em seu bojo os traços de novo modelo de transição, ainda que marcados pelo convencional e pelo tradicional. (SANTOS, 2011, p.107).

Mas não é frutífero restringir a memória social somente às questões de identidade, pois ela envolve outros aspectos transdisciplinares, éticos e políticos; lembranças, esquecimentos, silenciamentos e múltiplas relações diminutas. (POLLAK 1989; GONDAR, 2016). E tais aspectos podem ser aplicados à temática do patrimônio cultural imaterial pois, “assim como ocorre no campo conceitual da memória social, o patrimônio é fruto de seleções de determinados elementos para a preservação.” (SILVEIRA; RAMOS, 2016, p.24).

Mas como definir o que se enquadra na condição de patrimônio cultural imaterial? Oliven (2009) descreve que tal definição é muitas vezes dificultosa, tendo em vista a fluidez e alteração de algumas práticas ao longo dos anos, como a inserção de novas tecnologias, por exemplo e, que além de fazerem sentido a uma comunidade, as práticas culturais devem ainda ter uma regularidade, conforme pode ser visto em ambos os casos aqui estudados.

Por isso convém elencar que, pelos idos de 2003, a Unesco determinou que o patrimônio cultural intangível “passa pelas práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas [...] que as comunidades, os grupos, reconhecem como parte integrante de seu patrimônio cultural.” (SANTILLI, 2015, p. 587). Ou seja, leva-se em consideração as mais diversas manifestações ligadas à cultura como ritos, festas, culinárias, trabalhos manuais, linguagens, artes, dentre outras.

Seguindo o pensamento de Juliana Santilli (2015), no Brasil a preocupação com a segurança do nosso patrimônio cultural imaterial surge em nossa Constituição Federal de 1988. Contudo, somente nos anos 2000 ela se fortalece, através da criação do Programa Nacional de Patrimônio Imaterial (PNPI), juntamente com o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial e o Inventário Nacional de Referências Culturais (INCR). O foco dessa legislação, além de estabelecer critérios para a determinação do patrimônio cultural imaterial nacional, objetiva responsabilizar o Estado a recensear, catalogar, reconhecer, salvaguardar e divulgar a cultura nacional. Com isso pretende-se também obter o reconhecimento e a valorização dos saberes e técnicas das comunidades envolvidas, buscando sua inclusão social e seu desenvolvimento socioeconômico, sem descartar aspectos ambientais e respeitando suas singularidades.

Ao trazer essas noções ao campo gastronômico fica evidente que, na atual sociedade globalizada, as questões de patrimonialização da cultura alimentar em seus aspectos materiais

e imateriais se fazem presentes como maneira de resistir e preservar essas referências culturais, além de buscar combater a galopante homogeneização que vem modificando os hábitos alimentares cotidianamente.

Contreras Hernández (2005, p. 130) ressalta que o decurso da globalização conjecturou para o “desaparecimento de muitas manifestações ou produções de caráter local: desde as variedades vegetais e animais até as línguas, tecnologias e qualquer tipo de costumes e instituições socioculturais. Enquanto [...] outras se expandem e se generalizam.” No entanto, o autor (2005, p. 139) expõe que nesses processos da homogeneização alimentar também existem muitas formas de “resistência” que buscam a “revalorização dos sabores tradicionais”, dos pratos típicos e das tradições culinárias.

Nessa lógica, no município de Venâncio Aires, a Galinhada passou a ser considerada como prato típico local, através do Projeto de Lei n. 4.875 de 10 de março de 2011, de autoria do então ex-vereador Marcolino Coutinho - PTB, que diz:

Fui vereador de 2009 até 2012. Foi um orgulho para mim servir à comunidade de Venâncio Aires, fazendo um bem a todos. Naquele período fiz um Projeto de Lei, colocando Venâncio Aires no ranking, em termos nacionais, inclusive, dizendo que o prato típico de Venâncio é a Galinhada. E nós, lá da Câmara de Vereadores, tivemos essa felicidade de fazer esse projeto e ser aprovado. Eu acho que é um orgulho para Venâncio Aires, é um prato diferenciado de outros locais. (BAIERLE *et al.*, 2018).

De acordo com Santilli (2015, p. 593) reconhecer, registrar e valorizar bens culturais como patrimônio intangível exige engajamento dos diversos grupos sociais envolvidos, "obrigando aos poderes públicos a promover ações de salvaguarda e apoio para sua continuidade." Desta forma, deve haver o comprometimento para a "oferta de melhores condições sociais e materiais de transmissão, reprodução que possibilitem sua existência, ou seja, tais medidas devem prever a promoção, divulgação e valorização dos executantes."

No entanto, a autora (SANTILLI, 2015) também deixa claro que esse reconhecimento às práticas alimentares não deve se destinar à certificação de receitas de pratos, mas sim aos processos culturais que as envolvem como ritos de comensalidade, formas de expressão, saberes e técnicas singulares e atribuições de sentido para sua comunidade.

Em função disso, a lei promulgada em Venâncio Aires disserta em seu segundo artigo que “a Galinhada fica incluída entre os símbolos do Município de Venâncio Aires, como marca de sua culinária e de seu povo, pois a mesma se tornou um prato especial para promover ações que beneficiam entidades.” (VENANCIO AIRES, 2011, p. 1). Ademais, a Galinhada, ao ser

declarada como prato típico, além de solidificar seu valor comunitário, também passa a representar a cidade fora de seu território, uma vez que passa a ser difundida e valorizada através de importantes eventos e festividades oficiais. Também cabe ressaltar que há diferenças entre a *Galinhada de Venâncio Aires* e as Galinhadas Goiana e Mineira, também consideradas pratos típicos de seus estados, ampliando assim suas peculiaridades e seu valor simbólico. (CHAVES; FREIXA, 2007).

Em Rio Pardo, embora seja uma cidade que possui ampla documentação e estudos a respeito de sua história, não há qualquer legislação em favor dos Sonhos. Além disso, a participação do representante político, na fonte audiovisual dos discentes, se resume a uma única fala na qual informa que “o Sonho juntamente com o Filé de Traíra e o Peixe Frito, são na área gastronômica nosso carro chefe, com turismo, questão cultural e turística do município.” (LEAL *et al*, 2015).

Logo, temos aqui duas visões bem distintas com relação à patrimonialização, pois a legislação municipal de Rio Pardo foca no patrimônio cultural material e data de 1980, época em que o Brasil desenvolve uma série de políticas de preservação de edificações históricas urbanas como maneira de solidificar a construção de uma imagem nacional, a partir dos interesses políticos no período da ditadura. (FONSECA, 1996). Não havendo, desde então, nenhuma alteração dessa lei e, muito menos, criação de lei que abarque os bens culturais intangíveis.

Além disso, os processos de patrimonialização em níveis estaduais e municipais são de vital importância para o Brasil, pois levam ainda em consideração a diversidade cultural de nosso país, para que o mesmo não reduza “o patrimônio cultural de uma sociedade às expressões de apenas algumas de suas matrizes culturais” e, assim, possa se aproximar dos “contextos multiétnicos, multirreligiosos e extremamente heterogêneos, que caracterizam as sociedades contemporâneas.” (FONSECA, 2009, p. 67-73).

Conforme já foi declarado anteriormente, a alimentação tende a trazer recordações de momentos vividos pelos indivíduos, construindo uma memória coletiva e narrativas identitárias. E, nesse sentido, Giustina e Selau (2009) salientam que este conhecimento precisa ser registrado com vistas a evitar sua total perda, preservando-o e transmitindo-o às futuras gerações, consolidando essas identidades, assim como seus aspectos culturais materiais e imateriais.

Levando isso em consideração, a secretária da Associação narra que “Na década de noventa foi criada uma oficina de confecção de Sonhos e nós tivemos noventa e seis participantes.” E uma sonheira complementa “Teve um curso né? E foram poucas que

continuaram nos Sonhos mesmo. Aí a gente veio e montou uma Associação, umas vinte, aí depois aumentou um pouquinho.” E a secretária finaliza “Por muitos anos ele ficou como um segredo de família. Nós ficamos em dúvida se nós deveríamos ensinar a confeccionar os Sonhos ou se o sonho deveria ficar exatamente na mão daquela família.” (LEAL *et al.*, 2015).

Embora os estudantes não tenham divulgado os ingredientes, nem o modo de fazer dos Sonhos, há diversos trechos, ao longo do vídeo, das *sonheiras* os confeccionando, inclusive uma delas relata que ele possui técnicas que o diferenciam de outros tipos de Sonhos. “Quando a gente aprendeu, ela ensinou como fazer, como cozinhar a massa como bater, como fritar... aí depois a gente com o tempo, foi pegando. Erramos acho que umas cinco receitas ou mais, até pegar o jeitinho né? Porque ele tem todo um segredo.” (LEAL *et al.*, 2015). Mesmo que diversos livros sobre a história de Rio Pardo tragam sua receita, não há muitos detalhes de suas técnicas, tornando-o como algo exótico ou exclusivo daquela localidade, criando um imaginário em torno do sonho e fortalecendo a narrativa identitária daquele povo.

Nos trechos acima, fica claro o movimento feito para se manter e preservar essa tradição alimentar parte da comunidade e constata-se a importância da organização coletiva das mulheres *sonheiras*. Embora não seja evidente quem promoveu a oficina para a transmissão desta tradição alimentar, a preservação dessa prática gastronômica é uma luta feminina, de mulheres que se organizaram coletivamente de maneira formalizada, em busca de fortalecimento da tradição, e também como uma possibilidade emancipatória através da geração de renda oriunda do seu trabalho.

Seguindo essa linha de raciocínio, a Galinhada, por ser um prato conhecido das mesas do estado do Rio Grande do Sul, tem sua tradição preservada, através das gerações, pela oralidade, pela observação das rotinas familiares ou do trabalho comunitário. Não é algo exclusivo de Venâncio Aires, mas o ex-vereador entrevistado explica que ela é feita “com alguns temperos específicos, e cada um, cada comunidade tem um toquezinho diferente, mas no fim o gosto é saboroso em todos os sentidos.” (BAIERLE *et al.*, 2018). Isto posto, a diferenciação de sabor entre as próprias comunidades venâncio airense, através do uso de diferentes temperos, são formas de singularização entre elas, construindo identificações mais específicas ainda. Além disso, o que se destaca nessa prática alimentar não é apenas sua receita, mas todo o simbolismo, valores, memórias afetivas e costumes que a cercam.

À vista disso, Fava, Azevedo e Caldeira (2019, p.194) mencionam, mais especificamente, que identidades gastronômicas “configuram-se como as formas de identificação por meio das produções e práticas culinárias de determinado grupo, que a partir destas se destacam e diferenciam de outros grupos em relação aos seus hábitos alimentares.”

Nesta lógica, as autoras (2019) comentam que boa parte dos costumes alimentares podem ser considerados como herança dos antepassados, pois instauram ligações entre as diferentes gerações de um povo, em um movimento que procura manter a transmissão dos conhecimentos alimentares e de suas atividades identitárias da culinária como alimentos, bebidas, hábitos, costumes, cerimônias, protocolos, dentre outros aspectos.

Assim sendo, a comensalidade e as memórias coletivas estão entrelaçadas, pois mesmo que nosso paladar mude com o passar do tempo, nossa consciência é permeada pelas nossas descobertas alimentícias iniciais da mesma maneira que nossos aprendizados sociais. Além disso, poderíamos considerar o que observou Santos (2011, p. 108): “uma comunidade pode manifestar na comida emoções, sistemas de pertinências, significados, relações sociais e sua identidade coletiva.” Portanto, um povo pode ter na comida diferentes formas de narrar e comunicar histórias e memórias.

Considerações finais

Ao descrever e analisar as práticas culturais gastronômicas *Sonhos de Rio Pardo* e *Galinhada de Venâncio Aires*, podemos compreender que as duas possuem elementos que as caracterizam como narrativas de memória social e de patrimônio cultural imaterial. No entanto, é importante destacar que, embora apresentem as conexões entre comensalidade, memória social e patrimônio intangível, o fazem de maneiras distintas.

Ao longo de sua história, os Sonhos de Rio Pardo foram se consolidando como patrimônio cultural sob seu viés comercial, como um produto turístico, histórico e cultural. Seus ritos de comensalidade passaram do nível familiar ao nível público, construindo narrativas de memória local. No entanto, se percebe que hoje há grande esforço em tentar manter essa memória com certa duração e estabilidade, pois o envolvimento político, comunitário, bem como a comercialização dos Sonhos já não ocorre como em seus áureos tempos. Nesse sentido, é importante enfatizar o esforço de mulheres e o trabalho feminino na conservação dos saberes e fazeres dessa prática gastronômica, pois através da organização coletiva das *sonheiras*, uma memória coletiva resiste ao manter peculiaridades, costumes e hábitos desse município. Nessa linha, parece importante dizer que a patrimonialização não se faz presente de forma oficial e que poderia ser uma maneira de dar reconhecimento e ampliar a força simbólica que os Sonhos possuem, buscando enaltecer as técnicas, os grupos envolvidos, promovendo sua inclusão social e seu desenvolvimento socioeconômico.

No tocante à Galinhada de Venâncio Aires, embora também tenha uma tendência comercial, ela se alicerçou na filantropia comunitária. Suas práticas de comensalidade se

evidenciam nas integrações sociais, sejam elas familiares, religiosas ou de companheirismo. Um aspecto destacado ao longo desse artigo foi a projeção dos homens como principais mentores dessa prática, quando na verdade também é um alimento produzido no cotidiano do espaço privado ou doméstico por mulheres. Assim, as festas e eventos comunitários tornam-se também um local de prestígio social masculino. Com relação à preservação desse preparo gastronômico, por possuir um grande envolvimento das famílias e comunidades, ele se torna preservado de forma natural e cotidiana através da história oral e dos conhecimentos passados de geração em geração. Reforça esse aspecto o fato das forças políticas locais balizarem esse bem cultural através da patrimonialização da Galinhada como prato típico e símbolo municipal, fazendo com que se incentive a preservação e/ou a invenção das tradições (HOBSBAWM, 1984), as referências culturais e identidades coletivas desse povo.

Como narrativas de memória social, as práticas analisadas comunicam sentidos, valores e histórias, assim como silenciam e atualizam no presente aquilo que os grupos querem ou necessitam informar, esquecer ou dar visibilidade. Esse processo ocorre porque, sendo a memória uma reconstrução continuamente atualizada do passado no presente, ela atua com funções de gestão das experiências do passado e dos sentidos partilhados que dão sustentabilidade às identidades, imprimindo coesão e unidade. Para compreendê-las, foi necessário problematizar aquilo que se apresenta como narrativas de memória social nos Sonhos e na Galinhada. Ao fazer isso, compreendemos que essas culinárias comunicam questões sociais e culturais vinculadas ao gênero, assim como a um enquadramento de memória que as relacionou à ideia de um legado exclusivamente português.

Diante do que foi até aqui exposto, entendemos que através das narrativas dos documentários foram encontrados os conceitos de comensalidade, de memória social e de patrimônio cultural imaterial no âmbito da alimentação. Desse modo, ficou evidente que o projeto *NOSSA CULINÁRIA, NOSSO PATRIMÔNIO*, desenvolvido na disciplina de *História da Alimentação: cultura e sociedade*, do Curso Superior Tecnológico de Gastronomia, da Universidade de Santa Cruz do Sul (UNISC), possibilitou às/aos estudantes experiências de formação acerca desses conceitos, contribuindo para o registro e identificação das práticas culturais consideradas pelas comunidades como referências de sua cultura e identidade.

São muitas as potencialidades dos registros audiovisuais na pesquisa e no ensino de história da alimentação, pois são fontes documentais que possuem enorme peso de testemunho, visibilizando narrativas e sentidos de sujeitos envolvidos diretamente nas práticas alimentares. Neste artigo, estas fontes dialogaram com referenciais teóricos cuja perspectiva de análise concentrou-se no âmbito da Memória Social. Contudo, as alternativas de abordagem das

práticas culinárias aqui interpretadas não se esgotam nestas fontes. Tanto em relação ao *Sonhos de Rio Pardo*, como em relação à *Galinhada de Venâncio Aires*, outras perguntas podem ser feitas e outros procedimentos podem ser adotados. Praticamente não existem estudos sobre estas práticas culturais, sobre as mudanças e as permanências desses pratos ao longo dos anos e as disputas em torno da construção de suas memórias coletivas. Embora não tenha sido nosso objetivo esgotar estas possibilidades, esperamos que este texto contribua para a construção de novos caminhos investigativos.

Referências

AMON, Denise; MENASCHE, Renata. Comida como narrativa da memória social. *Sociedade e Cultura*, Goiânia, v.11, n.1, p. 13-21, jan./jun. 2008. Disponível em: <https://doi.org/10.5216/sec.v11i1.4467>. Acesso em: 08 abr. 2019.

ASSUNÇÃO, Viviane Kraieski de. Comida de mãe: notas sobre alimentação, família e gênero. *Caderno Espaço Feminino*, v.19, n.1, p. 233-253, Jan./Jul. 2008.

AZAMBUJA, Lissi Bender (Org.). *Forno e fogão: como no tempo de nossos avós = Kochen und Backen : Wie Unsere Grosseltern*. Santa Cruz do Sul: EDUNISC, 1999.

BAIERLE, Cristiane Pires et al. *Galinhada de Venâncio Aires*. 2018 (4m20s). Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=01kQHm6aVFo>. Acesso em: 01 ago. 2019.

BELLOTTO, Heloísa Liberalli. Patrimônio documental e ação educativa nos arquivos. *Ciências e Letras*, Porto Alegre, p. 151-166, jan./jun. 2000.

CARNEIRO, Henrique Soares. *Comida e sociedade: uma história da alimentação*. 2. ed. Rio de Janeiro: Campus, 2003.

CARNEIRO, Henrique Soares. História da alimentação no Brasil. In: MIRANDA, Danilo Santos de; CORNELLI, Gabriele. (Org.). *Cultura e Alimentação. Saberes alimentares e sabores culturais*. São Paulo: SESC, 2007. p. 71-79.

CASCUDO, Luís da Câmara. *História da alimentação no Brasil*. 3. ed. São Paulo: Global, 2004.

CASTRO, Claudiana Y. *As representações sociais sobre o patrimônio histórico-cultural e a folheteria turística de Rio Pardo (RS): um estudo exploratório*. 2007. 137f. Dissertação (Mestrado) – Universidade de Caxias do Sul, 2007.

CHAVES, Guta; FREIXA, Dolores. *Larousse da cozinha brasileira: raízes culturais da nossa terra*. 1. ed. São Paulo: Larousse, 2007. 109 p.

COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. Cozinha doméstica e cozinha profissional: do discurso às práticas. *Caderno Espaço Feminino*, v.19, n.1, p. 143-171, jan./jul. 2008.

CONTRERAS HERNÁNDEZ, José. Mudanças econômicas e socioculturais e o sistema alimentar: patrimônio e globalização: o caso das culturas alimentares. In: CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. D. (Orgs.) *Antropologia e nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. 306 p. (Antropologia e Saúde Collection.).

DAMATTA, Roberto. *O que faz o Brasil, Brasil?*. Rio de Janeiro: Rocco, c1984.

DAMATTA, Roberto. Brésil: manières de table, manières d'être. *Courrier da Unesco*, Paris, n.5, 1987, p. 22-23. Disponível em: https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000073178_fre. Acesso em: 30 jun. 2019

DEMOZZI, Sabrina Fernanda. Cozinha do cotidiano e cozinha profissional: representações, significados e possibilidades de entrelaçamentos. *Revista História: Questões & Debates*, Curitiba, n. 54, p. 103-124, jan./jun. 2012.

FANTIN, Mônica. *Audiovisual na escola: abordagens e possibilidades*. In: BARBOSA, Maria Carmen Silveira; SANTOS, Maria Angélica dos (Orgs.) *Escritos de alfabetização audiovisual*. Porto Alegre: Libretos, 2014. p.47-67.

FAVA, Bruna Mendes de; AZEVEDO, Maria Thereza de Oliveira; CALDEIRA, Regiane. Saboreando o patrimônio imaterial através da memória: cozinha passada de geração em geração em Vila Bela da Santíssima Trindade – MT. *Revista Iberoamericana de Turismo*, Penedo, v.9, n. especial, p. 191-208, 2019. DOI: 10.2436/20.8070.01.125

FONSECA, Maria Cecília Londres. Para além da pedra e cal: por uma concepção ampla de patrimônio cultural. In: ABREU, Regina; CHAGAS, Mário

(orgs.). *Memória e Patrimônio: ensaios contemporâneos*. Rio de Janeiro: Lamparina, 2009. p.59-79.

FONSECA, Maria Cecília Londres. Da modernização à participação: a política federal de preservação dos anos 70 e 80. *Revista do IPHAN*, n.24, p.153-163, 1996.

GIUSTINA, Adelina Padilha de Souza Della; SELAU, Maurício da Silva. A culinária como patrimônio cultural imaterial. *Cadernos CEOM*, Chapecó, v. 22, n. 31, p.45-68, 2009.

GOMES, Romeu. A análise de dados em pesquisa qualitativa. In: MINAYO, Maria Cecília de Souza (Org.). *Pesquisa social: teoria, método e criatividade*. 21. ed. Petrópolis: Vozes, 2002. 80 p. (Coleção Temas sociais).

GONDAR, Jô. Cinco proposições sobre memória social. In: DODEBEI, Vera; FARIAS, Francisco R. de; GONDAR, Jô (Orgs.). *Por que memória social?* Rio de Janeiro: Híbrida, 2016. p.19-40.

HALBWACHS, Maurice. *A memória coletiva*. São Paulo, Editora Vértice, 1990.

HOBBSAWN, Eric. Introdução. In: HOBBSAWN, Eric; RANGER, Terence. *A invenção das tradições*. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1984. p. 9-23.

KELLY, Ian. *Carême: cozinheiro dos reis*. Rio de Janeiro: J. Zahar, 2005.

LAYTANO, Dante de. *Guia histórico de Rio Pardo: cidade tradicional do Rio Grande do Sul*. 2. ed. Porto Alegre: AGE, 1979.

LAYTANO, Dante de. *A cozinha gaúcha na história do Rio Grande do Sul*. Porto Alegre: Escola Superior de Teologia São Lourenço de Brindes, 1981. 188 p. (Coleção Temas gaúchos; 22)

LEAL, Juliana Louzada et al. *Nossa culinária, nosso patrimônio: os Sonhos de Rio Pardo*. 2015 (5m33s). Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=8kWGOaC5IhQ>. Acesso em: 01 ago. 2019.

LÉVY-STRAUSS, Claude. O triângulo culinário. In: SIMONIS, Yvan. *A paixão do incesto: introdução ao estruturalismo*. Lisboa: Moraes, 1969. p. 169-176.

LÉVI-STRAUSS, Claude. *O cru e o cozido*. São Paulo: Cosac & Naify, c2004 [1968].

LIMA, Romilda de Souza; FERREIRA NETO, José Ambrósio; FARIAS, Rita de Cássia Pereira. Alimentação, comida e cultura: o exercício da comensalidade. *Demetra*, v.10, n.3, p. 507-522, 2015. DOI: <https://doi.org/10.12957/demetra.2015.16072>

MAUSS, Marcel. Ensaio sobre a dádiva: forma e razão da troca nas sociedades arcaicas. In: MAUSS, Marcel. *Sociologia e Antropologia*. São Paulo: Cosac Naify, 2003 [1950]. p. 183-314.

MONTANARI, Massimo. *Comida como cultura*. 2. ed. São Paulo: SENAC-SP, 2013.

MORAES, R. Uma tempestade de luz: a compreensão possibilitada pela análise textual discursiva. *Ciência & Educação*, Bauru, v.9, n. 2, p.191-211, 2003.

MOURA, Maria Zulmira Portella de. *Venâncio Aires buscando raízes*. Venâncio Aires: Traço, 2013.

NORA, Pierre. Entre memória e história. A problemática dos lugares. *Projeto História*, São Paulo, v. 10, p. 7-29, 1993.

OLIVEIRA, Maria F. de; BISNETO, Antônio V. de O.; SOUZA, Ianna L. de. Analisando a gastronomia na perspectiva de gênero. In: *Fazendo Gênero*, 9, 2010. *Anais Eletrônicos*. Florianópolis: UFSC, 2010. Disponível em: <http://www.fazendogenero.ufsc.br/9/>. Acesso em: 15 out. 2019.

OLIVEN, Ruben George. Patrimônio intangível: considerações iniciais. In: ABREU, Regina; CHAGAS, Mário (orgs.). *Memória e Patrimônio: ensaios contemporâneos*. Rio de Janeiro: Lamparina, 2009, p.80-82.

PLENTZ, Renata Soares. *Dialética da Hospitalidade: caminhos para a humanização*. 2007. 208f. Dissertação (Mestrado) – Universidade de Caxias do Sul, 2007.

POLLAK, Michael. Memória, esquecimento, silêncio. *Revista Estudos Históricos*, Rio de Janeiro, v. 2, n. 3, p. 3-15, 1989.

RESENDE, Aline Marcelina; MELO, Marlene Catarina. Lugar de mulher é na cozinha? Uma análise com Chefs mulheres sob a lógica da dominação masculina. In: Congresso Brasileiro de Estudos Organizacionais, 4, 2016. *Anais...* Porto Alegre: UFRGS, 2016. Disponível em: <https://anaiscbeo.emnuvens.com.br/cbeo>> Acesso em: 25 set. 2019.

RIO PARDO. Prefeitura Municipal. *História do Município*. [2019]. Disponível em: <https://www.riopardo.rs.gov.br/portal/cidade/11/Historia-do-Municipio>. Acesso em: 15 set. 2019.

ROCHA, Carla Pires Vieira da. Comida, identidade e comunicação: a comida como eixo estruturador de identidades e meio de comunicação. *Biblioteca On-line de Ciências da Comunicação*, p. 1-6, 2010. Disponível em: <http://www.bocc.ubi.pt/pag/rocha-carla-comida-identidade-e-comunicacao.pdf>. Acesso em: 02 jun. 2019.

SANTILLI, Juliana. O reconhecimento de comidas, saberes e práticas alimentares como patrimônio cultural imaterial. *Demetra*; v. 10, n. 3, p.585-606, 2015.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. *História: Questões & Debates*, Curitiba, n. 42, p. 11-31, 2005.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A comida como lugar de história: as dimensões do gosto. *História: Questões & Debates*, Curitiba, n. 54, p. 103-124, jan./jun. 2011.

SILVEIRA, Éder da Silva; RAMOS, Eloisa Helena Capovilla da Luz. A produção do conhecimento histórico sobre memória e patrimônio: algumas considerações sobre o uso das fontes e notas preliminares para o professor/historiador em formação. In: NASCIMENTO, José A. Moraes do. (org.). *Centros de Documentação e Arquivos: acervos, experiências e formação*. São Leopoldo: Oikos, 2016. p.13-28.

SILVEIRA, Éder da Silva. *História da alimentação: cultura e sociedade* [plano de ensino. [Santa Cruz do Sul] : Unisc, 2018.

[SILVEIRA, Éder da Silva.](#); KAHMANN, Ana Paula; OLIVEIRA, Amanda Assis de. Entre memória e experiência: algumas reflexões teórico-metodológicas sobre narrativas em fontes autobiográficas. *Revista Eletrônica de Educação*, São

Carlos, p. 1-17, out. 2019. (Ahead of Print). Disponível em: <http://dx.doi.org/10.14244/198271993245>. Acesso em: 10 jan. 2020

SIMON, Everton Luiz; SILVEIRA, Éder da Silva. O alimento como categoria histórica: saberes e práticas alimentares na Região do Vale do Rio Pardo (RS/Brasil). *História: Questões & Debates*, Curitiba, v. 64, n.2, p. 213-238, jul./dez. 2016

SIMON, Everton Luiz. *Culinária regional: história, saberes e identidade regional no Vale do Rio Pardo/RS - Brasil*. 2014. 121 f. Dissertação (Mestrado) - Universidade de Santa Cruz do Sul, 2014.

SIMON, Everton Luiz. *Do garfo à pena: uma história da alimentação do Rio Grande do Sul a partir de relatos de viajantes oitocentistas*. 2019. 346 f. Tese (Doutorado) – Universidade do Vale do Rio dos Sinos, 2019.

VENÂNCIO AIRES (RS). Lei nº 4875, de 10 de março de 2011. Institui a Galinhada como prato típico do Município de Venâncio Aires e dá outras providências. *Portal de Legislação da Câmara Municipal de Venâncio Aires*, Venâncio Aires, 2011. Disponível em: <https://www.venancioaires.rs.gov.br/leis>. Acesso em 18 set. 2019.

VENTURINI, Maria Cleci; GODOY, Ana Carolina de. Da beleza ao talento: novas formas de representação do feminino na Gastronomia. *Entremeios: Revista do Estudo do Discurso*, v.15, p. 47-58, jul./dez., 2017.

VOGT, Olgário; ROMERO, Maria R. Z. (Orgs.). *Os fazeres e os saberes*. Santa Cruz do Sul: Gazeta do Sul, 2009. 17p. (Projeto *Rio Pardo 200 anos: uma luz para a história do Rio Grande*, v. 13).

WOORTMANN, K. A. Quente, frio e reimoso: alimentos, corpo humano e pessoas. *Caderno Espaço Feminino*, v.19, n.01, 2008. p. 1-14 Disponível em: <http://www.seer.ufu.br/index.php/neguem/article/viewFile/2102/1722>. Acesso em: 12 out. 2019.

¹ A disciplina do Curso de Gastronomia é oferecida aos acadêmicos dos cursos de Gastronomia e História da Universidade de Santa Cruz do Sul, Unisc, no estado do Rio Grande do Sul/Brasil.

² O Vale do Rio Pardo é uma região centro-oriental do Estado do Rio Grande do Sul, composta por vinte e três municípios que são: Arroio do Tigre; Boqueirão do Leão; Candelária; Encruzilhada do Sul; Estrela Velha; General Câmara; Herveiras; Ibarama; Lagoa Bonita do Sul; Mato Leitão; Pantano Grande; Passa Sete; Passo do Sobrado; Rio Pardo; Santa Cruz do Sul; Segredo; Sinimbu; Sobradinho; Tunas; Vale do Sol; Vale Verde; Venâncio Aires e

Vera Cruz. Seu povoamento se deu, principalmente, através dos grupos luso-brasileiros, alemães e italianos. (SIMON, 2014).

³ Dentre as práticas mapeadas, os estudantes trabalharam com os seguintes fazeres gastronômicos: Porco no Rolete de Linha Nova, Santa Cruz do Sul; Bolachas Natalinas, Santa Cruz do Sul; Rota Gastronômica, Candelária; Cerveja Artesanal, Santa Cruz do Sul; Cuca, Santa Cruz do Sul; Boia Forte, Vale do Sol; Compotas, Vale do Rio Pardo; Carne de Búfalo, Passo do Sobrado; Baile da Cuca e da Linguíça, General Câmara; Encrenca, Cachoeira do Sul, dentre outras. Cabe salientar que ao longo dos anos algumas práticas foram estudadas em mais de uma ocasião.

⁴⁴ *Sonhos de Rio Pardo* disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=8kWGOaC5IhQ>. Galinhada de Venâncio Aires disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=01kQHm6aVFo&t=136s>.

⁵ De acordo com o pensamento de Bellotto (2000, p. 156) bens culturais sejam eles imóveis ou móveis são documentos, pois trazem em si testemunhos, comunicações e instruções, mas desde que estejam registrados em algum tipo de suporte, ou seja, “documento pode ser toda experiência humana ou manifestação da natureza que esteja registrada em um suporte a partir do qual a informação possa ser conhecida e transferida a qualquer momento em que dela se necessite.”

Artigo recebido em 29 de agosto de 2020.
Aceito para publicação em 31 de outubro de 2020.