

## A GASTRONOMIA REGIONAL VALE-PARAIBANA

### Autores

Juana Tannús Ferraz<sup>1</sup>

Miguel Adilson de Oliveira Júnior<sup>2</sup>

### Resumo

O presente trabalho trata-se de uma pesquisa qualitativa sobre a gastronomia vale-paraibana, suas origens e principais manifestações culturais, tendo como principal objetivo evidenciar a importância da gastronomia como agente turístico regional bem como seu papel vital no cultivo das tradições locais. Ao fim da pesquisa, visa-se estabelecer as bases para a construção de um documentário que explique sobre a importância do tema e de seu desenvolvimento audiovisual.

**Palavras-chave:** Gastronomia. Cultura. Vale do Paraíba.

### *REGIONAL GASTRONOMY VALE-PARAIBANA*

### Abstract

The present work is a qualitative research on the Paraíba Valley gastronomy, its origins and main cultural manifestations, with the main objective of highlighting the importance of gastronomy as a regional tourist agent as well as its vital role in the cultivation of local traditions. At the end of the research, the aim is to establish the bases for the construction of a documentary that explains the importance of the theme and its audiovisual development.

**Keywords:** Gastronomy. Culture. Paraíba Valley.

## INTRODUÇÃO

Os hábitos alimentares são um aspecto de suma importância à raça humana, desde o início dos tempos. Criados sob a perspectiva da necessidade, a comida passou também a ser considerada uma forma de expressão, cuidado com o próximo e arte. Hoje, o reconhecimento da gastronomia como cultura é necessário a fim de trazer a luz aquilo que nos é essencial, belo e que, com o passar dos anos, se tornou comum.

É imprescindível ainda analisar os aspectos mundiais e regionais gastronômicos, as influências que são exercidas sobre a alimentação e como eles afetam o estilo de vida local. Sabe-se que a principal influência mundial de gastronomia tem origem na França, onde o que hoje é conhecido como “Alta cozinha”.

---

<sup>1</sup> Graduanda em Rádio, Tv e Internet pelo Centro Universitário Teresa D'Ávila – UNIFATEA – E-mail: posgraduacao@fatec.br

<sup>2</sup> Mestrado em Linguística Aplicada pela Universidade de Taubaté, Brasil – UNITAU e docente e coordenador dos cursos de Comunicação Social do Centro Universitário Teresa D'Ávila – E-mail: prof.migueljr@terra.com.br

A popularização da culinária se deu em um processo rápido e que evidenciava aspectos da sociedade mundial, como, por exemplo, classes da população. Este pode ser tomado como um aspecto geral e social do papel da gastronomia, enquanto seu aspecto artístico se encontra em receitas passadas entre famílias durante os séculos ou na luta de um comerciante para valorizar o que a necessidade humana: a comida.

No Brasil, a relação da gastronomia e a cultura se inicia de forma simples e natural com sua população indígena, cujas quais utilizavam a produção local, como, por exemplo, raízes, plantas e frutas, para criar receitas e sobreviverem. Com a colonização, o Brasil passou a receber influências fortes da imigração mundial, entre elas destaca-se, principalmente, os países da união europeia e África.

O País tem em sua história ainda marcos indispensáveis para o entendimento do que hoje é a culinária brasileira, como por exemplo a indústria do café, o ciclo do ouro e do açúcar e a produção de outros produtos que, graças as terras férteis do país tropical, levaram o Brasil a ser explorado e, após a colonização, ser um dos maiores exportadores de alimentos no mundo.

O Vale do Paraíba, por sua vez, está localizado entre grandes polos turísticos do país, como o Santuário Nacional de Aparecida, o circuito religioso e a estrada real, esta última tendo destaque pela participação gastronômica atrelada em sua história, cuja qual será estudada mais detalhadamente no decorrer da pesquisa. Esta pesquisa tem como principal objetivo evidenciar o papel da gastronomia da região como um importante agente de turismo no Vale do Paraíba. E, como objetivos específicos, o estudo almeja, compreender melhor o papel da gastronomia na cultura; evidenciar o Vale do Paraíba como região turística e a identificação dos pontos em comum entre os objetivos anteriores de maneira que ambos colaborem para a realização do objetivo principal. Para atender aos objetivos propostos, a pesquisa é de natureza qualitativa, de caráter teórico, portanto, por meio de pesquisa bibliográfica (GIL, 1999) com enfoque em produtos audiovisuais como documentários, matérias em jornais e outros canais de comunicação como base para o melhor domínio do assunto.

O desenvolvimento deste trabalho justifica-se na necessidade de reconhecimento da gastronomia regional como uma importante parte da cultura regional. Atualmente, o Vale do Paraíba conta com cerca de 33 festivais e eventos voltados para a confecção de pratos e bebidas de maneira artesanal, entretanto, estes eventos são pouco reconhecidos e vistos como foco para o turismo local. Além de beneficiar os produtores locais por meio de divulgação

científica, o trabalho justifica-se também na necessidade de estudos comunicacionais voltados para a gastronomia e seus aspectos históricos, como, por exemplo, as origens de receitas, o processo de produção e as históricas que narram tal processo.

## **2 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA**

### **2.1 Biologia, Cultura e História**

A necessidade de alimentação é entendida pelo homem desde seu nascimento. No início, o leite materno é responsável pela nutrição e desenvolvimento da criança, sendo tal desenvolvimento entendido também como a conexão afetiva entre mãe e a criança (LIMA, 2017). Com o passar dos anos, o indivíduo cria seus gostos alimentares, podendo estes serem qualitativos ou não.

Mas, nesta perspectiva, não há como negar a influência do meio exercida sobre o indivíduo, uma vez que o contato direto com o que é comum em seu ambiente lhe fornece a oportunidade de construção da própria identidade alimentar.

É inegável, de facto, que a alimentação é um ato próprio de todas as pessoas, compartilhado por todas as culturas, e parte fundamental da vida de cada indivíduo. A gastronomia pode ser vista como veículo de significados e promotora de identidade, e o comer pode ser entendido como um ato indispensável de que o homem faz uso, não apenas para uma necessidade inata de se alimentar, mas também para afirmar a sua pertença a um contexto social e cultural (FRANZONI, 2016, p.18).

Neste contexto, é possível observar o panorama mundial da gastronomia, cujo qual está diretamente atrelado à cultura, saúde e aspectos tecnológicos de uma sociedade. Tomando como partida a pré-história, observamos que a alimentação dos indivíduos da época se constituía em caças/raízes e o consumo de forma natural. Com o avanço tecnológico, os alimentos assados e cozidos passaram a fazer parte da dieta humana.

Mas o principal benefício da descoberta do fogo foi a alteração no sabor do alimento. Esse fator é fundamental no desenvolvimento do paladar para o homem e para a diferenciação dos futuros conceitos de alimentação, abrindo uma grande lacuna entre a espécie homem primitivo e os outros animais, com a possibilidade da diferenciação do ato de se alimentar por necessidade fisiológica e do ato de se alimentar por prazer (COLETTI, 2016, p.43).

A alimentação por prazer se torna, com o passar dos anos agente de luxo e peça chave para a distinção entre as classes sociais. Tal distinção é ainda mais acentuada quando se leva em consideração os aspectos geográficos e climáticos de regiões do mundo (COSTA, 2016, p.316) afirma que,

Com esse pressuposto se pode afirmar que as condições históricas, geográficas, climáticas, sociais, econômicas, técnicas e culturais têm ligações diretas na alimentação de um povo. E assim pode-se divagar numa infinidade de receitas com ingredientes (temperos, aromas, cores e sabores) diversificados; onde, às vezes, os pratos são ricas celebrações de abundância e outras vezes simples, pela escassez dos ingredientes; algumas vezes as refeições podem vir cobertas por mitos e salpicadas com tabus; outras vezes a comida surge, exclusivamente, para se tornar obra de arte.

Muitas culturas utilizavam a comida como objeto de culto a deuses ou como motivos para as mais fartas comemorações. Esse luxo se intensifica com a inclusão da gastronomia nas mesas nobres e aristocratas, onde reis e rainhas passam a utilizar condimentos e produção elaborada de pratos até que tais práticas passam a ser populares em todo mundo, especialmente na França, onde mais tarde se consolidaria a “Alta Cozinha” (BUENO, 2016), popular entre os nobres e referência para a gastronomia mundial.

## **2.2 A Turismo gastronômico e Fast Food**

Como dito anteriormente, a gastronomia mundial como é conhecida hoje tem sua origem na França atingindo sua idade de ouro em meados do século XIX. Este acontecimento se deu por inúmeros fatores, entre eles o forte incentivo da coroa para que seus chefs se tornassem cada vez melhores. Segundo Brenner (2013, p.225),

[...] a partir do século XVII a França começa a ditar as regras da boa mesa, o destaque dos chefs franceses e como eles se tornaram famosos, até o surgimento do restaurante como principal estabelecimento gastronômico. A explosão da culinária francesa aconteceu durante a monarquia absolutista, pois o incentivo que os reis franceses deram aos chefs e suas equipes fora decisivo para a hegemonia da cozinha francesa. Com a revolução francesa e o surgimento dos restaurantes, a gastronomia profissional sai dos palácios e se trona mais democrática.

Ainda que as regras da gastronomia tivessem origem na França, é indispensável revelar os aspectos particulares dos países do mundo. Países como Itália, Portugal, Espanha, Japão, Brasil, México e outros passam a fazer parte do que é conhecido como Turismo Gastronômico, exaltando seus aspectos particulares de alimentação e transformando a culinária em arte. Este processo sofre transformações significativas com o surgimento dos Fast Food, que se tornam comuns com o processo de globalização.

Esses fatores, juntamente com a chegada do transporte aéreo, integram a cozinha mundial, onde as peculiaridades regionais dão espaço ao avanço nos cortes de carne, a proliferação do hot-dog, do hambúrguer e das steakhouses. Enquanto os cafés franceses fechavam, o fenômeno do fast-food iniciava a trajetória (MATTOS, 2007, p. 25).

Carneiro (2017) explica que a Guerra foi cenário de grandes mudanças gastronômicas devido a ração dos soldados. O processo de armazenamento e transporte da comida muda, tecnologias surgem e grandes impérios alimentares se formam, alterando padrões de comportamento e consumo. Neste processo, o termo Gourmet volta a sua força, e surge a alimentação artesanal, que deixa evidenciado o quesito artístico por trás de cada prato.

### 2.3 Açúcar, Café e Vale do Paraíba

A história Brasileira conta com a chegada de diferentes povos ao país para a colonização. Conseqüentemente, os mais diferenciados tipos de receitas, costumes culinários e padrões de consumo foram trazidos para território brasileiro, influenciando na construção da identidade gastronômica do Brasil.

Pensando na miscigenação do povo brasileiro, Muller (2010) explica a dificuldade em encontrar um padrão de consumo ou de influência que faça jus a todos os povos que trouxeram a cultura para o Brasil. Espalhados pelo país e manifestados de diferentes maneiras, o autor explica que o patrimônio imaterial/intangível é que permite que cultura gastronômica brasileira seja mantida sem perder a influência ou ser alterada pelo meio.

Dentre os bens gastronômicos (pratos e produtos) já registrados pelo IPHAN<sup>3</sup>, inseridos em sistemas culturais nacionais existe são: o ofício das Baianas de Acarajé (Bahia), o modo artesanal de fazer Queijo de Minas, nas regiões do Serro e das serras da Canastra e do Salitre e o ofício das Paneleiras de Goiabeiras (Espírito Santo). (MULLER, 2010, p.8)

Um dos países cujas influências são exercidas fortemente é a África. Existem, hoje, pratos típicos brasileiros que estão diretamente ligados ao período em que a mão de obra escrava era utilizada no país, como, por exemplo, a Feijoada, Moqueca, Acarajé e o Vatapá. Pratos cujas origens africanas foram adaptadas e tornaram-se parte da cultura brasileira. O país tem ao longo de sua história períodos importantes e que contam com a presença de matérias primas que movimentaram e economia brasileira. O primeiro grande produto é a Cana de açúcar, que por quase três séculos foi a principal riqueza brasileira.

É na Doçaria onde se desenvolve muito das técnicas da cozinha lusa. A plantação da cana-de-açúcar no século XVII Foi fator responsável pela criação de muitos doces: “é com o açúcar que se vai notar a grande influência da cozinha portuguesa na formação da culinária brasileira (MIRANDA, 2005 apud MARTINS, 2010, p.635).

<sup>3</sup>Instituto de Preservação Do Patrimônio Cultural Intangível

A mesa brasileira é composta também por um açúcar natural, vindo da grande variedade frutífera do país. O gosto por frutas e receitas cujas principais ingredientes sejam elas, tem origem na cultura indígena. O autor Melo Filho (2015) explica o papel sociocultural e nutritivo da alimentação indígena e verifica-se que, muitos dos hábitos se mantiveram para alimentação brasileira hoje, ainda que somente em sua base.

Além das carnes e da mandioca, as frutas estavam sempre presentes na alimentação indígena. Elas eram consumidas conforme a época do ano. As mais abundantes à época e ainda hoje eram o abacaxi, o abacate, o ingá, o jatobá, o açaí, a pitanga, entre outros, cujas polpas eram dissolvidas em água, dando origem ao que chamavam à época de vinhos, os quais eram consumidos misturados com a farinha ou a tapioca (MELO FILHO, 2015, p.40)

Assim como a economia do açúcar, o Brasil passou por outro grande período em que sua economia de exportação se tornou uma das principais atividades de lucro do país, esta atividade ficou conhecida como a Cultura Cafeeira.

A semente que já era popular na Europa teve seus primeiros traços em terras brasileiras no ano de 1720, na província do Pará, tornando-se também o pioneiro no plantio de café em terras brasileiras. As sementes e plantações se espalharam pelo país ao longo dos anos, atingindo também lugar de destaque como produto de exportação. Segundo Martins (2012),

[...]Com parte delas, Palheta formou seu cafezal no Pará, que chegou a possuir mais de mil pés, para o qual pediu ao governo cem casais de escravos. Cartas régias, datadas de 1734, documentam o pioneirismo da iniciativa em trazer as sementes e plantas em caráter de investimento agrícola, iniciando seu plantio sistemático em terras brasileiras. Foi, portanto, o primeiro cafeicultor do Brasil.

O café brasileiro se popularizou e começou a ser plantado por todo o território nacional, com enfoque especial para a região do Sul de Minas, Vale do Paraíba e sul fluminense, o trajeto já era popularmente conhecido como Estrada Real, rota onde ocorria o transporte de ouro vindo de Minas até o porto de Paraty, litoral do Rio de Janeiro, que exerceu papel fundamental durante a economia cafeeira, já que o clima da região era favorável para o plantio, levando a cafeicultura a atingir seu ápice como principal atividade econômica de 1800 a meados de 1930, quando o mercado não se encontrava favorável após a crise de 1929.

No final do século XIX, o café enfrentaria sua maior crise, reflexo de sua frágil estrutura econômica abalada pela abolição dos escravos. “Os vícios de estruturação não foram sanados, no decorrer do século, nem a técnica de tratar a terra, que acabou conhecendo a exaustão prematura. A erosão nos

morros fazia baixar a produtividade dos cafezais” (MOTTA SOBRINHO, 1978, p. 107). Além disso, contavam com a concorrência de novas zonas cafeeiras no oeste do estado de São Paulo, realizadas de forma racional (CONCEIÇÃO; DOS SANTOS, 2014, p.6).

Ainda com o declínio e extinção dos cafezais, o Vale Paraibano se manteve em posição de destaque turístico devido a grandes atrações como o Santuário Nacional de Nossa Senhora de Aparecida, que começou seu processo de construção em 1946. A região passou a ser circuito religioso e de belezas naturais, atraindo o público a conhecer a história da região, sua cultura e, principalmente, sua gastronomia.

## 2.4 Produtos Audiovisuais Gastronômicos

Para a construção de um documentário que abordasse a gastronomia regional, também se faz necessário um estudo sobre os produtos já existentes no mercado. Infelizmente, foi verificado por meio de um levantamento de obras sobre o assunto, a escassez de material que aborde os principais pontos levantados durante a presente pesquisa: História, Cultura e Culinária.

Portanto, foi feito um estudo em produtos renomados no mercado, como por exemplo a série documental da Netflix “Chef’s Table”, que tem uma abordagem imparcial ao contar a vida de chefs renomados ao redor do mundo. O documentário conta com um episódio sobre o chef brasileiro Alex Atala, que explora seu amor pela floresta amazônica em seus pratos.

**Figura 1: Chefs Table: Alex Atala**



Fonte: Netflix (2015)

Outro produto analisado é a minissérie também feita pela Netflix intitulada “Sal, gordura, acidez e calor” que, ao contrário de Chefs Table, conta com a participação de um narrador que conduz o telespectador por todo o documentário. A Chef Sanin Nosrat, transforma o documentário em um passeio entre diferentes culturas e diferentes sabores.

**Figura 2: Chef Sanin**



Fonte: Netflix (2018)

Os produtos acima citados são parâmetros de formato e conteúdo para a construção do produto a ser construído, criado com o objetivo de divulgar a gastronomia da região.

## **CONSIDERAÇÕES FINAIS**

A Gastronomia regional tem sua importância histórica no Brasil. Anteriormente, o Vale do Paraíba se encontrava em uma área cuja atividade de plantio foi essencial durante mais de um século, com grande fluxo de pessoas trabalhando e exportação de produtos. Deve-se imaginar, portanto, a infinidade de receitas e histórias que a região pode contar e, conseqüentemente, contribuir para o melhor conhecimento local. Bem como ao redor do mundo, o Brasil tem sua cultura, seus hábitos e tradições que devem ser respeitados e exaltados, pois, muitas vezes, os habitantes não conhecem a origem de pratos que lhes são comuns.

Com a construção do produto audiovisual, torna-se possível exaltar a história de origem de receitas espalhadas pelo Vale do Paraíba, bem como a história do país, cuja qual está ligada com a culinária local. Sem deixar de lado, porém, aspectos de influência e gosto



particulares de alimentação. É claro que os aspectos como o turismo local são de suma importância para a continuidade da pesquisa, uma vez que a gastronomia regional é um importante agente para a atração de turistas.

Mediante as reflexões, a pesquisa estabelece bases para aprofundar e estimular novos estudos sobre o tema, de modo a elevar a história e o turismo do Vale paraibano.

## REFERÊNCIAS

BRENNER, Eliane Lopes. Gastronomia no Brasil e no Mundo. **Revista Habitus-Revista do Instituto Goiano de Pré-História e Antropologia**, v. 11, n. 2, p. 223-226, 2013.

BUENO, Maria Lúcia. Da gastronomia francesa à gastronomia global: Hibridismos e identidades inventadas. **Caderno CrH**, v. 29, n. 78, p. 443-462, 2016.

CARNEIRO, Henrique. **Comida e sociedade: uma história da alimentação**. Elsevier Brasil, 2017.

CONCEIÇÃO, ALAN ALVES BRITO; DOS SANTOS, ADEMIR PEREIRA. O café no Vale do Paraíba: Origem e Decadência. **III CON**, 2014

COLETTI, Gabriel Furlan. Gastronomia, história e tecnologia: a evolução dos métodos de cocção. **Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade, Araraquara**, v. 4, n. 2, 2016.

FRANZONI, Elisa. **A gastronomia como elemento cultural, símbolo de identidade e meio de integração**. 2016. Tese de Doutorado.

GIL, Antonio Carlos. Métodos e técnicas de pesquisa social. 5ª. ed. São Paulo: Atlas, 1999.

LIMA, Vanessa Ferreira de. A importância do aleitamento materno: uma revisão de literatura. 2017.

MATTOS, Ana Carolina Paulino. Ensaio sobre a gastronomia. 2007.

MULLER, Silvana Graudenz; AMARAL, Fabiana Mortimer; REMOR, Carlos Augusto. Alimentação e cultura: preservação da gastronomia tradicional. **Anais do VI Seminário de Pesquisa em Turismo do Mercosul. Caxias do Sul**, 2010.

MARTINS, Uiara; BAPTISTA, Maria Manuel. A gastronomia portuguesa no Brasil: um roteiro de turismo cultural. **Revista Turismo & Desenvolvimento**, v. 2, n. 13/14, p. 633-644, 2010.

MELO FILHO, Antônio Vieira de et al. Os pilares da gastronomia brasileira. 2015.

MARTINS, Ana Luiza. **História do café**. Editora contexto, 2012.

NETFLIX – Minissérie: Sal, Gordura, Acidez e Calor. 2018. Disponível em: <https://www.netflix.com/br/title/80198288>. Acessado em: 12 out 2020.

NETFLIX – Série: Chef's Table. 2015. Disponível em: <https://www.netflix.com/br/title/80007945>. Acessado em 17 out 2020.