



Camila Moreira Bácsfalusi

FOME DE QUÊ?
**A ALIMENTAÇÃO DOS ESTUDANTES BRASILEIROS DA
UNIVERSIDADE DE COIMBRA (2014-2015)**

Dissertação de Mestrado

2015



UNIVERSIDADE DE COIMBRA

Faculdade de Letras

Camila Moreira Bácsfalusi

FOME DE QUÊ?
A ALIMENTAÇÃO DOS ESTUDANTES BRASILEIROS DA
UNIVERSIDADE DE COIMBRA (2014-2015)

Dissertação de Mestrado em Alimentação — Fontes Cultura e Sociedade, orientada pelas Doutoradas Maria Helena da Cruz Coelho e Carmen Isabel Leal Soares, apresentada à Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra.

2015



UNIVERSIDADE DE COIMBRA

Faculdade de Letras

FOME DE QUÊ?
A ALIMENTAÇÃO DOS ESTUDANTES BRASILEIROS DA
UNIVERSIDADE DE COIMBRA (2014-2015)

Ficha Técnica:

Tipo de trabalho	Dissertação de Mestrado
Título	<i>Fome de quê?</i> A alimentação dos estudantes brasileiros da Universidade de Coimbra (2014-2015)
Autora	Camila Moreira Bácsfalusi
Orientadoras	Maria Helena da Cruz Coelho e Carmen Isabel Leal Soares
Júri	Presidente: Doutora Paula Cristina Barata Dias Vogais: 1. Doutora Cilene da Silva Gomes Ribeiro 2. Doutora Carmen Isabel Leal Soares
Identificação do Curso	2º Ciclo em Alimentação — Fontes, Cultura e Sociedade
Área científica	História das Culturas
Data da defesa	22-10-2015
Classificação	18 valores



UNIVERSIDADE DE COIMBRA

A vitória desta conquista eu dedico com todo o meu amor aos meus pais por serem os melhores exemplos que eu poderia ter de amor, amizade, zelo e sabedoria.

Foto da capa

Seated Figure of Summer (1573), de Giuseppe Arcimboldo

Coleção de Ex-Edward James Foundation, Sussex, UK

Acedido em 1 de agosto de 2015, em:

<http://www.wikiart.org/en/giuseppe-arcimboldo/seated-figure-of-summer-1573>.

AGRADECIMENTOS

“*Você tem fome de quê?*” é um dos versos que compõem a música “Comida”, de Arnaldo Antunes, Marcelo Fromer e Sérgio Britto, interpretada pela banda brasileira *Titãs*, e que inspira o título deste trabalho. Na música, o ato de comer está desassociado da felicidade, do prazer, do conforto e do amor, ou seja, tem-se uma visão limitada sobre os significados de comida e restringe-se a alimentação a uma necessidade biológica.

Porém, alimentar-se não se limita a suprir as carências nutricionais do corpo humano. Quando buscamos uma reflexão sobre alimentação e cultura, percebemos que se alimentar é um ato complexo e com significados amplos. Assim, ao questionarmos *fome de quê?* têm os estudantes brasileiros da Universidade de Coimbra, busca-se saber quais as necessidades (culturais, psicológicas, sociais, sobretudo) que desejam suprir. Com essa abordagem supomos que essa fome pode não ser, de fato, de uma comida, mas daquilo que ela representa, visando outros aspectos relacionados com a alimentação e apontando a importância da comida na construção e representação da identidade cultural.

A estes brasileiros deixo o meu agradecimento por terem se solidarizado, respondido e divulgado a minha pesquisa para seus amigos.

Além desses, ao longo deste processo, o qual foi gratificante e enriquecedor, tanto a nível pessoal como profissional, são muitas as pessoas e instituições que merecem o meu agradecimento. Assim, deixo o meu muito obrigada:

A todos que direta ou indiretamente contribuíram para a realização e divulgação deste trabalho, por todas as palavras carinhosas que recebi e por todos aqueles que me criaram óbices, pois estes me induziram a superá-los e a continuar.

À Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra pela oportunidade concedida para a realização deste curso de mestrado em “Alimentação: Fontes, Cultura e Sociedade”.

A Portugal e a todos os portugueses que me acolheram e me trataram tão bem, especialmente com todos os seus quitutes culinários!

Aos meus colegas de mestrado, que compartilharam comigo saborosos momentos de aprendizado e de diversão.

Aos meus amigos do Brasil, pela amizade e toda energia positiva que direcionaram a mim enquanto estive longe.

Ao Marco e a Tati, pela amizade e ajuda na elaboração e na coleta de inquéritos.

Ao Vitor Ferreira, por gentilmente dedicar parte de seu tempo a me orientar na elaboração e na análise dos inquéritos.

Ao Alex, Luis Gustavo e Pio, por me ajudarem no tratamento estatístico.

Ao Professor Doutor Norberto Santos, docente do mestrado, por se dispor a contribuir para este trabalho com sugestões na área da estatística.

A Debora, pela pessoa que é, pela paciência, carinho e dedicação que teve com meu trabalho e por compartilhar seus conhecimentos comigo e me incentivar.

A todos os professores que encontrei ao longo desse mestrado, por compartilharem sua sabedoria e contribuírem para meu crescimento.

Ao Professor Carlos Roberto Antunes dos Santos (*in memoriam*) que me recebeu na área da História e Cultura da Alimentação, na Universidade Federal do Paraná (UFPR), por me ter inspirado e dividido comigo seus conhecimentos.

Aos que foram meus professores de graduação em Nutrição pela UFPR (2008-2012) que cumpriram seus papéis de educadores e incentivaram a leitura de artigos científicos realizada com um pensamento crítico e, assim, foram de fundamental importância, pois retomei muitos desses ensinamentos durante o processo de pesquisa e escrita da atual dissertação de mestrado.

Às professoras Doutoras Maria Helena da Cruz Coelho e Carmen Isabel Leal Soares, por aceitarem me orientar neste trabalho, auxiliando nas dúvidas, sugerindo ideias, corrigindo meus textos e também dividindo suas experiências no Brasil. Sinto-me honrada por tê-las como orientadoras e professoras durante o Mestrado.

As minhas avós e aos meus avôs que ajudaram na minha criação, ensinando-me os valores da vida e que sempre me protegem.

A minha irmã e ao meu sobrinho, pelo amor da família.

Ao meu namorado, que com muita dedicação, paciência e amor, estava virtualmente presente para acalmar-me quando precisei e ajudando-nos a superar a distância durante estes dois últimos anos.

Aos meus pais, que nunca mediram esforços para investir em meus estudos, participando de mais uma conquista que é a realização deste mestrado em Portugal. Por torcerem por mim e me incentivarem para a vida!

“Não basta saber ler que Eva viu a uva. É preciso compreender qual a posição que Eva ocupa no seu contexto social, quem trabalha para produzir a uva e quem lucra com esse trabalho”.

Paulo Freire

RESUMO

A Universidade de Coimbra (UC) é uma das mais antigas da Europa e a cada ano recebe estudantes estrangeiros, sendo a Universidade que mais recebe estudantes brasileiros fora do Brasil. Considerando a expressividade da população universitária brasileira na UC e compreendendo os significados culturais da alimentação, o presente trabalho teve como objetivo investigar a relação entre alimentação e identidade cultural dos estudantes brasileiros da UC. A metodologia seguida foi, predominantemente, quantitativa, sendo realizada com base no método de levantamento (*survey*). O inquérito foi aplicado pessoalmente e por via eletrônica, durante o período entre novembro de 2014 e março de 2015. Obteve-se uma amostra representativa de 309 indivíduos. Verificou-se que o estilo alimentar do estudante brasileiro em Coimbra caracteriza-se como dual. Ou seja, ao mesmo tempo em que se integrou à cultura alimentar portuguesa não abandonou sua identidade, reproduzindo no país de acolhimento, especialmente em seu ambiente doméstico, algumas comidas brasileiras.

Palavras-chave: brasileiros, identidade cultural, alimentação

ABSTRACT

The University of Coimbra (UC) is one of the oldest universities in Europe and each year many foreign students come to study in the UC, as known as the university with the largest number of Brazilian students outside Brazil. Considering the amount of the Brazilian students in the UC, and aware about the food's cultural meaning, this study aimed to investigate the relationship between food and cultural identity of Brazilian students in the UC. The methodology followed was, mostly, quantitative, as a survey research. The survey was applied in person and online, from November 2014 until March 2015. The number of the representative sample was 309. It was been found that the Brazilian student's diet, in Coimbra, was characterized as dual. At the same time they joined the Portuguese food culture, they did not lose their identity, reproducing in the host country, especially in their home environment, some Brazilian foods.

Key-words: Brazilians, cultural identity, food

LISTA DE FIGURAS

Figura 1- Mapa político do Brasil.....	62
Figura 2 – NUTS I, II e III e Áreas Metropolitanas.....	108

LISTA DE GRÁFICOS

Gráfico 1 - Os 10 principais produtos alimentares na bagagem do estudante brasileiro	177
Gráfico 2 - Os 10 principais produtos alimentares enviados do Brasil para os estudantes brasileiros em Portugal.....	180
Gráfico 3 - Distribuição da amostra por grupos etários.....	223
Gráfico 4 - Frequência de consumo de comidas/bebidas portuguesas	227
Gráfico 5 - Frequência de consumo de caldo verde	227
Gráfico 6 - Frequência de consumo de canja	228
Gráfico 7 - Frequência de consumo de sopa da pedra	228
Gráfico 8 - Frequência de consumo de açorda.....	229
Gráfico 9 - Frequência de consumo de bacalhau	229
Gráfico 10 - Frequência de consumo de pescada	230
Gráfico 11 - Frequência de consumo de sardinha	230
Gráfico 12 - Frequência de consumo de lampreia	231
Gráfico 13 - Frequência de consumo de francesinha	231
Gráfico 14 - Frequência de consumo de leitão	232
Gráfico 15 - Frequência de consumo de arroz de pato.....	232
Gráfico 16 - Frequência de consumo de febras.....	233
Gráfico 17 - Frequência de consumo de bitoque	233
Gráfico 18 - Frequência de consumo de chanfana.....	234
Gráfico 19 - Frequência de consumo de pastel de nata	234
Gráfico 20 - Frequência de consumo de arroz doce.....	235
Gráfico 21 - Frequência de consumo de pastel de Santa Clara	235
Gráfico 22 - Frequência de consumo de pão de ló.....	236
Gráfico 23 - Frequência de consumo de queijada	236
Gráfico 24 - Frequência de consumo de pastel de Tentúgal	237
Gráfico 25 - Frequência de consumo de ovos moles.....	237
Gráfico 26 - Frequência de consumo de marmelada.....	238
Gráfico 27 - Frequência de consumo de manjar branco	238
Gráfico 28 - Frequência de consumo de arrufada	239
Gráfico 29 - Frequência de consumo de folar.....	239
Gráfico 30 - Frequência de consumo de tigelada	240

Gráfico 31 - Frequência de consumo de vinho tinto	240
Gráfico 32 - Frequência de consumo de vinho do Porto	241
Gráfico 33 - Frequência de consumo de vinho branco	241
Gráfico 34 - Frequência de consumo de vinho verde	242
Gráfico 35 - Frequência de consumo de licor de ginja	242
Gráfico 36 - Frequência de consumo de azeite	243
Gráfico 37 - Frequência de consumo de queijos portugueses	243
Gráfico 38 - Frequência de consumo de azeitonas	244
Gráfico 39 - Frequência de consumo de chouriço	244
Gráfico 40 - Frequência de consumo de castanhas portuguesas	245
Gráfico 41 - Frequência de consumo de rissóis	245
Gráfico 42 - Frequência de consumo de migas	246
Gráfico 43 - Frequência de consumo de alheira	246
Gráfico 44 - Frequência de consumo de comidas/bebidas brasileiras	250
Gráfico 45 - Frequência de consumo de feijão preto	250
Gráfico 46 - Frequência de consumo de churrasco	251
Gráfico 47 - Frequência de consumo de farofa	251
Gráfico 48 - Frequência de consumo de feijoada	252
Gráfico 49 - Frequência de consumo de cuscuz	252
Gráfico 50 - Frequência de consumo de arroz carreteiro	253
Gráfico 51 - Frequência de consumo de moqueca	253
Gráfico 52 - Frequência de consumo de baião de dois	254
Gráfico 53 - Frequência de consumo de acarajé	254
Gráfico 54 - Frequência de consumo de barreado	255
Gráfico 55 - Frequência de consumo de caruru	255
Gráfico 56 - Frequência de consumo de brigadeiro	256
Gráfico 57 - Frequência de consumo de paçoca	256
Gráfico 58 - Frequência de consumo de goiabada	257
Gráfico 59 - Frequência de consumo de canjica	257
Gráfico 60 - Frequência de consumo de bolo de rolo	258
Gráfico 61 - Frequência de consumo de mungunzá	258
Gráfico 62 - Frequência de consumo de guaraná	259
Gráfico 63 - Frequência de consumo de caipirinha	259
Gráfico 64 - Frequência de consumo de cachaça	260

Gráfico 65 - Frequência de consumo de água de coco	260
Gráfico 66 - Frequência de consumo de chimarrão	261
Gráfico 67 - Frequência de consumo de açaí	261
Gráfico 68 - Frequência de consumo de tererê	262
Gráfico 69 - Frequência de consumo de pão de queijo	262
Gráfico 70 - Frequência de consumo de farinha de mandioca	263
Gráfico 71 - Frequência de consumo de pastel	263
Gráfico 72 - Frequência de consumo de requeijão cremoso	264
Gráfico 73 - Frequência de consumo de leite de coco.....	264
Gráfico 74 - Frequência e consumo de aipim/mandioca/macaxeira	265
Gráfico 75 - Frequência de consumo de tapioca	265
Gráfico 76 - Frequência de consumo de fubá.....	266
Gráfico 77 - Frequência de consumo de queijo Minas.....	266
Gráfico 78 - Frequência de consumo de carne seca/charque	267
Gráfico 79 - Frequência de consumo de azeite de dendê	267
Gráfico 80 - Frequência de consumo de rapadura	268
Gráfico 81 - Frequência de consumo de pinhão	268
Gráfico 82 - Comparativo das frequências de consumo de comida/bebida portuguesa e brasileira	271

LISTA DE QUADROS

Quadro 1 - Distribuição dos estudantes brasileiros por cada um dos ciclos de estudos da UC.....	107
Quadro 2 - Variáveis empregadas para as questões fechadas sobre as características individuais	114
Quadro 3 - Variáveis empregadas para as questões sobre os comportamentos alimentares.....	115
Quadro 4 - Variáveis empregadas para as questões sobre integrações e transferências após regresso ao Brasil	118
Quadro 5 - Lista dos produtos alimentícios portugueses registrados de acordo com sua indicação geográfica ou especialidade tradicional (divididos por denominação e classe).....	215

LISTA DE TABELAS

Tabela 1 - Distribuição por Unidade de Federação brasileira	121
Tabela 2 - Fontes de apreciação à culinária portuguesa	123
Tabela 3 - Frequência de consumo de itens alimentares portugueses.....	133
Tabela 4 - Frequência de consumo de pão	139
Tabela 5 - Produtos alimentares portugueses na mala de regresso do brasileiro ..	143
Tabela 6 - Pratos da culinária portuguesa que os brasileiros desejam cozinhar (por categoria), após regresso ao Brasil	145
Tabela 7 - Itens da culinária portuguesa que recomendariam	147
Tabela 8 - Frequência de consumo de itens alimentares brasileiros	154
Tabela 9 - Estabelecimentos para compra, em Coimbra, de produtos alimentares brasileiros	167
Tabela 10 - Distribuição da amostra por ciclo e curso	224
Tabela 11 - Frequência do consumo de sopa.....	247
Tabela 12 - Frequência de assiduidade aos estabelecimentos para consumo de produtos alimentares	248
Tabela 13 - Frequência de assiduidade aos estabelecimentos para consumo de produtos alimentares brasileiros	269

LISTA DE SIGLAS

a.C	Antes de Cristo
AC	Acre
AL	Alagoas
AM	Amazonas
AP	Amapá
Ap.	Apêndice
Cap.	Capítulo
BA	Bahia
CE	Ceará
CPLP	Comunidade dos Países de Língua Portuguesa
d	Margem de erro
DF	Distrito Federal
DOC	Denominação de Origem Protegida
ENEM	Exame Nacional do Ensino Médio
ES	Espírito Santo
FAO	<i>Food and Agriculture Organization of the United Nations</i>
GO	Goiás
Gr.	Gráfico
IBGE	Instituto de Geografia e Estatística do Brasil
IGP	Indicação Geográfica Protegida
MA	Maranhão
MBA	<i>Master of Business Administration</i>
MG	Minas Gerais
MS	Mato Grosso do Sul
MT	Mato Grosso
N	Tamanho da população

NUTS	Nomenclatura das Unidades Territoriais para fins Estatísticos
P	Proporção da população
p.	Página
PA	Pará
PALOP	Países Africanos de Língua Oficial Portuguesa
PB	Paraíba
PE	Pernambuco
PI	Piauí
POF	Pesquisa de Orçamentos Familiares
PR	Paraná
RJ	Rio de Janeiro
RM	Ranking médio
RN	Rio Grande do Norte
RO	Rondônia
RR	Roraima
RS	Rio Grande do Sul
S	Tamanho da amostra;
SASUC	Serviços de Ação Social da Universidade de Coimbra
SC	Santa Catarina
SE	Sergipe
SP	São Paulo
TO	Tocantins
UC	Universidade de Coimbra
UNESCO	<i>United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization</i>
X ²	Grau de liberdade

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	23
1.1 TEMA ABORDADO.....	23
1.2 APRESENTAÇÃO.....	23
1.3 DEFINIÇÃO DO PROBLEMA.....	26
1.4 JUSTIFICATIVA.....	27
1.5 OBJETIVOS DO ESTUDO	30
1.5.1 Objetivo Geral	30
1.5.2 Objetivos Específicos.....	30
1.6 ESTRUTURA DO TRABALHO.....	31
2 REVISÃO DE LITERATURA	33
2.1 PATRIMONIO ALIMENTAR	33
2.2 BREVE SÍNTESE DO PATRIMÔNIO ALIMENTAR BRASILEIRO.....	43
2.2.1 Influência indígena na gastronomia brasileira.....	48
2.2.2 Influência portuguesa na gastronomia brasileira.....	51
2.2.3 Influência africana na gastronomia brasileira.....	54
2.2.4 Influências das colonizações do século XIX na gastronomia brasileira ...	58
2.2.5 Culinária brasileira atual.....	61
2.3 BREVE SÍNTESE DO PATRIMÔNIO ALIMENTAR PORTUGUÊS.....	81
2.3.1 Culinária portuguesa atual	91
3 METODOLOGIA	103
3.1 ABORDAGEM METODOLÓGICA E DELINEAMENTO DA PESQUISA	103
3.1.1 Quanto à natureza	103
3.1.2 Quanto à forma de abordagem	103
3.1.3 Quanto aos objetivos	104
3.1.4 Quanto aos procedimentos técnicos.....	105
3.2 O UNIVERSO DA PESQUISA.....	106
3.2.1 A população	106
3.2.2 O local.....	108
3.3 COLETA DE DADOS	111
3.3.1 Observação direta não participativa.....	111
3.3.2 Questionários.....	111
4 TRATAMENTO E ANÁLISE DOS DADOS.....	119

4.1 CARACTERIZAÇÃO DA AMOSTRA	120
4.2 INTEGRAÇÕES E TRANSFERÊNCIAS ALIMENTARES: UMA ANÁLISE SOBRE A ADOÇÃO DOS HÁBITOS ALIMENTARES PORTUGUESES PELOS BRASILEIROS	122
4.2.1 Apreciação e preferências alimentares dos brasileiros quanto à gastronomia portuguesa.....	123
4.2.2 Consumo da gastronomia portuguesa pelos brasileiros.....	131
4.2.3 Hábitos alimentares portugueses na dieta do brasileiro após o regresso ao Brasil	141
4.3 REAFIRMAÇÃO DA IDENTIDADE CULTURAL BRASILEIRA: UMA ANÁLISE SOBRE O CONSUMO DE PRODUTOS ALIMENTARES DO PAÍS DE ORIGEM PELOS BRASILEIROS EM COIMBRA	150
4.3.1 Consumo da gastronomia brasileira pelos estudantes brasileiros em Coimbra.....	150
4.3.2 Produtos alimentares brasileiros e estabelecimentos comerciais em Coimbra.....	166
4.3.3 Motivações de consumo da gastronomia brasileira em Coimbra	182
5 CONSIDERAÇÕES FINAIS	191
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	195
ANEXOS.....	215
ANEXO 1 – LISTAGEM DOS PRODUTOS ALIMENTÍCIOS PORTUGUESES DE ACORDO COM A SUA DENOMINAÇÃO E CLASSE	215
ANEXO 2 – FONTE DE INFORMAÇÃO SOBRE O NÚMERO DE ESTUDANTES DE NACIONALIDADE BRASILEIRA NA UNIVERSIDADE DE COIMBRA (ANO LETIVO 2014/2015).....	219
APÊNDICES.....	221
APÊNDICE 1 - INQUÉRITO APLICADO.....	221
APÊNDICE 2 - DISTRIBUIÇÃO POR GRUPOS ETÁRIOS.....	223
APÊNDICE 3 - DISTRIBUIÇÃO POR CURSO.....	224
APÊNDICE 4 - GRÁFICOS DE FREQUÊNCIAS DE CONSUMO DE COMIDAS/BEBIDAS PORTUGUESAS.....	227
APÊNDICE 5 - TABELA DE FREQUÊNCIA DO CONSUMO DE SOPA.....	247
APÊNDICE 6 - TABELA DE FREQUÊNCIA DE ASSIDUIDADE AOS ESTABELECIMENTOS PARA CONSUMO DE PRODUTOS ALIMENTARES ...	248

APÊNDICE 7 - GRÁFICOS DE FREQUÊNCIAS DE CONSUMO DE COMIDAS/BEBIDAS BRASILEIRAS	250
APÊNDICE 8 - TABELA DE FREQUÊNCIA DE ASSIDUIDADE AOS ESTABELECIMENTOS PARA CONSUMO DE PRODUTOS ALIMENTARES BRASILEIROS.....	269
APÊNDICE 9 - GRÁFICO DO COMPARATIVO DAS FREQUÊNCIAS DE CONSUMO DE COMIDA/BEBIDA PORTUGUESA E BRASILEIRA	271

1 INTRODUÇÃO

Neste capítulo será esboçada a sistematização desta pesquisa científica que se reparte em tema, apresentação, definição do problema, justificativa, objetivos do estudo, subdivididos em objetivo geral e objetivos específicos, e a estrutura desta dissertação.

1.1 TEMA ABORDADO

Patrimônios alimentares em diálogo - a alimentação dos estudantes brasileiros da Universidade de Coimbra.

1.2 APRESENTAÇÃO

No início do século XVIII, iniciaram-se as descobertas das vitaminas e dos sais minerais como constituintes dos alimentos. Notou-se então que o consumo de alimentos não fornecia somente energia calórica, mas outros compostos importantes para a prevenção de doenças, como o escorbuto e a pelagra.

Porém, a composição da dieta e a formação do gosto não dependem somente de características nutricionais. A escolha dos alimentos é determinada por multifatores que vão além do paladar. Mais do que suas qualidades nutricionais, o alimento também é compreendido como prática cultural. De acordo com Carlos Roberto Antunes dos Santos (2011:108): “alimentar-se é um ato nutricional, comer um ato social, pois se constitui de atitudes, ligadas aos usos, costumes, protocolos, condutas e situações”.

A família é responsável pelos ensinamentos passados à criança. Nesse primeiro ambiente social em que está inserida, ela aprende por imitação, ou seja, os hábitos de vida dos adultos são referências para a construção dos hábitos da criança (Zuin e Zuin, 2009:232).

Durante a infância, a criança não só aprende a linguagem e valores, mas também outros hábitos, e dentre eles está a alimentação. E um dos primeiros contatos com a cultura ocorre através da alimentação, sendo que os alimentos consumidos na infância tendem a identificar o indivíduo ao longo da vida (Zuin e Zuin, 2009: 231-232).

Segundo Mintz (2001:32):

“...os hábitos alimentares podem mudar inteiramente quando crescemos, mas a memória e o peso de o primeiro aprendizado alimentar e algumas

das formas sociais aprendidas através dele permanecem, talvez para sempre, em nossa consciência”.

Os hábitos e práticas alimentares são definidos pela sociedade e no reverso caracterizam-na. Assim, as práticas e hábitos de um grupo social podem permanecer ou serem alterados de acordo com a dinâmica social. O indivíduo faz parte de um contexto social que lhe afirma uma identidade.

A identidade cultural alimentar irá refletir-se também no caso dos imigrantes. As escolhas, preferências e hábitos alimentares seguidos na nova terra poderão ser opostas à identidade nacional ou regional do imigrante, ou manterem-se e reafirmarem-se através de festividades, por exemplo (Martins, 2012:29-65; Ortiz, 1994: 134).

Essa relação entre comida e cultura, uma relação entre o estudo da alimentação e a antropologia, por algum tempo ficou ignorada na historiografia. Entre as obras pioneiras destaca-se a de Brillat-Savarin, *A Fisiologia do gosto*, que foi uma das que abriram espaço para História da Alimentação. Entretanto, foi a partir da década de 1960, que cresceu o número de estudos sobre a comida direcionados às Ciências Humanas.

Embora o estudo da história e culturas da alimentação seja recente na Ibero-América, observam-se algumas obras e artigos sobre a temática. No Brasil, Luis da Câmara Cascudo (1983) é um dos principais autores que, com sua obra *História da Alimentação no Brasil*, defende todo um processo histórico para a formação da culinária tradicional brasileira¹. Junto a Cascudo, como os clássicos da história da alimentação brasileira, está Gilberto Freyre (1979), em *Casa-grande & senzala: a formação da família brasileira sob o regime de economia patriarcal*.

As informações acerca das investigações sobre alimentação foram recentemente compiladas por Wanessa Asfora e Gregorio Saldarriaga Escobar em artigo publicado em 2012. Trata-se de uma revisão bibliográfica dos estudos Ibero-americanos produzidos na última década, realizada após consulta das bases de dados, como a Plataforma Lattes e a Scielo. Desse conjunto de obras destacam-se

¹ Corção (2012:410) afirma que Cascudo já havia estudado anteriormente, em 1934, a alimentação brasileira em sua obra *Viajando o sertão*, introduzindo aspectos da cozinha sertaneja e defendendo a valorização da mesma dentro da cultura brasileira.

estudos em que predominaram os assuntos sobre história da colônia, modernização e identidades, envolvendo os países: Brasil, México, Colômbia, Peru e Argentina².

O Brasil é um país de dimensões continentais, onde cada região tem suas características próprias quanto ao clima, à vegetação, ao solo, à história e à população. Estas podem ser tão diferentes de uma região a outra que não se pode acreditar em uma alimentação brasileira homogênea.

A culinária no Brasil tem primariamente influências indígenas, africanas e portuguesas. É formada por um conjunto de características alimentares, cada qual presente na cultura das diferentes regiões do Brasil. Estas características típicas de cada região do extenso país que é o Brasil foram e são determinantes na construção das cozinhas regionais.

Capistrano de Abreu, em *Capítulos de História Colonial* (1907), aborda algumas dessas características regionais do Brasil e atenta nas diferenças alimentares do colonizador e colonizado, na cozinha da casa rica portuguesa e na comunidade indígena, no litoral e no sertão. Josué de Castro também pode fazer-nos melhor compreender essa alimentação brasileira compartimentalizada, embora com o olhar sobre os famintos e não os alimentados, em *Geografia da Fome* (1975).

Alimentar-se ultrapassa o biológico, invoca questões históricas dos povos e do meio ambiente. Só dessa forma, podemos relacionar uma comida a determinado território, como o queijo de Minas, o churrasco gaúcho, o tucupi do Norte, a tapioca do Nordeste. Considerar a grandeza da diversidade do Brasil é importante para preservar o patrimônio cultural brasileiro.

Pensando dessa forma, a última edição do *Guia alimentar para a população brasileira* (Brasil, 2014) apresenta referências alimentares para as principais refeições do dia de acordo com as especificidades de cada território brasileiro. Entendendo que os hábitos saudáveis não se restringem à ingestão de nutrientes, ainda orienta quanto ao consumo envolvendo a interação social no preparo e consumo das refeições em um ambiente de convivência com familiares e amigos, tornando a alimentação um momento de prazer.

Reunir familiares e amigos para o preparo e consumo das refeições é um ritual que, mesmo que realizado de forma inconsciente, torna-se importante para a construção de valores pessoais. Esses rituais podem ser passados de geração em

² Asfora e Escobar (2012).

geração, e distantes ou recentes acabam por constituir tradições culinárias (Zuin e Zuin 2009:234-240; Carneiro, 2003:1-5).

1.3 DEFINIÇÃO DO PROBLEMA

A partir do final da Segunda Guerra Mundial iniciou-se um aumento de circulação de universitários no exterior, por ser o ensino superior o mais internacionalizado dos graus de ensino. O público jovem tem viajado cada vez mais nos últimos anos. Em 2005, cerca de dois milhões de universitários de diversas nacionalidades estavam estudando no exterior (Nogueira et al., 2008:358-359).

Tal mobilidade é promovida através de vários programas governamentais e institucionais de parcerias entre universidades e acordos bilaterais. Esses intercâmbios proporcionam aos jovens experiências únicas, permitindo conhecerem outros estilos de vida, aprenderem com o novo país e incorporarem alguns novos hábitos. Porém, também levam consigo seus valores, ideias, roupas, língua e costumes, promovendo trocas culturais (Nogueira, 2008:359; Oliven, 2007:239).

Nesse contexto, Portugal recebe vários estudantes universitários a frequentar universidades portuguesas³ durante períodos que variam entre 6 a 48 meses. Destes universitários, observa-se que os brasileiros são numerosos. De acordo com a entrevista realizada em 2013 com o Vice Reitor com o pelouro da internacionalização, Joaquim Ramos de Carvalho, a Universidade de Coimbra é a Universidade que mais recebe estudantes brasileiros fora do Brasil⁴.

Quando instalada a Universidade em Coimbra, por D. Dinis em 1308, os estudantes tinham proteção real e recebiam privilégios. Duas das principais necessidades dos estudantes, casa e mesa, eram asseguradas por D. Dinis. A respeito dos mantimentos da dieta dos estudantes, a Universidade contava com fornecedores próprios, os quais estavam isentos de tributos fiscais. Os mantimentos provinham de açougues, carneiros, vinhateiros e padeiras (Coelho, 1992:349). Portanto, conhecendo nós os mesteres associados ao abastecimento alimentar dos

³ E de forma generalizada em todo Portugal, porém citando Coimbra, em discurso proferido pelo então Ministro da Educação Nacional, Professor Doutor Inocêncio Galvão Telles, na inauguração da Residência Universitária Ruy Barbosa em 1967 (Portugal, 1968) menciona o abundante afluxo de estudantes brasileiros às universidades portuguesas, ao longo dos séculos XIX e XX.

⁴ Informação recolhida na reportagem em vídeo "Coimbra: a universidade com mais estudantes brasileiros fora do Brasil". Jornalista: Micael Pereira. Imagem e edição: André de Atayde. 18 de março de 2013. Reportagem do Jornal Expresso. Acedido em 24 e janeiro de 2015, em: <http://videos.sapo.pt/MCZVGknm5WjMCaO53hUS>.

estudantes da universidade, é legítimo deduzir que a dieta dos universitários seria composta por: pão, vinho, carne e peixe (Veloso, 1997:141-142).

Considerando a situação atual da Universidade, a expressividade da população internacional, particularmente a brasileira, e compreendendo, ainda, os significados culturais da alimentação, resgata-se o título desse trabalho e questiona-se: quais são os hábitos alimentares dos estudantes brasileiros na Universidade de Coimbra? Essa população tem *fome de quê?*

Ao pesquisar o comportamento alimentar dos estudantes brasileiros em Coimbra, não se pretendeu avaliar a adequação nutricional da dieta, mas analisar a alimentação em seus outros significados. Portanto, relacionou-se alimentação e identidade cultural dos estudantes brasileiros em Portugal.

Essa relação já foi investigada por outros autores, onde em seus estudos com a emigração brasileira comprovaram a importância da comida na construção e manutenção das identidades culturais brasileiras fora do país. Nesse sentido, ressaltam-se os trabalhos como de Linger (2001) sobre os nipo-brasileiros no Japão e o de Aguiar (2009) e Brightwel (2010) sobre os brasileiros no Reino Unido. Com a era digital, observam-se também nas redes sociais grupos de brasileiros em Coimbra, onde há troca de informações sobre a vida em Portugal, viagens e saudades da terra natal. Para minorar esta última situação, a solução provisória que encontram traduz-se na organização de encontros entre eles, envolvendo músicas, bebidas e comidas brasileiras.

1.4 JUSTIFICATIVA

A Universidade de Coimbra recebe estudantes brasileiros há séculos. Nos cadastros universitários⁵, antes dos mesmos começarem a ser publicados regularmente, constam treze brasileiros matriculados durante o período de 1577 a 1599⁶. O número destes estudantes na Universidade de Coimbra no ano de 1577 assemelhava-se ao da Universidade de Salamanca (Fonseca, 1997:548). E então, a partir do ano de 1601, a Universidade começa a receber estudantes brasileiros com maior regularidade (Fonseca, 1999:529).

⁵ Fonseca (1999:529) refere que o livro de matrículas mais antigo data o período entre 1573 a 1574.

⁶ Rocha (2010:24) faz observações sobre as matrículas de 1577 que acontecem poucos anos depois da chegada dos portugueses ao Brasil e entende que trata-se de portugueses nascidos no Brasil, considerando o título da obra consultada *Estudantes universitários de Coimbra nascidos no Brasil* (1949), de Francisco de Moraes, Brasília, suplemento ao vol. IV, Coimbra: Universidade .

A partir de 1720 verificou-se um maior afluxo de brasileiros à Universidade, especialmente naturais da Bahia e do Rio de Janeiro, e que se estendeu até 1772 (Fonseca, 1999:527-529). Fonseca (1992:179) destaca a presença brasileira na Universidade de Coimbra durante o século XVIII:

“Não é de estranhar o aparecimento em posições cimeiras desta hierarquia, de lugares brasileiros uma vez que, como já foi observado, eles representam a parte mais notável do contingente originário desse espaço (sempre dois terços)”.

Dentre os estudos de maior interesse desses universitários durante o período de 1700 a 1771 estavam: Canônicos, com 4,7% (602) dos alunos brasileiros, Leis, 5,8% (160) e Medicina, 4,1% (46) (Fonseca, 1992:154). E em relação à naturalidade⁷ dos universitários brasileiros, entre os anos de 1600 a 1850, têm-se os estados: Bahia, Rio de Janeiro, Pernambuco, Minas Gerais, São Paulo, Pará, Goiás e Maranhão, sendo os três primeiros os mais significativos centros de captação de estudantes (Fonseca 1997:536-541).

No século XVIII os brasileiros se tornaram mais numerosos, representando 18% por ano do total de alunos (Fonseca, 1997:548). O número de universitários do Brasil passou para 26% ao ano do total de alunos, a partir dos anos 1721 a 1730. Posteriormente verificou-se uma redução, com aumento para 39% nos anos 1766 a 1770 (Fonseca, 1997:533).

Atualmente, as universidades portuguesas continuam a receber estudantes vindos de outros países. A cada ano letivo, observa-se um substancial número de estrangeiros a frequentarem os cursos de 1º, 2º e 3º Ciclos nas variadas faculdades (Oliveira e Gomes, 2014:129). Na última década, as regiões de Lisboa, Norte e Centro foram as principais zonas de destino dos estudantes estrangeiros do ensino superior, sendo consideradas também as regiões de maior concentração de estabelecimentos de ensino superior (Oliveira e Gomes, 2014:139).

A região Centro, onde se localiza a Universidade de Coimbra, no ano letivo 2011/2012, concentrou 21,4% dos alunos estrangeiros no ensino superior (Oliveira e Gomes, 2014:139). Deste grupo, na Universidade de Coimbra, destacam-se os estudantes oriundos do Brasil, sendo que os universitários aumentam a cada ano

⁷ Fonseca (1997:535-536) ressalta a dificuldade em compilar os dados referentes à naturalidade dos brasileiros na Universidade de Coimbra, pois por vezes os nomes designados eram de áreas vastas, como capitânias, províncias e comarcas, de forma que coincidem com a designação do agregado populacional mais importante.

sua representatividade na UC. Em 2010/2011, a UC registrou um total de 1061 estudantes nascidos no Brasil matriculados na UC, já em 2011/2012, esse valor foi de 1251 (Universidade de Coimbra, 2013: 27-29). Dados mais recentes relativos ao ano letivo de 2013/2014 revelam a predominância de estudantes nascidos no Brasil nos programas de mobilidade da UC, sendo destacado que 48% (811) dos estudantes estrangeiros em mobilidade na UC eram brasileiros⁸.

Outro fator positivo para a vinda dos estudantes brasileiros a Coimbra é que a partir de março de 2014 a Universidade de Coimbra passou a aceitar os resultados do Exame Nacional do Ensino Médio (ENEM) no processo seletivo de graduação. Assim, os brasileiros que fizeram o exame nos anos 2015, 2014, 2013 ou 2012 podem se candidatar aos cursos de graduação oferecidos pela Universidade com suas notas do ENEM, não sendo necessário realizar novas provas para ter acesso ao ensino superior português⁹.

As motivações de escolha da instituição no exterior pelos estudantes em mobilidade vão além do reconhecido prestígio da mesma. A proximidade histórica dos dois países, que se inicia com a chegada dos portugueses no Brasil em 1500 e as colonizações açorianas, principalmente ao sul brasileiro no início do século XVII, são apenas alguns atrativos.

Com objetivo de adquirir um diploma superior na Europa, o brasileiro enxerga as vantagens em Portugal devido aos acordos entre os dois países, os quais facilitam os processos de reconhecimento de qualificações para estes estudantes acederem a graus do ensino superior, além da semelhança linguística que também é considerada um fator importante (Oliveira e Gomes, 2014:142), facilitando a comunicação com a população e o entendimento das aulas, o que se refletirá em uma melhor adaptação, embora também existam algumas dificuldades de compreensão e por vezes uma marginalização inicial.

⁸ De acordo com o Relatório de Gestão e Contas Consolidado 2013, publicado pela Universidade de Coimbra (2014:36), disponível na página virtual da Universidade (Acedido em 20 de janeiro de 2015, em: http://www.uc.pt/dpgd/doc_gestao/relatorio_gestao_consolidado_uc_2013.pdf) houve uma diminuição de 8% de estudantes inscritos em comparação com os dados provisórios do ano letivo 2013/2014 com os dados finais do ano letivo anterior, devido ao cancelamento do Programa de Licenciaturas Internacionais e do Programa Ciência sem Fronteiras por parte do governo Brasileiro. Em contrapartida, deve-se destacar que em 2014 a Universidade de Coimbra começou a utilizar as notas do Exame Nacional do Ensino Médio para a inscrição de Brasileiros nos programas de graduação.

⁹ Informação recolhida no site da Universidade de Coimbra. Acedido em 8 de abril de 2015, em: <http://www.uc.pt/brasil/graduacao/enem/notas-enem>.

Porém, há diferenças entre os países, como o clima, o ambiente natural, o método de ensino e a gastronomia. O estudante brasileiro, quando em território internacional, não abandona de forma imediata e integralmente seus hábitos e costumes e adota novos. Ele carrega sua identidade cultural que é expressa, por exemplo, na forma de se vestir, falar e comer. Aliás, durante o processo de adaptação e readaptação, a culinária é a última a se desnacionalizar, resistindo às mudanças (Santos, 2011:109-110).

Percebe-se que nos últimos anos a tendência da investigação da identidade cultural tem incidido o seu foco sobre a alimentação, uma vez que as identidades regionais e nacionais se tornaram objetos de discussão no campo da história e cultura da alimentação (Asfora e Escobar, 2012:211). Inserida no grupo dos universitários brasileiros da Universidade de Coimbra e vivenciando as mesmas experiências de estar longe da pátria e em contato com brasileiros de cada “canto” do Brasil, a autora deste trabalho se identifica com os sentimentos empenhados para a adaptação a um novo estilo de vida, que junto ao exposto reforçam as motivações para que esta pesquisa seja feita.

1.5 OBJETIVOS DO ESTUDO

1.5.1 Objetivo Geral

Investigar a relação entre alimentação e identidade cultural dos brasileiros estudantes da Universidade de Coimbra.

1.5.2 Objetivos Específicos

- Analisar a adaptação do estudante brasileiro à culinária portuguesa;
- Analisar a alteração dos hábitos alimentares dos estudantes durante o período em que residem em Portugal;
- Avaliar a continuação dos hábitos alimentares seguidos no Brasil pelos estudantes durante o período em que os mesmos residem no exterior;
- Realizar um levantamento da oferta comercial de produtos alimentícios típicos brasileiros em Coimbra;
- Avaliar o impacto de hábitos/gostos portugueses adquiridos durante a estadia em Coimbra, no quotidiano alimentar desta população estudantil,

bem como as integrações e as transferências alimentares ocorridas após o regresso ao Brasil.

1.6 ESTRUTURA DO TRABALHO

O presente trabalho está organizado em cinco capítulos. O Capítulo I trata da apresentação da dissertação. Foi feito um breve retrospecto sobre a formação do gosto e dos significados do alimento para além do biológico. A problematização e os objetivos da pesquisa são definidos nesse capítulo, assim como a justificativa que explica os motivos da escolha do tema para este estudo.

A revisão teórica utilizada na fundamentação da proposta desta dissertação está presente no Capítulo II. A comida como património imaterial e sua relação com a identidade cultural de um povo, além da caracterização do património alimentar brasileiro e português, são itens abordados nesse capítulo e que subsidiam a pesquisa científica deste estudo.

O Capítulo III é dedicado à metodologia dos inquéritos. Apresentam-se os procedimentos metodológicos adotados, escolhidos de acordo com a técnica mais adequada para cada variável, desde a classificação da pesquisa até a sua aplicação, contemplando ainda o universo da pesquisa e os métodos de coleta.

O Capítulo IV é destinado à exposição acerca do tratamento estatístico aplicado aos dados coletados e à análise dos resultados. Nesse capítulo a amostra é caracterizada e os resultados obtidos através dos inquéritos são apresentados e comparados com resultados de trabalhos passados publicados, como livros, artigos, teses, dissertações, monografias e materiais disponibilizados na Internet que abrangem a temática dos hábitos alimentares dos brasileiros residentes no exterior.

Por último, no Capítulo V encontram-se as considerações finais divididas em duas partes: conclusões e limitações encontradas no presente trabalho e sugestões para trabalhos futuros.

2 REVISÃO DE LITERATURA

Neste capítulo será apresentada a fundamentação teórica subjacente à pesquisa realizada. Para este embasamento, foram abordados alguns significados dos alimentos e as características das culinárias brasileira e portuguesa, desde a sua construção baseada nos processos históricos até os modelos alimentares seguidos nos dias atuais por cada uma das duas culturas.

2.1 PATRIMONIO ALIMENTAR

Alimentar-se é uma necessidade básica para a sobrevivência animal. Nesse sentido, os ingredientes que compõem o regime alimentar devem satisfazer as necessidades nutricionais. Por isso, é importante conhecermos a composição nutricional dos alimentos para dosearmos os valores energéticos e nutricionais recomendados das dietas para uma correta nutrição. A ingestão dietética de referência constitui-se de valores de ingestão de nutrientes que raramente se modificam entre uma sociedade e outra, salvo quando se tomam faixas etárias diferentes (Reinhardt, 2007:15).

Porém, os homens não comem apenas para viver. Observar o alimento e a comida sobre outros ângulos permite-nos perceber que a comida não é somente ingerida, mas olhada, pensada e sentida. Fischler (2001:7) refere que a comida é o único fator para sobrevivência humana (dentre comida, vestuário e habitação) que ultrapassa o contato físico com nosso corpo, já que ela se introduz em nós:

“Comer: nada de mais vital, nada de tão íntimo. 'Íntimo' é o adjetivo que se impõe: em latim, *intimus* é o superlativo de interior. Incorporando os alimentos, nós os fazemos aceder ao auge da interioridade. (...) O vestuário, os cosméticos, estão (sic) apenas em contato com o nosso corpo; os alimentos devem ultrapassar a barreira oral, se introduzir em nós e tornar-se nossa substância íntima. Há então, por essência, alguma gravidade ligada ao ato de incorporação: a alimentação é o domínio do apetite e do desejo gratificados, do prazer, mas também da desconfiança, da incerteza e da ansiedade”.

Conforme escreve Cascudo (1983:405): “Inútil pensar que o alimento contenha apenas os elementos indispensáveis à nutrição. Contém substâncias imponderáveis e decisivas para o espírito, alegria, disposição criadora, bom humor”. Conforme se depreende dessa observação, da comida, não se extraem somente carboidratos, proteínas, lipídeos, vitaminas e minerais, mas ela serve-nos

igualmente de fonte de informação sobre sociedades, culturas, religiões, classes sociais e épocas (Reinhardt, 2007:15).

De acordo com Garcia (1999:13), define-se o comportamento alimentar nos seguintes termos:

“...como procedimentos relacionados às práticas alimentares de grupos humanos (o que se come, quanto, como, quando, onde e com quem se come; a seleção de alimentos e os aspectos referentes ao preparo da comida) associados a atributos sócio culturais, ou seja, aos aspectos subjetivos individuais e coletivos relacionados ao comer e à comida (alimentos e preparações apropriadas para situações diversas, escolhas alimentares, combinação de alimentos, comida desejada e apreciada, valores atribuídos a alimentos e preparações e aquilo que pensamos que comemos ou gostaríamos de ter comido)”.

Portanto, o comportamento alimentar humano, que pode também ser referido como hábito alimentar¹⁰, diz respeito a tudo o que é inerente às práticas alimentares diárias, compreendendo as dimensões biológicas, socioculturais e afetivas, por exemplo (Garcia, 1999:13).

Em suma, na alimentação humana, o natural e o cultural relacionam-se quando decidimos o que, onde, como e com quem comer. Para essas decisões, não somos guiados unicamente pelo paladar e pelo apreço do gosto dos alimentos, embora a formação do gosto tenha sua história e seja pautada por aspectos sociais, psicológicos, culturais e biológicos do que é comestível e do que não é, mas consideram-se de fato as características econômicas, políticas, sociais, naturais, históricas e culturais, que resultam numa criação de sistemas alimentares envolvidos por códigos e símbolos. Quitério (1987:13) resume bem a complexidade do fenômeno cultural alimentar quando escreve que “...não há civilização sem cozinha”.

Assim, a alimentação, além da sua dimensão biológica, deve ser compreendida como ato social e cultural, gerador da simbologia que define a relação dos homens entre si e com a natureza (Maciel, 2005:49-50). Como destaca Barbosa (2007:92):

“Os alimentos são sempre ingeridos sob alguma forma culturalizada. Isso significa que os alimentos são sempre manipulados e preparados a partir de uma determinada técnica de cocção, apresentados sob uma forma

¹⁰ Embora o emprego deste último termo seja criticado por alguns autores que afirmam que dessa forma reduz-se a uma prática inconsciente mecânica, retirando a alimentação de todo seu contexto (Garcia, 1999:19).

específica e ingeridos em determinados horários e circunstâncias, na companhia de certas pessoas”.

Importa ainda notar que as definições sobre o que é e o que não é comida variam entre os povos, de acordo com crenças religiosas, valores sociais, cultura e costumes. Um bom exemplo do peso que estes fatores têm na aceção diversa que um mesmo “produto” pode assumir encontra-se na seguinte observação de Da Matta (1986:22): “toda substância nutritiva é alimento, mas nem todo alimento é comida”. Percebe-se claramente a diferenciação em causa, quando analisamos as dietas chinesa e coreana, nas quais alguns indivíduos que as seguem consomem cachorro, um animal que a cultura ocidental não interpreta como comida, mas como um animal doméstico, de estimação. Outra situação pode ser exemplificada, a saber: enquanto os indianos consideram a vaca um animal sagrado, para outras sociedades, como é o caso da Europa e do Brasil, trata-se de um animal que fornece alimento, carne e laticínios, sendo, aliás, a sua carne é uma das mais consumidas pelos brasileiros (Canesqui, 2005:37).

Outros códigos expressos pelos alimentos se referem às diferenças de rituais cotidianos e cerimoniais. Braga (2004:39) exemplifica essa classificação dos alimentos, quando distingue: “comida de criança, comida de domingo, comida de festa etc”. Comer em casa ou fora do lar, na companhia de amigos ou parceiros de negócios, são situações guiadas por simbologias que resultam em diferentes atitudes e boas maneiras.

Quanto às questões simbólicas da alimentação, notadamente o carácter sociabilizador da alimentação, Cascudo (1983:406) já chamou de forma clara a atenção para esse aspecto, ao escrever que “...um dos fatores negativos é a decadência nacional da refeição doméstica, o abandono dos pratos tradicionais no cardápio de certos grupos sociais...” e ainda acrescentou: “a função educadora do jantar é tão insubstituível quanto o poder modelador do ambiente familiar, sadio e normal”.

Das observações que Cascudo decorre, percebe-se que os valores que pautam uma determinada sociedade se modificam constantemente. Para Poulain (2004:19-29), os temas relacionados à culinária e à alimentação estão sujeitos à influência de dois movimentos principais: a *deslocalização*, conceito que diz respeito à globalização e à produção industrial, e a *relocalização*, relativa à valorização do natural e regional.

Assim, esse movimento de *deslocalização-relocalização*, tanto do consumo de alimentos como de técnicas culinárias e de práticas alimentares, produziu uma homogeneidade da cultura alimentar, ou seja, uma culinária mundial. Atribui-se como causa, principalmente, o surgimento de novos produtos da indústria alimentícia e as mudanças tecnológicas e de mercado, como as técnicas de conservação dos alimentos (por exemplo os enlatados e os congelados), a mecanização dos processos de produção desses produtos e a facilidade de transporte (Goody, 1998:163-176). Dessa forma, o movimento proporcionou um aumento da oferta alimentar e da acessibilidade, valorizada pelos estabelecimentos de comércio de produtos alimentares e da restauração (de todo o mundo e não somente do local onde são produzidos).

Por outro lado, essa globalização alimentar pode submeter as sociedades ao perigo da perda do patrimônio alimentar e conseqüente perda da identidade regional (Brasil, 2015:445). No entanto este é um aspecto sobre o qual não deparamos com uma unanimidade de posições. Na verdade, Poulain (2004:38), afirma que “a cozinha e as maneiras à mesa são espaços sociais de resistência”, em movimento contrário à industrialização, a *relocalização*. É nesse sentido que apontam os comportamentos de alguns grupos sociais, que buscam cada vez mais resgatar e valorizar as culturas locais através dos alimentos regionais, das tradições culinárias, principalmente pela qualidade inerente às mesmas (Brasil, 2015:440).

Estamos, com estas observações sobre a importância da valorização das tradições alimentares, a entrar no tema da nossa dissertação. Ou seja, percebemos que, para que a preservação do patrimônio alimentar aconteça, deve-se ter reconhecido o valor histórico e cultural do mesmo e motivar a promoção¹¹ de seu consumo (Brasil, 2015:444), mantendo as tradições e repassando os saberes de geração em geração (Abdala, 2011:133).

Nesse sentido, o estudo acerca das cozinhas regionais e suas tradições alimentares evidencia o papel central da cozinha como forma de manifestação da cultura imaterial dos povos, permitindo compreender os elementos relacionados com essa cultura, com valores, modos de vida, significados simbólicos e construção de identidades locais, regionais e/ou nacionais (Abdala, 2011:133).

¹¹ Inclui-se nessa “promoção” o investimento de capital realizado pelo governo e por entidades privadas em produtos regionais, locais e tradicionais, apesar desse nem sempre se constituir como uma prioridade dos investidores, sobretudo devido ao conflito de interesses vigente no cenário do atual modelo econômico (Brasil, 2015:444).

Além dos estudos científicos, o envolvimento de organizações, como a UNESCO (*United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization*), através da criação de conceitos e convenções sobre patrimônio cultural, e de órgãos públicos, no desenvolvimento de legislações, tem evoluído para suportar os patrimônios imateriais, enquanto elementos importantes para manutenção da cultura e história dos povos (Costa, 2012:13-14). Assim, um dos primeiros passos de reconhecimento da cultura alimentar como patrimônio imaterial foi a reinterpretação do conceito de patrimônio.

A Carta de Veneza¹² declara ser patrimônio: “...não só as grandes criações, mas também as obras modestas, que tenham adquirido, com o tempo, uma significação cultural.” Dessa forma, relaciona-se patrimônio e identidade quando se estabelece a relação entre o passado e a consciência nacional, possibilitando pensar em uma monumentalização de bens de cultura popular (Morais, 2011:233)¹³.

Em Portugal, o conceito de patrimônio cultural foi apresentado na Constituição da República Portuguesa de 1976, porém, somente em 2001, com a Lei de Bases do Patrimônio Cultural, tem seu conceito atualizado¹⁴ (Costa, 2012:13-14). Vejamos, igualmente em que termos o artigo nº 216 da Constituição da República Federativa do Brasil de 1988 apresenta a definição de patrimônio cultural:

“Art. 216. Constituem patrimônio cultural brasileiro os bens de natureza material e imaterial, tomados individualmente ou em conjunto, portadores de referência à identidade, à ação, à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira, nos quais se incluem:
I - as formas de expressão;
II - os modos de criar, fazer e viver;
III - as criações científicas, artísticas e tecnológicas;
IV - as obras, objetos, documentos, edificações e demais espaços destinados às manifestações artístico-culturais;
V - os conjuntos urbanos e sítios de valor histórico, paisagístico, artístico, arqueológico, paleontológico, ecológico e científico”.

¹² No ano de 1964, formulou-se uma carta patrimonial durante o II Congresso Internacional de Arquitetos e de Técnicos de Monumentos Históricos, em Veneza, a Carta de Veneza. A Carta é mundialmente reconhecida e referida, sendo um documento-base do ICOMOS (*International Council on Monuments and Sites*) criado em 1965 e acolhido pela Unesco como órgão consultor e de colaboração (Kühl, 2010:288).

¹³ Na definição de Canclini (1994:97) patrimônio é aquilo que um grupo social considera como cultura própria e que sustenta sua identidade, possibilitando a diferenciação dos demais grupos.

¹⁴ “A presente lei estabelece as bases da política e do regime de proteção e valorização do patrimônio cultural, como realidade da maior relevância para a compreensão, permanência e construção da identidade nacional e para a democratização da cultura”.

A escolha de ingredientes, o modo de preparo e de consumo são passíveis de registro e se encaixam na categoria dos bens culturais. Assim, não simplesmente os alimentos, mas a culinária como um todo, envolvendo os saberes e os fazeres culinários, são considerados os *novos patrimônios* (Morais, 2011:232).

A uma escala internacional, a UNESCO declarou a importância das memórias e manifestações culturais, acreditando que não são apenas os bens físicos que constituem a cultura de um povo:

“Há muito mais, contido nas tradições, no folclore, nos saberes, nas línguas, nas festas e em diversos outros aspectos e manifestações, transmitidos oral ou gestualmente, recriados coletivamente e modificados ao longo do tempo. A essa porção imaterial da herança cultural dos povos, dá-se o nome de patrimônio imaterial”¹⁵.

Nos últimos vinte anos, a UNESCO se preocupou em definir e proteger os patrimônios imateriais. A Recomendação sobre a Salvaguarda da Cultura Tradicional e Popular é um instrumento legal criado, em 1989, pela UNESCO para a identificação, preservação, continuidade e disseminação do patrimônio imaterial. Em 2003, a comunidade internacional adotou a Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial, para identificar, valorizar, preservar e disseminar os patrimônios imateriais (UNESCO, 2009-2014)¹⁶. E ao contrário do patrimônio material, o patrimônio imaterial está sujeito a constantes mutações e está dependente dos seus portadores para produzir, transmitir e preservar os saberes (Costa, 2012:13).

Outras organizações também se manifestaram no sentido da preservação dos patrimônios alimentares e estão comprometidas na promoção e valorização desses patrimônios do mundo inteiro, de que destacamos a organização não governamental *Slow Food*. Particular menção merece a “Arca do Gosto”, criada em 1996, durante o primeiro *Salone del Gusto*, em Turim, na Itália. Com o objetivo de valorizar a biodiversidade alimentar, essa organização convida todos os cidadãos do mundo a participarem na identificação de produtos em risco de extinção, que normalmente

¹⁵ Acedido em 9 de março de 2015, em: <http://www.unesco.org/new/pt/brasil/cultura/world-heritage/intangible-heritage/>.

¹⁶ Alguns elementos da cultura brasileira e portuguesa estão inscritos na UNESCO como bens imateriais e culturais. Do Brasil, refira-se: a capoeira, o cário de Nazaré, o frevo, expressões orais e gráficas dos wajapis e o samba de roda do Recôncavo baiano. De Portugal, assinale-se: o canto alentejano, o fado e a dieta mediterrânea. Acedido em 9 de março de 2015, em: <http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=en&pg=00011#tabs>.

são típicos de uma região, e a contribuirão, por essa via, para a sua preservação. Várias espécies vegetais e animais e produtos processados já foram catalogados num total de 2390 registros. Dessa “arca” fazem parte não apenas alimentos, mas também a expressão de saberes rurais e artesanais não escritos¹⁷.

Na lista de produtos da Arca, o Brasil apresenta 46 itens de todas as regiões. Dentre estes estão: o berbigão, um molusco presente, principalmente, em Santa Catarina; o pirarucu da Amazônia; a marmelada de Santa Luzia, no Planalto Central; o palmito Juçara; o pinhão da Serra Catarinense; e frutos, como, o butiá ao Sul, o cambuci da região Sudeste, o pequi do Serrado, o Licuri do Nordeste e o guaraná nativo da tribo Sataré-Mawé, na região amazônica (Slow Food Brasil, 2013).

Alimentos portugueses também estão na Arca do Gosto e somam 18 produtos. Dentre eles estão: os queijos da Serra da Estrela e de Serpa, a broa de milho e o azeite do Vale da Figueira¹⁸.

Além desse catálogo, os produtos alimentares portugueses, sob a legislação da União Europeia¹⁹, podem ser registrados e passam a receber as classificações²⁰:

- Denominação de Origem Controlada (DOC): destinada aos produtos oriundos da agricultura e demais produtos alimentícios que são produzidos, processados e preparados em uma área delimitada específica, com atenção ao conhecimento e às técnicas empregadas;
- Indicação Geográfica Protegida (IGP): destinada aos produtos oriundos da agricultura e demais produtos alimentícios que têm, pelo menos, um dos processos, a saber, a produção, o processamento ou o preparo, relacionado à determinada área geográfica;
- Especialidade Tradicional Garantida: destaca o caráter tradicional reconhecido tanto na composição do produto quanto na sua maneira de produção.

Portugal tem registrado como Denominação de Origem Controlada sessenta e quatro produtos que correspondem às classes²¹:

¹⁷ Acedido em 14 de março de 2015, em: <http://www.slowfoodfoundation.com/ark>.

¹⁸ Acedido em 14 de março de 2015, em: <http://www.slowfoodfoundation.com/ark>.

¹⁹ Regulamento (EU) n° 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de novembro de 2012, consultado em <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/PT/TXT/PDF/?uri=CELEX:32012R1151&from=en>, acedido em 14 de março de 2015.

²⁰ DOOR database (Database Of Origin & Registration), consultado em: http://ec.europa.eu/agriculture/quality/schemes/index_en.htm. Acedido em 14 de março de 2015.

- Carne (e miudezas) frescas, como por exemplo: a carne de porco alentejano, cabrito transmontano e o borrego da Serra da Estrela;
- Produtos à base de carne, como o presunto do Alentejo;
- Queijos, sendo os queijos de Azeitão e da Serra da Estrela exemplos dessa classe;
- Produtos de origem animal (ovos, mel, produtos lácteos diversos exceto manteiga), como o mel da Serra de Lousã e o mel dos Açores, e o requeijão da Beira Baixa;
- Matérias gordas: unicamente o azeite, de regiões como Ribatejo;
- Frutas, produtos hortícolas e cereais não transformados, como por exemplo: Maçã Riscadinha de Palmela, Pera Rocha do Oeste e Castanha Marvão-Portalegre;
- Outros produtos (especiarias, etc), sendo o Sal de Tavira/Flor de Sal de Tavira o único item incluído na lista.

Os produtos portugueses com registro de Identidade Geográfica Protegida são no total sessenta e um referentes às classes¹¹:

- Carne (e miudezas) frescas, de que são exemplos: a vitela de Lafões e o cabrito da Beira;
- Produtos à base de carne, como a alheira de Vinhais, a chouriço de carne de Estremoz e Borba e a morcela de Portalegre;
- Queijos, onde o único produto dessa categoria registrado é o queijo mestiço de Tolosa;
- Frutas, produtos hortícolas e cereais não transformados, como a meloa de Santa Maria (Açores), o arroz Carolino das lezírias Ribatejanas e a cereja da Cova da Beira;
- Produtos de padaria, de pastelaria, de confeitaria ou da indústria de bolachas ou biscoitos, sendo o Pastel de Tentúgal e os Ovos Moles de Aveiro os únicos representantes dessa categoria.

Apenas um item, o bacalhau de cura tradicional portuguesa, é classificado como Especialidade Tradicional Garantida.

Os alimentos e comidas acima recebem o status de “típico” da região de origem. Gimenes (2006:4) define “prato típico” como: “uma iguaria gastronômica

²¹ A listagem completa pode ser consultada no ANEXO 1, p.215.

tradicionalmente preparada e degustada em uma região, que possui ligação com a história do grupo que a degusta e integra um panorama cultural que extrapola o prato em si”. Para além do sabor, por carregarem informações históricas e afetivas, o consumo desses produtos é destinado às situações especiais.

Distinguem-se duas formas de comer: a cerimonial e a cotidiana. As preparações que exigem maior elaboração, como é o caso das comidas típicas, normalmente compõem a mesa cerimonial, ou seja, são reservadas à mesa do final de semana e de festividades. Já a dieta seguida no cotidiano é frequentemente de elaboração mais simples e rápida, porém, não deixa de ser composta por alguns produtos da região (Reinhardt, 2007:103-104).

Embora as comidas típicas sejam vinculadas a uma região de origem, percebe-se que alguns dos produtos alimentícios regionais são conhecidos mundialmente como típicos do país, e não somente daquela região. É o que sucede, por exemplo, com o vinho francês, a feijoada brasileira e o bacalhau de Portugal. De acordo com Santos (2006:112-113), o fator responsável pela elevação de um prato de âmbito local e regional, cujo preparo se baseia no *know how* de antigamente, ao *status* de prato nacional reside no turismo (Santos, 2006:112-113).

Quando equacionamos a relação entre as características locais, regionais e nacionais e o povo que as detém, impõe-se considerar o tema da identidade. A identidade é construída através das interações que o indivíduo estabelece com o seu ambiente social, próximo e distante, e, portanto, as características identitárias divergem entre as pessoas e estão diretamente relacionadas às suas regiões de origem (Rocha, 2010:67). Essa identidade social de um indivíduo é expressa pelo conjunto das suas propriedades no sistema social: “...pertença a uma classe sexual, a uma classe etária, a uma classe social, a uma nação, etc” (Cuche, 1999:124). Rocha (2010:67) aprofunda o conceito de “identidade”, quando escreve que os sentimentos de pertença nacional podem ser expressos por meio de diferentes símbolos, como lugares, coisas e pessoas. A gastronomia é uma dessas áreas de identificação dos indivíduos, conforme se depreende do seguinte trecho:

“De maneira geral, o indivíduo necessita de símbolos para entender sua realidade social, sua comida, seu sustento material, sentir-se num mundo comum e se reconhecer como sujeito de sua realidade. A comida o identifica enquanto personagem de seu território, um ethos textualizado, uma cultura, um valor, um pertencimento” (Brasil, 2015:445).

A identidade permite ao indivíduo localizar-se no sistema social e vice versa (Cuche, 1999:124). Esse entendimento foi magistralmente condensado no conhecidíssimo aforismo de Brillat-Savarin (1995:15): “Dize-me o que comes e te direi quem és”. Ou seja, o alimento é uma forma de identificar um indivíduo ou um ator coletivo. Um dos contextos sociais propícios à emergência desses sentimentos de pertença diz respeito aos processos migratórios (quer sejam internacionais ou do campo para a cidade e vice-versa) por regra acompanhados de momentos de tensão e de insegurança por parte dos indivíduos que compõem o grupo. São essas situações que abalam o grupo e provocam a emergência ou reelaboração da identidade (Reinhardt, 2007:5).

Como observa a mesma estudiosa, talvez seja nesses momentos de tensão que se atribuem outros significados à comida e aos hábitos alimentares, através de um processo longo e lento, sem que os indivíduos tenham consciência dessa transformação:

“Ao contrário, inconscientemente eles começam a dar um sentido simbólico a algo que faziam por praticidade. Muitos são os momentos em que isto pode ter acontecido e, em cada um destes momentos, pode (ou não) um hábito alimentar vir a ter sentido diferenciado, transformando-se em tradição culinária” (Reinhardt, 2007:5).

Numa pesquisa realizada por Rocha sobre construções de identidades em contexto de imigração, realizada em 2010, o autor, através da observação participativa, teve por objeto de estudo treze estudantes brasileiros em Coimbra, de diversos cursos de licenciatura e mestrado. Verificou-se que uma das estudantes apontou dois fatores que para ela significavam ligação direta ao lugar: as pessoas e a comida (Rocha, 2010:67).

Considerando que a identidade é sentimento de pertencer àquilo que nos pertence (Santos, 2009:8), Martins (2012:178) procedeu ao estudo dos contextos de ocorrência linguística dos pronomes ‘nós’/‘vós’ na fala de imigrantes. Em seu estudo de caso, aplicado em Castelo Branco, sobre alimentação e identidade em contexto migratório, entrevistou 35 imigrantes em Portugal, de origens brasileira, cabo-verdiana, guiniense, ucraniana, romena e indiana, residentes em Portugal (por no mínimo um ano e no máximo dez anos). No discurso dos entrevistados, a tendência dos mesmos era identificar diferenças entre a alimentação deles e dos portugueses.

Dividiam então entre a “nossa”, envolvendo aspectos da alimentação deles, e a “vossa” alimentação, referindo-se à gastronomia portuguesa.

Os resultados do estudo citado acima confirmam a incorporação dos aspectos alimentares na identidade dos indivíduos, uma vez que eles sentem e são aquilo que consomem. Reinhardt (2007:103) reforça o papel identitário elementar da alimentação, quando afirma:

“No interior dos grupos étnicos, embora por muitas vezes as características culturais utilizadas como marcadores de diferença possam ser deixadas para trás, restando apenas a questão da descendência, o sentimento de pertencimento étnico, da origem (como afirma BARTH), a comida acaba por resistir”.

Nesse sentido, para melhor compreender as identidades do brasileiro e do português, a seguir são apresentadas as características dos patrimônios alimentares do Brasil e de Portugal, tendo em conta os processos de colonização e, principalmente, destacando as culturas alimentares dos povos que influenciaram na formação da culinária regional e nacional atuais de cada país.

2.2 BREVE SÍNTESE DO PATRIMÔNIO ALIMENTAR BRASILEIRO

“Os temas das cozinhas e das mesas local, regional e nacional revelam os tempos da memória gustativa, e têm suas origens numa riqueza étnica e cultural que inventou uma mesa ampla, com pratos produzidos pelos povos locais ou trazidos por diversos migrantes e imigrantes, num processo de adaptação e readaptação dentro das dinâmicas dos processos históricos” (Santos, 2011:110).

A formação da culinária encontra-se dependente de múltiplos fatores, entre eles: a natureza, envolvendo, o solo para o plantio das culturas e o clima, por exemplo, a economia, a política e a história (âmbito em que devem ser considerados os processos migratórios, principalmente quanto às trocas alimentares entre imigrantes e nativos) (Maciel, 2005:49).

Para compreendermos o patrimônio alimentar brasileiro, primeiramente, tem que se proceder a uma reflexão sobre o papel das cozinhas de influência na construção da cultura alimentar brasileira, a saber: a cozinha portuguesa, a cozinha indígena e a cozinha africana, abordagem que Da Matta (1984:62) denomina de “mito fundador” da brasilidade. O autor alerta para a necessidade de tomar consciência da distância entre a “presença empírica dos elementos e seu uso como

recursos ideológicos na construção da identidade social – de ‘fábula das três raças’” (Da Matta, 1984: 62).

Assim, imaginar a cozinha brasileira apenas a partir do dito “mito fundador” da brasilidade, limita as considerações sobre as relações sociais estabelecidas, desconhecendo, logo à partida, os condicionalismos decorrentes do fato de que o português era o colonizador²², de que a população negra foi trazida como escrava, à força, e de que grande parte dos povos indígenas foi dizimada. Tal crítica não reduz, no entanto, a importância da miscigenação cultural para a formação do patrimônio alimentar brasileiro.

Acompanhando essa reflexão sobre as culturas que influenciaram na construção das cozinhas brasileiras, Algranti e Asfora (2014) recentemente escreveram sobre o assunto. As autoras discutiram a obra de Luis da Câmara Cascudo, *História da Alimentação no Brasil*, e apontaram sobre a forma com que o autor abordou a influência de Portugal na alimentação brasileira, mencionando Portugal por diversas vezes durante obra, o que nos leva a crer que a influência cultural portuguesa foi superior às demais culturas (Algranti e Asfora, 2014:255-257).

Para Coelho e Santos (2013:55), apesar de haver uma hierarquia de dominação dos povos, as diferenças de poder político não, necessariamente, resultaram em uma imposição dietética pelos dominadores, pelo contrário, o contato cultural dos três povos no âmbito alimentar tendeu para a igualdade e a reciprocidade. É dessa forma que os autores defendem uma formação da cozinha brasileira tão grandiosa.

Por isso, nos subtítulos seguintes deste trabalho, serão abordadas pontualmente as influências alimentares de cada cultura presente no Brasil, contudo sem a intenção de desconsiderar o que Maciel e Menasche (2003:3) defendem, que “ao se afirmar que o Brasil (e sua cozinha) é marcado pelos diferentes povos que

²² Na sua obra, Freyre culpa o português colonizador da precariedade alimentar da população submetida ao seu domínio, e apresenta como um dos fatores responsáveis por semelhante situação a ganância dos senhores de engenho que dedicam toda a sua mão-de-obra e terra à monocultura açucareira, não se preocupando em assegurar o “plantar para comer” (Freyre, 1979: 17-55). No entanto, os insumos da casa-grande estavam garantidos na cozinha portuguesa por meio das importações de alimentos e da exploração dos empregados a serviço do colonizador (Silva e Sá, 2009:45). Freyre (1979:441) relembra, igualmente, os maus tratos e as doenças adquiridas pelos negros em consequência da má higiene e precariedade do transporte da África para América, bem como da habitação e do trabalho forçado, afirmando “...que nas cidades foi quase sempre ‘em desproporção com a nutrição’”.

viveram e vivem em seu território, reafirma-se o papel deles, porém traçando um pano de fundo que não é harmônico e tampouco igualitário”.

A literatura, como é o caso de *Casa-grande & senzala*, de Gilberto Freyre (1979), que descreve o período colonial no Brasil, informa-nos sobre a alimentação durante os primeiros séculos da presença europeia em terra “tupiniquim”. Permite essa obra uma determinada leitura sobre o que somos e o que poderíamos vir a ser, refletindo sobre nossa identidade (Rial, 2005:87).

Aliás, pode-se considerar que foi o comércio de produtos usados na cozinha e na botica, as especiarias da Índia, o principal motor da expansão ultramarina, que ocasionou o achamento do Brasil e deu início as relações entre Portugal e as Terras do Brasil. Foi no ano de 1500 que a armada de Pedro Álvares Cabral avistou a Terra de Vera Cruz. Aliás, é precisamente a carta enviada ao rei português D. Manuel I por Pêro Vaz de Caminha²³ a primeira fonte que se pode consultar para conhecermos as mais antigas observações feitas à alimentação dos povos indígenas do Brasil, bem como aos alimentos portugueses servidos aos Índios. Nela, percebem-se a composição da dieta ameríndia, a recepção indígena frente aos alimentos trazidos pelos europeus e também a relação entre os europeus e os alimentos das terras brasileiras (Soares, 2014:22-29).

Descreve Pero Vaz de Caminha que num encontro com homens “...pardos, todos nus, sem coisa alguma que lhes cobrisse suas vergonhas” (1987:65), referindo-se aos índios, os portugueses serviram àquele povo nativo: o pão de trigo, que era a base da alimentação portuguesa; condutos variados, como o peixe cozido e o presunto fumado e depois cozido; das bebidas, o vinho de uvas, indispensável ao português; e das sobremesas, os figos secos, o mel, confeitos e fartéis²⁴. Comidas a princípio intragáveis ao índio, pois diferiam do padrão alimentar ameríndio. Assim,

²³ Carta de Pero Vaz de Caminha a El-Rei D. Manuel sobre o achamento do Brasil (1500) (1987). Da mesma época, século XVI, ainda podem ser consultadas registros escritos por Gândavo, Anchieta, Nóbrega, Thevet, Levy, Hans Staden, Gabriel Soares de Souza e as cartas jesuítas, documentos que descrevem as provisões e as influências brasileiras nos hábitos alimentares portugueses (Casado, 1983:461). Não trataremos estas outras fontes, para não dilatarmos mais a nossa pesquisa e por se tratar de uma temática relativamente subsidiária à nossa pesquisa, mas remetemos para bibliografia que sobre elas se tem debruçado: Braga (2010a) e Coelho e Santos (2013).

²⁴ “Deram-lhes ai de comer: pão e peixe cozido, fartéis, mel e figos passados. Não quiseram comer quase nada daquilo; e se alguma coisa provaram, logo lançavam fora. Trouxeram-lhes vinho numa taça; mal lhes puseram a boca; não gostaram nada, nem quiseram mais. Trouxeram-lhes água em uma albarrada. Não beberam. Mal a tomarem na boca, que lavaram, e logo a lançaram fora” (Carta de Pero Vaz de Caminha a El-Rei D. Manuel (1500), 1987:67).

além de justificada pelo paladar, a recusa indígena das comidas ofertadas pelos portugueses deve-se também a repulsa da cultura do 'outro' (Soares, 2014:23-27).

O conflito de culturas também atingiu o europeu. Caminha expôs sua visão sobre a alimentação indígena, comparando as atividades de subsistência praticadas pelos índios e pelos portugueses. As indígenas se concentram baseadas no extrativismo, consideradas primitivas quando comparadas àquelas praticadas pelo português, a agricultura e a pecuária, muito mais civilizadas. Ao mesmo tempo, Caminha contrapõe o estado de saúde dos índios à debilidade do colono, apontando como causa a alimentação (Soares, 2014:29)²⁵.

Cascudo (1983: 93-264) escreveu que Pero Vaz de Caminha não se atreveu a comer dos frutos da ilha de Vera Cruz, exceto a mandioca e o palmito. Foram aqueles dois que mais despertaram a atenção do colonizador. A resistência aos hábitos alimentares locais não significa, naturalmente, que os portugueses passaram fome. Enraizados na sua essência identitária, nesse caso especialmente referente à culinária, trouxeram de Portugal pipas de vinho, azeite, frutos secos, vacas, bois, touros, ovelhas, cabras, carneiros, galinhas, galos, pombos, patos e gansos (Cascudo, 1983: 93-264), ingredientes que chegavam até a mesa dos mais abastados, devido ao custo e à logística dessa importação (Santos et al., 2013:346).

Embora houvesse resistência para a adoção de novos hábitos alimentares, pois como destacou Santos (2011:108-110), durante o processo de adaptação e readaptação do imigrante a uma nova terra, a culinária é a última a se desnacionalizar, resistindo às mudanças, a alimentação portuguesa em terras brasileiras foi alterada. Utilizaram os novos produtos encontrados (como a mandioca), substituindo ingredientes da receita pátria por outros locais, quer por estes serem mais acessíveis, quer mesmo pelo sabor apreciado dos mesmos, ao mesmo tempo em que alguns produtos do Reino (por exemplo o vinho e o açúcar) chegaram a nova terra (Coelho e Santos, 2013:71-72).

²⁵ “Eles não lavram, nem criam. Não há aqui boi, nem vaca, nem cabra, nem ovelha, nem galinha, nem qualquer outra alimária, que costumada seja ao viver dos homens, nem comem senão esse inhame, que aqui há muito, e dessa semente e frutos, que a terra e as árvores de si lançam. E com isto andam tais e tão rijos e tão nédios que não somos nós tanto, com quanto trigo e legumes comemos” (Carta de Pero Vaz de Caminha a El-Rei D. Manuel (1500), 1987:91). Os portugueses também se surpreendem pela despreocupação dos indígenas brasileiros em não reservar mantimentos para os dias seguintes. Seguindo a mesma prática dos africanos do Leste e Oeste, os índios têm seus insumos alimentares para o dia. Compreende-se que índios e africanos não reservem uma dispensa alimentar, pois a provisão alimentar é hábito decorrente do inverno, necessidade que não sentem por habitarem em clima tropical (Cascudo, 1983:477-482).

Naquela época, a cozinha inicialmente era espaço exclusivo da mulher. Nos últimos tempos é que esse cenário tem mudado, abrindo lugar para o homem à frente dos fogões. Assim, Cascudo (1983:172-175) afirma que a cunha, mulher indígena, foi “pega” pelo homem branco, aquele português vindo à terra de Vera Cruz, para cozinhar. No entanto, Gabriel Soares de Sousa atesta, na sua obra *Notícia do Brasil* (1587)²⁶, que não é totalmente correto pensar que essas mulheres indígenas impuseram as suas técnicas de preparo na cozinha dos senhores. Pelo contrário, terá havido um processo de aculturação (parcial) dessas cozinheiras às técnicas e arte culinária portuguesas, como bem percebemos da leitura do seguinte passo (*Memorial e declaração das grandezas da Bahia de Todos os Santos, de sua fertilidade e das notáveis partes que tem*, cap. 160) :

“Também as moças deste gentio que se criam e doutrinam com as mulheres portuguesas, tomam muito bem o cozer e lavar e fazer todas as obras de agulha que se lhe ensinam, para o que têm muita habilidade e para fazerem coisas doces e fazem-se extremadas cozinheiras mas são muito namoradas e amigas de terem amores com os homens brancos”.

Com o recrutamento dos índios para um trabalho “industrial” no plantio de cana, pois os índios não se adequavam a esse tipo de trabalho, a influência da cozinha indígena perdeu protagonismo na casa dos colonos, sendo substancialmente substituída pela cozinha de influência africana (agora pela mão das escravas negras) (Cascudo, 1983:172-175).

Seguindo a tradicional tripartição das três grandes matrizes culturais da cozinha brasileira, passaremos a uma análise, ainda assim sucinta, das principais influências culinárias de cada grupo étnico: o índio, o português e o negro africano²⁷. Não podemos, no entanto, esquecer que, além destas, a colonização durante o século XIX trouxe imigrantes europeus e os seus hábitos e costumes, os quais se refletiram na formação de hábitos alimentares brasileiros. Para o fim desta revisão da gastronomia brasileira deixamos as referências à Época Contemporânea.

²⁶ Sousa, G.S. (1587). *Notícia do Brasil*. Direção e comentário de Luís de Albuquerque. Transcrição em português actual de Maria da Graça Pericão. Lisboa: Alfa, 1989.

²⁷ Além dessas, deve-se lembrar que o Brasil também recebeu ocupação espanhola e holandesa durante os anos de 1580 a 1640 e 1624 a 1644, respectivamente, e mais tarde no século XIX.

2.2.1 Influência indígena na gastronomia brasileira

Da cozinha indígena herdaram-se ingredientes e técnicas de preparo. Dos ingredientes conservou-se o gosto pela mandioca, milho, batata, feijão, pimenta, palmito, carnes de caça e pesca, e preparações como a farofa, o beiju, o pirão²⁸, a paçoca²⁹ e a moqueca. Quanto à forma de preparo, os índios utilizavam o fogo para aquecer suas ocas, espantar animais e também para cozinhar. Era nesse fogo que assavam, tostavam e cozinhavam os alimentos, e também aqueciam as bebidas. Ainda tinham um forno, que seria uma grande vasilha de barro com fogo por baixo necessária para torrar a farinha de mandioca (Casculo, 1983:84-171).

Vejamos, com algum detalhe, as utilizações culinárias desses “marcadores” da cozinha dita indígena.

A mandioca é um tubérculo e tem duas variedades principais, a saber, a mandioca-brava e a mandioca mansa. A diferença entre a mandioca brava e a mansa está na composição química dos dois tipos, pois a mandioca brava apresenta uma quantidade maior de ácido cianídrico, o qual é tóxico. Assim, a mandioca brava, para ser consumida, deve ser submetida a processamentos para torná-la inócua, como acontece com o emprego de calor até a fervura. Além disso, há variações de nomenclatura entre as regiões do Brasil, no sul, é também denominada aipim, enquanto no Norte e Nordeste, a mandioca mansa é chamada de macaxeira (Valle et al., 2004:222)³⁰.

A mandioca foi considerada e reconhecida pelos primeiros portugueses nas terras brasileiras como o pão da terra, pois para os índios tinha tanta importância quanto o pão para os colonos. Chegou mesmo a conquistar o paladar dos europeus que, quando em sua viagem de volta, abasteciam os seus barcos com um dos subprodutos da raiz, a farinha de pau (Rial, 2005:90). Não se tratava fundamentalmente de uma escolha motivada pelo gosto que tinham pelo produto, mas, antes de mais, da inexistência no Novo Mundo da farinha com que estavam familiarizados (e que nunca deixaram de apreciar) a farinha de trigo.

²⁸ Pirão é um prato preparado com farinha de mandioca misturada a um caldo quente ou água, por exemplo, em que foram cozidos peixes, formando, assim, uma papa viscosa.

²⁹ Neste caso, um prato salgado preparado com carne seca triturada e farinha de mandioca.

³⁰ O significado para o nome dessa raiz tem explicação numa tradição do Pará, onde uma índia teria engravidado sem contato com homem algum, nascendo uma menina chamada Mani. Após um ano Mani morreu de causa natural e no túmulo onde foi enterrada abriu-se uma fenda, sendo possível visualizar o corpo da criança e também encontraram raízes, as primeiras mandiocas, assim Mani-oca. (Casculo, 1983:109).

A mandioca era o alimento base da dieta indígena e as formas de consumo dessa raiz diversificavam-se. Da aplicação de diferentes técnicas culinárias ao produto resultaram variadas comidas e bebidas (Casculo, 1983:111).

Inicialmente a raiz é descascada, ralada, amassada em uma espécie de rede de palha chamada tipiti, o que permite escorrer o líquido. Desse processo resultam: a massa (que será esfarelada e torrada, originando a farinha) e um caldo amarelado. Este é deixado a “descansar” por cerca de 24 horas e dessa operação resultam mais dois ingredientes: o polvilho, ou amido puro da mandioca, também chamado de goma ou *carimã* (que é separado do líquido pela decantação), utilizada para o beiju; e o tucupi, um sumo amarelado (que é fervido para eliminar o ácido cianídrico) utilizado como ingrediente em preparações como o pato no tucupi e o tacacá³¹ (Casculo, 1983:110-111).

Dentre os pratos típicos elaborados com a farinha de mandioca estão: a farofa e o pirão. Sobre o pirão, Casculo (1983:119) afirma: “o legitimo é de farinha de mandioca e só se come no Brasil”. Existem dois métodos de preparação do pirão, um cru outro cozinhado. Ou seja, no primeiro mistura-se no próprio prato: a farinha de mandioca com o caldo de peixe ou de carne. O segundo consiste em levar a farinha e o caldo em panela ao fogo, técnica em que se deu a integração dos hábitos culinários mediterrâneos e europeus de fazer açordas e caldos engrossados de cereais (Casculo, 1983:116-120).

Na culinária brasileira contemporânea verificamos a permanência do consumo da mandioca e de seus subprodutos. Além da farinha de mandioca, temos a farofa, o pirão, a tapioca, o polvilho (para o preparo de roscas e pão de queijo, entre outros) a raiz da mandioca frita, cozida ou assada, o purê de mandioca que também é usado para o preparo de um prato típico, o Escondidinho³² (Valle et al., 2004:222; Brasil, 2015:462).

Os alimentos secundários da dieta indígena eram inúmeros, entre frutas, cereais, leguminosas, verduras e carnes. Os peixes constituíam o segundo alimento básico da dieta. Havia peixes “das mais diversas qualidades, pescados por vários métodos...geralmente consumido moqueado, isto é, assado e defumado numa

³¹ O tacacá é um caldo composto pelo tucupi temperado com sal, coentro, cebola e alho, e acrescentado de goma de tapioca, camarão seco e jambu (hortaliça típica da região Norte brasileiro, que provoca leve dormência na boca).

³² O escondidinho é um prato feito com carne de sol, frango desfiado ou outro recheio, coberto com um purê de mandioca ou de batata.

trempe de madeira, o moquém” (Fernandes, 2001:14). Staden³³ (1988:162) faz referencias não só às técnicas de captura dos peixes com arco e flecha e também com pequenas redes trançadas com fibras de folhas agudas e compridas, mas também ao modo de preparo:

“Apanham muito peixe, seccam-no ao fogo e o móem num pião, fazendo farinha, que se conserva por muito tempo. Levam-na comsigo e a comem com farinha de raiz, pois que si levassem o peixe apenas frito, não durava nada, por não o salgarem; ademais a farinha dá maior porção de gente do que um peixe inteiro assado”.

Como se depreende da citação anterior, os indígenas não utilizavam o sal para conservar o peixe. Não quer isso dizer que os índios desconheciam o gosto do salgado. Ao que se sabe, algumas tribos faziam seu sal das cinzas resultantes da queima da palmeira (Staden, 1988:165-166).

Se é verdade que da dieta ameríndia fazia parte o mais antigo item de origem animal doce, o mel, já os ovos, leites e queijos, muito presentes nas mesas europeias, em particular na confecção de doces, não eram consumidos pelo índio brasileiro, o que surpreendia o português (Staden apud Rial, 2005:93)³⁴.

Muito variada e diversa da europeia era a “mesa” de frutas dos índios, em que abundavam, de acordo com a estação do ano em que se estava, as seguintes espécies: “abacaxi, ananás, biribá, abacate, matapi, cucura, cumã ou sorva, abiu, ingá, jatobá, piquiá, pupunha, tucumã, inajá, ucuqui, umari” (Fernandes, 2001:15). No que diz respeito ao aproveitamento culinário de plantas comestíveis desconhecidas dos colonos, tem-se o milho maíz, consumido sob as formas de mingau³⁵, assado, cozido ou como bebida, a batata doce, o cará roxo e branco, as variadas espécies de feijões, e a moranga (Fernandes, 2001:15).

³³ Hans Staden, vindo da Europa, aportou duas vezes no Brasil. Na primeira, embarcou para as Índias, e acabou em Santa Cruz. Na sua segunda viagem, aportou na Ilha de Santa Catarina, onde realizou seus apontamentos sobre a comida (Rial, 2005:89). Seguimos a transcrição do autor, tal qual apresentada na obra.

³⁴ A escolha do índio em não consumir os ovos de galinha se deve ao fato de acreditarem que passariam a andar tão lentamente quanto elas (Staden apud Rial, 2005:93). Por esse mesmo motivo se abstinham de comer outros animais que andavam lentamente (Léry, 1975:149).

³⁵ Mingau é uma preparação culinária de consistência cremosa elaborada a partir do cozimento de um cereal ou da sua farinha em um líquido.

2.2.2 Influência portuguesa na gastronomia brasileira

Como o Brasil foi colônia de Portugal durante pouco mais de três séculos, a matriz lusa é das mais marcantes na alimentação brasileira, mesmo após contributos de outras culturas (Fernandes, 2001:16).

Os portugueses chegaram à nova terra e levaram consigo sua cultura alimentar, essencialmente, mediterrânea. Seus hábitos alimentares eram compostos pelo consumo do pão de trigo e do vinho (elementos indispensáveis à mesa), da carne, do pescado, de hortaliças, de frutas, e de doces feitos com mel ou açúcar. (Coelho e Santos, 2013:71). Todavia, como estavam num ambiente tropical tiveram dificuldade em obter seus produtos típicos, acabando por se permeabilizar a alguns locais (Santos et al., 2013:346)³⁶, além de que os gêneros alimentares encontrados na Terra de Vera Cruz não agradaram de imediato o paladar europeu (Braga, 2010a: 80-83).

Uma das alternativas foi a importação de produtos indispensáveis à sua dieta da Europa para a colônia americana. As refeições das casas mais abastadas, especialmente as situadas no litoral da América portuguesa, recorriam a gêneros alimentícios e utensílios de cozinha (da prataria à porcelana) importados de Portugal, França e Inglaterra (Santos et al., 2013:346; Braga, 2011a:94-95). Porém, a vinda desse tipo de mercadoria implicava outras preocupações quanto à logística, como a frequência com que as viagens ocorriam, o alto custo dos bens e as condições de conservação dos mesmos durante o longo transporte, sem esquecer os problemas que, no Brasil, devido ao clima quente e úmido, se continuavam a colocar em termos de qualidade dos produtos (Santos et al., 2013:346).

Apesar dos numerosos obstáculos das importações de víveres ou alimentos processados, ainda assim os portugueses conseguiram trazer em sua bagagem parte do patrimônio alimentar português da época quinhentista. Os navegantes vindos de Lisboa levaram ao Brasil seus animais de consumo da carne: vacas, bois, ovelhas, cabras, carneiros, porcos, galinhas, patos e perus. Trouxeram consigo outros produtos, de mais fácil transporte ou conservação, como a farinha de trigo, o açúcar, o azeite, o vinagre, as azeitonas, os queijos, as conservas, as frutas (laranja, limão, cidra, lima, figo, marmelo, entre outras) e o vinho (com destaque ao

³⁶ Santos et al. (2013) decorre mais detalhadamente em seu artigo sobre a introdução, adaptação e aclimatização dos componentes alimentares portugueses no território brasileiro dos anos 1500.

Peramanca, do Porto, da Madeira, dos Açores e das Ilhas Canárias) (Coelho e Santos, 2013: 65; Braga, 2010a:84-85).

Manter os hábitos, mesmo longe da terra natal, permitiu ao colono “integrar” a culinária portuguesa no Brasil. Cascudo (1983:264) chamou bem a atenção para a importância da “bagagem” (cultural) do colono/emigrante português, quando escreveu:

“Quem diz do viajante é a bagagem que leva. Instalando-se para ficar definitivamente no Brasil, o português recriou o ambiente familiar, cercandose dos recursos de curral, quintal e horta, desejando quanto possível prolongar o tratamento em que se habituara”.

Além disso, cultivaram-se as festividades, que em Portugal aconteciam durante o ano inteiro e são normalmente de inspiração religiosa cristã, rituais que contribuíram para a reafirmação da identidade dos sujeitos também através da comida e bebida servidas nessas ocasiões (Fernandes, 2001:17). Dessa forma, utilizavam a memória gustativa, valorizando os produtos da terra natal e reavivando sua cultura lusitana (Cascudo, 1983:264).

Mais do que insumos o português levou seus instrumentos culinários, horários determinados para cada refeição³⁷, pesos e medidas dos alimentos (Fernandes, 2001:17), “conhecimentos e práticas de cozinha e de produtos que conhecera em outras culturas. Trouxeram também modos de temperar, preparar, confeccionar e conservar alimentos” (Hamilton, 2005:65).

Porém, apenas nas casas mais ricas, como a dos donos de engenhos e de fazendas de café, a mesa era abastecida tão fartamente com insumos portugueses, como o vinho proveniente da Madeira, dos Açores e das Ilhas Canárias, alguns peixes em salmoura e frutos secos entre eles os figos (Rial, 2005:97).

Também o pão de trigo constituía um bem de luxo, conforme atestam as fontes (Rial, 2005:97) para as regiões de Pernambuco e Bahia. E como os itens de luxo não estavam ao acesso de todos, assim, a adaptação aos insumos disponíveis no local tornou-se uma imposição, mais que uma necessidade (Melo, 1974:95). Por ser o alimento básico da alimentação portuguesa (Soares, 2014:19-21), o pão foi o primeiro (em termos de importância na mesa dos colonos) a ver-se forçado a essa assimilação do exótico, ofertado pelas terras tupiniquins, através da substituição da

³⁷ Hábito que diferia dos costumes dos índios que não seguiam horários fixos para as refeições e comiam quando tinham vontade (Léry, 1975:128).

farinha de trigo, que é exemplificada com o uso da mandioca na sua confecção: “O cristão português no Brasil, ao contrário [do cristão puritano da Nova Inglaterra], não tardou em fazer da mandioca dos índios o seu segundo pão – às vezes único;” (Melo, 1974:95).

A alimentação de D. João VI no Brasil, tal como a descreve Goes (2008:39), é um exemplo paradigmático de como a mesa régia, trasladada de Portugal para a nova capital ultramarina do império (no Rio de Janeiro) em inícios do séc. XIX, se filia nas tradições culinárias lusas. O cozinheiro do rei, José da Cruz Alvarenga, preparava as receitas aos gostos portugueses, como porco, borrego, cabrito, caça, coelhos e perus, alho, azeite, bacalhau, presuntos, enchidos, queijos e pão com farinha de trigo do reino. Ainda bebiam vinhos brancos e tintos, portugueses e franceses, vinho do Porto, da Ilha da Madeira e Moscatel, sendo muitos desses ingredientes importados de Lisboa. Porém, o Príncipe Regente, D. João VI, também se adaptou aos produtos locais e consumia bananas, feijão preto, carne seca e mandioca.

O português trouxe ainda seu gosto pelo sal e pelo açúcar, o qual ao longo do tempo se estendeu à população, formando o gosto brasileiro atual (Goes, 2008:39),

O contato da cozinha portuguesa com a indígena fez-se de integrações mútuas. O português tomou gosto, embora também fosse pressionado pela necessidade alimentar, por alimentos autóctones, como a mandioca (e seus subprodutos, por exemplo o beiju), o palmito (Coelho e Santos, 2013:71), as frutas (bacuri, araçá, abacaxi, caju, maracujá, entre outras) (Braga, 2010: 85-87). Assim, a arte portuguesa levou ao incremento de algumas receitas indígenas, como o beiju, que foi acrescentado de leite, e o mingau, a que foi incorporado o açúcar ou o mel. O amendoim substituiu a amêndoa nos confeitos. Quando a ementa pedia maçã ou pera, eram substituídas por banana-da-terra e oiti, respectivamente (Casculo, 1983:265-267).

A acomodação do paladar foi uma necessidade decorrente das circunstâncias encontradas no Novo Mundo. A mulher portuguesa demonstrou sua versatilidade na cozinha e incluiu frutas da terra brasileira na confecção dos sabores tradicionais portugueses: “vitórias do açúcar realizando marmelada sem marmelos, pinhoada sem pinhões e perada sem peras” (Casculo, 1983:267).

O doce está intimamente ligado ao gosto português. Inicialmente o açúcar era uma especiaria com função medicinal. O produto, obtido através do processamento

de uma planta (cana-de-açúcar), era fabricado no Oriente, mais tarde foi levado ao Mediterrâneo e posteriormente, pelos árabes, chegou à Península Ibérica. Até o final da Idade Média, o açúcar perde seu papel de especiaria e torna-se um ingrediente da doçaria. Em Portugal, o desenvolvimento da confeitaria e da doçaria aconteceu principalmente através das conservas e confeitos de frutos. A expansão doceira acarretou no intenso uso do açúcar na culinária conventual e também atingiu as mesas populares, consumido ao fim das refeições ou atribuído um significado comemorativo e de mimo (Algranti, 2005:33-38).

A culinária doceira, principalmente a conserva de frutos, por intermédio dos colonos lusos, fixou-se no Brasil, resultando em uma relação intercultural, pois uniu-se a técnica portuguesa aos insumos brasileiros (frutos tropicais) (Algranti, 2005:37). A partir de então, conforme Cascudo (1983:340), “nunca um brasileiro dispensou o *adoçar a boca* depois de *salgar o estômago*”.

Mas, quando falamos da adoção da culinária portuguesa ou de inspiração lusa pela população residente no Brasil colônia, é necessário não esquecer que o estatuto económico dos indivíduos (e não só a sua origem cultural) impunha hábitos alimentares diversificados. Enquanto que os portugueses importavam gêneros alimentícios, a população pobre local moradora da costa brasileira servia-se de farinha de mandioca, peixe e mariscos, além de frutas tropicais, arroz, milho e batata (de várias espécies). Porém, com o incentivo à monocultura, como ocorreu com a cana de açúcar e o café, a população ficou ameaçada pela fome, pois se reduziu significativamente a terra disponível para as culturas de subsistência (Silva e Sá, 2009:45)³⁸.

2.2.3 Influência africana na gastronomia brasileira

“Julgava-se comida de negros, trazida pelos escravos porque provinha do trabalho obscuro da gente de cor, distribuído à venda os tabuleiros, apregoados pelos mestiços, filhos e netos das cuscuzzeiras anônimas. Algumas passaram à notoriedade, como a pernambucana de Palmares que o poeta Ascenso Ferreira evocou: Babá-do-arroz-doce, Sá-Biu-dos-cuscuz” (Cascudo, 1983: 211).

³⁸ Essa perturbação na alimentação brasileira é um dos pontos tratados por Gilberto Freyre, em *Casa-grande & Senzala* (1979). O autor atribui a escassez alimentar daquele período à ganância dos portugueses donos de engenho, que dedicavam toda a mão-de-obra disponível à monocultura açucareira, reduzindo o cultivo de subsistência (Rial, 2005:95; Freyre, 1979:17-55).

Como na sociedade indígena a divisão social de homens e mulheres era feita com eles trabalhando na caça e pesca e elas na agricultura, os colonos portugueses tiveram falta de mão-de-obra para muitas tarefas servis das suas casas. Os africanos, vindos de Guiné e Angola, chegaram ao Brasil para aumentar o lucro português no plantio de cana de açúcar e na produção de açúcar, através do seu trabalho escravo³⁹.

Mas porque o foco do nosso estudo reside na alimentação das populações, devemos desde já sublinhar que os escravos dos engenhos de açúcar, das fazendas de gado, das mineradoras e dos cafezais tinham dietas diferentes, ainda que todas fossem determinadas pelos insumos disponibilizados pelos seus senhores (Casculo, 1983:224). A situação precária das suas instalações, alimentação e trabalho, não inviabilizaram a manutenção dos hábitos culinários africanos dos escravos, visto que “mesmo com pouca possibilidade de cozinharem o que estavam acostumados, os negros deixaram alguns pratos e ingredientes como herança culinária para o brasileiro” (Fagliari, 2005:115).

A dieta do escravo africano no Brasil dependia dos subsídios que recebia de seu dono, da recollecção ou, se tinha um pedaço de terra, do que ali podia plantar. Além disso, a alimentação variava também de acordo com as regiões e épocas do ano. Em geral, da sua dieta faziam parte a farinha de mandioca (utilizada também para fazer o pirão), o feijão preto, a carne seca, o toucinho, o fubá (ou seja, a farinha de milho para fazer o angu⁴⁰), as batatas, o peixe e alguns mariscos, a garapa (caldo de cana) e a aguardente. Entre as frutas consumidas, destacam-se a banana e a laranja (Braga, 2010a, 70-76). Alguns escravos viviam somente de farinha de mandioca e laranja, dieta branda e incompatível com trabalho físico pesado que exerciam (Casculo, 1983:221-240).

O africano, assim como o português, tem horários marcados para suas refeições. Variavam entre as regiões, podendo existir uma única refeição no dia ou entre 2 a 3 refeições por dia (Casculo, 1983: 182-188).

O africano assemelhava-se ao indígena pelo consumo de bebidas fermentadas, porém, não eram obtidas por mastigação. Os vinhos africanos eram:

³⁹ Sobre a história do açúcar na América portuguesa consultar: *Segredos internos: engenhos e escravos na sociedade colonial: 1550-1835* (1988), de Stuart B. Schwartz, São Paulo: Companhia das Letras; Brasília: Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq), e *Portugal, o Brasil e o Atlântico: 1570-1670* (1997), de Frederic Mauro, Lisboa: Editorial Estampa.

⁴⁰ Angu é um prato elaborado com farinha de milho, o fubá, escaldada em água e temperado com sal.

de palma (direto da seiva da palmeira de dendê); o macerato (resultado da infusão de sementes, sorgos e miletos); e de mel de abelha, neste caso a bebida é chamada bingundo (Casculo 1983:804). Acresce ainda o aluá, bebida feita de arroz, milho ou abacaxi, fermentada e adoçada com rapadura (Casculo, 1983:861).

Considerando as condições limitadas em que viviam no Brasil, os escravos reproduziam, a partir de suas memórias alimentares, os pratos da terra natal adaptando as receitas com os ingredientes disponíveis. A influência africana sobre o regime alimentar brasileiro, deu-se pela introdução de novos ingredientes, como: o azeite de dendê, a pimenta malagueta, o quiabo, o maior uso da banana no preparo dos pratos (Freyre, 1979:431).

Talvez a maior participação africana na dieta brasileira tenha sido a introdução do azeite de dendê. Enquanto o português usava o azeite, feito de azeitonas, que continuou a chegar de barco à América portuguesa, vindo da metrópole, nos hábitos alimentares africanos a gordura indispensável era o azeite de dendê, ou óleo de palma⁴¹. De maior presença principalmente no Nordeste brasileiro, o negro africano construiu a “cozinha do azeite” ou “comida do azeite” (Fernandes, 2001:20).

O milho não tinha seu uso propriamente como alimento, mas para o fabrico de uma bebida fermentada, conforme já foi referido. Foi através das mãos dos portugueses, particularmente da mulher, que o cereal junto a ovos, leite e açúcar, foi utilizado nos bolos e também em canjicas e pudins. Já os africanos o usavam para ração animal, papas, angus e mungunzás. Quando os portugueses chegaram ao Brasil já conheciam o cuscuz, mas foi na terra de Vera Cruz que se produziu com milho: “o cuscuz de milho foi solução brasileira, americana onde o *Zea mayz* dominava” (Casculo, 1983:209). Afinal, os europeus já estavam acostumados ao uso do milho, embora fosse o do tipo miúdo (cultivado em Portugal) ou sorgo (trazido do continente africano), ao passo que no continente americano se produzia o milho americano ou maíz (Ferrão, 2005:138-139).

Das técnicas de preparo, os africanos incrementaram a formação da cozinha brasileira com variedades de preparo da galinha e dos peixes, e com o emprego de técnicas para o preparo da farofa, quebebe e vatapá (Freyre, 1979:431).

⁴¹ Segundo Quintas (2005:10), o africano conseguiu deixar suas marcas na cozinha brasileira, acrescentando as cores e os sabores africanos, como o azeite de dendê: “Criou-se um sincretismo culinário, de saibos vivos e alguns até berrantes. Senhora de densos ‘refogados’, a negra atraiu para si atenções e segredos que anelavam em ‘armadilhas’ capazes de ofuscar o brilho da portuguesa”.

Os negros africanos conseguiram deixar sua marca na alimentação brasileira, principalmente no estado da Bahia. Os pratos afro-brasileiros que mais identificam essa referência cultural são: o vatapá, um cozido que agrega os ingredientes, como peixe ou galinha, papa de arroz ou de farinha de mandioca, camarões, azeite de dendê, leite de coco, podendo ainda incluir pão, tomates, pimentões verdes e ervilhas; e a moqueca de peixe, onde novamente aparece o azeite de dendê (Cascardo, 1983: 852-863).

É certo que as viagens intensas para importação de escravos também foram determinantes na disseminação de produtos alimentares e trocas entre Brasil e África ocidental (Botelho, 2006:64). Exemplos dessa adaptação de plantas africanas ao solo brasileiro são a banana, diferente da banana da terra que já existia no território, e a palmeira para azeite de dendê (Ferrão, 2005:272).

A presença da mulher negra na cozinha permitiu a mistura dos produtos nativos indígenas, com produtos e técnicas portuguesas, dando seu toque no tempero e aplicando novas técnicas culinárias. Para a cozinha da grande casa portuguesa, levaram o azeite de dendê, a farinha de mandioca, a pimenta malagueta, o quiabo, a banana (Braga, 2010a:75), o fubá, a abóbora, o cará, a cajuada, a goiabada e os ingredientes africanos foram incorporados aos pratos portugueses, como foi o caso do arroz doce que na mão da negra ganhou nova interpretação com o acréscimo do leite de coco na sua receita (Menegale, 2006:58).

Fernandes (2001:21) ressalta um aspecto particular da influência africana sobre o patrimônio alimentar brasileiro que é a fixação da cozinha, ou cozinhas, africanas na dieta popular a partir do século XVIII, quando na rua os escravos-deganho vendiam pratos de sabores da África. Nesse comércio de rua estavam quitutes⁴² como: mocotó⁴³, caruru⁴⁴, vatapá⁴⁵, mingau, pamonha⁴⁶, canjica⁴⁷, acaçá⁴⁸, acarajé⁴⁹, abará⁵⁰, angu, pão de ló de arroz ou de milho, rebuçados feitos com rolete de cana queimado, e aluá.

⁴² Mesmo que comida apetitosa, uma iguaria.

⁴³ Mocotó é um cozido salgado que tem como ingredientes de base patas ou extremidades de bovinos.

⁴⁴ Caruru é um prato elaborado com quiabos cozidos.

⁴⁵ Vatapá é uma preparação cremosa que pode ser feita com pão, farinha de pão ou farinha de mandioca junto a outros ingredientes, como camarão, leite de coco e castanha de caju.

⁴⁶ Pamonha é uma massa feita com milho verde que é cozida dentro de um embrulho feito com a casca do milho ou com a folha de bananeira.

⁴⁷ Canjica é um prato doce elaborado com grãos de milho branco, cozidos em leite e vaca, e temperado com açúcar e canela.

⁴⁸ Acaçá é um bolinho feito com uma pasta de milho branco envolto em folha de bananeira.

A boa mão para a cozinha que a negra tinha e a sua comida de rua também é mencionada por Freyre (1979:443). O autor escreve o sucesso das negras em relação às senhoras de casas-grandes e às abadessas de convento na doçaria da Bahia:

“Mas o legítimo doce ou quitute de tabuleiro foi o das negras forras. O das negras doceiras, doce feito ou preparado por elas. Por elas próprias enfeitado com flores de papel azul ou encarnado. E recortado em formas de corações, de cavalinhos, de passarinhos, de peixes, de galinhas – às vezes com reminiscências de velhos cultos fálicos ou totêmicos. Arrimado por cima de folhinhas frescas de banana. E dentro de tabuleiros enormes, quase litúrgicos, forrados de toalhas alvas como ano de missa. Ficaram célebres ‘Mães Bentas’...Desses tabuleiros de pretas quituteiras, uns corriam as ruas outros tinham seu ponto fixo, à esquina de algum sobreado grande num pátio de igreja, debaixo de velhas gameleiras. Ai os tabuleiros repousavam sobre armações de pau escancaradas em X. A negra ao lado, sentada num banquinho” (Freyre, 1979:443).

2.2.4 Influências das colonizações do século XIX na gastronomia brasileira

Durante os séculos XVI-XVIII vários foram os povos europeus que colonizaram o atual território brasileiro. Depois da chegada dos primeiros colonizadores portugueses, em 1500, deu-se a ocupação espanhola, sobretudo entre 1580 e 1640 (anos da monarquia dualista ibérica). Entre os anos de 1624 a 1644, verificou-se o afluxo também de holandeses. Além dos portugueses do continente, no período entre 1748 e 1756, a Coroa portuguesa recrutou portugueses moradores das Ilhas de Portugal para ocupar a região do Sul do Brasil⁵¹. Açorianos e madeirenses emigraram para o sul do Brasil, embora também alguns tenham ido para o Pará e Maranhão. Santa Catarina foi o estado que recebeu em maior número os imigrantes. Fixaram residência no litoral do estado, de São Francisco até Laguna, onde cultivaram seus hábitos do consumo da broa, das sopas, caldos e açordas, dos pratos feitos com peixes e frutos do mar, a doçaria portuguesa, os queijos e os vinhos (Souza, 2010:27-28).

⁴⁹ Acarajé é uma massa de feijão-fradinho frita em azeite de dendê e que pode ser servido com pimenta, camarão seco, vatapá e caruru.

⁵⁰ O abará é feito com a mesma massa do acarajé, porém é envolto em folha de bananeira e cozido.

⁵¹ Souza (2010:27) aborda as justificativas dadas por outros autores para a motivação inicial da migração açoriana. Alguns argumentam que a saída dos açorianos para o Brasil deve-se aos eventos sísmicos, miséria e falta de terra nos Arquipélago dos Açores durante aquela época. Porém, essa justificativa não tem credibilidade, quando considerado que os abalos sísmicos não foram os piores do período, sendo até um período de expansão econômica, e mesmo que fosse o caso é de se duvidar que a Coroa portuguesa investisse no pedido de migração por parte da população pobre. Assim, Menezes (apud Souza, 2010:27) garante que a colonização do sul pelos açorianos tinha em vista a ocupação do território, de acordo com os interesses da Coroa de Portugal.

As imigrações de outros povos para o Brasil tiveram maior fluxo durante o século XIX. O Brasil recebeu imigrantes de todo o mundo, os quais reagiram de forma semelhante quanto à sua influência sobre a formação alimentar brasileira.

A América, por volta de 1820, tornou-se destaque na Europa com a propaganda de grandes riquezas, sugerindo melhorias socioeconômicas e políticas. Essa atratividade percebe-se melhor se tivermos em consideração a situação dos países do norte da Europa: com redução da mortalidade, mas não da fecundidade, pelo insuficiente desenvolvimento da economia que não suportaria os excedentes da população (Pereyra, 2006:210; Ficker, 1973:179). Outra situação enfrentada por alguns estados europeus era uma crise na alimentação, devido à superpopulação e ao desproporcional desenvolvimento dos meios de produção em determinados locais na Europa, bem como à transição do campo para as fábricas. Assim, a emigração dos europeus para o Brasil seria uma saída para aliviar as tensões provocadas por esses acontecimentos (Piazza e Hübener: 2001:105-112).

Além disso, com a extinção do tráfico negreiro no final do século XIX, aumentou-se a necessidade de mão de obra para o trabalho nas lavouras. Juntamente a isso, existia a ideologia de que a miscigenação no Brasil era um fator negativo para o crescimento do país, e assim o objetivo foi disponibilizar terras despovoadas para os brancos colonizarem, especialmente nas fronteiras do sul do país (Reinhardt, 2007:45).

Com esse intenso fluxo imigratório, por volta do século XIX, a cozinha brasileira foi enriquecida com técnicas culinárias e produtos alimentares de outras regiões da Europa, como a alemã, polonesa, ucraniana e italiana. Araújo e Tenser (2006:184) chamam a atenção para influência de alemães e italianos⁵², tendo sido aqueles a população estrangeira que primeiro afluiu em maior número, formando colônias, principalmente no Sul brasileiro⁵³.

⁵² “A influência dos Alemães e dos Italianos no Rio Grande do Sul e em Santa Catarina foi determinante na cozinha dessas regiões. Esses imigrantes trouxeram novas formas de comer, novas matérias primas e novas técnicas na preparação dos alimentos, o galetto al primo canto, os embutidos, as geleias de frutas, a cuca alemã, a polenta frita, as massas e o vinho formam o cardápio gaúcho” (Araújo e Tenser 2006:184).

⁵³ “Da parte dos germânicos, vieram de diversas partes da Europa Central: do norte, habitantes da Pomerânia, Mecklemburgo, Holstein, Brunswick, Saxônia, Hamburgo e Prússia; do oeste, Hesse, Westfália, Renânia, Hunsrück; do sul, Baden, Württemberg, Bavária; do leste, a Silésia. Ainda, da Rússia os alemães do Volga, na maioria da confissão menonita, expulsos de suas terras por razões políticas e religiosas” (Magalhães, 2004:18).

Cascudo (1983:668) afirma que a influência alemã na culinária brasileira está mais direcionada para o reforço no consumo de alguns ingredientes conhecidos pelos portugueses, porém sob a forma de produtos não comumente utilizados por estes, como a cerveja, as carnes fumadas e as batatas. As comidas típicas foram introduzidas, mas ficaram limitadas a algumas regiões. Dentre estas, a salada de batatas (*kartoffelsalat*), o arenque enrolado em escabeche (*rollmops*), o Joelho de Porco (*eisbein*), a carne de porco defumada (*kassler*), o chucrute (*sauerkraut*) e o pão preto, receitas mantidas e desenvolvidas por famílias de descendência alemã no Paraná⁵⁴ e em Santa Catarina⁵⁵, por exemplo.

A permanência das tradições só foi possível pela insistência do imigrante em reafirmar sua identidade através das suas práticas folclóricas, de música, dança e culinária. A alimentação foi revalorizada como “comida ritual das festas em que os laços de parentesco são reforçados e as raízes familiares e étnicas são atualizadas” (Woortmann, 2006:57).

Como sucedeu durante as colonizações de períodos anteriores, os imigrantes tiveram sua dieta adaptada aos ingredientes locais. Assim, os alemães usaram o taiá em substituição da batata nas receitas de pão (Costa e Mendes, 2010:45), ao passo que os açorianos substituíram a farinha de trigo pela farinha de mandioca, tornando esta um acompanhamento indispensável nas refeições, seja como pirão ou como farofa (Farias, 1998:361).

A expressão da cultura polonesa e ucraniana encontra-se em alguns municípios de Santa Catarina, mas, principalmente, no Paraná⁵⁶ (Adamoski e Krieger, 2013:83). Em Curitiba e região metropolitana, a cultura alimentar polonesa é mantida através do consumo do *pierogi* (uma massa cozida recheada com requeijão), do *gotąbki* (folha de repolho branco recheada com carne moída temperada, molho de tomate e arroz) e da *barszcz* (sopa de beterraba), por exemplo (Von Borstel, 2005:8). Enquanto que os ascendentes ucranianos mantêm os hábitos

⁵⁴ Particularmente na capital do Paraná, Curitiba, conforme abordado no estudo de Reinhardt (2007) sobre tradições culinárias entre os descendentes de imigrantes alemães luteranos em Curitiba.

⁵⁵ São exemplos nesse estado a cidade de Pomerode, que é considerada “a cidade mais alemã do Brasil” (Zimmer, 2002) e próxima a ela, a cidade de Blumenau, também colonizada por alemães, e que, assim como São Bento do Sul, preservam a música, o folclore e a gastronomia típica germânica, enaltecidas nas festas Oktoberfest e Schlachtfest, respectivamente (Bácsfalusi e Monteiro, 2012; Jacobs, 2005).

⁵⁶ De acordo com dados do Serviço de Povoamento do Solo Nacional, de 1921, nos núcleos coloniais do município de Prudentópolis, Paraná, predominavam os imigrantes poloneses e ucranianos em relação aos holandeses, alemães, portugueses e sírio-libaneses (Teleginski, 2014:7).

de consumo da linguiça de porco (*kubasé*), bem como do *pierogi* (chamado em ucraniano de *perohê*) e o charuto de folha de repolho branco recheada (*holuptzf*) (Andrezza, 1996:184).

Ao contrário das cozinhas estrangeiras das outras imigrações, a influência da culinária italiana ganhou expressão nacional e não se limitou a sua própria colônia (Fernandes, 2001:45). Criou-se o hábito por todo o Brasil do consumo de massas, porém, não como prato principal como é servido em seu país de origem, mas junto ao feijão, ao arroz, a farofa e a carne ou ao peixe (Casculo, 1983:669).

2.2.5 Culinária brasileira atual

O Brasil é o maior país do continente sul americano possuindo uma extensão territorial igual a 8.515.767,049 km²⁵⁷. Dados referentes ao ano de 2014 do Instituto de Geografia e Estatística do Brasil (IBGE) estimam a população residente no Brasil em 202.768.562 de habitantes (IBGE, 2014).

O país se divide em cinco grandes regiões: Norte, Nordeste, Centro-oeste, Sudeste e Sul (IBGE, 2014) (Figura 1). Os cinco “cantos” do Brasil distinguem quanto aos aspectos físicos de relevo e de clima, e também históricos, de acordo com os processos de colonização, fatores estes de suma importância para determinar a culinária típica local (Chagas, 2006:12).

Considerando o exposto anteriormente, a dimensão e a diversidade de influências externas e internas, admite-se uma variedade cultural alimentar resultando em “Brasis”, como escreve Casculo (1983:133). Alguns pratos sobressaem, sendo associados mais intimamente às suas regiões de origem e aos seus habitantes (Maciel, 2005:53). Tendo como guia as palavras de Gilberto Freyre (1969:12):

“a verdade, porém, é que a cozinha brasileira, importante como é, sob o aspecto de conjunto nacional das cozinhas regionais – a amazônica, a maranhense, sertaneja, a cearense, a pernambucana, a baiana, a mineira, a fluminense, a gaúcha – vai além como conjunto nacional: é a parte hoje mais rica de um conjunto transnacional de cultura, isto é, o lusotropical”.

Procedemos, de seguida, a uma breve apresentação dos demarcadores identitários regionais, definidos pela culinária construída pela tradição e inovação.

⁵⁷ Ver http://www.ibge.gov.br/paisesat/main_frameset.php. Acedido em 10 de março de 2015.

Figura 1- Mapa político do Brasil



Fonte: IBGE, 2015⁵⁸.

O Norte é composto pelos estados de: Rondônia, Acre, Amazonas, Roraima, Amapá, Pará e Tocantins (IBGE, 2014). Nessa região há uma significativa influência indígena na cozinha local, em especial na Amazônia, pela relação muito direta com a floresta, os rios e o mar (Maciel, 2005:53):

Assim, essa relação de longa data talvez explique a permanência mais direta da cultura alimentar indígena na alimentação dessa região, onde se podem encontrar desde técnicas de elaboração do alimento até o uso de produtos essencialmente indígenas⁵⁹. O estado do Pará expressa muito bem essa cultura indígena, dado que à mesa, em Belém do Pará, são servidos: tucupi, tacacá⁶⁰, maniçoba⁶¹, pupunha, açaí, tracajá, cupuaçu e bacuri (Goes, 2008:112).

⁵⁸ Acedido em 21 de março de 2015, em http://7a12.ibge.gov.br/images/7a12/mapas/Brasil/brasil_grandes_regioes.pdf.

⁵⁹ Porém, algumas comidas não se mantiveram na sociedade atual da região Norte, devido a tabus alimentares (como é o caso do consumo da carne de macaco) ou a novas legislações criadas, por exemplo, sobre a proibição da caça da tartaruga, comprometendo o hábito alimentar local e a representação da cultura através de pratos tradicionais, como a sopa de tartaruga e o sarapatel, por ser raro conseguir o ingrediente básico (Maciel, 2005:53).

⁶⁰ O tacacá é uma preparação feita com o tucupi, que por sua vez é um líquido extraído da mandioca e depois fervido, acrescido da goma, também subproduto da mandioca. Junto a esses dois ingredientes são misturados camarões secos, pimenta e folhas de jambu, estas responsáveis por provocar uma leve dormência na boca (Goes, 2008:112). O tucupi ainda é ingrediente para outros pratos da culinária amazense, como o pato no tucupi, o prato típico mais conhecido do Pará.

Dentre os peixes, os principais são: surubim, tambaqui, tucunaré, matrinchã, pirarucu, jaraqui, pacu, curimatã, bodó, aracu e piranha. Podem ser consumidos frescos, secos ou fumados, e inclusos nas preparações, como a moqueca à moda indígena, ou no pirão junto à farinha de mandioca (Goes, 2008:111-112).

A carne de tartaruga é o ingrediente principal do sarapatel⁶², conforme sua receita tradicional. Juntando à carne da tartaruga, chicória, pimenta-murupi, sal e limão, tem-se o pachicá que é servido no próprio casco do animal. Esse prato acompanha-se com a farinha d'água⁶³, e para as demais refeições não pode faltar a piracuí, que é a farinha de peixe (Braga, 2006:104).

Os frutos destacam-se também na região⁶⁴. A pupunha é considerada o pão do típico amazonense e é consumida cozida, como farinha, laminada ou ao natural, servida no café da manhã e no café da tarde. Há ainda o tucumã⁶⁵, o jenipapo (usado para fabricar refrescos, vinhos e compotas) e o cupuaçu (com o qual se pode fazer sorvete, refresco, compota, salame, vinho, licor e chocolate) (Braga, 2006:106).

Mas as frutas típicas amazonenses de fama nacional e internacional são o guaraná e o açaí. O guaraná, para os indígenas, tem importância religiosa e social, sendo servido em uma cuia, que é passada de boca em boca (Braga, 2006:106). Do açaí, quando colocadas suas sementes de molho em água morna, amassadas e passadas em uma peneira, faz-se o vinho de açaí de alta aceitação e consumo pelo

Durante o Círio de Nazaré, que é uma procissão católica, o pato no tucupi torna-se obrigatório junto à maniçoba (Fernandes, 2001:49).

⁶¹ A maniçoba é o aproveitamento das folhas da mandioca, chamadas de manivas, e está para o paraense assim como a feijoada está para o carioca ou para o paulista. Pelo cuidado empregado na preparação para eliminar o ácido cianídrico que é tóxico, é um prato que pode demorar até sete dias ao fogo até estar pronto para o consumo. Misturam-se às folhas: toucinho, charque ou carne seca, costela, pé e língua de porco, paio, chouriço, bucho de boi, mocotó de boi, tudo temperado com alho e pimenta do reino. Os grandes apreciadores do prato dizem que a boa maniçoba não se percebe somente pelo gosto, mas quando deixa na colher um rastro esverdeado (Fernandes, 2001,52-53).

⁶² O sarapatel é um prato preparado com as tripas, patas traseiras e dianteiras da tartaruga, cujo molho espesso é obtido utilizando o sangue do animal.

⁶³ Farinha d'água é uma farinha de grânulos amarelados, em cujo processo de produção, a mandioca descascada foi submetida a etapa de amolecimento em água durante 1 a 6 dias, provocando sua fermentação. Posteriormente, segue os mesmos processos de produção da farinha de mandioca seca.

⁶⁴ O conteúdo foi abordado por Celestino Pesce em sua publicação *Oleaginosas da Amazônia*, cuja primeira edição foi em 1941, e reeditado pelo Museu Paraense Emílio Goeldi, em 2009. Nas obras são descritas 84 plantas oleaginosas, com a classificação botânica (família, gênero e espécie), e os usos dos frutos, entre eles o emprego na produção de óleo industrial e outros na alimentação humana e animal.

⁶⁵ O tucumã tem “mil e uma funções”. Da sua árvore retira-se o espique para confeccionar arcos, lanças e pontas de flecha, o espiro é utilizado para perfurar o lábio, orelha e nariz, as sementes são brinquedos para as crianças e a fruta alimenta e nutre o povo (Braga, 2006:106).

povo de toda Amazônia (Pesce, 2009:136). Atestando bem o estatuto de bebida regional, temos o ditado popular: “quem vai ao Pará, parou. Tomou açaí, ficou” (Fernandes, 2001: 56).

Nos dias atuais, essas frutas estão presentes mundialmente através do refrigerante de guaraná e do suco de açaí. Estima-se que, na Bahia, a produtividade do cultivo do guaraná é maior do que na região amazônica, pois as condições climáticas e do solo são mais adequadas para o desenvolvimento da planta (Brasil, 2015:53).

A bacia do rio Amazonas é propícia para o crescimento de plantas que produzem sementes oleaginosas. A mais importante oleaginosa, devido a seu volume e receita de exportação, é a castanha do Pará ou também chamada de castanha do Brasil. É obtida através da atividade extrativista nas gigantes árvores da floresta amazônica, que chegam a 60 metros de altura e com mais de 2 metros de base do tronco (Braga, 2006:108; Pesca, 2009: 299-300).

No que tange ao Nordeste, é a região com maior número de estados, como o: Maranhão, Piauí, Ceará, Rio Grande do Norte, Paraíba, Pernambuco, Alagoas, Sergipe e Bahia (IBGE, 2014). Nessa região, destacam-se duas cozinhas regionais: a do sertão e a do litoral.

Flagiari (2005:21) afirma que a culinária sertaneja é aquela que na sua formação menos teve influência indígena ou negra, e assim mais se assemelha àquela praticada na mesa portuguesa. Na região, preservam-se muitas características deixadas dos portugueses, donos de engenho, como o sabor doce do açúcar, o forte uso das especiarias e das gemas de ovos. E ainda fazem parte do cardápio sertanejo: o cuscuz com leite, a batata doce, o mungunzá, a paçoca, o feijão com carne de porco ou de bode e o café adoçado com rapadura (Goes, 2008:114).

Em todas as regiões, o queijo coalho ou queijo de manteiga é especialidade dos sabores do Sertão. Dependendo do processo de produção, obtêm-se duas variedades de queijos: os brancos, prontos para o consumo, e os amarelados, cozidos no soro desnatado, que apresentam uma casca rija marcada pelo produtor. Da nata prepara-se ainda a manteiga de garrafa, acompanhamento obrigatório da carne de sol. Após o preparo da manteiga de garrafa, tem-se a tradição de consumir a borra da manteiga do fundo do tacho com canela e açúcar (Fernandes, 2001:96).

Já o cardápio do litoral nordestino é marcado pelo uso de peixes, camarões frescos, preparados com coco, com pirão, em caldeiradas, peixadas, moqueca, dentre outros pratos (Bosisio, 2002). Quanto às carnes, pacas, capivaras, veados e tatus fazem parte da dieta Maranhense (Goes, 2008:113).

Porém, o prato que identifica a região é o cuxá, prato que resume as culturas presentes no Maranhão ao longo dos séculos (Goes, 2008:113). A base do prato é uma planta originária da África, a vinagreira. A joão-gomes, ou caruru, ou língua de vaca, ou maria-gomes, é outra erva que acrescenta consistência, cor e sabor à comida, e, graças à farinha de mandioca, as influências indígenas do prato são reafirmadas. Também a influência árabe está presente, com o acréscimo de gergelim, tal como a portuguesa, com o modo de preparo, macerando as folhas para formar uma papa (Fernandes, 2001:83). Em suma, o cuxá é um prato de diversas integrações culinárias.

Por fim, importa assinalar as bebidas regionais. A tiquira é uma aguardente feita a partir da fermentação da mandioca, denotando a herança indígena na produção dessa bebida. Outra bebida, esta de origem contemporânea, é o Guaraná Jesus. Trata-se de um refrigerante típico do Maranhão, cuja coloração em tom de rosa e seu sabor doce, lembrando cravo e canela, caracterizam o produto (Fernandes, 2001:85;94).

No Ceará, impera a cajuína, preparada com o sumo de caju. Os procedimentos são regrados: a fruta não pode ser lavada com água, mas se for preciso lava-se com o próprio suco. Não se adiciona açúcar, mas uma placa de cola de sapateiro, que repousa no líquido provocando uma precipitação ao fundo de uma massa esbranquiçada; depois dessas operações, um líquido translúcido é então cuidadosamente retirado e engarrafado (Fernandes, 2001:85;94).

No Nordeste, a influência portuguesa é expressa na inspiração do bolo de rolo pernambucano⁶⁶, sendo caracterizado por uma massa fina enrolada com recheio de

⁶⁶ Silva (2010) desenvolve o assunto da origem do bolo de rolo em seu artigo intitulado “O rolo do bolo de rolo”.

goiabada. Para alguns autores o bolo de rolo foi baseado no bolo bebinca⁶⁷ e para outros no colchão de noiva⁶⁸.

Em Salvador, na Bahia, a influência africana é marcante. Essa força dos sabores e cheiros da África tem relação com o alto fluxo migratório africano desde o início da colonização portuguesa no Brasil, processo que, não obstante as difíceis condições em que viviam os escravos, não impediu a manutenção de hábitos identitários próprios (de que nos interessam os relacionados com a alimentação). (Fernandes, 2001:20-22). O óleo de dendê é a referência mais marcante desse patrimônio africano. Extraído da polpa dos frutos do dendezeiro, o óleo de dendê tem seu nome popular modificado para azeite de dendê no Brasil por influência portuguesa, isto é, por paralelo com o “azeite” do fruto das oliveiras (Fernandes, 2001:103-104).

Os africanos cultivaram não somente seus hábitos alimentares, mas também sua religião⁶⁹ (Fernandes, 2001:20-22). Importa ressaltar que as religiões afro-brasileiras se relacionam às comidas de santo. Esta relação é desenhada pela baiana do acarajé, com seu tabuleiro composto de acarajé, abará, caruru, vatapá, camarão seco, molho de pimenta, bolinho de estudante⁷⁰, cocadas variadas e amendoim (Maciel 2005:53).

No Panorama nacional, e em termos de influência gastronômica africana na cozinha brasileira, o estado da Bahia é, porém, um caso a parte, onde o acarajé é o elemento central no ofício das baianas de tabuleiro. O quitute é considerado uma comida sagrada e mesmo quando vendido em um contexto profano, pelas baianas do acarajé, não perde sua associação ao candomblé (Cantarino, 2006:119). A grande evidência do reconhecimento oficial da importância nacional dessa culinária deu-se quando o ofício das Baianas de Acarajé foi registrado como patrimônio

⁶⁷ O bolo bebinca é um doce confeccionado com gemas de ovos, açúcar, leite de coco, farinha de trigo e cardamomo. O modo de preparo do bolo é realizado em etapas, onde uma primeira parte da massa é colocada na forma e levada ao forno até ficar loura, despejando, então, uma segunda porção da massa, e assim sucessivamente até formar sete camadas.

⁶⁸ O colchão de noiva é um bolo, cuja massa se assemelha a massa de pão de ló, montado com duas camadas de massa e recheado com amêndoas.

⁶⁹ No fim do século XVIII, inicia-se a organização de grupos religiosos pelos escravos, que servem para criar seus espaços simbólicos e fortalecer sua cultura (Fernandes, 2001:20-22).

⁷⁰ O bolinho de estudante é um doce frito e preparado com farinha de tapioca, açúcar, coco ralado, leite de coco e leite de vaca. Quando pronto é polvilhado com açúcar e canela em pó.

cultural do Brasil pelo Instituto de Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), em janeiro de 2005⁷¹.

A comida típica baiana está fortemente relacionada à religião do Candomblé, e sendo o acarajé⁷² comida sagrada, não pode ter sua receita modificada e deve ser preparada por uma filha de Santo (Cantarino, 2006:119). Esses pratos denominados de “comida de Santo” são oferecidos aos orixás, havendo mesmo preferências de determinados orixás por comidas específicas:

“Iemanjá é presenteada com ebô-yiá⁷³, canjica branca com camarão, manjar branco⁷⁴ e arroz-de-hauçá, Iansã gosta de acarajé e Oxóssi prefere o milho cozido com mel e coco...” (Goes, 2008:116).

Mas há comidas de Santo genéricas, ou seja, servidas e apreciadas por todos os orixás indistintamente. O efó, preparado com amendoim, castanha de caju, camarões secos, folhas de língua de vaca, leite de coco, azeite de dendê, temperado com cebola, alho e coentro, é uma dessas comidas que todos os orixás adoram, exceto Oxalá. Já o caruru é indispensável no mês de setembro, na celebração do Ibêji ou Bêji (gêmeos nagôs), destinada às crianças, e também faz

⁷¹ Ver

http://www.iphan.gov.br/bcrE/pages/folBemCulturalRegistradoE.jsf?idBemCultural=0_%5Bd36_%4018c5551n%5D8%3Am20852g0_%5B3y3p600001n%5D8%3Am209%2F-jlm%21-nop.%3Bz%40s1%5Bv8%3Ax3331n%5D8%3Am207. Acedido em 16 de março de 2015.

⁷² O significado para acarajé explica-se na língua do povo iorubá onde “acará” quer dizer bola de fogo e “jé”, comer, ou seja, “comer bola de fogo”. Embora a expressão “bola de fogo” possa remeter a sensação de ardência na boca provocada pela pimenta, um dos ingredientes do acarajé, sua explicação está fundamentada na história dos orixás, do candomblé. Acará é a forma figurada do agerê que é o fogo feito na segunda obrigação de Xangô no dia do agerê, representação feita em uma das cerimônias do candomblé. O Acará era a preparação culinária que Oxum confeccionava, colocava dentro de uma panela tampada e entregava a Oiá para que levasse até Xangô. Xangô recebia a panela, retirava-se da frente de Oiá, pois a comida era um segredo entre Oxum e Xangô, comia e depois devolvia a panela a ela. Porém, certo dia, Oxum, cansada das incursões de Xangô, preparou o acará, entregou a panela a Oiá e disse para que ela levasse a Xangô, mas que não olhasse dentro da panela. Como Oxum nunca havia dito isso a ela, pensou que assim ela olharia o que Xangô comia e dessa forma não seria mais segredo a comida de Xangô e ela dividiria o marido com Oiá. Oiá, no meio do caminho, abriu a panela e viu uma língua de fogo. Quando se encontrou com Xangô para entregar a panela, Xangô disse a Oiá que ela havia olhado o que ele comia, pois de acordo com o povo iorubá, os deuses sempre sabem o que o outro deus fez ou vai fazer. Oiá respondeu que sim, era acará, que Xangô come fogo. Xangô disse a Oiá que então ela deveria comer também, pois somente as esposas dele sabem o que ele come e comem também (embora Oxum nunca tivesse comido, apenas preparava). Assim, Oiá passa a ser uma das esposas de Xangô (IPHAN, 2004:19).

⁷³ Ebô-Yá é preparado com canjica (milho branco) refogada com cebola ralada, camarão inteiro e também moído.

⁷⁴ O manjar branco ofertado a Iemanjá é diferente do manjar branco típico português. Aquele é confeccionado com leite de vaca, leite de coco e açúcar, enquanto que para o manjar branco português, cuja receita sobrevive desde o período medieval, a carne de galinha está presente.

parte da tradição cristã nas festas aos santos Cosme e Damião (Fernandes, 2001:116-117).

Além dessas refeições em ambiente sagrado, a cozinha baiana, nas suas tradições “laicas” revela-se multicultural. Veja-se o caso da ceia baiana, realizada ao final do dia de domingo, momento que reúne não só as memórias indígenas, mas também as africanas e as portuguesas. Trazem-se para a mesa a tapioca e o bolo de carimã indígenas, o cuscuz de milho da África, e os quindins de Sintra – Portugal (Fernandes, 2001:126-133).

Goiás, Mato Grosso, Mato Grosso do Sul e Distrito Federal compõem o Centro-oeste brasileiro (IBGE, 2014). A refeição típica pantaneira é caracterizada pelos peixes, como um escabeche de pacu e o caldo de piranha. O jacaré tem sua calda valorizada e com a sua carne é preparado um bolinho frito, chamado camambuco (Fernandes, 2001:135-142).

O gado aparece mais recentemente na região de Mato Grosso, pois, antes da construção do Distrito Federal, sobressaía a fauna nativa, com o tatu, a capivara, o veado, a paca, as perdizes, as cordonizes e o jacaré do Pantanal (Goes, 2008:117). Curiosamente é da carne de gado picada, e não moída, que são feitas as linguças de Maracaju, uma iguaria típica da região (Fernandes, 2011:140).

Em Goiás, a carne também é recheio das pamonhas, uma massa feita a partir do milho ralado, cozida dentro de um pacote montado com sua palha verde ou também com folha de bananeira. O produto é bastante consumido na região e comporta as versões salgado ou de doce (Abdala, 2011:151). São designadas por Fernandes (2011:148-149) de “hambúrguer nacional”, o que atesta bem a sua elevada difusão e consumo na categoria de “*fast food*”.

Nessa região as frutas típicas do cerrado (Pereira, 2008:15-30; Rodrigues, 2004: 15-38) são as que se destacam, a saber, o araticum, o buriti, o murici, o cajá, a mangaba, a cagaito, e o pequi (Castro, 2006:96). O pequi tem muitas valências culinárias, pois é consumido *in natura*⁷⁵, refogado, como licor ou ingrediente da galinha e do arroz (Goes, 2008:117). Outros segredos da culinária goiana são: a

⁷⁵ Quando consumido *in natura*, sua polpa deve ser raspada com os dentes, tomando muito cuidado em não mordê-lo, pois os seus espinhos podem provocar uma sensação desagradável, quando “colam” na boca (Castro, 2006:96-99).

castanha do baru, de sabor semelhante ao amendoim, mas mais suave; a farinha de jatobá⁷⁶; e a guariroba⁷⁷ (Castro, 2006:96-99).

Consideremos, agora, o Sudeste, que é composto pelos estados de: Minas Gerais, Espírito Santo, Rio de Janeiro e São Paulo (IBGE, 2014).

A história gastronômica de Minas Gerais está relacionada às expedições em busca de ouro e prata, iniciadas no século XVIII⁷⁸. A princípio Minas era abastecida com insumos (como carne bovina, açúcar, feijão arroz, farinha, aguardente, toucinho, trigo, vinhos, queijos e azeite) vindos do Reino e de outras capitanias (Abdala, 2007:68-71)⁷⁹.

Contudo, durante determinados períodos, o suprimento foi proibido, e com a ameaça da fome, por necessidade, os alimentos disponíveis na região foram melhor explorados. Assim, utilizaram, principalmente, os produtos da terra para formar a cozinha mineira composta por feijão, milho, mandioca, e da pecuária, especialmente a carne de porco e de galinha (Rocha, 2006:81-93). Acrescenta-se a lista dos gêneros essenciais à subsistência da época, o toucinho, o açúcar, a pinga e o tabaco (Abdala, 2007:73).

Do trivial faziam feijão, angu e couve (Rocha, 2006:81-93). O angu é um prato preparado com farinha de milho, muitas vezes sem sal, respeitando o que era feito em épocas de escassez de sal do século XVIII. Ainda pode ser acrescido de um sabor mais intenso, graças à junção do torresmo ou da linguiça (Fernandes, 2001:163).

Indispensável nessa cozinha mineira ainda é o arroz, a carne, preferencialmente de porco, e um pouco de legumes e ervas. Dos pratos típicos de Minas, conta-se: o tutu de feijão com torresmo ou linguiça (sendo o tutu à mineira

⁷⁶ Farinha produzida através do processamento do jatobá, uma leguminosa típica do cerrado brasileiro.

⁷⁷ É uma palmeira típica do Cerrado, também chamada de garirova, gairoba, gairova, jaguaroa ou pati-amargosa, da qual se extrai o palmito guariroba.

⁷⁸ De acordo com Rocha (2006:80), Minas Gerais recebeu os primeiros portugueses a partir de 1532, vindos de uma expedição àquelas terras em busca de ouro e de prata e de que nunca mais se ouviu falar. Dois séculos mais tarde, a notícia da descoberta de metais preciosos se espalhou rapidamente, atraindo aventureiros de toda parte do Brasil e ameaçando despovoar-se o Reino.

⁷⁹ Por um período (início do século XVIII), restringiu-se a entrada na região, o que não impediu o crescimento rápido da população. Porém, faltou planejamento, até mesmo falta de incentivo pela Coroa, para abertura de caminhos, o que interferiu no abastecimento de insumos alimentares, vindos de outras capitanias (como São Paulo, Rio de Janeiro e Bahia) e da Europa, nas vilas próximas e nas minas (Abdala, 2007:68-71).

feito de lombo de porco assado e couve fina) e o frango ao molho pardo⁸⁰ com angu ou quiabo (Rocha, 2006:93).

Também nesta região do Brasil a mandioca era o alimento principal e em segundo lugar encontrava-se o milho. Do milho resultavam algumas preparações de que já falámos: pipocas, curau, pamonhas, farinha, cuscuz, biscoitos, aguardente, canjica e o angu. Dos doces, a cocada, o pé de moleque⁸¹, e o sequilho⁸² são alguns dos mais apreciados (Rocha, 2006:82-85).

O queijo de Minas é um dos maiores emblemas da culinária da região. A qualidade do queijo do Serro se deve principalmente ao capim com o qual a vaca é alimentada. A característica de consumo da iguaria é a mistura doce e salgada que é feita com a goiabada e o queijo, resultando no Romeu e Julieta (Fernandes, 2011:169). De Minas também vem o pão de queijo, o doce de leite, o doce de buriti e a vaca atolada (Goes, 2008:119).

O feijão está sempre presente, sendo o feijão tropeiro o prato que mais remete à atividade dos tropeiros⁸³. O feijão tropeiro era considerado um “prato sólido que pede um ‘abre caminho’, um copinho de boa cachaça” e que ao final dessa refeição, consumia-se café, adoçado com rapadura (Goes, 2008:119).

Minas Gerais é o local onde atualmente a cachaça⁸⁴ é considerada produto típico (Souza, 2004:57)⁸⁵. Ela recebe inúmeros nomes: “água benta, água que passarinho não bebe, arrebenta peito, baronesa, cobertor de pobre, danada, desmancha samba, doidinha, engasga goela, suor de cana, tira juízo, veneno”

⁸⁰ A nomenclatura do prato se deve ao fato de ser feito com sangue. Assim, da mesma forma que em Portugal também se usa a adjetivação “pardo” com esse sentido e, em alternativa, a designação “cabidela”.

⁸¹ Doce feito com amendoim torrado e rapadura.

⁸² Biscoito feito com polvilho (subproduto da mandioca).

⁸³ Estes eram os condutores de tropas ou comitivas de muares e cavalos, que percorriam os caminhos entre as regiões de produção e os centros consumidores no Brasil, como, por exemplo, Minas Gerais, durante o ciclo do ouro, no século XVIII, carregando consigo seus insumos alimentares, como o feijão, a banha de porco para conservar os alimentos, a farinha de mandioca e a carne seca, levada no lombo dos cavalos, mulas e burros.

⁸⁴ O termo cachaça tornou-se, durante o período quinhentista, unicamente brasileiro, pois na África seria aguardente e em Portugal, bagaceira: “a cachaça é trazida de Lisboa para cá e aqui é vendida sob o nome de AQUA ARDENTE DO REINO (aguardente do reino)” (Langsdorff apud Souza, 2004:57).

⁸⁵ A destilação do mosto fermentado da cana de açúcar, a cachaça, tornou-se popular no Brasil, em São Vicente, onde hoje se situa o estado de São Paulo, a partir do século XVI, quando, nos engenhos de açúcar, os escravos a produziam escondidos de seus senhores, e logo o produto e o gosto por ele seguiu para Minas Gerais e Nordeste. No final do mesmo século, no total havia oito engenhos exclusivos para o fabrico da bebida (Souza, 2006:140). A produção de cachaça aumentou no século XVIII, devido à demanda proveniente das comunidades auríferas, como também às restrições de mercado externo pela localização dos engenhos, e o que direcionou a produção para o comércio local (Souza, 2004:57).

(Goes,2008:19). A cachaça pode ainda ter uma imagem negativa, principalmente quando denominada pinga, remetendo à ideia pejorativa de embriagues⁸⁶. Porém, essa ideia não se aplica aos habitantes de Paraty, Rio de Janeiro, onde pinga é o nome genuíno da bebida (Figueiredo, 2001:20), designação que foi utilizada para batizar o porto da cidade no início do século XIX (Souza, 2006:141).

Atualmente, as designações para a bebida seguem uma legislação e, de acordo com a Instrução Normativa nº13, de 29 de junho de 2005, distinguem-se a aguardente de cana e cachaça (Brasil, 2005)⁸⁷.

Quanto ao Rio de Janeiro, ele apresenta a feijoada mais famosa do Brasil, a ponto de internacionalmente ser tomada como iguaria nacional. Quando o feijão preto é incrementado com ingredientes como a carne e legumes, cria-se a feijoada⁸⁸. A feijoada foi “montada” com aspectos culturais dos três povos (Da Matta, 1987:22).

O prato é resultado de uma evolução culinária mestiça, da mistura da “técnica portuguesa com o material brasileiro”. Enquanto a junção de carne guisada ou refogada ao cozimento do feijão constitui uma contribuição de Portugal⁸⁹, o uso do feijão preto e farinha de mandioca foram relacionados com os hábitos africanos e indígenas, respectivamente (Cascudo, 1983:502). Esta mistura contradiz, aliás, o imaginário popular de que a origem da feijoada é africana, nascida nas senzalas. A ideia de que os escravos vindos de África para o Brasil cozinhavam o feijão com pedaços de carne rejeitados na casa-grande, inventando a feijoada, é um mito que

⁸⁶ A estigmatização das populações a partir daquilo que comem e bebem não ocorre somente com o caso da pinga. Maciel (2005:53) dá-nos o exemplo da mistura rala de farinha com água, conhecida no Norte brasileiro como chibé, que, além de alimento, é considerada um indicador de pobreza, pois seu consumo acaba por ser indicador de uma dada situação social.

⁸⁷ Ambas são bebidas obtidas do destilado alcoólico simples de cana-de-açúcar ou pela destilação do mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar, podendo ser adicionada de açúcares até seis gramas por litro, expressos em sacarose. Porém, a aguardente de cana deve ter graduação alcoólica entre 38%volume a 54% volume a 20°C, enquanto que a cachaça é a denominação típica e exclusiva da aguardente de cana produzida no Brasil, com graduação alcoólica de 38 % volume a 48% volume a 20°C (Brasil, 2005).

⁸⁸ Hoje a feijoada adquire inúmeras interpretações, tanto na sua forma de preparo, quanto na inovação dos seus ingredientes (Elias, 2006:39). Os cariocas a preparam com o feijão preto, já os nordestinos usam o feijão mulatinho (Fernandes, 2001:37).

⁸⁹ Em diversos países da Europa, cozer várias carnes junto a legumes, hortaliças, resulta em diferentes pratos, como: o cozido à portuguesa, o *cassoulet*, na França, o *bollito*, na Itália, e a *olla podrida* castelhana. O lusitano sugeriu novos usos ao feijão preto e à farinha no Brasil, acrescentando esses dois ingredientes ao cozido, que já levava o charque/carne seca, a carne fresca, o toucinho e a couve. Noutras receitas apresentam-se feijoadas mais modestas, sem as verduras, e em outras o feijão mulatinho é o preferido (Cascudo, 1983:504-505). Ainda sob a influência do cozido português, a partir da feijoada, surgem os virados. Junto ao cozido de feijão com carne e toucinho mistura-se a farinha de mandioca ou até mesmo a farinha de milho. Diferente da feijoada, em que a farinha é colocada depois do prato servido, onde o comensal doseia a medida, no virado o cozinheiro acrescenta a farinha antes do prato ir à mesa (Cascudo, 1983:506).

pode ser esclarecido pela história, ao evidenciar as trocas alimentares que ocorreram entre as culturas influenciadoras da alimentação brasileira (Elias, 2006:33-34).

A feijoada é acompanhada de arroz branco, de farinha de mandioca, que é servida separadamente, de rodela de laranja, de folhas de couve-manteiga refogadas e de molho de pimenta (Fernandes, 2001:171). Frequentemente, a bebida associada à feijoada, é a caipirinha⁹⁰, por ter na base a cachaça.

Porém, a caipirinha consumida nos dias de hoje é feita com diferentes ingredientes, e nem sempre utilizando a legítima cachaça, pois por vezes é substituída por vodka e saque, alterando não só a receita como a denominação para caipiroska e saquerinha, respectivamente. Além disso, a receita já foi interpretada com uma visão gourmet e com o tom da gastronomia molecular, pelo restaurante elBulli, cujo proprietário é o premiado chef Ferran Adrià (Figueiredo, 2001:16). Todas estas “adaptações/revisitações” da receita tradicional são bem o reflexo da preponderância da bebida no conjunto das bebidas apreciadas no Brasil (e, como tal, elevada a produto identitário nacional).

Outros quitutes do estado do Rio de Janeiro estão relacionados às heranças portuguesa, através do bolinho de bacalhau, e indígena, do aipim frito. Também o “prato feito”, montado com filé de carne bovina, arroz branco, farofa e batata *chips*, tornou-se comum na cidade, tendo recebido o nome de Oswaldo Aranha⁹¹, figura política do século passado (Fernandes, 2001:174).

Passemos ao estado do Espírito Santo. Aí cozinham a moqueca capixaba⁹² e a torta capixaba⁹³. Esta, durante o século XIX, era preparada na Semana Santa,

⁹⁰ A caipirinha é uma bebida feita com apenas três ingredientes: limão, açúcar e cachaça. A caipirinha, feita a partir da cachaça, tem sua origem relacionada com os escravos, visto que eles misturavam a cachaça com o suco de frutos, como o limão. Mais tarde, completou-se com a adição de açúcar e casca de limão (Souza, 2006:142-143).

⁹¹ Oswaldo Euclides de Souza Aranha (1884-1960) foi um advogado gaúcho, ativo na política brasileira. Participou dos movimentos criados para a sucessão de Washington Luís na presidência da República e foi um dos principais articuladores da Aliança Liberal para a candidatura de Getúlio Vargas a presidência. Foi Ministro da Fazenda (1931-1934 e 1953-1954) e Ministro das Relações Exteriores (1938-1944) quando aproximou o governo brasileiro com os Estados Unidos, refletindo na posição política do Brasil durante a Segunda Guerra Mundial. Em 1947, foi nomeado chefe da delegação brasileira na Organização das Nações Unidas (ONU).

⁹² A moqueca capixaba é um cozido de peixe, feito em panela de barro, temperado com coentro, tomate e cebola, e servido com pirão e arroz branco.

⁹³ É uma torta salgada preparada com palmito, siri, caranguejo, ostra, camarão, badejo e bacalhau, sendo que, para cozinhar os frutos do mar e peixes, fazem-se as moquecas de cada um e retira-se todo o caldo, deixando-os mais secos possível.

período de abstinência de carne. Com o tempo tornou-se indispensável durante o período de Páscoa (Fernandes, 2001, 156-157).

O estado de São Paulo tem por pratos identitários o cuscuz paulista, o pastel de feira, recheado com carne, queijo ou palmito, e a goiabada cascão⁹⁴ (Fernandes, 2001:181-191).

Voltemo-nos, finalmente para o Sul do Brasil, constituído por três estados: Santa Catarina, Paraná e Rio Grande de Sul (IBGE, 2014). A influência da colonização europeia, com a presença das colônias de ascendentes dos imigrantes europeus até os dias atuais, é muito marcada na região sul brasileira (Fagliari, 2005:128).

Santa Catarina apresenta uma cozinha de matriz europeia, herança das colonizações italiana, açoriana e alemã. Assim, a culinária do litoral do estado (de São Francisco até Laguna) tem influências açorianas, refletidas, principalmente, através do consumo de peixes (como tainha, anchova, abrótea, corvina e peixe-espada) e frutos do mar; mas ainda no cozido à portuguesa e nos doces (como o toucinho do céu)⁹⁵ (Souza, 2010:27-28).

Quanto à influência da cultura alemã na região (em cidades como Blumenau, Pomerode e São Bento do Sul), ela está presente através dos seguintes pratos típicos, mantidos pela tradição: o *eisbein* (joelho de porco), *kassler* (bisteca de porco defumada), o *sauerkraut* (repolho azedo), o purê de batatas, e o *lebkuchen* (biscoitos de natal) (Bácsfalusi e Monteiro, 2012: 29:32; Zimmer, 1997: 50-55). A cultura culinária italiana, por seu turno, revela-se na confecção da polenta com galinha e no consumo de vinho tinto e queijo artesanal (Dolzan, 2003: 33; 91-92).

O estado do Rio Grande do Sul tem o gaúcho como símbolo de todo o estado e tanto o é que alguns pratos da culinária o têm em seu nome, como é o caso do churrasco gaúcho (Albeche, 1996:21).

O churrasco gaúcho, feito com carne de vaca, tornou-se mais frequente depois de 1682, com a introdução das cabeças de gado nos pastos do Sul, vindos

⁹⁴ Doce feito com goiaba (com casca e sem sementes) e açúcar.

⁹⁵ Souza (2010:39-47) analisou as festas açorianas da região e a percepção que os moradores e turistas têm sobre o conceito de comida açoriana. Verificou que nem sempre a comida açoriana está relacionada ao que realmente se come na Ilha dos Açores, mas à cozinha formada pelos colonos açorianos, ou seja, com o que é produzido na região catarinense, com as incorporações de ingredientes brasileiros (basta observar a quantidade de pratos que levam os subprodutos da mandioca).

do Uruguai⁹⁶ (Fernandes, 2001:203). A sua popularidade aumentou significativamente a partir do final do século XIX, quando, dentre as conversas da época, ouvia-se que os estancieiros do Sul matavam um boi apenas para comer a língua e que o restante da carne era destinado ao pagamento aos vaqueiros, institucionalizando-se, por esta via, o churrasco entre as classes populares, tendo lugar consagrado nos almoços de domingo (Fernandes, 2001:39). A tradição culinária do Rio Grande do Sul também é reconhecida no arroz carreteiro e no chimarrão (Goes, 2008:128).

O arroz de carreteiro era a comida preparada nas paragens feitas ao longo do caminho seguido pelos peões, que percorriam os pampas⁹⁷ conduzindo cargas diversas. Para as viagens levavam a carne seca (o charque), por ser um alimento de fácil conservação e uso, e o arroz era encontrado abundantemente na região. A cada parada juntavam o arroz ao charque para encher o estômago (Fernandes, 2001:198)⁹⁸.

Já o chimarrão é uma bebida preparada pela infusão da erva mate em água bem quente (Silva, 1987:42)⁹⁹. Porém, o uso da erva também era feita pelos indígenas e pelos incas (Fernandes, 2001:200)¹⁰⁰.

⁹⁶ Atualmente o Brasil é o 3º maior produtor de carne bovina do mundo, com 23.630 toneladas (no ano 2010), representando 8% da produção mundial. O estado do Rio Grande do Sul tem o maior número de animais abatidos do rebanho de bovinos (269.465 cabeças), é seguido dos estados Bahia (214.132), Pará (144.525), Goiás (108.941), Paraná (103.238), São Paulo (94.570), Mato Grosso (93.861), Minas Gerais (91.097), Santa Catarina (89.289), Mato Grosso do Sul (43.160), Acre (37.699), Amazonas (35.909), Pernambuco (24.081), Distrito Federal (21.442), Tocantins (19.819), Alagoas (19.335), Ceará (17.516), Paraíba (4.040) (Dados referentes ao último trimestre de 2014, acedido em 28 de março de 2015, ver em <http://www.agricultura.gov.br/acessoainformacao/estatistica>).

⁹⁷ Regiões pastoris de planícies, cuja vegetação é composta, predominantemente, por gramíneas e raros arbustos e árvores, estes dois últimos localizados, geralmente, próximos aos cursos d'água. Os pampas também são referidos como pradarias, campos do sul e Campanha gaúcha.

⁹⁸ A origem do nome do prato vem do espanhol "carreteiro", que significa aquele que conduz carro de bois ou carroça. Como o espanhol foi uma das primeiras línguas europeias faladas pelos colonos naquela região, chamaram-se assim aqueles homens e o arroz que eles consumiam em suas viagens (Fernandes, 2001:198).

⁹⁹ Todo o procedimento, desde o preparo do chimarrão, segue etapas rígidas. Os utensílios usados são específicos e constam de três fundamentais: a chaleira, a cuia e a bomba. A chaleira é utilizada para aquecer a água e "...quando a chaleira chiar, a água estará pronta para uso". A cuia é o recipiente que comporta erva para a infusão e é feita com a parte menor da cabaça. Por fim, a bomba é uma espécie de canudo metálico, preferencialmente em prata, para sorver o mate (Silva, 1987:86-89). O preparo da bebida aparenta ser fácil, mas quem já viu sabe que tem de se ter talento para encaixar a bomba na sua posição correta, e há que seguir rígidos passos para dispor corretamente a erva na cuia e acrescentar a água.

¹⁰⁰ O nome também provém do espanhol "cimarrón" que significa bárbaro ou bruto, uma insinuação para o sabor amargo da erva ou para a clandestinidade do comércio e consumo, que ocorreu durante os tempos em que tais práticas foram proibidas no Paraguai. Isso porque a colonização do Rio Grande do Sul aconteceu seguindo do Paraguai para o litoral (Fernandes, 2001:200).

O hábito do chimarrão faz parte dos povos paraguaios, argentinos, uruguaios e brasileiros, especialmente os naturais do Rio Grande do Sul, Santa Catarina, Paraná e Mato Grosso. Em algumas regiões mais quentes é preparado com água gelada e denominado de tererê (Fernandes, 2001:200).

No Paraná, o barreado traduz a identidade cultural da região (Gimenes, 2009). Preparado desde a segunda metade do século XVIII no litoral paranaense, o barreado é um prato preparado com carne de boi e condimentos, que são cozidos em uma panela de barro fechada hermeticamente (ou seja, “barreada”) com goma de farinha de mandioca. Após doze horas de cocção, a carne fica desfiada e o prato se completa com a farinha de mandioca, a banana e a cachaça de banana (Santos, 2006:113). Notar que na cozinha portuguesa do séc. XVI já se tem atestada essa prática culinária de cozer longamente as carnes numa panela de barro selada com massa, conforme atestam as receitas 52 e 53 do manuscrito 142 do Arquivo Distrital de Braga (Barros, 2013:166-169). Não podemos, nem é historicamente possível, comprovar, sem margem para erro, que se deve aos colonos portugueses a transmissão dessa técnica. No entanto não deixa de ser esta uma hipótese a considerar na explicação das origens do barreado.

Outros pratos, baseados em ingredientes, como: o milho, o pinhão, o feijão, a mandioca, a arroz, a banana e as carnes bovina, suína e de frango, são incorporados à história e à cultura paranaenses:

“O barreado, a paçoca de pinhão, a quirera lapiana, o porco com a quirera de milho, o arroz-de-carreteiro, o feijão-tropeiro, a polenta com frango caipira, o lombo com pinhão, a costela campeira, o carneiro com farofa, o churrasco paranaense e inclusive a sobremesa do Bar Palácio em Curitiba, conhecida como ‘Mineiro de Botas’” (Santos, 2006:113).

Nos três estados do Sul, a árvore araucária (*Araucaria angustifolia*) tem fundamental importância, não só pela sua madeira, mas também pela sua semente comestível, o pinhão. O pinhão faz parte da cultura alimentar do Sul brasileiro e é consumido especialmente no meio do ano, sendo imprescindível nas festas juninas. Destacam-se as festas dedicadas ao pinhão (Festa do Pinhão e Feira do Pinhão), que ocorrem em Lages (Santa Catarina) e em Curitiba (Paraná), respectivamente (Santos et al., 2002:164).

Com todo o exposto, torna-se evidente a diversificação das culinárias, construídas a partir das condições históricas, culturais e do meio natural do país.

Alguns pratos regionais são conhecidos em todo o país, porém outros desconhecem-se fora da sua região de origem. Maciel (2005:53) atribui essa circunscrição de alguma culinária a determinadas regiões ao fato de alguns ingredientes dos pratos se produzirem apenas nas localidades em apreço e não terem um circuito comercial amplo, assim como a aspectos culturais da formação do gosto.

A autora exemplifica as diferenças culturais locais e regionais do paladar, citando os casos dos extremos Sul e Nordeste brasileiros. Os indivíduos naturais do Norte/Nordeste brasileiro acham a comida do Sul do país, particularmente dos estados de Santa Catarina e Rio Grande do Sul, “sem gosto”, devido à pouca pimenta, comparada ao que estão acostumados (costume que foi definido desde a infância através dos aspectos culturais, biológicos e sociais implicados na formação do gosto). Já os moradores do Sul consideram a comida do Norte/Nordeste “muito apimentada”, que assimilam como um fator negativo, pois dificulta sentir o sabor próprio dos alimentos que compõem o prato (Maciel, 2005:53).

Em suma, as peculiaridades de cada região compõem ricamente o patrimônio alimentar brasileiro. Porém, há uma alimentação básica nacional brasileira. Fernandes (2001:32-43) elenca uma lista de oito alimentos nessa categoria, dos quais alguns já faziam parte da dieta indígena, antes da chegada dos portugueses ao Brasil, ao passo que outros foram trazidos por colonizadores de diversos lugares do mundo. São eles: o feijão, o arroz, a mandioca, o milho, a carne seca, o açúcar, o café e o macarrão.

Como observa Maciel (2005:51), o país unifica-se quando se resume à comida básica do brasileiro: o feijão com arroz. No entanto, as regiões Norte e Nordeste têm antes a tradição do feijão com farinha de mandioca, enquanto que ao centro e ao sul do país, a farinha foi substituída pelo arroz, especialmente após o século XVIII. É curioso notar que, por vezes, verificamos a junção dos dois acompanhamentos no mesmo prato, o arroz e farinha de mandioca lado a lado¹⁰¹ (Fernandes, 2001:37).

¹⁰¹ Para Cascudo (1983:510) o arroz como acompanhamento do feijão não é indispensável no prato dos brasileiros: “não pode competir com a farinha de mandioca ou com o milho”. O arroz é apenas um conduto, suplemento para o prato de carne ou ao feijão.

O arroz chegou à Península Ibérica trazido pelos Celtas e Iberos do Oriente Médio. Os portugueses, por sua vez, levaram ao Brasil, onde seu cultivo teve êxito na região, especialmente da Bahia (Braga, 2010a:96; Ferrão, 2005:178-180)¹⁰².

O prato nacional “arroz com feijão” é consumido no cotidiano do brasileiro e expressa as três principais influências culturais na culinária do Brasil:

“Os índios tinham seus feijões tropicais. Os portugueses, por sua vez, sempre apreciaram feijão, principalmente o branco. Os negros já adoravam o feijão-preto. Isso tudo foi chegando e entrando porta adentro das nossas cozinhas, formando muitos pratos apreciados até hoje. Adicionando-se o arroz, vindo com os europeus, formou-se o prato mais famoso do Brasil: o arroz com feijão” (Rural, 2006:76).

Para Da Matta (1987: 22) ainda é permitida outra interpretação, além da nutrição e saúde¹⁰³:

“...exprime a sociedade brasileira combinando o sólido com o líquido, o negro com o branco e resultando numa combinação que gera um prato de síntese, representativo de um estilo brasileiro de comer: uma culinária relacional que, por sua vez, expressa uma sociedade relacional”.

O feijão está presente à mesa brasileira em suas muitas variedades: preto, branco, mulatinho, carioca, fradinho, feijão fava, feijão-de-corda, entre muitos outros. O feijão, na sua preparação mais simples, está à mesa no dia a dia, sendo a mistura de feijão com arroz a mais popular no país, mas também é consumido, como vimos acima, em outras preparações, como saladas de feijão branco ou feijão fradinho, tutu à mineira, feijão-tropeiro, feijoada, sopa de feijão, acarajé, entre muitas outras (Brasil, 2014:66).

Outro alimento é a farinha de mandioca, que além de acompanhamento do feijão ou da feijoada, é usada como ingrediente para pirão, cuscuz, tutu, feijão-tropeiro e farofas. E, como mencionado anteriormente, em algumas regiões (como é o caso das regiões Norte e Nordeste) substitui com frequência o arroz na mistura com o feijão. Já outro subproduto da mandioca, o polvilho ou também denominado de goma, é o ingrediente principal para o preparo de tapioca e de pão de queijo.

¹⁰² Ferrão (2005:178), analisando as fontes, esclarece que na América os portugueses verificaram a existência de arroz, o qual os autores acreditam que seria o arroz-vermelho (*Oryza mutica*). Enquanto que o mais comum, o arroz branco ou arroz-do-Oriente (*Oryza sativa* L.), é originário da Ásia, e em África, encontrava-se outra espécie do cereal (*Oryza glaberrima* Steud).

¹⁰³ O arroz e o feijão formam a combinação perfeita, pois a composição de aminoácidos do arroz complementa a do feijão e vice-versa. Enquanto que o cereal é rico em metionina, a leguminosa é rica em lisina.

Além disso, a mandioca é consumida cozida, assada, frita, em forma de purê, pudins e bolos (Brasil, 2014:71).

O milho tem tantos outros subprodutos quanto a mandioca. Com o grão fazem-se vários quitutes e doces brasileiros, como canjica de milho, mungunzá, mingaus, pamonha e curau. A farinha de milho é utilizada para preparar cuscuz, angu, farofa, bolo de milho, polenta, pirão e xerém, os quais são geralmente consumidos ao almoço e ao jantar, embora em algumas regiões brasileiras também no café da manhã (Brasil, 2014:69).

A carne-seca nada mais é do que uma forma de conservação de uma peça de carne. Os índios utilizavam seu moquém para que a carne, colocada sobre um fogo lento durante um longo período, secasse sem tostar. Com a chegada dos portugueses e a introdução do sal, o processo da salga passa a ser mais uma das formas de conservação das carnes. Atualmente, a carne-seca ou carne de sol é preparada para satisfazer o paladar e utiliza-se de métodos mais rápidos e sem a exposição ao sol e ao ambiente, a saber, o uso de estufas (Fernandes, 2001:38-39).

Importante contributo para sabermos mais da alimentação brasileira atual, encontra-se em estudos sobre o consumo alimentar e as recomendações nutricionais, tais como a Pesquisa de Orçamentos Familiares - POF 2008-2009 (2011) e o Guia Alimentar para a População Brasileira (Brasil, 2014), respectivamente.

Conforme apresentado na última POF, a presença da combinação arroz e feijão, considerada tradição brasileira, é marcante nessa cozinha, posta à mesa indiferentemente das classes sociais, embora se verifique um maior consumo naquelas de menor renda, nas zonas urbanas e rurais. No prato do brasileiro, o arroz com feijão representa um quarto do total calórico da alimentação diária. Dados mais recentes demonstram que o consumo de feijão é um fator positivo à saúde (Pesquisa nacional da saúde, 2014).

As composições das dietas rurais e urbanas diferem em relação à sua qualidade. As médias de consumo *per capita* diário para arroz, feijão, batata doce, farinha de mandioca, manga, tangerina e peixes foram maiores para a população rural. Já nas áreas urbanas se identifica um consumo maior de pão, biscoitos recheados, sanduíches, salgados, pizzas, refrigerantes, sucos e cerveja¹⁰⁴. As frutas

¹⁰⁴ Na expectativa de justificar as diferenças dietéticas entre as populações rural e urbana, podemos citar outros dados da POF, como as despesas com alimentação fora do lar, sendo na área urbana o

e legumes têm reduzido consumo, mesmo sendo o clima do Brasil tropical e favorável a numerosas culturas frutícolas.

Seguindo as recomendações da Organização Mundial da Saúde (OMS) e considerando a POF 2008-2009, o governo brasileiro formulou diretrizes sobre a alimentação e a nutrição com o objetivo de melhorar os padrões de alimentação e nutrição e contribuir para a promoção da saúde. A publicação do material traduziu-se no *Guia Alimentar para a População Brasileira* (Brasil, 2014).

Em sua última edição, publicada em 2014, o Guia propõe uma alimentação: baseada em alimentos *in natura* ou minimamente processados (exemplos: batata, mandioca, milho ou trigo em grão, feijão de todas as cores, castanhas, nozes, amendoim, farinhas de mandioca e de milho, carnes de gado, porco, aves e pescados, leite e ovos); o uso moderado de gordura (exemplos: óleo de soja, milho, girassol, banha de porco), sal e açúcar nas preparações culinárias; baixo o consumo de alimentos processados (como conservas de cenoura, palmito, pepino, queijos, pães); e evitar alimentos ultraprocessados (biscoitos, pizzas, hambúrguer, balas, sorvete, por exemplo).

Todas as diretrizes foram formuladas para a prevenção das doenças crônicas não transmissíveis, visto que tem se registrado a transição nutricional em escala mundial. As mudanças dos padrões nutricionais, como o aumento do fornecimento de energia pela dieta, correlacionam-se com as mudanças sociais, econômicas, demográficas e de saúde, sendo este último caso exemplificado com o aumento da incidência de doenças crônicas, como diabetes, obesidade e AVC¹⁰⁵.

À nossa pesquisa interessa notar que estes estudos nutricionais recentes apresentam uma preocupação maior em preservar a cultura alimentar brasileira. O diferencial dessa edição do Guia reside na inclusão de outros fatores, além dos nutricionais, que nos últimos tempos estão sendo mais valorizados, entendendo que os hábitos saudáveis não se restringem à ingestão de nutrientes.

Assim, sobre o consumo de alimentos ultraprocessados, destaca-se nesse estudo que não são saudáveis tendo em vista tanto o seu valor nutricional como o social. A designação “ultraprocessado” envolve tanto o processo de fabricação,

dobro comparado à zona rural, embora as despesas com alimentação no domicílio não tiveram diferença significativa. Porém, haverá outras causas não contempladas na pesquisa.

¹⁰⁵ As doenças crônicas têm causas multifatoriais dentre as quais o consumo alimentar como o excesso de sal, gorduras, açúcar e bebidas alcoólicas, e a deficiência de fibras dietéticas, o tabagismo e a inatividade física.

distribuição e comercialização, quanto o consumo que ocorre sem interação social, pois não necessitam tais produtos de preparo. Podem ser consumidos a qualquer hora e em qualquer lugar, e são semelhantes em todas as partes do mundo (Brasil, 2014: 45-46).

Outro tipo de estudo relevante para a nossa pesquisa são os estudos de caso de alimentação de população por regiões do Brasil. Em estudo realizado por Barbosa (2007), concluiu-se que o consumo dos alimentos regionais considerados no inquérito (a macaxeira, a batata-doce, o inhame, o arroz-de-carreteiro, a porpeta¹⁰⁶, a polenta, a moqueca de peixe, o cuscuz, o baião-de-dois e o caruru) apenas se verificou entre nove indivíduos do total da amostra, composta por 2136 brasileiros das cidades de Belém, Fortaleza, Recife, Salvador, Brasília, Rio de Janeiro, São Paulo, Belo Horizonte, Curitiba e Porto Alegre. Uma das explicações para essa baixíssima expressividade da presença dos saberes locais e regionais na alimentação dos indivíduos questionados estará nos processos de modernização, globalização, tecnificação e “mundialização” da cultura (Abdala, 2011:129-130).

No entanto, se é verdade que o encontro entre culturas diferentes “...pode conseqüentemente, com frequência, representar uma ameaça aquela que nós percebemos como correta e fundamenta o nosso sentido da identidade” (Markus, 2007:6), não podemos ser indiferentes às observações de Ortiz (apud Garcia, 2003:6) de que “uma cultura mundializada não implica o aniquilamento das outras manifestações culturais, ela co-habita e se alimenta delas”. Assim, os pratos originais sofrem alterações e adaptações resultantes da introdução na sua elaboração de técnicas ou ingredientes da cultura diferente com que contata, o que leva, por fim, ao aparecimento de uma nova versão daquele prato (Garcia, 2003:6).

Ainda sobre práticas alimentares da população brasileira, Barbosa (2007:95-97) apresenta algumas características específicas do comer no Brasil, referentes à mistura de alimentos característicos, na origem, de culinárias distintas e aos hábitos de consumo.

Assim, verifica que, nos restaurantes, exceto os de comida típica ou de alta gastronomia, são oferecidos pratos de tradições culinárias distintas, como é o caso dos restaurantes a quilo e churrascarias. Nestes estabelecimentos é possível encontrar “...arroz, feijão, salmão com molho de maracujá, sushi, sashimi, macarrão

¹⁰⁶ Bolinhos de carne bovina moída, também conhecidos como almôndegas ou pelotas de carne.

à bolonhesa, bife à milanesa, lasanha, canelone, carne assada, farofa, rosbife e assim por diante, como se estivéssemos em uma competição do mundo em uma única mesa”. Em casa, as misturas podem acontecer na mesa nordestina, com arroz, feijão e macarrão com molho, e na carioca, com o arroz, feijão, estrogonofe e batata frita (Barbosa, 2007:97).

Outras características apontadas por Barbosa (2007:96-97) prendem-se já não com o que se come, mas como se come. É o caso do consumo de pelo menos duas refeições quentes diárias (reservadas ao almoço e ao jantar) e a informalidade à mesa (servindo-se, durante a semana, as preparações nas panelas, que são postas à mesa, e reservando-se o uso de travessas para refeições ritualizadas, geralmente ao domingo, em ocasiões especiais e em dias de festa; o consumo de forma volante, frente à televisão, na sala e no quarto).

2.3 BREVE SÍNTESE DO PATRIMÔNIO ALIMENTAR PORTUGUÊS

A gastronomia portuguesa é fruto da presença das culturas de diversos povos que passaram pelo território de Portugal (Quitério, 1987:13-14). Inicialmente, a Península Ibérica era ocupada por uma população que se instalou para fazer uso agrícola da terra, os Iberos. No século VI a.C., a Península Ibérica foi invadida por diferentes povos:

“Primeiro, foram os celtas (essencialmente guerreiros e muito turbulentos). A seguir vieram os Lígures que, na sua grande expansão, guerrearam e repeliram os Iberos, em sucessivas batalhas. Esses Povos (Iberos, Celtas e Lígures), na sua convivência acabaram por se entender e fundir uma coligação de um só povo, de que resultaram os Celtiberos. Porém, esse seu entendimento entre todos, não se revelou pacífico. Na situação, artificialmente vivida, outros povos se lhes juntaram: Fenícios, Gregos e Cartaginenses” (Albino, 2004:14).

Os Celtas trouxeram para onde hoje se localiza Portugal os costumes seguidos na Europa Central e do Norte, como o consumo de animais de caça e o gosto por laticínios, a saber, o leite, o queijo e a manteiga (Saramago,1997:42). Os Fenícios contribuíram, especialmente, para a seleção das espécies de oliveiras, porém, de acordo com as fontes arqueológicas, a olivicultura e a produção de azeite foram desenvolvidas somente com a presença dos romanos (povo que sucedeu os Fenícios) (Fabião, 2003:69-70).

Os Romanos chegaram à Península Ibérica devido à segunda guerra entre Roma e Cartago e como vencedores, ocuparam a região, explorando os recursos que lhes eram familiares (Reis, 2008:23). Agregaram à formação da culinária indígena os seus hábitos romanos, destacando: a cerealicultura, a vinivicultura (Fabião, 1998:174-178), a olivicultura (Fabião, 2013:69) e a exploração dos recursos marinhos (Fabião, 2009:555-557). Desta, assinalam-se a pesca, a extração de sal e a produção de vários preparados de peixe (como o *garum*¹⁰⁷) (Fabião, 2009:559-568).

Tais características, herdadas dos romanos, enraizaram-se nos hábitos alimentares da Península Ibérica e dessa forma formou-se uma dieta portuguesa cuja base era a tríade pão-vinho-azeite (Ferro, 1996). Com a queda do Império Romano a Península Ibérica recebe novos invasores oriundos do norte europeu, como Álanos, Suevos e Vândalos e ainda outros povos chamados Visigodos. Esse período caracterizou-se muito mais pela destruição e miséria, que se repercutiram nos costumes alimentares (Reis, 2008:35).

Os visigodos permaneceram no território, até a ocupação dos muçulmanos na Península Ibérica entre os anos de 711 e 771. Os muçulmanos permaneceram em Portugal até 1248 e marcaram o território com a “qualidade do saber teórico e prático nos mais diversos domínios do conhecimento vinculado pelos invasores” (Reis, 2008:35).

No âmbito alimentar, as contribuições árabes podem ser percebidas através das técnicas, dos utensílios e das receitas culinárias. Para exemplificar essa influência podem ser citadas a sopa e a doçaria. Em Reis (2008:36-37), podemos ler sobre o modo de preparo das sopas árabes e verificar a origem da açorda:

“À sopa podiam acrescentar-se ossos para a enriquecer vertendo nela a medula rica em proteínas e ferro. Em ocasiões especiais utilizavam carne de borrego ou carneiro, de longe as mais desejadas e, como alternativa bem menos interessante, coelho ou galinha. As panelas para este preparo dispunham de boca mais larga e eram tapadas com um testo perfurado para que a saída do vapor se fizesse mais lentamente e o cozinhado pudesse apurar. Muitas vezes a água de cozedura da carne era utilizada para adicionar a sopas ou migas de pão, azeite e ervas aromáticas. Chamavam-lhe *ath-thorda* e veio até aos nossos dias com o nome de açorda, ou sorda, sem o artigo definido, como se lhe chama no norte do país. Uma variante possível a esta utilização do pão era amassá-lo com carne picada e gordura para depois fritar em azeite. A receita alternativa, que originalmente se designava por *harisa*, também viajou no tempo e chegou ao século XXI sem

¹⁰⁷ Molho de peixe salgado.

grandes sobressaltos no percurso. Conhecemo-la por migas e faz parte integrante da cozinha tradicional alentejana”.

Da herança árabe, tem-se uma generalização do consumo de vegetais (principalmente devido à intensificação dos sistemas de irrigação) (Reis, 2008:38), de frutas e de condimentos. No que se refere às receitas, além da açorda, observa-se a influência muçulmana na culinária portuguesa nos pratos: galinha de cabidela, almôndegas e escabeche, e na doçaria com a aletria¹⁰⁸, o queque¹⁰⁹, a queijada, a regueifa¹¹⁰ e a azevia¹¹¹ (Rei e Moreira, 2006:111-116).

Durante a Idade Média, nas obras e manuscritos da época, podemos perceber receitas de tradição árabe. Em um dos primeiros livros de culinária publicados em Portugal, como é o caso do *Livro de Cozinha da Infanta D. Maria* (1987)¹¹², podemos ler receitas de influência árabe, como galinha mourisca¹¹³, arroz doce, água de rosas, amêndoas, alfitetes¹¹⁴, almojávemas¹¹⁵, alfeolas¹¹⁶ e massapães¹¹⁷. Escritas, ao que tudo indica, entre os séculos XV-XVI, as receitas trazem ainda inspirações da época medieval, como o gosto pelo agridoce, o uso de adubos e especiarias e a combinação de ingredientes doces e salgados.

No manuscrito 142 do Arquivo Distrital de Braga, editado por Anabela Leal Barros (2013), também se percebe a influência multicultural, em especial a árabe, com, por exemplo, galinha mourisca (receita 35), cuscuz (receita 3), farro com cevada mourisca (receita 4) e taluina com alfenim (receita 127) (Barros, 2013:65;114-115;116-117;144-145;242-243).

Em 1680, Domingos Rodrigues publica aquele que é o primeiro livro impresso português de Cozinha, intitulado *Arte de cozinha*¹¹⁸. O livro¹¹⁹ compila as influências

¹⁰⁸ Massa de fios finos cozida, inicialmente, em água, e depois em leite com casca de citrino e açúcar. Depois de cozida é misturada com manteiga.

¹⁰⁹ Bolo simples feito de ovos, açúcar e manteiga.

¹¹⁰ Pão doce em formato de rosca.

¹¹¹ Massa estaladiça recheada com doce de feijão, grão, batata doce ou amêndoa, e frita.

¹¹² Manuscrito editado e estudado por Arnaut-Manupella, 1987.

¹¹³ Importa sublinharmos que para bem identificarmos as influências originais estrangeiras, ou até mesmo portuguesas, devemos considerar que indicações como “à moda de” eram comuns nos livros de cozinha dos séculos XV a XVIII e não significa que o prato seja de fato confeccionado como em sua região de origem, pois remente muitas vezes apenas à combinação de ingredientes ou a determinado modo de preparo. Esse é o caso de algumas preparações mouriscas ou à mourisca que levam carne de porco, cujo ingrediente está desvinculado dos costumes muçulmanos (Braga, 2007:122).

¹¹⁴ Pastéis doces recheados com grão de bico e amêndoas.

¹¹⁵ Bolo preparado com pão de ló esfarelado, gemas, manteiga, água de flor de laranjeira e requeijão.

¹¹⁶ Massa de açúcar em ponto.

¹¹⁷ Bolos feitos com açúcar, água, amêndoas, claras e hóstias.

¹¹⁸ Rodrigues, D. (2001). *Arte de cozinha*. Sintra: Colares Editora.

francesas, italianas, árabes, com a menção de itens importados, demonstrando o poder econômico do império português. Dos pratos com influência muçulmana, o autor apresenta algumas receitas com carne de carneiro, como almôndegas, carneiro mourisco, almojávemas de carneiro e carneiro de alfitete, carne assada de coelho e frangão, galinha e vitela de alfitete, tigelada à mourisca, peixe mourisco, olha moura e cuscuz (Braga, 2007:122; Braga, 2006:239).

Os pratos, cujas receitas compõem a obra, estavam presentes nos banquetes oferecidos na mesa real portuguesa da época, visto que o autor era o cozinheiro principal do palácio de D. Pedro II. Identifica-se o uso das especiarias, como cravinho, pimentas, cardamomo, noz moscada, caril, açafraão e canela. E embora em quantidades mais moderadas, comparado ao que se praticou em tempos medievais, as especiarias permanecem na maioria das receitas. Os sabores azedo e agridoce e o uso da manteiga remetem para a cozinha francesa, além do cozinheiro seguir tendências gastronômicas italianas. Os doces apresentados no livro reforçam a forte presença da doçaria na época, e pode-se dizer que é a seção em que mais se identifica a culinária nacional portuguesa, devido à variedade de conventos em Portugal e as suas respectivas histórias¹²⁰.

Mesmo mais tarde em Lugas Rigaud, em sua obra *Cozinheiro Moderno ou Nova Arte de Cozinha*, de 1780, também refere receitas de influência muçulmana, especialmente nos doces, como os bolinhos de amêndoa ou massapães e o creme de aletrias (Braga, 2007:122)

Retomando a alimentação medieval portuguesa pode ser resumida pelo pão e pelo vinho (Coelho, 2003:1-2), sendo que a diferenciação das classes nessa época estava intimamente relacionada ao que se colocava à mesa, onde o prestígio social era medido pela qualidade desses produtos, bem como o tipo de carne ou peixe consumido (Coelho, 1990:10-15).

¹¹⁹Os livros e cadernos de cozinha são uma reinvenção da forma oral, sujeita ao esquecimento e imprecisão, de repassar o saber culinário (Demozzi, 2012:10). Trazem uma compilação das receitas que existem em determinada época, sem nos informar precisamente quando o prato foi criado pela primeira vez (Abbade, 2009:87). Além disso, essa fonte escrita de informação pode expressar a culinária do cotidiano ou profissional, uma não é mais importante que a outra, pois ambas as fontes são construtoras dos saberes dentro da cozinha. Retratam épocas especiais do ano, e normalmente refere-se às classes superiores, principalmente as obras antigas, pois era esse estrato da população que tinha poder econômico compatível para investir na publicação desses materiais (Demozzi, 2012:10).

¹²⁰ Prefácio de Alfredo Saramago para *Arte de cozinha* (2001).

O pão era feito com os cereais que dominavam os campos medievais. Nas casas mais ricas, o pão era confeccionado com farinha de trigo. Já os menos abastados consumiam pão escuro, ou seja, pão em que se misturava o trigo, a cevada, o centeio e o milho em diferentes associações (Coelho, 1990:10).

O vinho foi a bebida que imperou no Mediterrâneo durante a Idade Média¹²¹, afinal “beber era beber vinho”. A bebida também estava relacionada à população cristã e seu consumo era realizado indiferentemente da classe social, sendo a distinção entre os povos feita pela qualidade da bebida. O consumo do vinho (tinto, branco ou rosé (Coelho, 2003:1-8) era feito combinado com água (meado ou terçado) e muito comum em uma refeição habitual composta por vinho (por exemplo os tintos e da malvasia) e fruta (como pêssegos, maçãs, cerejas e peras), mas também de doces e confeitos (Coelho, 2014:105; Buescu, 2014:151).

Além do pão, do vinho e da fruta, compunham também a dieta alimentar medieval as carnes, as verduras e os legumes. Das carnes, a criação de porco era a mais frequente, enquanto que as carnes de carneiro e de vaca eram consumidas pelos mais abastados. Ainda se consumia carne de cabrito, coelho e veado. Em seguida a de aves, como a galinha, o frango, o ganso, a perdiz, o capão, o pombo e a cordoniz (Braga, 2010a:28-33; Coelho, 1990:11).

A caça dos animais de grande porte era uma atividade paramilitar dos nobres, mas a caça econômica, muito vulgar, no caso do coelho, era levada a cabo por homens do povo, profissionais ou amadores (Coelho e Riley, 1988:228-254). Os queijos feitos a partir dos leites de ovelha, de cabra e de vaca integravam as refeições, embora não se bebesse o leite, pois este era hábito dos bárbaros (Montanari, 1998:286).

Os peixes do mar e do rio eram abundantes e de variadas espécies¹²² e eram consumidos tanto pelos altos estratos (Coelho, 2014:104) como pelos mais baixos, sobretudo a sardinha (Coelho, 1990:11). O peixe tinha destaque nos regimes

¹²¹ Enquanto que a cerveja “...será, durante muito tempo, o símbolo da cultura germânica, e os pagãos usam-na em seus rituais para marcar sua oposição à sacralidade cristã do vinho” (Montanari, 1998:286).

¹²² Para a casa do rei de Avis comprava-se o pescado fresco ou seco. Dentre as espécies estariam: “lampreias, arenques, congros, cações, galhudas (também uma espécie de cação), salmonetes, linguados, azevias, pescadas, besugos, choupas (sargos), bogas, cachuchos, mugens, bodalos, fanecas, tainhas, rodovalhos, solhos, samas, gorazes, alitães (espécie de peixe seco, proveniente de pequenos tubarões que se pescavam no Algarve), moreias, evos (certa espécie de peixe), sardinhas, enguias, além de crustáceos bivalves e moluscos, como lagostas, ostras, sibas (chocos) e lulas” (Coelho, 2014:104).

alimentares de ricos e pobres pelo fato de ser um alimento com conotação religiosa cristã e para os últimos, principalmente, pela facilidade de coleta (Braga, 2010a:28-33).

As hortaliças (como couves, espinafres, nabos, rábanos, alface e cenouras), as leguminosas (como feijões, favas e ervilhas) e as frutas (por exemplo pêsegos, maçãs, cerejas, figos, ameixas e peras) não eram consumidas pelos camponeses em grandes quantidades, muito menos frequentemente, o que tornaria a dieta monótona, composta, predominantemente, por cereais (Coelho, 1990:12-15).

As culturas de diversos povos que deixaram seus rastros culinários em Portugal agregaram-se na formação da cozinha portuguesa. Mas foi possível enriquecê-la ainda mais a partir da época de expansão portuguesa além-mar. Juntaram-se à mistura cultural gerada por Celtas, Fenícios, Romanos e árabes, os sabores dos descobrimentos vindos da África¹²³, Índia e América:

“A aventura dos grandes descobrimentos veio, portanto, transformar por completo a cozinha lusitana e também a de outros países europeus, por lhes ter dado a conhecer os mencionados produtos e as referidas especiarias, que contribuíram para a criação de novas ementas, que passaram a valorizar, em larga escala” (Albino, 2004:45).

A influência alimentar africana no patrimônio alimentar português pode ser observada através das plantas de origem no continente africano, de que são exemplos o cafeeiro, o inhame, a malagueta e a palmeira de dendê (Ferrão, 2005:254-273). A esses ingredientes somam-se os produtos trazidos pelos portugueses do Oriente, com destaque às frutas (como a manga, a carambola e o coco), ao arroz (*Oryza sativa* L.) e as especiarias (por exemplo a canela, o cardamomo, o cravo, a noz moscada, a cúrcuma, a pimenta preta e o gengibre), sendo que estas provocaram um impacto rápido e intenso na cozinha portuguesa (Braga, 2011:336; Ferrão, 2005:228-251).

O apreço aos sabores da América iniciou-se com o consumo de alguns no próprio território americano pelos europeus a partir do século XVI. A incorporação dos novos alimentos às receitas portuguesas ocorreu ao longo do tempo (XVI-XIX). A influência alimentar americana refletiu-se, principalmente, através da introdução

¹²³ As trocas alimentares não seguiram unidirecionalmente. Os portugueses não receberam apenas técnicas e ingredientes culinários, também levaram suas características gastronômicas aos outros países. Santos (2008) apresenta em sua obra intitulada “Sabores lusófonos Africanos” a influência portuguesa nas receitas de Cabo Verde, Guiné-Bissau, São Tomé e Príncipe, Angola e Moçambique.

do peru, do ananás e do cacau, nas mesas mais requintadas, e do tomate, do milho (*Zea mays*) e da batata, que até o século XIX estiveram presentes somente nas mesas das classes populares (Braga, 2012a:1096; Braga, 2011b:337-347).

A alimentação em Portugal já foi considerada de má qualidade e cara, como divulgado na mídia da época (início do século XX). Essa ideia de que se comia mal em Portugal justifica-se, pois se acreditava que faltava luxo nas cozinhas portuguesas e mesmo as classes mais abastadas, que podiam comer em quantidades suficientes, pecavam na qualidade dos produtos. Além disso, em Lisboa, as condições de higiene na produção e nos estabelecimentos de comércio de produtos, como o pão, o leite, a carne e o peixe, não eram consideradas adequadas (Cascão, 2011:60-61). Certamente a insistência das mulheres portuguesas na exigência da qualidade dos alimentos quando os compram, como explica Cardoso (2009:25-31), tivesse sido um fator essencial para que esse quadro mudasse.

Micaela Brites de Sá Carneiro (apud Ferro, 1996:56) aborda a culinária popular portuguesa do início do século XX. Observando os pratos, através dos títulos dos capítulos, temos o panorama gastronômico português: caldos e sopas; arroz e outros guisados; carne cozida de diversos modos; vitela cozinhada de diversos modos; diversos cozinhados com miúdos de boi e vitela; galinha, frango, coelho e carneiro; o porco cozido de diferentes modos; bolos e diversas frituras; ovos em variadas receitas; diversos molhos e legumes; peixe, onde se destaca o bacalhau confeccionado de muitas maneiras; doces de muitas qualidades; chá, café e chocolate.

Cascão (2011:57) resume a dependência da cozinha portuguesa tanto “da horta como do açougue”, o que dá bem a imagem do papel central que nela ocupam as hortaliças e a carne. As dietas portuguesas no primeiro terço do século XX, para além das características regionais, moldam-se quanto às classes sociais e às zonas urbanas e rurais. A mesa das classes superiores apresentava abundância de pratos altamente elaborados (Marques,1991:617-618).

A alimentação portuguesa desse período, referindo-se às classes superiores urbanas, tinha influência da gastronomia francesa, embora mantivesse traços marcantes da tradição culinária nacional. Assim, havia forte presença das carnes de vaca, vitela, carneiro e porco, e peixes, como o bacalhau e a pescada. Em menor escala, consumiam-se galináceos, patos, coelhos, pombos, enchidos, carne curada,

e carnes de caça. A existência de dois pratos com carne, ou seja, carne seguida de carne, ou de um prato de peixe seguido de outro de carne, também era comum (Marques, 1991:617-618).

Acompanhavam as preparações feitas com carne ou peixe as hortaliças e os legumes cozidos. Além das favas, ervilhas, feijões, brócolis, couves, cenouras e nabos, o tomate, alface e chicória frescos estavam à mesa (Marques, 1991:618).

O quadro geral da cozinha das classes média e alta é resumido por Cascão (2011:78):

“As famílias abastadas, em especial as residentes nas áreas urbanas, tinham, portanto, uma alimentação mais rica, variada e abundante. Comiam carne em maior quantidade e de melhor qualidade, que alternavam com peixe, consumiam pão de trigo (branco), legumes, hortaliças, frutas e também produtos exóticos, considerados, durante muito tempo, bens de luxo, como o café, o chá e, algumas vezes, o chocolate”.

A onipresença do pão nas refeições é clara e seguia-se a lógica semelhante do período medieval para a diferenciação de classes através da qualidade da alimentação. Para as classes mais altas geralmente era preparado com farinha de trigo. Quando havia uma crise na produção desse cereal (meados do século XX), sendo insuficientes as quantidades produzidas, utilizava-se a batata para o substituir em 20% da quantidade de cereal. E nas regiões do interior, até a década de 1930, utilizavam-se as castanhas, que depois de reduzida a farinha também era um substituto de cereais para a confecção e pão (Cascão, 2011:64).

Outros pratos ou alimentos de presença obrigatória nas refeições, além do pão, eram a sopa antes da refeição e a fruta ao final. A fruta fresca após as refeições marca o desfecho dos serviços de mesa, como também o café, puro ou com leite, o chá e os doces, feitos obrigatoriamente de ovos, açúcar e farinha e que resultavam em bolos, compotas, pudins e bolachas, por exemplo. E mesmo durante e após a I Guerra Mundial, com a escassez e o racionamento alimentar, a sopa e a sobremesa continuaram no consumo português dos mais abastados, e a economia que teve de ocorrer nesse período foi direcionada para a redução do número de pratos servidos (Marques, 1991:619).

Ao contrário da extravagância da mesa da aristocracia e da alta burguesia portuguesa, as classes mais baixas comportavam-se com mais simplicidade à mesa. Tinham uma dieta menos variada, que incluía o pão escuro, normalmente de

centeio, especialmente na Guarda e em Castelo Branco, mas que também poderia ser feito de milho (principalmente nas regiões do Minho, Douro Litoral e Beira Litoral), de trigo (no Alentejo, Ribatejo e Estremadura), ou com a mistura de cereais, por exemplo de trigo com centeio (no Algarve) e de trigo com milho (por vezes feita no Alentejo, Ribatejo e Estremadura). Utilizava-se ainda a castanha para compensar a falta de cereais, sendo reduzido o acesso à farinha (Marques, 1991:626; Cascão, 2011:64).

Nas casas das zonas rurais, os produtos de origem animal, como a carne, ovos e leite, tinham presença limitada, às vezes havia peixe nos casos das zonas costeiras. As fontes calóricas vinham principalmente de cereais, leguminosas e hortaliças (Cascão, 2011:80-81; Marques, 1991:626). Contrapondo essa visão camponesa de uma alimentação fraca, Cascão (2011:63) ressalta com passagens da literatura portuguesa, como *Amor de salvação*, de Camilo Castelo Branco, e *Os Maias* e *A cidade e as serras*, de Eça de Queirós, a qualidade da boa comida da zona rural de Portugal, remetendo aos bons sentimentos da saudade daquele lugar onde a comida foi preparada e consumida ao despertar a memória gustativa dos personagens dos referidos autores.

O azeite também era incluído nas preparações, assim como a banha de porco e às vezes o toucinho. As frutas estavam presentes, porém não na mesma variedade que se podia observar na mesa da alta burguesia. De entre as classes mais baixas também se observavam diferenças, principalmente quanto à variedade. Enquanto que no campo a diversidade alimentar era restrita, o operário urbano, caso tivesse poder econômico, alimentava-se com mais variedade, incluindo mais carne, peixe, arroz, massa, café e sopas, tentando ao máximo se assimilar às classes médias e superiores (Marques, 1991:626).

O acompanhamento dos pratos também fazia-se com vinhos portugueses de variadas regiões, tanto o tinto quanto o branco, ainda que houvesse também alguns importados da França e Itália. E embora se bebesse não apenas, mas igualmente, cervejas, licores, refrigerantes, aguardentes e genebra, o vinho era a principal bebida (Marques, 1991:618).

O vinho estava à mesa em todo Portugal, e assim permaneceu, sendo considerado, além de bebida, um alimento. Havia poucas cervejarias durante o século XIX, tendo o consumo só aumentado em 1948, nas zonas urbanas, enquanto que nas rurais somente a partir da década de 1960 (Cascão, 2011:68-70). Com

problemas de abuso no consumo das bebidas alcoólicas, especialmente a aguardente, por volta do século XIX, questionou-se sobre o hábito de beber vinho. Entre os argumentos contra o vinho estava que o hábito de consumo desta bebida era vilão, pois seu consumo levaria ao consumo de outras bebidas espirituosas, resultando em alcoolismo. Lembremos que as opiniões a favor da bebida, além do apelo nutricional, podiam-se resumir pelo chavão em defesa da importância do setor vitivinícola na economia portuguesa do Estado Novo: “beber vinho é dar de comer a um milhão de Portugueses” (Cascão, 2011:69)¹²⁴.

Outro gosto que sempre esteve presente nas receitas lusitanas foi o sabor doce. O mel, primeiro adoçante, e quase o único utilizado até final da Idade Média, abundava em Portugal (Ribeiro, 1997:16-18). O açúcar, inicialmente, era destinado aos tratamentos medicinais. Ao final da Idade Média o açúcar foi destinado às conservas de frutos, e já no século XVIII a prática culinária estava presente nos mosteiros, sendo o início do desenvolvimento da doçaria conventual (Gomes, 2014:214-220)¹²⁵.

Foi nos conventos e mosteiros, através das mãos das freiras que detinham o talento e os saberes da doçaria, que o açúcar recebeu uma maior valorização (Ribeiro, 1997:44). Tornou-se o ingrediente principal das receitas elaboradas pelas freiras, onde os ovos, o mel e a amêndoa raramente faltavam (Sousa, 2010:68). Os doces produzidos eram oferecidos pelas abadessas, a reis e altos dignitários. O receituário era propriedade de cada convento e o representava. Esta cultura doceira monástica e as características específicas de cada região, condensam-se no aforismo que Ribeiro (1997:49-50) cita: “cada terra com seu uso” exemplificando com os doces e seus locais de origem: “...Alcácer do Sal tem pinhoadas¹²⁶, Amarante

¹²⁴ Ao fim da década de 1930 junto aos debates entre os dirigentes do Estado Novo na Assembleia Nacional, questionava-se sobre o consumo de vinho. O discurso difundido por aqueles que defendiam o consumo de vinho baseava-se em considerar a bebida um importante alimento na dieta dos portugueses, valorizando os aspectos nutricionais do produto, e, sobretudo, defendendo a relevância econômica da viticultura, pois grande parte da população do país estaria associada a este setor. Já quem era “contra” a bebida divulgava dados de abuso de álcool e alcoolismo no Norte, Centro e Sul de Portugal (Cascão, 2011:68-70).

¹²⁵ Ribeiro (1997:22) refere a importância especificadamente do sal e do açúcar na memória gustativa portuguesa e na sua economia. Enquanto que o sal tinha extraordinário valor para a conservação dos alimentos (assim como foi inicialmente empregado o açúcar às conservas de frutas), desde os romanos e mais tarde durante as longas navegações além-mar, o açúcar era apreciado desde a presença árabe, sendo depois acessibilizado com o cultivo da cana de açúcar na Ilha da Madeira e nas terras brasileiras. Assim, formou-se uma cultura e um paladar característico dos portugueses, que “nunca fizeram nada na vida sem deixar de lançar mão dos produtos da doçaria”, como afirma Ribeiro (1997:32).

¹²⁶ Doce feito com pinhões, mel ou açúcar.

dá-nos o pão-de-ló [...]Aveiro, os ovos moles, e o doce de ovos [...], Coimbra, as arrufadas¹²⁷, as lampreias¹²⁸, o doce de coco e os capelos”.

Com o enfraquecimento e a extinção das ordens monásticas, o receituário, antes secreto, chega tantas vezes pelas mãos das suas criadas ao restante da população. E como nem todos estavam registrados na forma de escrita, sendo passados oralmente, os doces ganham novas formulações e formas, identificando a doçaria regional (Souza, 2011:71-74). Porém, não se limitou ao espaço régio e religioso e a expansão do açúcar alcançou as mesas populares, consumido ao fim das refeições ou atribuído um significado comemorativo e de mimo (Algranti, 2005:33-38).

2.3.1 Culinária portuguesa atual

Podemos perceber que alguns dos pratos servidos à mesa da população no início do século passado são preparações simples, confeccionados pela população em geral, e que hoje ganham o título de tradicionais (Ferro, 1996:56). Embora alguns desses traços alimentares estejam presentes nas mesas de todo Portugal, outros são especialidades locais, não deixando de ter reconhecimento nacional.

Assim, apreciando as influências culturais que a cozinha portuguesa recebeu ao longo do tempo, abordaram-se os principais aspectos do patrimônio alimentar português que será apresentado abaixo.

Normalmente, são levados à mesa portuguesa, como ocorre em outros países europeus (como por exemplo França e Itália), um prato de cada vez, ou seja, o consumo é realizado sequencial e individualmente, não misturando os alimentos no mesmo prato, resultando em vários serviços de mesa (Barbosa, 2007:96). Pode-se dizer que a culinária de Portugal caracteriza-se por seus petiscos, sopas e caldos, pratos de peixe e carne sempre acompanhados de vinhos, azeite, sobremesas e café. Porém, pode haver, de região para região, modos próprios de preparo e de emprego dos ingredientes.

Quitério (1987:19) afirma que, mesmo tendo Portugal um espaço territorial reduzido, o país apresenta uma diversidade culinária com rica variedade de pratos regionais. Podem-se perceber as diferenças de um mesmo prato ao longo do país.

¹²⁷ Espécie de pão doce.

¹²⁸ Doce feito de fios de ovos, ovos moles, amêndoas e caramelo. É montado no formato do peixe lampreia e decorado com glacê.

Isso é evidente quando observamos os livros de cozinha regional, como é o caso das obras *Culinária portuguesa* (1935, reeditado em 2012), de António Maria de Oliveira Bello, *Tesouro da cozinha regional portuguesa* (2008), de Maria Odette Cortes Valente, e *Cozinha tradicional portuguesa* (1982, reeditado em 2012), de Maria de Lourdes Modesto. Outra obra a ser consultada é *O livro de Pantagruel* (1997), de Berta Rosa-Limpo, especialmente a partir da 11ª edição, onde a culinária portuguesa se faz mais presente nas receitas, principalmente quanto à doçaria (Braga e Castro, 2013:54-57).

O primeiro importante ingrediente na cozinha portuguesa é o azeite¹²⁹. O cultivo das azeitonas em Portugal concentra-se nas regiões Interior Norte, Centro e Sul, sendo as regiões de Trás-os-Montes, Beira Interior, Ribatejo e Alentejo aquelas com maior vocação olivícola (Cordeiro et al, 2013:179-182). A presença do azeite na cozinha e na mesa portuguesa é uma constante. Em termos de usos culinários, o azeite usado junto ao preparo das iguarias é de paladar doce, enquanto que os frutados dominam na finalização dos pratos (Santos, 2008:34).

Os acepipes, ou pequenos alimentos, são característicos do primeiro serviço de mesa, embora também possam compor o prato principal da refeição. Assim há variedades de preparados que podem ser usados como petiscos e entradas apreciados em todo Portugal, como é o caso das pataniscas¹³⁰, dos pastéis de bacalhau (embora de origem no Norte de Portugal) (Phillips, 1992:67), dos “peixinhos da horta”, dos tremoços, azeitonas em sal, das saladas temperadas com o azeite e compostas com base nas hortaliças, principalmente alface, mas também com bacalhau, atum, polvo, pimentos, favas, feijão-frade, e sem esquecer o chouriço com pão de centeio (Gomes, 2013:19-23). Além desses, há especialidades regionais, como os rissóis¹³¹ de Estremadura (Modesto, 2012:207), os ovos verdes lisboetas¹³², os pastéis de Chaves, as amêijoas na cataplana¹³³, os caracóis à Algarvia e, ainda do Algarve, os choquinhos¹³⁴ com tinta (Modesto, 2012:285-296).

¹²⁹ A produção de azeite em Portugal tem cinco zonas protegidas. Em Moura, faz-se com as variedades cordovil, galega e verdeal. Em Trás-os-Montes, é obtido a partir das variedades verdeal, madural, cabrançosa e cordovil. No Ribatejo utiliza-se a galeda. No norte Alentejano há uma variedade maior: galega, carrascanha, redondil, cobrançosa, blanqueta e azeiteira. Os azeites da Beira interior são produzidos em duas zonas: Beira Baixa, utilizando as variedades galega, cordoval e bical, enquanto que na Beira Alta prefere-se a carrasquenha (Santos, 2008:36).

¹³⁰ Pedacos (ou iscas) de bacalhau envoltos de polme de farinha de trigo e fritos.

¹³¹ Entre os brasileiros são conhecidos por “rissoles”.

¹³² Ovos cozidos, cortados ao meio, recheados com uma emulsão da gema, azeite, vinagre e temperos (como salsa), panados e fritos.

Os cereais, como o trigo (o cereal mais nobre), o centeio (o cereal mais comum), e ainda o milho, a aveia e a cevada, compõem a base da alimentação e sempre foram utilizados para o pão, papas e sopas (Ferro, 1996:15-18). O pão é fundamental na mesa portuguesa, podendo ser considerado um verdadeiro “clássico” da gastronomia portuguesa, com origens bem claras na matriz cultural greco-romana (Soares, 2014:19-21). Portugal é rico na sua diversidade de confeccionar o pão, somando mais de trinta formas, pertencentes às categorias genéricas de pão de farinha de trigo, de centeio, de milho (denominado broa), e ainda os de mistura, feitos justamente com a mistura de várias dessas farinhas (Gomes, 2013:35).

Outrora o tipo de pão consumido tinha um território demarcado bem definido, de acordo com a região da produção dos diferentes cereais. No Minho, Douro e Beira Litoral, em geral predominava o milho para o fabrico da broa; no interior, a norte do Tejo, nos distritos transmontanos, da Guarda e de Castelo Branco, o popular era o pão de centeio, que era um cereal pobre e barato; e no Alentejo, Ribatejo e Estremadura consumia-se o pão de trigo, e por vezes gastava-se pão de trigo e de centeio, em proporções mais ou menos iguais (Cascão, 2011:64). Já o pão típico da Madeira é feito com uma mistura de farinha de trigo e purê de batata doce (Modesto, 2012:322).

Para além da importância do pão à mesa portuguesa como simples produto alimentar, ele ainda é ingrediente essencial de algumas preparações, como é o caso das migas. As migas compõem um tipo de prato, o qual leva pão no seu preparo, e cuja composição a respeito dos demais ingredientes acrescentados varia de acordo com a região (Phillips, 1992:51-54), por exemplo: com bacalhau, as migas de bacalhau à moda de Lafões, as migas de bacalhau com tomate (na Beira Alta) (Quitério, 1987:32-33), as migas de bacalhau com poejos (do Alentejo); com outros tipos de pão, as migas ripadas (preferencialmente com pão de centeio) (de Trás-os-Montes e Alto Douro), as migas de pão de milho (do Ribatejo); com ovos, as migas de Cubeira e Esturricada (da Beira Baixa); com batatas, as migas de batata (do Alentejo); e com carne as migas à Alentejana (com carne de porco) (Modesto, 2012:52-248).

¹³³ Recipiente típico do Algarve, que consiste em uma espécie de panela com duas partes côncavas que se encaixam.

¹³⁴ Moluscos marinhos, também denominados de sibas ou sépias.

Ainda sobre os pratos constituídos essencialmente por pão, assinala-se a açorda. O prato recebe o azeite e água fervente na qual são escalfados os ovos (Gomes, 2013:63). A açorda pode ser de alho, bacalhau, marisco, entre outras, mas em todas, o pão é fervido com outros ingredientes, como alho, coentros, poejos e sal, de acordo com cada receita, formando uma papa (Phillips, 1992:47-51).

As açordas estão vinculadas aos territórios, como: açorda de Medrões, de Trás-os-Montes e Alto Douro; de bacalhau com tomate, da Beira Baixa; açorda de sável e de sável com sangue, do Ribatejo; açorda à Alentejana; e açorda Madeirense (Modesto, 2012:51;125;184-186;241;313).

As sopas sempre agradaram ao paladar português, remontando à *puls* latina, e no cardápio lusitano variam entre: sopa de abóbora, sopa alentejana, sopa de amêijoas, sopa de cação, sopa de castanhas, sopa de tomate, sopa de nabijas, sopa de feijão verde, sopa de feijão manteiga, sopa de massa etc. (Albino, 2004:47). Na *Culinária*, de Olleboma, distinguem-se quatro tipos de sopa características da cozinha lusitana: canja, caldo verde, sopa do cozido e sopa de peixe (Ferro, 1996:51). Quitério (1987:77) acrescentou à lista a sopa de feijão vermelho e garante que a gastronomia portuguesa não existe sem as sopas e caldos.

O caldo verde tem origem no Minho. É preparado com água, couve-galega, batatas, azeite e sal, sendo possível acrescentar cebola, alho e chouriço (Phillips, 1992:27-28). Uma forma de demonstrar o reconhecimento popular que este prato tem como prato nacional, será aludir ao concurso “Sete Maravilhas da Gastronomia Portuguesa”, onde arrecadou o lugar de vencedora na categoria “sopa”¹³⁵.

A canja é uma sopa, que desde o século XVI, é considerada terapêutica. Nessa preparação tem-se incorporado duas prescrições dietéticas para enfermos utilizados nas culturas indiana (tratando-se de um caldo de arroz temperado com especiarias) e portuguesa (na qual se recomendava aos doentes uma galinha estufada ou um caldo de galinha). A definição de canja que referimos nos dias atuais, especialmente em Portugal e Brasil, é de um caldo de galinha com arroz, resultado da fusão das culturas luso-indiana (reconhecida dessa forma somente ao final do século XIX) (Soares e Macedo, no prelo)¹³⁶.

¹³⁵ Consultado em <http://7mq.7maravilhas.sapo.pt/21-finalistas/caldo-verde/>, acedido em 3 de julho de 2015.

¹³⁶ Artigo intitulado “Representação social, histórica e cultural da canja de galinha”, de Carmen Soares e Irene Coutinho Macedo, que corresponde à conferência apresentada no âmbito de Mesa de

Para Soares e Macedo (no prelo) a receita básica é composta por frango, arroz, batata e cenoura, havendo alterações, como por exemplo a substituição do arroz por massa (situação observada em Portugal e Brasil) ou a substituição do frango por carne de vaca (conforme relato de uma brasileira do Nordeste do país, que em sua casa às vezes substituía-se a galinha por carne de sol).

A canja, tradicionalmente, compõe a dieta de doentes, mas é popular em momentos de festividades também. Mereceu mesmo referências na literatura portuguesa, como é o caso das obras de Eça de Queiros *A ilustre casa de Ramires*,¹³⁷ *A cidade e as Serras* e *Os Maias* (Phillips, 1992:28-29).

Do Ribatejo surge a sopa da pedra¹³⁷, que é talvez a sopa mais rodeada de imaginário popular (Quitério, 1987:47) e que, atestando o seu renome popular, ficou entre as três finalistas na categoria “sopa” do referido concurso televisivo¹³⁸. A sopa é preparada com feijão encarnado cozido juntamente com carne de porco (como orelha, chouriço e toucinho) e batatas.

De Trás-os-Montes e Alto Douro, citam-se: o caldo de feijões vermelhos, o caldo de unto e o caldo de cebola (Quitério, 1987:26-30).

As sopas de peixe constam de diferentes formas, de acordo com a região, como é o caso da sopa de peixe da Madeira, do Alentejo e do Algarve (Phillips, 1992:37-38), além da Beira Baixa, onde se “conhecem” também as sopas de peixe (de água doce, como a carpa e o barbo) (Quitério, 1987:45-46).

Porém, não somente sopa se faz com o peixe. A costa portuguesa e seus rios fornecem uma rica variedade de peixes e frutos do mar, como cherne, corvina, dourada, garoupa, goraz, imperador, linguado, pargo, pescada, pregado, robalo, rodovalho e salmonete (Phillips, 1992: 63-81).

Debates sobre Alimentação, realizada no Centro Universitário Senac - São Paulo, Brasil (7 de Novembro, 2013), fornecido por Carmen Soares.

¹³⁷ Phillips (1992:30-31) apresenta uma das lendas sobre a sopa, na qual se acredita que antigamente havia um frade que costumava viajar pelo país sem levar consigo provisões ou dinheiro. Assim, pedia esmolas, batendo nas portas das casas e solicitando um pratinho de sopa. Quando recebia a resposta de que não se tinha sopa, o frade pedia para entrar e para ensinar com fazer uma boa sopa utilizando uma pedra. Perante essa inusitada proposta, os donos, curiosos, o deixavam entrar e o frade logo começava a seguir os passos para preparar a tal sopa. Dizia ser necessário levar ao fogo uma panela grande com alguma água lá dentro. Tirava do bolso uma pedra para meter dentro da panela e dizia “talvez não fosse má ideia deitar um bocadinho de toucinho, se houver, alguns ossos com carne e... algumas cenouras, não acham? E uma cebola, couve...”. Com tamanho jeito e manha, o frade acabava por fazer uma sopa excelente, repleta de vegetais diversos e pedaços de carnes.

¹³⁸ Acedido em 3 de julho de 2015, em <http://7mg.7maravilhas.sapo.pt/21-finalistas/>.

A região do Algarve é privilegiada quanto à oferta de peixes de água salgada, onde o consumo de peixes e mariscos é popular, sendo uma região cujo hábito alimentar relacionado ao consumo da carne vermelha é menos expressivo, comparada a outras zonas de Portugal (Ermida, 2004:11). Destacam-se, nesta categoria de culinária de pescado: “caldeirada de peixe, búzios, pescada, robalo, caracóis, moréia frita” e ainda “caranguejo do Sapal, taíinha, dourada, bifés de atum de tomatada, ostras e lavagantes” (Correia, 1998:180).

Um dos peixes que mais agrada, quando presente à mesa dos portugueses, é a sardinha. As sardinhas são enaltecidas pelo provérbio “se tens sardinha não andes à cata de peru”, conforme afirma Phillips (1992:70-71). Podem ser preparadas das formas mais variadas, mas quando assadas tornam-se “divinas” (Phillips, 1992:70-71) e dessa forma conquistam o paladar português¹³⁹ e estrangeiro.

A abundância desse tipo de peixe na costa de Portugal e seu preço acessível no comércio – ainda que isto esteja no século XXI em transformação – com certeza seu sabor e variedade de preparação são fatores que elegem a sardinha como de agrado geral para a população portuguesa (Albino, 2002:49). O período de pesca da sardinha ocorre durante a primavera e o verão, sendo ela a principal atração gastronômica das festas populares dos Santos, no mês de junho, em especial as de São João (Abel e Consiglieri, 2000:36).

Porém, a fama nacional e internacional de Portugal faz-se em um outro peixe, o bacalhau. O bacalhau (seco e salgado ou fresco) está presente nos hábitos alimentares portugueses desde o século XVI. Inicialmente o peixe compunha apenas a dieta dos menos favorecidos, por ser abundante e barato (Braga, 2012b:890). Para Cascão (2011:60), o bacalhau fixou-se nos hábitos alimentares de Lisboa, a partir da década de 1870, devido aos preços da carne de vaca na capital estarem demasiado altos.

Ao longo do tempo (séculos XVIII a XX), as receitas com bacalhau ganharam cada vez mais espaço nos livros de receitas (Braga, 2012b:890-891). É demasiado extensa a lista de formas de preparar o bacalhau, pelo que referimos apenas algumas das mais famosas, como: bacalhau assado com batata a murro, bacalhau com natas, bacalhau à Zé do Pipo, bacalhau à Brás, bacalhau espiritual, bacalhau

¹³⁹ A sardinha assada foi o prato vencedor da categoria “peixe” no concurso “Sete Maravilhas da Gastronomia Portuguesa”. Acedido em 3 de julho de 2015, em <http://7mg.7maravilhas.sapo.pt/21-finalistas/sardinha-assada/>.

com migas, bacalhau com broa e bacalhau de caldeirada, que conquistam o paladar de portugueses e de turistas (Quitério, 1987:19-70; Albino, 2002:52).

Passemos, agora, aos mariscos. Dentre os mais consumidos está a amêijoia, seja no Tejo, à Bulhão Pato, ou em papas de farinha de milho (o xerém, típico do Algarve) (Gomes, 2013:91-94). As amêijoas são ingrediente de outro importante prato da culinária regional portuguesa (do Alentejo), que é a carne de porco à alentejana (Quitério, 1987:61-64).

Falou-se dos peixes e frutos do mar, mas Portugal também é consumidor de carnes de diferentes animais. Destacam-se a de galinha, de vaca, de vitela, de porco, de cordeiro, de borrego, de carneiro, de cabrito e de cabra (Albino, 2004:52-56).

A mistura de vários tipos de carne é bem representada pelo cozido à portuguesa. O cozido recebe as especialidades de produtos e tradições locais de cada região portuguesa. Há o cozido do Minho, de Trás-os-Montes, das Beiras, Alentejano, e das Furnas em Açores (cuja panela é submersa na terra e o prato é cozido pelo calor natural produzido pelas atividade vulcânica), sendo comum entre os cozidos o uso de couve, cenoura, batata, carne de porco, chouriço e galinha (Quitério, 1987:104-105).

Dever-se-á ainda mencionar a importância do porco¹⁴⁰, sendo considerado, principalmente nas zonas rurais, a comida básica dos portugueses durante todo o ano (Albino, 2004:52-56). De entre as carnes de porco, os enchidos ganham fama, entre eles “os enchidos de Beira Alta são um festival de alta qualidade de feitura” (Quitério, 1987:33). Outras carnes de fumeiro afamadas são a chouriça, as morcelas da Guarda, as morcelas de Fornos de Algodres, os farinheiros da Guarda e os farinheiros de Pinhel (Quitério, 1987:32-33). Para as regiões de Trás-os-Montes e Alto Douro, o fumeiro é essencial, pois dele se extraem presunto, salpicão, chouriços, butelo, charabilhanos, sanguineiras ou moiras, tabafeias e alheiras (Quitério, 1987:29-30).

Na Beira Litoral tem-se por típica a chanfana, um prato vindo da Bairrada, bem como de zonas de serra, caso de Poiares, concelho onde nasceu a Confraria

¹⁴⁰ A carne de porco na dieta portuguesa compõe 184kcal do total energético da dieta diária. Comparado à dieta dos brasileiros (96kcal/percapita/dia), Portugal consome 47,8% a mais carne de porco (dados mais recentes referem-se ao período 2003-2005). Em contrapartida o Brasil consome mais carne de vaca (133kcal/percapita/dia) do que Portugal (90kcal/percapita/dia) (FAO,2009). Tais referências de consumo também têm relação com o peso de criação dos respectivos animais na economia interna de cada país.

da Chanfana. A chanfana da Bairrada é feita com carne de cabra velha cozida em caçarola de barro preto, típico da região, cerca de um a dois dias antes de se servir (Phillips, 1992:94). Na mesma localidade está o famoso leitão assado à moda da Bairrada, “um dos mais notáveis assados da cozinha regional lusa” (Quitério, 1987:36).

Quase sempre acompanhando o prato principal das refeições principais está o arroz. Para além de ser ingrediente de sopas, em particular a canja, o arroz é acompanhamento nas refeições e não se trata somente do arroz branco. Faz-se arroz de tomate, de feijão-verde, de cogumelos, de ervilhas, de grelos, de pimentos, de chouriço, de salpicão, de pato, de vitela, de perdiz, de coelho, e o arroz malandrinho (Gomes, 2013:157-158).

Consideremos, de seguida, a presença dos vinhos na gastronomia portuguesa atual. Embora Portugal seja, sobretudo no estrangeiro, lembrado pelo vinho do Porto, no país, produz-se uma grande variedade de vinhos de mesa tintos e brancos. Ao contrário da situação de países como Chile e França, as castas portuguesas estão em processo de conquista de seu público apreciador. As melhores castas portuguesas respeitam as tintas, devido às condições climáticas serem propícias para o cultivo das mesmas. São exemplos dessas as seguintes: Touriga Nacional, Tinta Roriz, Trincadeira, Baga, Touriga Franca e Castelão (Martins, 2013:21-25). Porém, Martins (2013:21) afirma que há bons vinhos brancos em Portugal e que não devem ser dispensados. Para os quais são utilizadas as castas, a saber, alguns exemplos: Alvarinho, Fernão Pires, Arinto e Encruzado (IVV, I.P., 2015).

Nos vinhos, destacam-se os vinhos verde¹⁴¹ e do Porto¹⁴², por serem exclusivos de Portugal (Albino, 2004:27; Bello, 2012:350-361).

Além dos vinhos, os licores têm um espaço especial. Enquanto os doces ganharam notoriedade pelas mãos das freiras, a produção de licores era tarefa dos

¹⁴¹ A denominação “Vinho verde” é estabelecida pelo Decreto -Lei n° 263/99, de 14 de Julho, com a aprovação dos Estatutos da Região Demarcada dos Vinhos Verdes, atualizando as disposições relativas à produção e ao comércio da denominação. Ao Decreto-lei acrescentam-se a Portaria n° 668/2010, 11 de agosto e Portaria n° 216/2014, 17 de outubro.

¹⁴² A Denominação de Origem Vinho do Porto é regularizada pelo Decreto-Lei n° 166/86, de 26 de Junho. Há ainda na legislação portuguesa outros decretos, despachos e portarias, sendo as principais: o Despacho n° 5811/2011; o Decreto-Lei n° 173/2009, de 3 de Agosto; o Regulamento n° 23/2006, de 12 de Abril; o Regulamento n° 48/2006, de 24 de Maio; o Regulamento n° 37/2005, de 17 de Maio; o Regulamento n° 36/2005, de 17 de Maio; a Portaria n° 1484/2002, de 22 de Novembro. Ver ainda: <http://www.ivdp.pt/>. Acedido em 14 de março de 2015.

monges (Sousa, 2011:69). Desses licores, ressalta-se o licor de ginja (cuja fruta, a ginja, é similar à cereja), ou também chamado de ginjinha. É um dos licores mais conhecidos em Portugal e embora Lisboa seja a zona onde mais fortemente a ginja seja relacionada, devido à tradição, outros locais têm a ginja como uma bebida famosa, como é o caso da ginjinha de Óbidos (no distrito de Leiria, região Centro) (Moreiras, 2006:18-19;26;76-85;94-120).

Moreiras (2006:27;68-75;84) aborda ainda o caráter socializador da bebida. Além de haver a transmissão da receita familiar de pais para filhos, o autor exemplifica situações festivas, religiosas (Festas de São João) e de interações entre familiares e entre amigos, onde a ginja estava sempre presente. E ainda destaca a literatura portuguesa para demonstrar a importância da ginja e seus subprodutos (sendo o licor um deles) em Portugal, onde a ginjinha até tem um fado¹⁴³ que lhe é dedicado.

Entre vinhos e licores, há ainda destaque para os queijos portugueses. Portugal produz um dos queijos mais famosos no mundo, o queijo da Serra da Estrela. E se hoje os queijos portugueses conquistam os paladares de seus nacionais¹⁴⁴ e também de estrangeiros, não se podia dizer o mesmo durante o século XVIII (Coelho, 2011:5). Cardoso Pereira (1904 apud Coelho, 2011:5) afirma que a “ignorância e desleixos são infelizmente as duas palavras que mais vezes se terão de pronunciar quando se fala do fabrico de queijo em Portugal”.

O patrimônio tradicional da queijaria nacional portuguesa está firmado nas produções a partir do leite de ovelha ou de cabra. Os queijos feitos com leite de vaca estão presentes em menor variedade e produzidos principalmente e tradicionalmente na região dos Açores. O queijo de leite de ovelha, exceto o da Serra da Estrela, é produzido em regiões de clima mediterrâneo, como os de Serpa, Évora, Castelo Branco, Nisa, Terrincho e Azeitão (Santos et al., 2008:24-26).

Independentemente da raça de ovelha que produz o leite, todos os queijos feitos com esse leite são coalhados com flor de cardo, embora apresentem características físicas diferentes. Enquanto os queijos da Serra da Estrela, de Serpa, de Castelo Branco e de Azeitão classificam-se como queijos de pasta mole e de crosta lavada, já os queijos de Nisa, Évora e de Terrincho são duros ou semiduros.

¹⁴³ A *Tendinha*, de Raul Ferrão e José Galhardo, interpretado por Amália Rodrigues.

¹⁴⁴ O consumo português de queijo representa 94kcal do total calórico por pessoa por dia. Comparado ao Brasil (2kcal/percapita/dia), Portugal consome 97,9% a mais de queijo do que o brasileiro (dados mais recentes são referentes ao período 2003-2005) (FAO, 2009).

Neste último, em especial, ainda se utiliza, além do cardo, a coagulação animal, ou seja, o uso de enzimas (Santos et al., 2008:26).

Na Beira Alta a maior atração é o queijo da Serra (Quitério, 1987:33). Trata-se de um queijo produzido com leite de ovelha coagulado com cardo e temperado com sal, fabricado artesanalmente numa área demarcada (Quitério, 1987:251-252).

Guardamos para o final deste capítulo as iguarias que também encerram uma refeição, as sobremesas. Aliás, o próprio queijo comparece na mesa portuguesa tanto nas entradas como nas sobremesas, daí que o tenhamos considerado imediatamente antes desta última categoria. Dos doces portugueses, podemos dizer que existem duas grandes categorias, os populares e os conventuais. Claro que, com a extinção das ordens religiosas (1834) a passagem dos receituários criados dentro dos conventos vai-se dando progressivamente para a cozinha popular, ganhando formulações e formas “novas” e acabando por identificar-se com a doçaria regional (Sousa, 2011:71-74). No geral, ao nível dos ingredientes, há quem defenda que a doçaria popular se diferencia da conventual por receber maior quantidade de farinha do que de açúcar, menos ovos e poder ser acrescida de frutos secos (Gomes, 2013:212).

Vejamos agora, por regiões, os doces que *tradicionalmente* se categorizam por “conventuais”¹⁴⁵. Da Beira Alta, refiram-se as cavacas¹⁴⁶ da Guarda, a cavaca de romaria, as ferraduras, a lampreia, doces de ovos de Viseu e o arroz doce (Modesto, 2012:107-113). Na Beira Baixa evidenciam-se a tigelada, o pudim de leite, órgão, talassas¹⁴⁷, filhós¹⁴⁸ e biscoitos de azeite (Modesto, 2012:135-145).

Da Beira Litoral são típicos: a tigelada (de Monte Redondo), o Pastel de Tentúgal (de Montemor-o-Velho), os bolos de Ançã, os pastéis de Lorvão e as nevadas, ambos do concelho de Penacova (Quitério, 1987:50). Ainda desta região destacam-se ainda os ovos moles de Aveiro e a doçaria conimbricense.

Os ovos moles de Aveiro conquistam o país inteiro pelo recheio. Apresentam-se em pequenas formas de uma massa fina de hóstia ou em barricas e são

¹⁴⁵ Convém notarmos que é preciso ser cauteloso na atribuição deste adjetivo, pois dá-se muitas vezes o nome de conventual só para prestigiar uma iguaria e não por haver provas históricas dessa sua origem, visto que em algumas receitas encontradas nos receituários monásticos, como observado por Braga e Castro (2014:452), percebe-se a influência e origem gastronômica de fora dos conventos, como das famílias ou da região de origem das monjas.

¹⁴⁶ Bolo seco coberto de calda de açúcar.

¹⁴⁷ Nome português para os *Waffles* americanos.

¹⁴⁸ Tira de massa de farinha de trigo e ovos, que depois de frita, é polvilhada com açúcar. Entre os brasileiros também é conhecido como coscorão.

recheadas com doce de ovos feitos com gemas de ovos e açúcar (Phillips, 1992:149).

A doçaria conimbricense provém da saberia culinária dos conventos e mosteiros que em Coimbra outrora existiram, dando Dina de Sousa a conhecer o receituário de alguns doces conventuais de Coimbra¹⁴⁹. Nos receituários predominavam os ingredientes: açúcar (com o qual as religiosas criavam vários pontos de açúcar), ovos, mel e amêndoa. Assim, as religiosas produziam os doces de colher (como o arroz doce e o manjar branco, o qual é uma das receitas mais antigas da culinária portuguesa e propõe uma mistura talvez inusitada da carne de galinha com açúcar), os bolos finos (por exemplo o Pastel de Santa Clara e as Talhadas de Príncipe), os bolos secos (especialmente a arrufada), os fritos (como os coscorões), as compotas (marmelada e pessegada são exemplos) e outros doces de confeitaria (por exemplo os rebuçados de ovos) (Sousa, 2011:68-81).

E se não bastassem a Trás-os-Montes e Alto Douro os enchidos salgados, a doçaria dessa região é composta por enchidos doces: morcela de Valpaços, morcelas de Murça, morcelas de Bragança, sangue doce e sarrabulho doce (Quitério, 1987:30-31).

No Ribatejo e Estremadura, destacam-se: o bolo de noiva ou do noivo, tigelada de Abrantes, pastéis de feijão, fios de ovos e fatias de Tomar (Modesto, 2012:193-198), o pão de ló de Alfeizerão, os biscoitos e as broinhas de Alcobaça e as queijadas de Sintra são os doces mais apreciados (Quitério, 1987:50). O bolo de rei e o folar¹⁵⁰ também constam da região.

Da região é ainda o pastel de nata. Lisboa é conhecida pelo Pastel de Belém, embora um doce muito idêntico possa ser consumido em todo Portugal, designado por Pastel de Nata¹⁵¹ (Gomes, 2013:219-225).

Na doçaria do Algarve, destacam-se os morgados de figo ou de amêndoas (Modesto, 2012:303). No Alentejo, as filhoses, as queijadas de Évora e o toucinho do céu (Modesto, 2012:270-279). Para Phillips (1992:150) o toucinho do céu tem a sua origem muito contestada, pois há várias regiões que apresentam a receita como sua: Algarve, Douro, Minho, Trás-os-Montes e Alto Douro (Modesto, 2012:354).

¹⁴⁹ Sousa (2013) e Sousa (2011).

¹⁵⁰ Bolo ou pão a base de água, sal, ovos e farinha de trigo, típico do período de Páscoa.

¹⁵¹ A massa folhada, estaladiça, com recheio cremoso, tem sua origem no século XIX e é registrada em livros de diferentes conventos portugueses, como em livros de culinária brasileiros. Gomes (2013:219-225) cita obras nas quais constam as receitas do pastel de nata.

Porém, Eça de Queirós (1998:26) defende que a tradição é originária do convento de Odivelas (Lisboa):

“— Vai um docinho, senhor pároco? disse Amélia, apresentando-lhe o prato. São da Encarnação, muito fresquinhos.
— Obrigado.
— Aquele ali. É toucinho do Céu.
— Ah! se é do Céu., disse ele todo risonho. E olhou para ela, tomando o bolo com a ponta dos dedos”.

E por fim, demarcam-se os sabores vindos do Portugal insular. Da Ilha da Madeira, o bolo preto de mel, vulgarmente conhecido como bolo de mel, é uma especialidade local (Modesto, 2012:324) e dos Açores, as cornucópias, os bichos e flores de alfenim e os camafeus (Modesto, 2012:342-347).

3 METODOLOGIA

Considerando por referência a teoria e definidos os objetivos, passamos a expor a metodologia mais adequada. Neste capítulo serão apresentados os procedimentos metodológicos adotados referentes ao delineamento da pesquisa sobre os hábitos alimentares e identidade cultural, ao universo da pesquisa (estudantes brasileiros na Universidade de Coimbra) e à coleta de dados (pelo método de inquérito).

3.1 ABORDAGEM METODOLÓGICA E DELINEAMENTO DA PESQUISA

Esta dissertação foi desenvolvida com base na classificação proposta por Silva e Menezes (2005), seguindo quatro formas de classificação de uma pesquisa científica:

- Quanto à natureza;
- Quanto à forma de abordagem;
- Quanto aos objetivos;
- Quanto aos procedimentos adotados.

3.1.1 Quanto à natureza

A classificação deste trabalho científico quanto à sua natureza é o de uma pesquisa aplicada. Neste tipo de pesquisa, trabalha-se com verdades e interesses locais e objetiva-se a criação de novos conhecimentos para aplicação prática, os quais são dirigidos à solução de problemas específicos (Silva e Menezes, 2005:19).

Como o objetivo deste trabalho está voltado para a investigação da relação entre alimentação e identidade cultural dos brasileiros estudantes da Universidade de Coimbra, a fim de conhecer algumas características específicas dessa população, esta dissertação enquadra-se na classificação de pesquisa aplicada.

3.1.2 Quanto à forma de abordagem

A presente investigação reúne, predominantemente, uma forma de aproximação ao conhecimento: a quantitativa. A pesquisa quantitativa é aquela que considera que tudo pode ser quantificado, o que significa que qualquer tipo de informação pode ser traduzida em números para que possa ser avaliada (Silva e Menezes, 2005:20).

Assim, entende-se que opiniões, atitudes e preferências podem ser quantificáveis. Portanto, mensuram-se tais características utilizando recursos e técnicas estatísticas, como percentagem, média, moda, mediana, desvio-padrão, coeficiente de correlação e análise de regressão, traduzindo em números as informações a fim de classificá-las e analisá-las (Silva e Menezes, 2005:20).

Porém, embora seja uma pesquisa quantitativa em sua maioria, utilizaram-se igualmente técnicas da pesquisa qualitativa, como a observação, para a coleta de informações (Creswell, 2002:199).

3.1.3 Quanto aos objetivos

Do ponto de vista dos objetivos, a classificação desta pesquisa é descritiva. De acordo com Gil (2002:42), na pesquisa descritiva pretende-se descrever as características de determinada população ou fenômeno ou o estabelecimento de relações entre variáveis. Para isso, torna-se necessário adotar técnicas de pesquisa, como a observação sistemática, com a aplicação de questionários à população estudada.

Quando a pesquisa descritiva possibilita conhecer a natureza dessa relação, além da identificação das características da população estudada (como idade, sexo e procedência) e da relação entre as variáveis, a pesquisa também se aproxima da explicativa. Neste tipo de pesquisa, há uma preocupação em identificar as razões dos fatores que determinam a ocorrência dos fenômenos, aprofundando o conhecimento da realidade (Gil, 2002:42-43).

Dentro do contexto da abordagem quantitativa, quanto à estratégia de pesquisa o presente estudo também é caracterizado como pesquisa de dados transversais, visto que o investigador coleta os dados em apenas um momento durante o processo de investigação (Hair Jr et al., 2005:87), não comparando alterações ao longo do tempo (Creswell, 2002:399). O presente estudo é assim caracterizado, pois a coleta de dados acontece em um único ponto no tempo, não objetivando relacionar variações existentes no decorrer de um determinado período.

No caso do presente trabalho, para investigar os hábitos alimentares de uma população específica, como é a dos brasileiros estudantes da Universidade de Coimbra, e conhecer a oferta comercial de produtos alimentícios típicos brasileiros em Coimbra, servimo-nos tanto de uma observação indireta, ou seja, o sujeito foi procurado pelo investigador para se obter as informações, como de uma observação

direta não participativa, sempre que as informações foram obtidas sem interferência dos indivíduos estudados. Dessa forma, classifica-se o presente trabalho como descritivo com aproximação explicativa, uma vez que se pretende também conhecer os hábitos alimentares e as motivações dos inquiridos para aderirem a tais hábitos.

3.1.4 Quanto aos procedimentos técnicos

Quanto aos procedimentos técnicos, este trabalho pode ser classificado predominantemente como pesquisa de levantamento (*survey*), apresentando traços de pesquisa bibliográfica elaborada a partir de materiais já publicados, como livros, artigos de periódicos, teses, dissertações, monografias e materiais disponibilizados na Internet. Esta bibliografia abrange a temática dos hábitos alimentares dos brasileiros residentes no exterior e impôs-se no nosso estudo visto que a análise e interpretação dos dados recolhidos assentam na comparação com resultados de trabalhos passados.

Segundo Babbie (2005:113), “[...] métodos de *survey* são usados para estudar um segmento ou parcela – uma amostra – de uma população, para fazer estimativas sobre a natureza da população total da qual a amostra foi selecionada”. Nos levantamentos, o investigador utiliza um instrumento para medir as variáveis do estudo, questionando diretamente a população sobre as informações acerca do problema estudado (Creswell, 2002:55).

Como estratégia de pesquisa, o levantamento permite quantificar tendências, atitudes ou opiniões da população no estudo de amostra. Os dados são submetidos ao tratamento estatístico e descritos em números para que as informações sejam analisadas e as conclusões sejam formuladas (Creswell, 2002:59-60).

As pesquisas de levantamento são, por isso, adequadas aos estudos descritivos. A observação sistemática é necessária para melhor compreender o fenômeno a ser estudado (Hill e Hill, 2012:19). Na observação indireta, faz-se necessário um questionário ou um guião de entrevista com perguntas direcionadas às populações, colocadas em situações reais, a fim de obter respostas susceptíveis de serem manejadas mediante uma análise quantitativa (Quivy e Campenhoudt, 2008:164). Esse instrumento é ideal para estudos quantitativos não interventivos, como o nosso, que visam descrever características da amostra da população estudada (Creswell, 2002:59).

Já na observação direta, não há interferência dos sujeitos observados. A observação é um procedimento de coleta de informação realizada pelo investigador que observa pessoas ou lugares. Para a observação, como técnica de pesquisa qualitativa, não é necessário um instrumento estruturado, realizam-se anotações de campo ou desenhos (Creswell, 2002:199). O investigador recolhe as informações tendo como suporte um guia de observação no qual constam os indicadores a serem observados (Quivy e Campenhoudt, 2008:164).

Nesse sentido, neste trabalho foi realizado um levantamento (*survey*) junto aos brasileiros estudantes na Universidade de Coimbra, para investigação dos objetivos definidos no estudo. O questionário, instrumento de observação indireta, foi o instrumento utilizado para coletar as informações sobre as características da amostra. As respostas sofreram tratamento estatístico e serão úteis para gerar conclusões sobre a alimentação dos brasileiros estudantes da Universidade de Coimbra. Enquanto que a observação direta foi utilizada para coletar dados sobre a oferta comercial de itens destinados ao público brasileiro em Coimbra.

3.2 O UNIVERSO DA PESQUISA

3.2.1 A população

A população teórica ou o universo é um grupo de indivíduos identificados por determinadas características, as quais compõem um conjunto de elementos que os difere entre outros grupos. A respeito desses elementos é que se pretende conhecer uma ou mais características (Creswell, 2002:401) e para tais elementos é que se deseja que as conclusões oriundas da pesquisa sejam válidas (Vicente, 2012:31). Dessa forma, nesta pesquisa, identificou-se como sendo o universo da pesquisa os estudantes brasileiros na Universidade de Coimbra.

A população alvo, por sua vez, é uma parcela da população teórica, selecionada com base em critérios fundamentados. A população alvo é o conjunto de elementos que se quer abranger no estudo, ou seja, a lista ou o registro atual dos indivíduos em uma população a que o investigador tem acesso (Creswell, 2002:401).

Nesse sentido, a população alvo adotada diz respeito aos indivíduos universitários de nacionalidade brasileira que estejam estudando na Universidade de Coimbra durante o período letivo de 2014-2015, independentemente de sexo, idade, curso frequentado e naturalidade. Compreendendo um total de 1520 brasileiros

inscritos na Universidade de Coimbra no ano letivo 2014/2015, o Quadro 1 apresenta a distribuição da população alvo por cada um dos ciclos de estudo da UC.

Quadro 1 - Distribuição dos estudantes brasileiros por cada um dos ciclos de estudos da UC¹⁵²

Ciclos de estudos	Número de estudantes
Primeiro ciclo (licenciaturas)	457
Segundo ciclo (mestrados)	462
Terceiro ciclo (doutoramentos)	457
Cursos não conferentes de grau	144
Total de estudantes	1520

Fonte: Divisão de Planeamento, Gestão e Desenvolvimento da Universidade de Coimbra.

Quando todos os indivíduos que fazem parte da população estudada são consultados, tem-se um censo. Porém, devido às dificuldades de realização e aos amplos recursos exigidos, na maioria dos levantamentos, seleciona-se, através de procedimentos estatísticos, uma parcela da população que represente todo o universo (Gil, 2002:50-51).

Além disso, como referem os especialistas, quando as dimensões e a dispersão dessa população impedem sua análise, uma subdivisão torna-se necessária, incidindo a pesquisa sobre uma amostra representativa do universo. Assim, para análise posterior, os resultados serão generalizados ao conjunto da população (Lima, 1971:562-563). Ghiglione e Matalon (1997:29) acrescentam que seria inútil estudar exaustivamente todos os membros da população alvo, sendo possível escolher um número representativo, com o qual é possível se obter as mesmas informações, com certa margem de erro calculada.

Considerando a dimensão e a dispersão da população universitária brasileira em Coimbra, trabalhou-se com uma amostra representativa de 307 indivíduos, calculada com base no número de estudantes de nacionalidade brasileira inscritos na Universidade de Coimbra no ano letivo de 2014/2015. Utilizou-se a fórmula¹⁵³ (Krejcie e Morgan,1970):

¹⁵² Os dados têm como referência a data de 24 de outubro de 2014. A informação foi coletada na Divisão de Planeamento, Gestão e Desenvolvimento da Universidade de Coimbra (ANEXO 2, p.219).

¹⁵³ S: tamanho da amostra; X^2 : valor crítico tabelado para grau de liberdade igual a 1 para um nível de confiança de 95%, utilizando o valor de 1,96; N = tamanho da população (finita), igual a 1520; P = proporção da população, expresso em decimal através do valor 0,5; d = margem de erro, expresso em decimal através do valor 0,05.

$$S = \frac{X^2 NP(1-P)}{d^2(N-1) + X^2 P(1-P)}$$

$$S = \frac{1,96^2 \times 1520 \times 0,5 \times (1-0,5)}{0,05^2 \times (1520-1) \times 1,96 \times 0,5 \times (1-0,5)}$$

3.2.2 O local

Portugal é um país com a extensão territorial de 88.889 km², situado no extremo sudoeste da Europa. Para fins de análises estatísticas, o território do país foi dividido em unidades territoriais classificadas em três níveis, denominados através da Nomenclatura das Unidades Territoriais para Fins Estatísticos (NUTS)¹⁵⁴. A Figura 2 apresenta Portugal de acordo com as divisões NUTS I, II e III.

Figura 2 – NUTS I, II e III e Áreas Metropolitanas



Fonte: IGEO, 2004¹⁵⁵.

¹⁵⁴ Existem três destas unidades, a saber: NUTS I, que abrange o continente e as regiões autónomas dos Açores e da Madeira; NUTS II, que somam sete regiões; e NUTS III, constituída por trinta sub-regiões. Referentes às NUTS II têm-se: Norte, Centro, Lisboa, Alentejo, Algarve, Açores e Madeira (INE, I.P., 2012a:17).

¹⁵⁵ Acedido em 21 de março de 2015, em http://dev.igeo.pt/atlas/Cap3/cap3f_p200_image.html.

De acordo com o censo populacional mais recente, referente ao ano de 2011, a população residente em Portugal é de 10.562.178 (INE, I.P., 2012a:17). O Centro de Portugal, onde se situa Coimbra, é a segunda região mais populosa do país, representando 22% da população total. Coimbra é o município com maior número de população residente da região (INE, I.P., 2012b:18).

Atravessada pelo rio Mondego e cidade com um rico passado histórico¹⁵⁶, Coimbra foi recentemente reconhecida internacionalmente. O seu principal património tangível e intangível é a Universidade de Coimbra, a qual, em 2013, junto com a zona Alta da cidade e a Rua da Sofia foram integradas à lista de Património Mundial da Humanidade (UNESCO, 1992-2015).

A universidade foi fundada em 1290 por D. Dinis, sendo a primeira universidade de Portugal (Brandão e Almeida 1937:11). Na época, incluía as Faculdades de Artes, Direito Canónico, Direito Civil e Medicina (Correia et al., 1997:34). Inicialmente o Estudo Geral estava sedado na cidade de Lisboa. Porém, logo desde os primeiros séculos, comportou-se como uma universidade itinerante, deslocando-se lentes e alunos entre Lisboa e Coimbra (Dias, 1997:33), devido a conflitos e interesses opostos entre poderes régios, eclesiásticos e civis¹⁵⁷.

A cidade de Lisboa sempre muito movimentada, especialmente por causa de seu comércio e como capital portuguesa, atraía os negócios e os visitantes estrangeiros. Todo esse ambiente constituía-se em um cenário de distração para os estudantes, os quais abusavam da proteção real, sendo frequentes as discórdias geradas entre estudantes e lisboetas (Vasconcelos, 1914:16; Brandão e Almeida, 1937:45). Assim, Lisboa não reunia condições para oferecer aos alunos um ambiente tranquilo e pacato, ideal para se atingir a concentração necessária aos bons estudos. Esse foi um dos motivos para que D. Dinis procurasse outra cidade para instalar a Universidade (Vasconcelos, 1914:16).

É em Coimbra que D. Dinis encontra a tranquilidade e o posicionamento geográfico estratégico desejáveis, uma vez que a cidade se localizava no Centro do país, facilitando o acesso tanto aos jovens vindos do Norte como do Sul de Portugal (Vasconcelos, 1914:17)¹⁵⁸.

¹⁵⁶ Ver <http://turismodecoimbra.pt/>. Acedido em 10 de março de 2015.

¹⁵⁷ Nesse sentido, Coelho (1992) expõe a situação política, social e econômica de Coimbra do século XIV.

¹⁵⁸ Veja-se Vasconcelos (1914:17): “Coimbra era a terra portuguesa, que melhores condições reunia para poder ser a cidade universitária”.

Então, no ano de 1308, o Estudo Geral começou a funcionar em Coimbra (Vasconcelos, 1914:24). Porém, não se fixou definitivamente aí, pois a Universidade permaneceu como Universidade itinerante, alternando entre as cidades de Lisboa e Coimbra, até ao ano de 1337, data em que voltou a se fixar em Lisboa, com a justificativa de que era a cidade onde a corte passava a maior parte do tempo. Esta determinação durou menos de vinte anos, pois, logo em 1354, o Estudo retornou a Coimbra (Brandão e Almeida, 1937:87-100).

Por fim, em 1537, a Universidade, sob a ação de D. João III e contando com a forte influência do Mosteiro de Santa Cruz, instala-se oficial e definitivamente em Coimbra (Universidade de Coimbra, 2014a; Brandão e Almeida, 1937:181).

Esta rápida resenha sobre a história da universidade portuguesa, permite-nos concluir que a Universidade de Coimbra é uma das mais antigas Universidades da Europa. Aliás, até 1559, foi considerada a única instituição universitária do espaço cultural e científico de influência portuguesa. Atualmente a Universidade de Coimbra comporta oito Faculdades: Letras, Medicina, Direito, Farmácia, Ciências e Tecnologia, Economia, Psicologia e Ciências da Educação, Ciências do Desporto e Educação Física, que estão divididas em três polos: Polo I, II e III¹⁵⁹.

De acordo com o Despacho Normativo n.º 43/2008, nos Estatutos da Universidade de Coimbra em Artigo 5º sobre os Fins da Universidade dentre os oito itens definidos, ressalta-se: “e) O intercâmbio cultural, científico e técnico com instituições congêneres nacionais e estrangeiras;” (Diário da República, 2008).

Dessa forma, a Universidade, a cada ano, recebe alunos estrangeiros, vindos de mais de 78 países diferentes (Universidade de Coimbra, 2013:27-30). Os universitários de nacionalidade brasileira constituem um número substancial desse grupo e aumentam a cada ano sua representatividade na UC¹⁶⁰.

E embora tenha se registrado uma diminuição de 8% de estudantes inscritos no ano letivo de 2012/2013, por comparação entre os dados provisórios do ano letivo de 2013/2014 com os dados finais do ano letivo anterior¹⁶¹, destaca-se que a

¹⁵⁹ Ver <http://www.uc.pt/>, acessado em 23 de março de 2015.

¹⁶⁰ Em 2010/2011, a UC registrou um total de 1061 estudantes nascidos no Brasil matriculados na UC, já em 2011/2012, esse valor foi de 1251 (Universidade de Coimbra, 2013:27-29). Dados mais recentes relativos ao ano letivo de 2013/2014 revelam a predominância de estudantes nascidos no Brasil nos programas de mobilidade da UC, sendo destacado que 48% (811) dos estudantes estrangeiros em mobilidade na UC eram brasileiros (Universidade de Coimbra, 2014b:38).

¹⁶¹ Devido ao cancelamento do Programa de Licenciaturas Internacionais e do Programa Ciência sem Fronteiras por parte do governo Brasileiro, de acordo com o Relatório de Gestão e Contas Consolidado 2013 publicado pela Universidade de Coimbra (2014:36), disponível na página virtual da

partir de março de 2014 a Universidade de Coimbra aumentou as suas possibilidades administrativas de admissão de alunos brasileiros, pois passou a aceitar os resultados do Exame Nacional do Ensino Médio (ENEM) no processo seletivo de graduação¹⁶².

3.3 COLETA DE DADOS

3.3.1 Observação direta não participativa

A observação direta foi utilizada para coletar os dados sobre a oferta comercial de itens alimentares destinados ao público brasileiro em Coimbra. A recolha dessas informações, registradas através das anotações de campo, aconteceu durante o período entre 19 a 22 de setembro de 2014.

Dentre os estabelecimentos de comércio de produtos e comidas típicos brasileiros a serem visitados, foram selecionadas as principais redes de supermercados (a saber: Pingo Doce, Continente e Jumbo) e observados os restaurantes localizados em três grandes centros comerciais de Coimbra (Shopping Fórum, Shopping Dolce Vita e Coimbra Shopping).

A respeito da restauração, visto que Coimbra não dispõe de dados oficiais de classificação de gênero de restaurante por nacionalidade, a classificação foi feita por observação direta pela investigadora.

Além disso, outros locais de venda de produtos e comidas típicos brasileiros foram identificados através das publicidades postadas no grupo “Brasileiros em Coimbra”, no Facebook®.

3.3.2 Questionários

A metodologia trilhada compreendeu a aplicação de questionários com o objetivo de: *“producir datos cuantitativos para su tratamiento y análisis estadístico, preguntando de manera estructurada a un conjunto determinado de personas, que representan en una población determinada”* (Meneses e Rodrigues, 2011:11).

Universidade (Acedido em 20 de janeiro de 2015, em: http://www.uc.pt/dpgd/doc_gestao/relatorio_gestao_consolidado_uc_2013.pdf).

¹⁶² Assim, os brasileiros que fizeram o exame nos anos 2015, 2014, 2013 ou 2012 podem se candidatar aos cursos de graduação oferecidos pela Universidade com suas notas do ENEM, não sendo necessário realizar novas provas para ter acesso ao ensino superior português. Informação recolhida no site da Universidade de Coimbra. Acedido em 8 de abril de 2015, em: <http://www.uc.pt/brasil/graduacao/enem/notas-enem>.

Para Quivy e Campenhoudt (2008:188) o questionário é um instrumento que consiste em colocar perguntas direcionadas à população de interesse sobre: situação social, profissional ou familiar, opiniões, atitude em relação às opções ou às questões humanas e sociais, expectativas ou qualquer outro fator que interesse o investigador. Os dados recolhidos na pesquisa recebem tratamento quantitativo.

O questionário escolhido foi o de administração direta, pois o próprio inquirido o preencheu. Optou-se por duas formas de aplicação dos questionários: pessoalmente e por via eletrônica. A aplicação dos questionários através da forma pessoal foi a melhor maneira encontrada para atingir, pelo menos em sua maioria, o número da amostra, pois a presença do investigador possibilitou um cenário mais favorável para convencer sobre a importância da pesquisa e cativar os possíveis inquiridos para o preenchimento¹⁶³.

O envio dos questionários via eletrônica é um método de administração a distância de baixo custo e que facilita nos casos de grandes amostras. Ainda, para o questionário enviado via internet, os mesmos cuidados de formulação das perguntas devem ser considerados, além de haver maior preocupação com a apresentação do mesmo, visto que o investigador não estará presente para conquistar o inquirido (Meneses e Rodrigues, 2011:16-18).

Sobre o método de amostragem da pesquisa, foi definido como não probabilístico ou não aleatório, em que a probabilidade de os elementos de uma população serem escolhidos não é a mesma. Portanto, a seleção dos indivíduos a comporem a amostra é determinada pelo julgamento pessoal de quem faz a seleção a partir de informação *à priori* sobre a população estudada, onde as pessoas são convidadas a responderem ao questionário, mas podem decidir se vão participar ou não da pesquisa. Nestes casos, também não é possível obter ou construir uma base de sondagem que represente a população alvo, além de os métodos aleatórios serem frequentemente inviáveis para os estudos de mercado e de opinião devido às exigentes condições de aplicabilidade (Vicente, 2012:53-100).

¹⁶³ Quivy e Campenhoudt (2008:184) chamaram bem a atenção para a necessidade de “persuadir” os inquiridos a responderem, como se percebe nas seguintes observações: “Não basta conceber um bom instrumento, é preciso pô-lo em prática de forma a obter-se uma proporção de respostas suficientes para que a análise seja válida. As pessoas não estão forçosamente dispostas a responder, excepto se vierem nisto alguma vantagem (falar um pouco, por exemplo) ou se acharem que a sua opinião pode ajudar a fazer avançar as coisas num domínio que consideram importante. O investigador deve, portanto, convencer o interlocutor, ‘vender-lhe a sua mercadoria’. É por isso que geralmente se evita enviar um questionário pelo correio, confiando-o, de preferência, a inquiridores, se o custo não for excessivo”.

Assim, dentre os métodos de amostragem não aleatórios existentes, foram adotados para esta pesquisa os métodos por conveniência, intencional e voluntária. A seleção dos elementos da amostra, de acordo com as definições de Vicente (2012:149-154), foi feita ‘em escritório’ e ‘no terreno’. Portanto, neste estudo optou-se pelos métodos e seleções:

- por conveniência, quando solicitado o preenchimento dos questionários nas dependências da UC, filas das cantinas e bares da UC;
- intencional, contatando grupos organizados de brasileiros, como o grupo “Brasileiros em Coimbra”, criado em uma rede social da internet;
- voluntária, solicitando o preenchimento dos questionários online, disponíveis na ferramenta Formulários Google®, publicada no referido grupo “Brasileiros em Coimbra”.

Os questionários entregues pessoalmente foram aplicados durante o período entre 11 a 29 de novembro de 2014, em diferentes locais da Universidade de Coimbra, visando evitar enviesamentos na amostragem espacial e local e assim conseguir uma amostra diversificada quanto às características do grupo estudado.

As dependências visitadas foram: Faculdade de Letras, Faculdade de Direito, Faculdade de Economia e Faculdade de Ciências do Desporto e Educação Física, solicitando o preenchimento aos estudantes brasileiros nos bares e nas salas de aula das mesmas; nos Serviços de Ação Social da Universidade de Coimbra (SASUC), mais precisamente nas unidades alimentares da cantina Central (sala A e sala B).

O questionário submetido online pelo sistema Formulários Google® ficou disponível para aceitar respostas durante o período entre 10 de novembro de 2014 a 6 de março de 2015.

O questionário elaborado (Ap.1, p.221) contém 27 questões, as quais foram elaboradas com a finalidade de obter informações relacionadas às características individuais, ao comportamento alimentar dos brasileiros em Portugal, à sua integração nos hábitos alimentares dos portugueses e às transferências destes para as práticas culinárias dos brasileiros, após o regresso destes ao Brasil.

Quanto à forma das perguntas, utilizaram-se questões abertas, semi-abertas (ou semi-fechadas) e fechadas. As questões abertas deixam o inquirido livre para responder e a posterior análise de conteúdo exige uma categorização das respostas. As semi-abertas são questões que introduzem, por exemplo, o item “outros”, dando

uma possibilidade de resposta para além daquelas previstas, ou a justificação de uma resposta padronizada¹⁶⁴. As questões fechadas apresentam uma lista de respostas preestabelecidas (Ghiglione & Matalon, 1997:155). As questões abertas são no total seis, as questões fechadas, onze, e as semi-abertas somam dez.

Para a construção das variáveis foi realizada uma revisão bibliográfica, que resultou na análise apresentada no Capítulo 2 deste trabalho, além de se ter procedido à consulta de ementas dos restaurantes universitários (referentes aos meses de setembro e outubro, consultadas no site da UC¹⁶⁵) e dos restaurantes brasileiros em Coimbra e às opções de oferta alimentar comercializada nos supermercados da cidade, através da observação direta não participativa.

Características individuais dos inquiridos

Quadro 2 - Variáveis empregadas para as questões fechadas sobre as características individuais

Questões fechadas	Questão 1: Sexo					
	Masculino			Feminino		
	Questão 2: Idade					
	<=15	15-16	17-18	19-20	21-22	23-24
	25-26	27-28	29-34	29-34	35-44	45-54
	55-64	65-74	>=75	>=75		
	Questão 3: A qual estado pertence a cidade em que mora no Brasil?					
	AC	CE	MT	PR	RS	SE
	AL	DF	MS	PE	RO	TO
	AP	ES	MG	PI	RR	
	AM	GO	PA	RJ	SC	
	BA	MA	PB	RN	SP	
	Questão 5: Quanto tempo fica em Portugal?					
	0 a 1 mês		2 a 3 meses		4 a 5 meses	
	12 a 24 meses		25 a 48 meses		> 49 meses	

As primeiras cinco perguntas, quatro fechadas (Quadro 2) e uma aberta, foram formuladas para identificar a amostra. A questão aberta referia-se a questão 4: Qual o curso que frequenta na Universidade de Coimbra?.

¹⁶⁴ Silva (2003:120) faz uma observação sobre uma das limitações dos questionários como técnica de pesquisa quanto às expectativas das questões abertas. Embora deem maior liberdade ao inquirido, o autor afirma que são raros os casos em que os inquiridos preenchem os itens de "outras" respostas nas questões semi-abertas e nas questões abertas existe alguma tendência para a "não-resposta", quando se trata de apresentar "sugestões" ou indicar aspectos "menos válidos" em qualquer sistema de avaliação.

¹⁶⁵ http://www.uc.pt/sasuc/Pesquisa_Rapida/Ementa. Acedido em 5 de novembro de 2014.

Comportamento alimentar

Para mensurar os hábitos alimentares dos brasileiros em Coimbra, foram formuladas 17 questões, das quais cinco eram questões fechadas e nove semi-abertas (cujas variáveis estão no Quadro 3) e três questões abertas.

Quadro 3 - Variáveis empregadas para as questões sobre os comportamentos alimentares

Questões fechadas	<u>Questão 6:</u> Mudou seus hábitos alimentares desde que se mudou para Portugal?	
	Sim	Não
	<u>Questão 13:</u> Consome alguma comida típica do Brasil?	
	Sim	Não
	Não, mas gostaria	
	<u>Questão 14:</u> Consome alguma bebida típica do Brasil?	
	Sim	Não
Não, mas gostaria		
Questões semi-abertas	<u>Questão 20:</u> O cardápio do final de semana é diferente daquele seguido no dia a dia?	
	Sim	Não
	<u>Questão 9:</u> Com qual frequência consome essa comida/bebida portuguesa?	
	Azeitona	Migas
	Queijos portugueses	Francesinha
	Azeite	Manjar branco
	Castanhas portuguesas	Tigelada
	Rissóis	Arroz doce
	Chouriço	Pão de ló
	Canja	Pastel de nata
	Caldo verde	Pastel de Santa Clara
	Sopa da pedra	Arrufada
	Bacalhau	Queijada
	Lampreia	Folar
	Sardinha	Ovos moles
	Chanfana	Pastel de Tentúgal
	Leitão	Marmelada
	Febras	Ginginha
	Açorda	Vinho tinto
	Arroz de pato	Vinho branco
Alheira	Vinho verde	
Bitoque	Vinho do porto	
Outro		
<u>Questão 10:</u> Com que frequência consome sopa nas principais refeições, antes do prato principal?		
No almoço	Como prato principal/único da refeição	
No jantar	Outro	

(continua)

Quadro 3 - Variáveis empregadas para as questões sobre os comportamentos alimentares

(continuação)

Questões semi-abertas	Questão 11: Com que frequência consome pão?	
	Café da manhã	Lanche da tarde
	Lanche da manhã	Jantar
	Almoço	Ceia
	Outro	
	Questão 12: Onde costuma comer em Portugal?	
	Cantina UC	Restaurante brasileiro
	Bar UC	Restaurante português
	Em casa	Restaurante de outra nacionalidade. Qual?
	Casa de amigos	Outro
	Questão 15: Quais as comidas/bebidas e com qual frequência as consome?	
	Açaí	Farofa
	Acarajé	Feijão preto
	Água de coco	Feijoada
	Aipim/mandioca/ macaxeira	Fubá
	Arroz carreteiro	Goiabada
	Azeite de dendê	Guaraná
	Baião de dois	Leite de coco
	Barreado	Moqueca (de peixe/de camarão,...)
	Bolo de rolo	Mungunzá
	Brigadeiro	Paçoca
	Cachaça	Pão de queijo
	Caipirinha	Pastel
	Canjica	Pinhão
	Carne seca/ charque	Queijo minas
	Caruru	Rapadura
	Chimarrão/erva-mate	Requeijão cremoso
	Churrasco	Tapioca
	Farinha de mandioca	Tererê
	Outro	
	Questão 16: Onde compra os ingredientes ou as comidas/bebidas típicos do Brasil? (Escolha 1 opção ou mais)	
	Continente	LIDL
	Jumbo	Mini Preço
	Mercado Brasil Coimbra (especializado em produtos brasileiros)	Pingo Doce
	Outro	
	Questão 17: Onde consome essas comidas/bebidas típicas do Brasil?	
	Cantina UC	Restaurante brasileiro
	Bar UC	Restaurante português
	Em casa	Restaurante de outra nacionalidade. Qual?
	Casa de amigos	Outro

(continua)

Quadro 3 - Variáveis empregadas para as questões sobre os comportamentos alimentares

(continuação)

Questões semi-abertas	Questão 18: Por que consome ou gostaria de consumir essas comidas/bebidas brasileiras? (Escolha 1 opção ou mais)	
	Manter os hábitos alimentares	Não gosta da comida Portuguesa
	“Matar” as saudades de casa	Não se adapta a outro tipo de comida
	Outro	
	Questão 19: Se não consome alguma comida/bebida brasileira, por que? (Escolha 1 opção ou mais)	
	Não encontra os ingredientes/comida	Quer conhecer mais a cultura portuguesa pela sua gastronomia
	Considera altos os preços dos ingredientes/comida	Outro

Uma das questões fechadas (a questão 7: Gosta da culinária portuguesa?) continha uma escala *likert* de 6 pontos, com a qual solicitou-se ao inquirido que apontasse a sua opinião em uma escala de seis valores, os quais, em ordem crescente, direcionavam a atitude de “Desgosto totalmente” a “Gosto totalmente”. Destaca-se que se mensurou o grau de apreço, assumindo os seguintes valores: (1) desgosto totalmente; (2) desgosto muito; (3) desgosto pouco; (4) gosto pouco; (5) gosto muito; (6) gosto totalmente. Não havendo ponto neutro na escala, exigiu-se do inquirido definir sua posição quanto a gostar ou não da gastronomia portuguesa.

Para as questões semi-abertas 9, 10, 11, 12, 15, e 17, foi disponibilizada, para cada uma, uma escala de frequência alimentar de nove pontos, que variava de: nunca, 1dia/semana, 2dias/semana, 3dias/semana, 4dias/semana, 5dias/semana, 6dias/semana, 7dias/semana, a às vezes. Cada uma dessas questões ainda inclui uma seção aberta para o registro de outros alimentos não referenciados.

As questões 9 e 15 foram construídas inspiradas nos modelos de Questionários de Frequência Alimentar – QFA. Não foi questionado o tamanho da porção, pois não se pretendeu calcular a ingestão usual de calorias, de macro e micronutrientes. Assim, o objetivo foi saber quais os alimentos e com qual frequência eram consumidos, independentemente da quantidade.

Nas questões abertas, incluem-se: questão 8: Do que mais gosta na culinária portuguesa?; questão 21: Quais os produtos alimentares que trouxe na mala do Brasil para Portugal?; e questão 22: Quais os produtos que te mandaram do Brasil para Portugal?. Na questão 8, disponibilizou-se 7 categorias: sopa, prato de peixe,

prato de carne (suíno, bovino, ...), doce, fruta, vinho, e outra bebida, sendo que para cada categoria poderiam ser respondidos dois tipos de pratos.

Integrações e transferências quando de regresso ao Brasil

Para mensurar as integrações nos hábitos alimentares portugueses e as transferências destes para as práticas culinárias dos brasileiros, após o regresso ao país de origem, foram formuladas cinco questões, das quais duas eram questões fechadas, uma semi-aberta, e duas abertas. As variáveis das questões fechadas e semi-abertas estão no Quadro 4

Quadro 4 - Variáveis empregadas para as questões sobre integrações e transferências após regresso ao Brasil

Questão semi-aberta	<u>Questão 23</u> : Quando regressar a Brasil pretende levar algum produto alimentar de Portugal?	
	Sim	Não
	Quais:	
Questões fechadas	<u>Questão 25</u> : Comprou algum livro de cozinha portuguesa?	
	Sim	Não
	<u>Questão 26</u> : Aprendeu a cozinhar algum prato da culinária portuguesa?	
	Sim	Não

As questões abertas foram: questão 24: Quando regressar ao Brasil que pratos portugueses recomendaria aos seus familiares e amigos?; e questão 27: Quais pratos da culinária portuguesa gostaria de cozinhar quando estiver de volta ao Brasil?

4 TRATAMENTO E ANÁLISE DOS DADOS

Inicialmente, foi realizada a seleção dos inquéritos, identificando aqueles que foram respondidos integralmente e aqueles que estavam incompletos ou ilegíveis. Com os questionários válidos separados, foi possível iniciar a análise das informações coletadas. Para o armazenamento informático dos dados foi criada uma base de dados no programa Excel Professional Plus® 2010, da Microsoft®.

Utilizou-se a estatística descritiva para analisar quantitativamente todos os dados coletados¹⁶⁶. Os dados recolhidos durante a investigação foram organizados e resumidos através da criação de instrumentos adequados, como: quadros, gráficos e indicadores numéricos. As informações apresentadas envolvem a tendência central e a dispersão dos dados. Para tal, podem-se evidenciar: valor mínimo, valor máximo, soma dos valores, contagens, média, moda, mediana, variância e desvio padrão (Reis, 1996:15).

Para a análise das escalas nominais, utilizaram-se as técnicas não-paramétricas. Por isso, os dados foram analisados na forma de contagem da frequência absoluta (número de casos) e percentual, conforme descrito por Ghiglione e Matalon (1997:210). Para as questões ordinais compostas pela escala *likert*¹⁶⁷ e de frequência alimentar, as técnicas empregadas também são não-paramétricas.

Para a escala *likert* foi calculado o Ranking Médio (RM), para mensurar o grau de concordância, e a mediana, como uma medida de tendência central, que identifica o valor médio no centro de uma ordem crescente de valores (Creswell, 2002:231-232)¹⁶⁸.

Assim, através da estatística descritiva realizou-se a caracterização da amostra e a análise descritiva das variáveis que são apresentadas e discutidas nos tópicos a seguir.

¹⁶⁶ Huot (2002:60) define estatística descritiva como “o conjunto das técnicas e das regras que resumem a informação recolhida sobre uma amostra ou uma população, e isso sem distorção nem perda de informação”.

¹⁶⁷ A escala *likert* é uma escala de itens não comparativa, sendo assim cada objeto é classificado por si só. No método de *likert*, mede-se a atitude do indivíduo, por tanto as probabilidades de o mesmo responder de forma favorável a cada item questionado serão tanto mais fortes quanto mais favorável ele for (Ghiglione e Matalon, 1997:256).

¹⁶⁸ Em distribuições muito assimétricas a mediana é a medida de tendência central mais adequada que a média (Maroco e Bispo, 2003:33-34). E conforme Cooper e Schindler (2003:181): “como o número de tais escalas tem apenas um significado de classificação, a mensuração apropriada da tendência central é a mediana”, enquanto “uma medida percentual ou quartil revela a dispersão”.

4.1 CARACTERIZAÇÃO DA AMOSTRA

O questionário foi respondido por 346 indivíduos. Destes excluíram-se 37, devido ao preenchimento incompleto (30 provenientes da aplicação pessoal e sete das respostas recebidas via eletrônica). O número de recusas, ou seja, de indivíduos que se negaram a participar da pesquisa, não retornando o questionário com suas respostas, soma três. Portanto, a amostra foi constituída por 309 indivíduos, que compõem o total de inquéritos válidos, sendo que 201 (65%) foram obtidos com o preenchimento pessoal e 108 (35%) via online. Estes resultados confirmam as observações acima referidas de Quivy e Campenhoudt, segundo as quais os inquéritos aplicados pelo próprio investigador colhem mais sucesso de respostas do que os aplicados por via eletrônica.

O grupo foi constituído por 197 (64%) mulheres e 112 (36%) homens, não obstante os dados quantitativos quanto à distribuição dos estrangeiros inscritos em universidades portuguesas mostrar-se equilibrado entre os dois sexos¹⁶⁹.

Os brasileiros inquiridos tinham idades compreendidas entre os grupos etários de 17-18 anos e maior ou igual a 75 anos, predominando a população com idades entre 21 e 22 anos, a qual representa 20% (64) do total de inquiridos. O APÊNDICE 2 (p.223) apresenta a distribuição de toda a amostra pelos grupos etários.

Em relação à naturalidade dos brasileiros, observou-se a predominância de brasileiros provenientes dos estados de: São Paulo, correspondendo a 19,7% (61) do total da amostra, e Rio de Janeiro, com 12,9% (40). Apenas para três estados não se encontraram representantes entre os inquiridos: Amapá, Mato Grosso e Rondônia. Na Tabela 1 apresenta-se, por ordem decrescente do número de casos, a distribuição geográfica em relação à naturalidade dos brasileiros em Coimbra dessa amostra.

¹⁶⁹ Em análise feita aos anos letivos 2000/2001 a 2011/2012, percebe-se se assistiu ao aumento dos estrangeiros do sexo feminino no ensino superior sobre os do sexo masculino, nos anos 2000/2001, 2001/2002 e 2002/2003. Porém, a partir de 2003-2004, nota-se uma tendência a favor dos estudantes do sexo masculino, sendo retomada a maioria feminina nos anos 2008/2009, 2009/2010 e 2010/2011. Em seguida, no ano letivo de 2011/2012, os estrangeiros do sexo masculino no ensino superior português voltaram a ser a maioria (Oliveira e Gomes, 2014:138-139).

Tabela 1 - Distribuição por Unidade de Federação brasileira

Estado	Número de casos	Percentual
São Paulo	61	19,7%
Rio de Janeiro	40	12,9%
Rio Grande do Sul	27	8,7%
Santa Catarina	20	6,5%
Paraná	19	6,1%
Distrito Federal	16	5,2%
Bahia	15	4,9%
Goiás	15	4,9%
Minas Gerais	14	4,5%
Paraíba	13	4,2%
Ceará	12	3,9%
Pará	11	3,6%
Mato Grosso do Sul	8	2,6%
Pernambuco	8	2,6%
Rio Grande do Norte	7	2,3%
Alagoas	6	1,9%
Sergipe	5	1,6%
Amazonas	3	1%
Espírito Santo	3	1%
Tocantins	2	0,6%
Acre	1	0,3%
Maranhão	1	0,3%
Piauí	1	0,3%
Roraima	1	0,3%
Total	309	100%

A maioria dos brasileiros inquiridos, que corresponde a 57,6% (178) da amostra, está na Universidade de Coimbra a cursar o 1º ciclo – Licenciatura. Para este ciclo foram referidos no total: 35 cursos. Os brasileiros inscritos no 2º ciclo – Mestrado somam 72 inquiridos, correspondendo a 23,3% da amostra, e englobando 32 cursos diferentes. Dos brasileiros que estão cursando Doutorado, tem-se 11% (36) da amostra, sendo 20 cursos mencionados para este ciclo. Os cursos de Pós-doutoramento, MBA e outros representam cada um 1% (3) da amostra. Os indivíduos que não identificaram o curso ou o ciclo que estão a frequentar totalizam 4,9% (15) da amostra¹⁷⁰.

¹⁷⁰ A classificação por ciclo foi realizada cruzando informações das respostas dos cursos com a lista de cursos da Universidade de Coimbra, disponibilizada em: <https://apps.uc.pt/courses/pt/index>, acedido em 30 de março de 2015.

Dentre as faculdades da Universidade de Coimbra, 30,4% (94) do total da amostra referiram estudar na Faculdade de Direito. Nos cursos de licenciatura, mestrado e doutoramento, com maior representatividade em cada grupo, está a área de Direito, correspondendo, respectivamente, a 38,8% (69), 26,4% (19) e 17,6% (6) do total de respostas de acordo com o ciclo correspondente¹⁷¹. No APÊNDICE 3 (p.224) consta a distribuição dos brasileiros por ciclos e respectivos cursos frequentados.

Um dos dados do inquérito que seguramente condiciona a “integração” maior ou menor dos estudantes brasileiros na gastronomia portuguesa é o tempo que permanecem no país de acolhimento. Vejamos os resultados fornecidos pelos inquéritos a este respeito (questão 5 “Quanto tempo fica em Portugal?”).

O período total de residência em Coimbra varia entre 2 a 3 meses e um período superior a 49 meses. Apenas dois (0,6% da amostra) brasileiros não assinalaram nenhuma das opções de respostas disponíveis. A maioria, correspondente a 30,7% (95) da amostra, permanecerá em Portugal durante um período entre 6 a 12 meses, enquanto que 24,9% (77) e 17,5% (54) devem residir em Portugal por um período entre 13 a 24 meses e 25 a 48 meses, respectivamente. As respostas para um período acima de 49 meses foram dadas por 12% (37) da amostra, e para 2 a 3 meses, por 0,3% (1) da amostra.

4.2 INTEGRAÇÕES E TRANSFERÊNCIAS ALIMENTARES: UMA ANÁLISE SOBRE A ADOÇÃO DOS HÁBITOS ALIMENTARES PORTUGUESES PELOS BRASILEIROS

Este subtítulo será dedicado à apresentação e discussão das respostas obtidas pelos inquéritos, referentes ao consumo de bens alimentares portugueses pelos universitários brasileiros em Coimbra. Para melhor interpretarmos esses resultados, essa temática foi dividida em três partes, a saber: a primeira, apresentando o grau de apreciação e as preferências alimentares dos brasileiros quanto à gastronomia portuguesa; a segunda, identificando quais as comidas e bebidas portuguesas mais consumidas pela amostra; e, por fim, a terceira, analisando as transferências alimentares, ou seja, quais os produtos ou hábitos alimentares portugueses que o brasileiro pretendeu levar consigo quando em seu

¹⁷¹ Valor percentual calculado com base no número total de respostas obtidas para cada ciclo, e não no número total da amostra.

regresso ao Brasil, bem como, quais os pratos da culinária portuguesa que recomendaria e reproduziria na sua terra natal.

4.2.1 Apreciação e preferências alimentares dos brasileiros quanto à gastronomia portuguesa

Cascudo (1983:396) afirma que a “ iniciativa de uma nova comida é audácia assombrosa”. Porém, o novo e o desconhecido também despertam a curiosidade, além da possibilidade de tal iniciativa ser provocada pela necessidade. Dentre os momentos vividos pelos estudantes no estrangeiro “fazem parte da experiência mudanças de hábitos alimentares, assim como também ‘aprender’ ou não ‘gostar de comidas diferentes’” (Santos, 2010:149).

Verificou-se (questão 6 “Mudou seus hábitos alimentares desde que se mudou para Portugal?”) que 254 dos brasileiros, correspondendo a 82,8% da amostra, afirmaram que modificaram seus hábitos alimentares desde que chegaram a Portugal, enquanto que 17,8% (55) da amostra acreditam que não alteraram tal comportamento¹⁷².

Quanto à apreciação da culinária portuguesa (questão 7 “Gosta da culinária portuguesa?”), a Tabela 2 apresenta os percentuais obtidos para cada fonte de gosto/desgosto.

Tabela 2 - Fontes de apreciação à culinária portuguesa

Variável	Número de casos	Percentual
Gosto totalmente	40	12,9%
Gosto muito	73	23,6%
Gosto pouco	91	29,4%
Desgosto pouco	80	25,9%
Desgosto muito	19	6,1%
Desgosto totalmente	6	1,9%
Total	309	100%

O maior número de respostas da população quanto ao seu apreço à culinária portuguesa está mais próximo de gostar (gosto pouco), correspondendo a 29,4%

¹⁷² Em estudo realizado com um grupo composto por 124 imigrantes ucranianos em Portugal, utilizando-se também da aplicação de questionários, observaram-se resultados semelhantes quanto à alteração do comportamento alimentar. A maioria dos entrevistados, correspondente a 63,7% da amostra, referiu ter alterado seus hábitos alimentares em Portugal, enquanto que 36,3% negaram o ter feito (Sorokina et al., 2013:25).

(91) da amostra. Encontrou-se a mediana, que se trata do valor central, igual a 4, ou seja, 50% da população inquirida respondeu entre “gosta pouco” a “gosta totalmente”, enquanto que os outros 50% responderam entre “desgosto pouco” a “desgosto totalmente”. O Ranking Médio (RM) foi de 4,1. Assim, observou-se que a maioria dos brasileiros universitários em Coimbra, correspondendo a 66% da amostra, concorda que aprecia a culinária portuguesa.

É interessante a este propósito do gosto pela gastronomia portuguesa, evocar os resultados que Silva (2013) obteve e que apontam num sentido não muito diverso, sobretudo se considerarmos que a sua amostra foi muito menor que a nossa. A autora abordou a temática da experiência de visitantes estrangeiros em Portugal e em um dos tópicos do seu estudo questionou 11 brasileiros acerca das suas opiniões sobre as diferenças entre os países Portugal e Brasil, solicitando-os para apontarem características positivas e negativas. Dentre os itens citados como diferenças de Portugal em comparação ao Brasil¹⁷³, destaca-se a menção da alimentação/gastronomia. No estudo, o estudante brasileiro considerou a comida brasileira superior à portuguesa¹⁷⁴ (Silva, 2013:91-92).

Nesse mesmo sentido apontam algumas observações feitas por alguns dos nossos inquiridos, referindo julgamentos quanto à qualidade das comidas brasileira e portuguesa. Um inquirido em resposta aos itens alimentares que trouxe na mala do Brasil para Portugal (questão 21) colocou: “nescau, chocolate amore, brigadeiro e beijinho em lata, entre outras guloseimas *que não tem aqui em Portugal com a qualidade que encontramos no Brasil*”, e outro referiu que trouxe produtos integrais e diets “...porque já sabia que aqui são mais caros que no Brasil e muito difíceis de encontrar, já que verifico que *os portugueses não se alimentam corretamente (ao menos de meu ponto de vista de estrangeiro)*.”

A capacidade de uma comida ou alimento agradar ou não a alguém está intimamente relacionado com as experiências próprias que contribuíram para a

¹⁷³ No total foram citadas 21 características: alimentação/gastronomia, transportes públicos, preço dos produtos, clima, método de ensino/ trânsito, recetividade, beleza natural, música, dimensão da população, aspectos linguísticos, segurança, custo de vida, qualidade de vida, cultura, qualidade de ensino nas escolas públicas, qualidade do ensino superior, conscientização política, econômica e social, diversidade cultural, e características climáticas (Silva, 2013:91-92).

¹⁷⁴ Outros fatores que os brasileiros inquiridos referiram serem superiores a Portugal foram: ensino, aulas teóricas, maior investimento na investigação, mais interação entre professores e alunos; pessoas mais alegres, recetivas e mais preocupadas umas com as outras; melhor atendimento no comércio e nos serviços; mais debate e consciencialização política; tolerância e respeito devido à diversidade cultural; e que os brasileiros são mais trabalhadores.

formação do gosto de cada indivíduo (Maciel, 2005:53). Portanto, considerando que há diferenças de gosto e paladar entre brasileiros, é tão ou mais natural sentir no paladar as diferenças entre as “memórias gustativas” de dois países, Brasil e Portugal.

Quanto às preparações da culinária portuguesa que mais satisfazem o gosto do brasileiro (questão 8 “Do que mais gosta na culinária portuguesa?”), foram citados 224 itens, sendo que registramos uma ausência de respostas de 18,8% (58) da amostra.

Conforme foi observado acima, no capítulo sobre a metodologia, são raros os casos em que os inquiridos preenchem a seção “outros” nas questões semi-abertas e nas questões abertas existe alguma tendência para a não resposta, quando se trata de apresentar sugestões ou indicar aspectos que consideram menos válidos em qualquer sistema de avaliação (Silva,2003:120). A ausência de respostas à questão 8 (uma pergunta aberta) deste trabalho pode decorrer quer das justificativas enunciadas por Silva, quer do fato de naquele momento o inquirido não lembrar de algum item para responder à questão, de não conhecer ou não gostar dos itens que compõem o cardápio português ou simplesmente de não se interessar em responder à questão naquele momento.

Consideremos, de seguida, em detalhe, as respostas obtidas para essa questão 8, nas suas várias categorias (sopa, prato de peixe, prato de carne, doce, fruta, vinho, outras bebidas). A primeira observação a fazer é de que a categoria “prato de peixe” foi a que recebeu maior número de referências, totalizando 251, ou seja, todos os inquiridos que responderam a esta questão apontaram um ou mais pratos de peixe ou de frutos do mar da culinária portuguesa que mais gostam, o que não ocorreu com as outras categorias. Observou-se que o bacalhau foi a preferência, destacando-se do restante com 60,8% (188) da amostra, sendo especificados 12 tipos de pratos feitos com esse peixe.

O bacalhau isoladamente foi referido por 35% (108) da amostra. O restante dos pratos mencionados elaborados com esse peixe foi, por ordem decrescente de referências: bacalhau com natas (54), bacalhau à Brás (12), bolinho de bacalhau¹⁷⁵

¹⁷⁵Neste momento aproveita-se para introduzir uma breve observação quanto à variação linguística das terminologias dos itens lexicais da culinária portuguesa, uma vez que o vocabulário escolhido pelo brasileiro residente em Coimbra para se referir a um ingrediente, um prato ou uma bebida, também poderá transparecer o grau de sua integração na cultura portuguesa. Assim, a primeira observação a respeito do vocábulo utilizado pelo brasileiro corresponde ao: “bolinho de bacalhau” e

(3), bacalhau com broa (3), bacalhau à lagareiro (2), bacalhau com migas (1), bacalhau com batatas (1), bacalhau espiritual (1), bacalhau assado (1), bacalhau à Portuguesa (1), ensopado de bacalhau (1) e pataniscas (1).

Como vimos atrás (capítulo 2.3) o bacalhau é um produto alimentar identitário português. Assim, recebendo a maioria das referências em nosso estudo, percebemos o gosto do estrangeiro pelo que é típico de Portugal.

Os demais peixes referidos para essa categoria foram: salmão (21), sardinha (10), pescada (7), dourada (2), atum (2), peixe assado (2), robalo (1), carapau (1), e filé de peixe empanado¹⁷⁶ (1).

Mencionaram ainda pratos confeccionados com frutos do mar: frutos do mar (3), polvo (2), polvo à lagareiro (2), marisco (1), salada de polvo (1), arroz com mariscos¹⁷⁷ (1), e arroz com polvo¹⁷⁸ (1). E outras preparações fritas à base de peixe como: rissóis (3) e panados¹⁷⁹ (1).

A segunda categoria que recebeu maior número de respostas foi a de doces, sendo que 76,1% (235) da amostra mencionaram um ou mais doces que gostam. O doce mais referido foi o Pastel de nata/Belém¹⁸⁰, correspondendo a 37,5% (116) da amostra. Em seguida citaram: arroz doce (22), pastel de Tentúgal (10), queijada (7), natas (6), ovos moles (6), leite creme (6), chocolate (5), pudim (4), baba de camelo (3), arrufada (2), natas do céu (2), barriga de freira (2), doce creme (2), doce de ovos (2), bolo de bolacha (2), bolo rei (2), travesseiro (2), “todos” (2), delícias do céu (1), tarte de natas (1), pastel de Santa Clara (1), pão de ló (1), doce da vó (1), tripa (1), farófias (1), bolacha (1), ferradura (1), creme de ovos (1), doces conventuais (1), pastel (1), mousse de chocolate (1), torta de chocolate (1), bolo de chocolate (1),

“pastel de bacalhau”. De acordo como dicionário Houaiss (2001:482), “bolinho” é definido como uma “...iguaria preparada com farinha ou qualquer outro ingrediente culinário (arroz, carne moída, batata, etc.), de forma mais ou menos arredondada e de pequeno tamanho, ger.frita...”. Esta definição corresponde à terminologia comumente usada no Brasil, enquanto que em Portugal bolinho quer dizer apenas um pequeno bolo. Porém, o próprio dicionário Houaiss (2001:482) apresenta a primeira definição descrita anteriormente também para a região Norte de Portugal, o que é confirmado por Quitério (1987:86): “é mais que tempo de voltar ao princípio, ao tema croniqueiro, aos PASTEIS (como se diz cá para baixo) ou BOLOS ou BOLINHOS DE BACALHAU (como se usa no Norte)”. Então, em Portugal, tem-se por “pastel” o bolinho salgado (como é o caso do pastel de bacalhau) e no Brasil o termo refere-se a uma “massa de farinha de trigo, com recheio salgado ou doce, que se frita ou assa” (Houaiss, 2001:2146). Na questão 8 do questionário, instrumento desta dissertação, todas as menções ao quitute foram como: “bolinho de bacalhau”.

¹⁷⁶ Entre os portugueses é conhecido por “filetes de peixe”.

¹⁷⁷ Entre os portugueses é conhecido por “arroz de marisco”.

¹⁷⁸ Entre os portugueses é conhecido por “arroz de polvo”.

¹⁷⁹ O peixe mais comumente panado é a pescada, preparado conhecido por “filetes de pescada”.

¹⁸⁰ O doce Pastel de nata foi referido como “pastel de nata” por 99 inquiridos, enquanto que os demais (17) referiram como “pastel de Belém”.

tarte de amêndoas (1), bolo de laranja (1), pastel com recheio de nozes (1), quindim (1), cardeal (1), salada de fruta (1), sorvete (1), geleia (1), compostas (1), doce de feijão (1), madalena (1), pata de veado (1), bolo de banana com coco (1), tortas (1), bolos (1), pães (1), batata doce (1), e macarrão (1).

As respostas dadas a esta questão muito têm a dizer acerca dos diferentes perfis dos inquiridos. Uns mais próximos das especialidades culinárias da região de Coimbra, dando respostas que são indicadoras de regionalidade, como o pastel de Tentúgal (doce classificado como IGP), a arrufada e o pastel de Santa Clara, enquanto outros, com respostas genéricas, como chocolate, pudim, “todos”, doces conventuais, pastel, bolos e tortas. E ainda os inquiridos que referiram categorias mais “brasileiras” do que portuguesas, como sorvete (léxico utilizado no Brasil, pois em Portugal referem-se a esse doce como “gelado”) e bolo de banana com coco.

Nesse momento, também surgem duas respostas que divergem da pergunta, com as denominações “salada de frutas”, “pães”, “macarrão” e “batata doce”, enquanto se trata de uma categoria de doces. Observamos que foi o mesmo inquirido que deu essas duas últimas respostas e que também respondeu “verduras” para a categoria adiante, a de frutas. Podemos supor que o disparate foi resultado do desconhecimento e/ou desatenção do inquirido ou até mesmo proposital.

A terceira categoria mais mencionada foi a de “vinhos”, correspondendo a 71,5% (221) da amostra. As preferências nesta categoria foram: vinho do Porto, referido por 20,4% (63) da amostra, vinho tinto, correspondendo a 15,6% (49), e vinho Verde, com 12% (37) da amostra. Bastante abaixo ficaram outras três designações, genéricas ou específicas. Para o vinho branco, observaram-se as respostas por parte de 4,9% (15) da amostra, “todos os tipos” foram citados por 4,9% (15), Moscatel por 2,3% (7), e vinho doce de mesa por 0,3% (1) da amostra.

É ainda interessante notar que as respostas evidenciam conhecimentos diferenciados do produto “vinhos”. Enquanto alguns têm por referente as regiões produtoras, outros mencionam marcas comerciais. No total da amostra 8,7% (27) mencionaram as regiões onde os vinhos de sua preferência são produzidos, a saber: Alentejo (21), Douro (3), Dão (2) e Madeira (1). Enquanto que 2,3% (7) da amostra referiram as marcas Monte Velho (2) e Borba (1) (reforçando a proeminência dos vinhos do Alentejo); Mateus Rosé (1) (Douro); Quinta da Pellada (1) (Dão), Quinta do Pinto (1) (Lisboa) e Lambrusco (1) (Itália).

Conforme percebemos anteriormente, para as repostas à categoria de vinhos, segue-se o mesmo padrão de perfis dos inquiridos. Enquanto alguns responderam genericamente (como vinho tinto e vinho branco), outros têm a percepção de especificar a região ou a marca do produto. É interessante ainda apontar que, embora em minoria, um inquirido, ignorando em parte a pergunta (a qual era específica para itens da culinária portuguesa), respondeu um vinho italiano (Lambrusco). Encontramos situações semelhantes em repostas a outras perguntas, onde, tal como sucedeu acima a propósito dos doces, percebemos que os inquiridos revelam alguma falta de consciência identitária/cultural de determinados produtos da gastronomia, cometendo “confusões”, resultantes de não terem bem delineadas (porque para eles talvez não existam) fronteiras gastronômicas nacionais claras ou por não consumirem no Brasil os produtos e então quando estão fora do seu país, no caso Portugal, tomam como “portugueses” (no sentido de “estrangeiro”).

Em quarto lugar nas preferências dos inquiridos temos as frutas, que foram referidas por 66% (204) da amostra. As principais menções foram para: maçã (29), laranja (27), banana (25), pera (22), uva (14), morango (11), abacaxi¹⁸¹ (10), kiwi (9), ameixa (8), e cereja (8). Outras frutas referidas foram: melão (5), pêssego (4), framboesa (3), tangerina (3), caqui¹⁸² (3), nectarina (2), amora (2), manga (2), mamão (2), castanhas (2), mirtilo (1), romã (1), damasco (1), figo (1), melancia (1), frutas vermelhas (1), cítricas (1), frutos secos (1), e verduras (1). Ainda, há quem tenha referido “todas” (4).

Nesta categoria, percebe-se a influência da oferta do mercado e do fator econômico, pois as frutas mais citadas (como maçã, banana e laranja) são aquelas mais comuns, disponíveis à venda durante a maior parte do ano e também mais baratas, sendo as frutas que encontramos nas ementas das cantinas. Além disso, percebe-se, novamente, o mesmo padrão das categorias anteriores, com as citações genéricas, como frutas vermelhas, cítricas, frutos secos e “todas”.

O quinto lugar das preferências gastronômicas dos inquiridos recaiu nas sopas, que somaram 63,8% (197) da amostra. As mais mencionadas foram: caldo

¹⁸¹ Embora Brasil e Portugal sejam de língua portuguesa, variações podem ser listadas. Algumas palavras são reconhecidas nos dois países, porém, com um maior uso de uma ou outra, o que apontará a diferença nacional ou até mesmo regional. Na questão 8, as referências a “ananás” e a “abacaxi” foram iguais, 5 para cada.

¹⁸² Quanto às referências ao fruto do caquizeiro, foram feitas na questão 8, sendo uma como “caqui” e as outras duas como “caqui/dióspiro”. Esta colocação dos sinónimos lado a lado por um brasileiro revela bem a consciência que o indivíduo tem das diferenças lexicais entre os dois países.

verde (63), sopa de legumes (49), sopa da pedra (12), canja (12), sopa Juliana (11), sopa de cenoura (9), e sopa de peixe (9). Outras menções dentro dessa categoria foram para: sopa de ervilhas (5), sopa de abóbora (5), sopa de tomate (2), sopa de batata (2), sopa de couve (2), sopa de espinafre (2), sopa de grãos (2), sopa e batata com carne (1), sopa de carne (1), sopa de feijão verde (1), sopa de grão de milho (1), sopa de cogumelos (1), sopa de brócolis (1), sopa de vegetais com espinafre (1), sopa de frango (1), sopa de grão de bico (1), sopa de alho (1), sopa portuguesa (1), e ensopado de legumes (1).

Ao observarmos as respostas a essa categoria percebe-se que as sopas mais mencionadas são as mais comuns e as com maior frequência nas ementas da UC (como o caldo verde e a sopa de legumes).

O sexto lugar é ocupado pelos pratos de carnes, que correspondem a 57,6% (178) da amostra. O tipo de carne mais referido foi a carne de porco e em seguida a de gado bovino, representando 22,3% (69) e 14,6% (45) da amostra, respectivamente. Dentre os pratos confeccionados com carne de porco, citaram “carne de porco” (27), bifana (13), leitão (8), lombo (4), carne à portuguesa (3), carne alentejana (3), costeleta de porco (2), entrecosto suíno (2), secretos de porco negro (2), carne de porco com cogumelos (1), bisteca de porco¹⁸³ (1), bochechas de porco (1), pica pau¹⁸⁴ (1), e febras (1).

Já as menções à carne bovina somam 26. Os pratos citados foram os seguintes: vitela (5), bife (3), hambúrguer (2), novilho (2), picanha (2), carne de panela¹⁸⁵ (1), estufado bovino (1), bife com natas (1), almôndegas (1), e churrasco (1).

Outros pratos de carne referidos foram: francesinha (15), bitoque (8), frango (7), arroz de pato (6), chanfana (5), peru (5), pato (1), feijoada de javali (1), cozido à portuguesa (1), coelho (1) e borrego (1). Ainda referente à categoria “pratos de carne” foram mencionadas 3 tipos de enchidos: alheira (8), chouriço (1) e fiambre (1). Além disso, foram mencionadas: rodízio de carnes (1), tosta mista (1), e “escondidinho de batatas” (1).

Percebemos que a carne da culinária portuguesa preferida pelos brasileiros da amostra é a carne de porco, justamente o tipo de carne mais consumido pelos

¹⁸³ Ou também chamado de carré, um dos cortes da carne de porco.

¹⁸⁴ Petisco é a carne de porco (em pedaços pequenos) frita.

¹⁸⁵ Preparação de carne bovina cozida, a qual pode ser adicionada batatas e cenouras.

portugueses. Para menção do escondidinho de batata, preparação popular no Nordeste brasileiro, região da qual o inquirido que respondeu é natural, também seguimos o mesmo pensamento, já comentado anteriormente, de que pode ser resultado do desconhecimento e/ou desatenção do inquirido ou foi uma resposta intencional o que também pode refletir a sua “fome” aos produtos típicos da terra natal.

Por fim, na categoria “outras bebidas”, obteve-se resposta de 36,3% (112) da amostra. As principais menções foram: sangria (22), sucos¹⁸⁶ (21), licor de ginja (13), e cerveja¹⁸⁷ (12). Outras citações: sidra (6), chá (5), água (5), café (5), licores (3), refrigerante (3), licor Beirão (2), espumante (2), jurupinga (2), guaraná (1), abafadinho (1), shots (1), chupitos (1), vodka (1), vodka preta (1), tequila (1), leite (1), morangada (1), limonada de maracujá (1), e pão (1).

As bebidas mais citadas podem ser interpretadas de formas diferentes. A sangria, embora não seja uma bebida típica unicamente de Portugal, pois sua origem também está na Espanha, sua denominação é exclusiva para as sangrias produzidas nesses dois países ibéricos. Já o licor de ginja é uma bebida da região Centro, onde fica Coimbra. No que diz respeito à cerveja, percebe-se que o consumo dessa bebida pelos portugueses é mais frequente na população jovem, pois o consumo de vinho ainda predomina como elemento gastronômico identitário português entre a população adulta, situação que não é observada no Brasil, pois a cerveja é a escolha nacional.

Nessa categoria também se observam respostas que se desviam da pergunta que se limita a itens da culinária portuguesa. Assim, deparamos com respostas de bebidas não típicas portuguesas, como é o caso do chá, refrigerante, guaraná, shots, chupitos, vodka, vodka preta, tequila, leite, morangada e limonada de maracujá. A resposta “pão” na categoria de bebidas, além das suposições comentadas nas categorias passadas, também pode ser explicada imaginando que

¹⁸⁶ Observou-se nas respostas dos inquiridos que as menções como “suco” foram superiores a “sumo”, sendo 16 e 5, respectivamente, na questão 8. Uma vez mais estes dados podem ser lidos como indicadores de uma maior ou menor “adaptação/integração” dos brasileiros à linguagem usada em Portugal.

¹⁸⁷ Outra diferença lexical encontrada no uso da língua portuguesa em Portugal e no Brasil (ver nota de rodapé 175 do capítulo 4.2 desta dissertação) refere-se aos vocábulos cerveja e fino. A bebida alcoólica é conhecida como cerveja nos dois países, porém, em Portugal quando a cerveja é de pressão e servida em um copo alto e fino, denomina-se “fino”, de acordo com dicionário online Priberam (2013). Assim, as referências como “fino” somam apenas duas, realizadas na questão 8.

o inquirido aproveitou o espaço, por ser uma questão aberta, para responder a itens que não se encaixaram em nenhuma das categorias apresentadas.

Observou-se, portanto, que os universitários brasileiros em Coimbra apreciam a culinária portuguesa, principalmente quanto a alguns itens específicos da cozinha de Portugal, como peixes (em especial aos pratos com bacalhau) doces (principalmente, o pastel de nata), vinhos portugueses (sobretudo o tinto e do Porto), pratos elaborados com carne suína e sopas (como o caldo verde e a sopa de legumes). Alguns dos resultados encontrados neste trabalho reforçam aqueles observados por Silva (2013), para uma amostra bem menor que a nossa, correspondente apenas a 11 brasileiros.

Nesse estudo de Silva (2013) foram aplicados um questionário e uma entrevista a 50 estudantes estrangeiros que escolheram estudar em Coimbra, ou Aveiro ou Porto, sendo que 24% da amostra, totalizando 11 indivíduos, foi composta por brasileiros (2013:54-57). Em uma das questões abertas foi solicitado que escrevessem o que o mais gostavam. Observou-se que 30% da amostra responderam que apreciavam a comida portuguesa. Dentre os itens da culinária portuguesa, ressaltou-se a variedade de peixes e de bolos. Destacou-se também o pastel de nata e a qualidade superior do café português. O vinho foi lembrado pela boa qualidade e baixo preço, sendo referido por 16% dos estudantes (Silva, 2013:66-68).

4.2.2 Consumo da gastronomia portuguesa pelos brasileiros

Conhecendo as preferências alimentares dos brasileiros em Coimbra, quanto à culinária portuguesa, a questão seguinte objetivou analisar o consumo de produtos alimentares portugueses pelos brasileiros. Disponibilizou-se, na questão 9 (“Com qual frequência consome essa comida/bebida portuguesa?”), uma lista contendo 39 itens da culinária portuguesa, dentre alimentos/comidas e bebidas.

Considerando as opções de respostas ofertadas no questionário, observou-se o consumo de todos os produtos alimentares da lista, ou seja, o brasileiro introduziu em seus hábitos culinários alimentos portugueses, variando na frequência de consumo dos mesmos. Ou seja, declararam consumir produtos alimentares da culinária portuguesa na frequência de: nunca, 56,1%; às vezes, 19,5%; 1 dia/semana, 8,8% da amostra; 2 a 4 dias/semana, 11,1%; 5 a 6 dias/semana, 2,4%; e 7 dias/semana, 2,2% da amostra (Ap.4, Gr.4, p.227).

A fim de identificar o(s) alimento(s) e/ou a(s) bebida(s) consumidos em maior frequência, de acordo com os períodos disponibilizados na escala de frequência, os itens foram distinguidos (Tabela 3) e divididos em 6 categorias, conforme estavam ordenados no questionário, sendo: sopa, prato de peixe, prato de carne, doces, bebidas, e diversos. Os gráficos de consumo para cada item podem ser consultados no APÊNDICE 4 (p.227).

Tabela 3 - Frequência de consumo de itens alimentares portugueses

Categoria	Frequência de consumo/ Produto	Nunca		Às vezes		1dia*		2 a 4 dias*		5 a 6 dias*		7dias*	
		N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
Sopa	Caldo verde	117	37,9	68	22	39	12,6	62	20,1	16	5,2	7	2,3
	Canja	178	57,6	54	17,5	28	9,1	33	10,7	12	3,9	4	1,3
	Sopa da pedra	225	72,8	38	12,3	24	7,8	14	4,5	6	1,9	2	0,6
	Açorda	284	91,9	15	4,9	7	2,3	3	1	0	0	0	0
Prato de peixe	Bacalhau	46	14,9	111	35,9	58	18,8	85	27,5	4	1,3	5	1,6
	Pescada	114	36,9	70	22,7	44	14,2	75	24,3	4	1,3	2	0,6
	Sardinha	153	49,5	87	28,2	23	7,4	40	12,9	2	0,6	4	1,3
	Lampreia	280	90,6	13	4,2	12	3,9	3	1	1	0,3	0	0
Prato de carne	Francesinha	151	48,9	100	32,4	34	11	24	7,8	0	0	0	0
	Leitão	166	53,7	69	22,3	29	9,4	41	13,3	3	1	1	0,3
	Arroz de pato	184	59,5	67	21,7	33	10,7	22	7,1	2	0,6	1	0,3
	Febras	205	66,3	43	13,9	21	6,8	36	11,7	2	0,6	2	0,6
	Bitoque	210	68	51	16,5	27	8,7	19	6,1	1	0,3	1	0,3
	Chanfana	248	80,3	37	12	14	4,5	10	3,2	0	0	0	0
Doces	Pastel de nata	39	12,6	116	37,5	47	15,2	89	28,8	12	3,9	6	1,9
	Arroz doce	129	41,7	72	23,3	34	11	55	17,8	15	4,9	4	1,3
	Pastel de Santa Clara	167	54	88	28,5	23	7,4	27	8,7	2	0,6	2	0,6
	Pão de ló	194	62,8	57	18,4	28	9,1	28	9,1	1	0,3	1	0,3
	Queijada	195	63,1	67	21,7	26	8,4	16	5,2	4	1,3	1	0,3
	Pastel de Tentúgal	202	65,4	78	25,2	21	6,8	5	1,6	2	0,6	1	0,3
	Ovos moles	204	66	62	20,1	16	5,2	22	7,1	4	1,3	1	0,3
	Marmelada	228	73,8	40	12,9	23	7,4	16	5,2	1	0,3	1	0,3
	Manjar branco	267	86,4	19	6,1	17	5,5	6	1,9	0	0	0	0
	Arrufada	287	92,9	14	4,5	5	1,6	3	1	0	0	0	0
	Folar	287	92,9	15	4,9	3	1	3	1	0	0	1	0,3

(continua)

Tabela 3 - Frequência de consumo de itens alimentares portugueses

(continuação)

Categoria	Frequência de consumo/ Produto	Nunca		Às vezes		1 dia*		2 a 4 dias*		5 a 6 dias*		7 dias*	
		N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
Doces	Tigelada	289	93,5	7	2,3	7	2,3	5	1,6	1	0,3	0	0
Bebidas	Vinho Tinto	59	19,1	80	25,9	44	14,2	89	28,8	24	7,8	13	4,2
	Vinho do Porto	93	30,1	130	42,1	36	11,7	37	12	6	1,9	7	2,3
	Vinho Branco	109	35,3	87	28,2	43	13,9	59	19,1	6	1,9	5	1,6
	Vinho Verde	148	47,9	81	26,2	39	12,6	32	10,4	5	1,6	4	1,3
	Ginginha	196	63,4	70	22,7	26	8,4	16	5,2	0	0	1	0,3
Diversos	Azeite	23	7,4	18	5,8	12	3,9	52	16,8	59	19,1	145	46,9
	Queijos portugueses	61	19,7	56	18,1	32	10,4	83	26,9	49	15,9	28	9,1
	Azeitonas	97	31,4	76	24,6	37	12	74	23,9	17	5,5	8	2,6
	Chouriço	158	51,1	58	18,8	38	12,3	44	14,2	8	2,6	3	1
	Castanhas portuguesas	168	54,4	72	23,3	37	12	28	9,1	4	1,3	0	0
	Rissóis	184	59,5	49	15,9	32	10,4	36	11,7	8	2,6	0	0
	Migas	205	66,3	55	17,8	20	6,5	26	8,4	2	0,6	1	0,3
Alheira	213	68,9	61	19,7	18	5,8	14	4,5	3	1	0	0	

*Número de dias por semana.

Das sopas (caldo verde¹⁸⁸, canja¹⁸⁹, sopa da pedra¹⁹⁰ e açorda¹⁹¹), em ordem decrescente de consumo, percebeu-se que a mais consumida é o caldo verde, sendo que o consumo mais frequente relatado foi para “às vezes”, representando 22% (68) da amostra.

O caldo verde faz parte da ementa das cantinas e bares da UC. Além disso, foi eleito como uma das sete maravilhas da gastronomia portuguesa¹⁹² e, assim, o consumo dessa sopa pelos brasileiros evidencia mais uma vez, como também foi verificado pela preferência pelo bacalhau, o gosto do estrangeiro ao que é típico da culinária portuguesa.

Dentre os peixes (bacalhau¹⁹³, pescada¹⁹⁴, sardinha¹⁹⁵, e lampreia¹⁹⁶) os consumos de bacalhau, pescada e sardinha são os mais relevantes dessa categoria, tendo o bacalhau a preferência, e para o qual o consumo maior relatado foi “às vezes”, correspondendo a 35,9% (111) da amostra.

A preferência pelo bacalhau e pela sardinha (esta de consumo sazonal, durante o verão (mas também consumida de conserva), e aquele, por ser salgado, consumido ao longo de todo o ano) demonstra bem o reflexo do relevo que percebemos que ambos têm no contexto da gastronomia tradicional portuguesa. Já a respeito da lampreia, surpreende-nos observar referências de consumos de 1 dia/semana, 2 a 4 dias/semana e 5 a 6 dias/semana, pois, embora o período de aplicação do nosso inquérito coincida com a época de consumo da lampreia (de janeiro a abril), é um prato caro, regional e sazonal. Além disso, cremos ser possível ter havido qualquer equívoco de preenchimento do questionário.

A introdução de peixe na dieta dos brasileiros em Coimbra pode ser uma novidade, visto que no Brasil, salvo exceções de certas regiões, os peixes e frutos do mar não são de consumo comum, diferentemente do costume encontrado em Portugal¹⁹⁷.

¹⁸⁸ Ap.4, Gr.5, p. 227.

¹⁸⁹ Ap.4, Gr.6, p. 228.

¹⁹⁰ Ap.4, Gr.7, p. 228.

¹⁹¹ Ap.4, Gr.8, p. 229.

¹⁹² Acedido em 26 de junho de 2015, em: <http://7mg.7maravilhas.sapo.pt/vencedores/>.

¹⁹³ Ap.4, Gr.9, p. 229.

¹⁹⁴ Ap.4, Gr.10, p. 230.

¹⁹⁵ Ap.4, Gr.11, p. 230.

¹⁹⁶ Ap.4, Gr.12, p. 231.

¹⁹⁷ Assim, constata-se essa diferença de consumo através dos dados da FAO (*Food and Agriculture Organization of the United Nations*), referentes ao ano de 2014, os quais mostram que o consumo de

A categoria de carnes envolve os alimentos, apresentados em ordem decrescente de consumo: francesinha¹⁹⁸, leitão¹⁹⁹, arroz de pato²⁰⁰, febras²⁰¹, bitoque²⁰², e chanfana²⁰³. Destes a francesinha foi o prato mais consumido, sendo a frequência de consumo referida: “às vezes”, correspondendo a 32,4% (100) da amostra.

Destacamos nessa categoria a representação da gastronomia de regiões limítrofes de Coimbra (como o leitão, da Bairrada; a chanfana, especialidade dos concelhos de Penacova; Miranda do Corvo, Vila Nova de Poiares e Coimbra), o que reflete o sítio de onde os inquéritos foram aplicados.

Na categoria de doces, foram agrupados, em ordem decrescente de consumo: pastel de nata²⁰⁴, arroz doce²⁰⁵, pastel de Santa Clara²⁰⁶, pão de ló²⁰⁷, queijada²⁰⁸, pastel de Tentúgal²⁰⁹, ovos moles²¹⁰, marmelada²¹¹, manjar branco²¹², arrufada²¹³, folar²¹⁴, e tigelada²¹⁵. Observou-se que pastel de nata é o tipo de doce português mais consumido pelos brasileiros da amostra, sendo a frequência de maior consumo “às vezes”, representando 37,5% (116) da amostra, bem como 2 a 4 dias por semana, correspondendo a 28,8% (89) da amostra.

O pastel de nata também é considerado uma das sete maravilhas da gastronomia portuguesa, sendo referência de doce português para além dos doces conventuais.

As bebidas presentes na lista eram: vinho tinto²¹⁶, vinho do Porto²¹⁷, vinho branco²¹⁸, vinho verde²¹⁹ e licor de ginja²²⁰. Dentre estes o maior consumo, sem

peixe é maior em Portugal, representando 2,6% do total energético da dieta portuguesa, enquanto que no Brasil, representa 0,4% do total energético da dieta brasileira (FAO, 2014a, 84;187).

¹⁹⁸ Ap.4, Gr.13, p. 231.

¹⁹⁹ Ap.4, Gr.14, p. 232.

²⁰⁰ Ap.4, Gr.15, p. 232.

²⁰¹ Ap.4, Gr.16, p. 233.

²⁰² Ap.4, Gr.17, p. 233.

²⁰³ Ap.4, Gr.18, p. 234.

²⁰⁴ Ap.4, Gr.19, p. 234.

²⁰⁵ Ap.4, Gr.20, p. 235.

²⁰⁶ Ap.4, Gr.21, p. 235.

²⁰⁷ Ap.4, Gr.22, p. 236.

²⁰⁸ Ap.4, Gr.23, p. 236.

²⁰⁹ Ap.4, Gr.24, p. 237.

²¹⁰ Ap.4, Gr.25, p. 237.

²¹¹ Ap.4, Gr.26, p. 238.

²¹² Ap.4, Gr.27, p. 238.

²¹³ Ap.4, Gr.28, p. 239.

²¹⁴ Ap.4, Gr.29, p. 239.

²¹⁵ Ap.4, Gr.30, p. 240.

²¹⁶ Ap.4, Gr.31, p. 240.

dúvidas, está o vinho tinto, com maior frequência de consumo entre 2 a 4 dias por semana, sendo relatado por 28,8% (89) da amostra.

É possível que a inclusão do vinho na dieta do brasileiro seja uma alteração importante, pois o hábito brasileiro, quanto ao consumo de bebidas alcoólicas, está mais relacionado com o consumo de cerveja e cachaça do que de vinho.

Considerou-se na categoria “diversos” os produtos azeite²²¹, queijos portugueses²²², azeitonas²²³, chouriço²²⁴, castanhas portuguesas²²⁵, rissóis²²⁶, migas²²⁷, e alheira²²⁸, em ordem decrescente de consumo. Percebeu-se que o consumo de maior frequência é o azeite, igual a 7 dias/semana, representando 46,9% (145) da amostra.

Na verdade, até em termos relativos no conjunto dos produtos alimentares portugueses consumidos, uma das principais mudanças nos hábitos alimentares, devida à vinda do Brasil para Coimbra, pode ser atribuída à inclusão do azeite na dieta do brasileiro. Importa sublinhar que esta mudança alimentar tem implicações em termos nutricionais de relevo. Ao substituir, na sua alimentação, o principal óleo vegetal consumido no seu país, o óleo de soja, o brasileiro está a mudar de 335kcal do valor energético total por dia por pessoa para 89kcal/percapita/dia, quantidade consumida de azeite pelos portugueses (FAO, 2009)²²⁹.

Ainda acrescentaram em “outros”: cerveja (4, para 1dia/semana, 6dias/semana, 7dias/semana e “às vezes”), sumo de laranja (2, para 1dia/semana e 5 dias/semana), frutos do mar: camarão, lula, polvo, amêijoas (1, para 2dias/semana), farófias (1, para “às vezes”), atum (1, para 1 dia/semana), espumante (1, para 1 dia/semana), sangria (1, para 1dia/semana), bagaço/aguardente (1, para “às vezes”), moscatel (1, para “às vezes”), pizza (1, para “às vezes”), pão de alho (1, para “às vezes”), macarrão (1, para 1 dia/semana).

²¹⁷ Ap.4, Gr.32, p. 241.

²¹⁸ Ap.4, Gr.33, p. 241.

²¹⁹ Ap.4, Gr.34, p. 242.

²²⁰ Ap.4, Gr.35, p. 242.

²²¹ Ap.4, Gr.36, p. 243.

²²² Ap.4, Gr.37, p. 243.

²²³ Ap.4, Gr.38, p. 244.

²²⁴ Ap.4, Gr.39, p. 244.

²²⁵ Ap.4, Gr.40, p. 245.

²²⁶ Ap.4, Gr.41, p. 245.

²²⁷ Ap.4, Gr.42, p. 246.

²²⁸ Ap.4, Gr.43, p. 246.

²²⁹ Dados mais recentes referem-se ao período 2003-2005.

Alguns inquiridos apontaram alguns itens alimentares, porém assinalaram “nunca” para o consumo, como sumo de uva orgânico (1), feijoada à portuguesa (1) bacalhau à Brás (1) e muesli crocante (1), talvez por desatenção durante o preenchimento e/ou terem vontade desses produtos, embora até o momento da aplicação dos inquéritos, não terem realizado o consumo de tais pratos/produtos alimentares.

E, assim como já comentamos quanto à presença de alimentos/comidas não portuguesas nas respostas dos inquiridos, novamente elas aparecem, como a pizza, o pão de alho, o macarrão e o muesli.

Embora para a maioria dos itens alimentares, o maior número de respostas foi “nunca”, o que não significa que o brasileiro não consome nenhum alimento português, observou-se que apenas um inquirido respondeu que nunca consome todas as comidas/alimentos da lista. Porém, para alguns produtos alimentares, verificou-se que os consumos relatados ultrapassaram o total das repostas dadas de “nunca”, ou seja, a maioria da amostra consome o alimento/comida portuguesa. Além do azeite (7dias/semana), observou-se que os consumos esporádicos apontados para: bacalhau (às vezes), pastel de nata (às vezes), vinho do porto (às vezes) e vinho tinto (às vezes), são superiores às respostas dadas de “nunca”, indicando, portanto, que são os produtos alimentares da culinária portuguesa mais consumidos entre os brasileiros da Universidade de Coimbra.

Para melhor percebermos as razões que poderão estar por detrás da baixa frequência de consumo de alguns destes produtos, devem-se mencionar as características sazonais de itens alimentares como por exemplo a sardinha fresca (cujo período de consumo pode iniciar-se próximo ao mês de junho até final do verão, podendo se prologar até o mês de outubro). Assim, há de se considerar também a época em que o questionário foi aplicado, compreendendo o período entre novembro de 2014 a março de 2015, sendo fator tendencial às respostas do questionário, devido essa disponibilidade dos alimentos no mercado. Porém, outras razões podem ser apontadas, como os aspectos culturais ou até gostos individuais (que também são, em boa parte, um produto da cultura alimentar em que se é criado).

Além disso, o hábito de consumo alimentar dos portugueses é variado, não existindo uma repetição de pratos, como ocorre com o padrão alimentar brasileiro, como é o caso do feijão e do arroz. Assim, não se espera que o consumo de caldo

verde, por exemplo, seja realizado sete dias por semana, visto que o hábito de consumo da sopa, no início das principais refeições do dia (almoço e jantar), caracteriza-se também pela variedade de tipos de sopa ao longo da semana.

Mais do que o alimento ou comida que se consome, outras características inerentes ao ritual da refeição foram apresentadas para perceber a adesão dos brasileiros aos hábitos portugueses. Sobre isso, questionou-se o consumo do pão (questão 11 “Com qual frequência consome pão?”) (Tabela 4) e da sopa (questão 10 “Com qual frequência consome sopa nas principais refeições diárias, antes do prato principal?”) no primeiro serviço, ou seja, como pratos de entrada, tendo em conta que são hábitos seguidos em Portugal e não tão comumente no Brasil, o que poderá acusar a adoção dos costumes portugueses à mesa pelos brasileiros.

Tabela 4 - Frequência de consumo de pão

Refeição/ frequência de consumo		Café da manhã	Lanche da manhã	Almoço	Lanche da tarde	Jantar	Ceia	Outro
Nunca	N	31	163	139	80	97	193	20
	%	10	52,8	45	25,9	31,4	62,5	6,5
Às vezes	N	44	55	58	74	86	57	1
	%	14,2	17,8	18,8	23,9	27,8	18,4	0,3
1 dia*	N	19	16	22	15	17	6	0
	%	6,1	5,2	7,1	4,9	5,5	1,9	0
2 a 4 dias*	N	53	35	48	73	67	29	0
	%	17,2	11,3	15,5	23,6	21,7	9,4	0
5 a 6 dias*	N	41	18	18	28	17	10	0
	%	13,3	5,8	5,8	9,1	5,5	3,2	0
7 dias*	N	121	14	19	38	21	9	0
	%	39,2	4,5	6,1	12,3	6,8	2,9	0

*Número de dias por semana.

A seção “outro” foi assinalada por 21 inquiridos: nunca, 6,5% (20), e às vezes, 0,3% (1) da amostra, mas não descreveram qual seria o momento desse consumo.

Os dados encontrados a respeito do consumo do pão relacionam-se com o estudo de Barbosa (2007:101) que identificou as refeições diárias realizadas pelos brasileiros e a composição de cada uma delas. A autora verificou que no café da manhã os brasileiros consomem, em sua maioria, café preto (85%), pão francês (76%) e leite (73%). Os resultados do presente estudo apontam nesse mesmo sentido do consumo de pão, predominantemente, na refeição da manhã.

Considerando o consumo de pão no almoço e no jantar, que são as refeições onde, em Portugal, o pão está à mesa, normalmente, como aperitivo, notou-se que é realizado pela maioria dos brasileiros da amostra no jantar (correspondendo a 27,8% (97) as respostas “às vezes” e a 21,7% (67) para 2 a 4 dias/semana), sendo que para o almoço as indicações de consumo ainda são menores (com 18,8% (58) a responderem “às vezes” e 15,5% (48) a assinalarem entre 2 a 4 dias/semana).

Na composição do almoço e jantar do brasileiro o pão não é presença obrigatória. Porém, por vezes pode aparecer nas ditas refeições, mas nesses casos o pão é empregado na refeição brasileira de forma diferente do que na cultura portuguesa, sendo consumidos na forma de sanduiches, por exemplo (Barbosa, 2007:101-105).

Sobre o consumo de sopa (Ap.5, p.247) observou-se que a maioria da amostra não consome esse tipo de prato antes do prato principal nas refeições almoço e jantar, correspondendo a 32% (99) e 45% (139) da amostra, respectivamente, e nem mesmo como prato único, sendo referida esta negativa por 61,2% (189) da amostra. Portanto, quando realizado o consumo de sopa como prato de entrada pelos brasileiros em Coimbra, constata-se que é de forma esporádica.

Nessa questão, questão 10 do questionário, um inquirido aproveitou espaço para realizar uma observação que nos pode levar a equacionar que, embora o brasileiro possa não introduzir a sopa nos seus hábitos culinários domésticos, quando come fora de casa adere bem aos “gostos” e práticas alimentares portuguesas. O inquirido na sua resposta escreveu a seguinte observação: “como sopa sempre que almoço ou janto fora, não faço sopa em casa e como fora com uma certa frequência”. Esta resposta serve-nos para introduzirmos um outro aspecto avaliado nos inquéritos, os locais de consumo.

Sobre o local optado para o consumo alimentar em Portugal (questão 12 “Onde costuma comer em Portugal?”), compreendendo 1 a 4 dias/semana, a maioria apontou a Cantina da UC, e para 5 a 7 dias/semana, o local mais referido foi o ambiente domiciliar, no qual o universitário reside. Também há quem indique uma frequência esporádica de restaurantes portugueses, assinalando a opção de frequência “às vezes”. No APÊNDICE 6 (p.248) apresentam-se todos os dados referentes aos locais e frequências.

As respostas assinaladas de consumo alimentar em restaurantes de outra nacionalidade correspondem a 48,9% (152) da amostra. Destes 96 não

especificaram qual o restaurante que frequentam, e os restantes destacaram os restaurantes étnicos de comida: japonesa, chinesa, italiana, turca, espanhola, indiana, afegã, mexicana e asiática.

As frequências apontadas para restaurante japonês foram: “às vezes” (16), 1dia/semana (6) e 2dias/semana (2). Para o restaurante de comida italiana: “às vezes” (8), 2dias/semana (2) e 1dia/semana (1). Para o restaurante chinês: “às vezes” (9) e 1dia/semana (1). Para restaurante indiano: “às vezes” (4), 1dia/semana (1) e 2dias/semana (1). Para os outros restaurantes citados foi observada uma referência para cada um, variando quanto à frequência de visitas ao estabelecimento: asiático, turco, estadunidense, às vezes, espanhol e mexicano, 1dia/semana, e afegão, 2dias/semana.

Para a seção “Outro”, obtiveram-se cinco tipos de respostas: Pizzaria, “às vezes” (2); *Fast food*, “às vezes” (1) e 2dias/semana (1); Psicológico²³⁰, 2dias/semana (1); Lar Universitário, 7dias/semana (1); Pastelaria, 4dias/semana (1).

Portanto, sendo a casa em que o brasileiro reside o local onde mais frequentemente realiza suas refeições, esse dado relaciona-se com um baixo ou esporádico consumo de produtos/pratos portugueses, salvo quando compra produtos que não requerem um preparo mais elaborado ou que já vêm prontos para consumo, como é o caso dos doces e do ingrediente azeite.

Destaca-se que, o consumo da culinária portuguesa, muito provavelmente, acontece quando o brasileiro realiza suas refeições nas cantinas da UC, ou de forma esporádica quando frequenta um restaurante português. E, ainda quando, de forma esporádica ou em menor frequência, opta por restaurantes de outras etnias ou restaurantes “temáticos”, por gosto ou por também serem ponto de encontro entre os amigos, com seria o caso do *fast food*, da pizzaria e do Psicológico.

4.2.3 Hábitos alimentares portugueses na dieta do brasileiro após o regresso ao Brasil

Começamos por evocar resultados de estudos com preocupações similares ao nosso neste aspecto da adoção de hábitos alimentares do país visitado. Santos (2010:148) questionou jovens estrangeiros no Rio Grande do Sul sobre a experiência que tiveram com o intercâmbio e constatou que, dentre os aspectos

²³⁰ Nome de um estabelecimento da restauração.

positivos mencionados, a comida foi um deles. Indiferentemente da nacionalidade, estes jovens, imbuídos do seu *status* de intercambista, ou seja, de estudante que deixa sua terra natal por um período determinado para residir em outro país, revelaram apego aos hábitos alimentares do país visitado, ligação construída ao longo da sua permanência no mesmo.

No estudo de Santos (2010:148), as referências à culinária hospedeira foram amplamente comentadas pelos entrevistados estrangeiros no Brasil. O desejo e a saudade que sentiriam de comer as comidas brasileiras, após regresso para o país de origem, era um assunto recorrente nas rodas de conversa dos jovens. Nas falas dos intercambistas ressaltou-se a vontade de aproveitar os últimos dias no Brasil para saborear as comidas brasileiras, referindo: o arroz, o feijão, a farofa, o estrogonofe com batata palha, o churrasco, a salada de maionese, o pastel, o bauril, o mouse de maracujá e a caipirinha.

Os jovens aludiram ao intuito de carregarem consigo após o regresso não somente as boas recordações da estadia no Brasil, pois na mala levariam produtos alimentares brasileiros. Cinco jovens afirmaram que iriam levar erva mate, cuia e bomba, para poderem continuar tomando o chimarrão. Observando a intenção de levar um produto brasileiro e a expressão utilizada “seguir tomando”, esses dois aspectos reforçam a incorporação de novas práticas nos hábitos alimentares (Santos, 2010:148).

Dessa mesma forma, os brasileiros do presente estudo também demonstraram seu sentimento em relação à culinária portuguesa através dos produtos portugueses que desejam levar quando regressarem ao Brasil e nos pratos que gostariam de cozinhar para seus amigos e familiares. Esse é um fator relevante na investigação do impacto que os hábitos/gostos alimentares portugueses exercem sobre os brasileiros universitários em Coimbra, pois reforça a incorporação dos novos hábitos, refletindo os aspectos referentes à integração e às transferências alimentares projetados para após regresso.

Manifestaram o interesse em levar consigo produtos alimentares portugueses quando chegasse o momento de regressar ao Brasil (questão 23 “Quando regressar ao Brasil pretende levar algum produto alimentar de Portugal?”) 71,2% (220) do total da amostra, enquanto que 28,8% (89) declararam não ter esse objetivo. Dos indivíduos que pretendem levar algum alimento de Portugal 5,5% (12) da amostra

não identificaram qual. Os itens alimentares mais mencionados estão apresentados na Tabela 5.

Tabela 5 - Produtos alimentares portugueses na mala de regresso do brasileiro

Produto alimentar	Número de casos	Percentual
Vinhos	163	52,8%
Doces	75	24,3%
Azeite	60	19,4%
Queijos portugueses	30	9,7%
Outras bebidas alcoólicas	14	4,5%
Peixes	13	4,2%
Enchidos	6	1,9%
Temperos	5	1,6%
Goji berry	4	1,3%
Castanha Portuguesa	3	1%
Azeitona	2	0,6%
Broa	2	0,6%
Patê	2	0,6%
Bolinho de bacalhau ²³¹	1	0,3%
Muesli	1	0,3%
Café	1	0,3%
Tremoço	1	0,3%
Pastas saborizadas	1	0,3%
Salgados	1	0,3%

Dos vinhos, foram especificados: vinho do Porto (36), vinho verde (5), vinho tinto (2), espumante (2) e vinho alentejano (1). Dos doces, foram citados nove tipos: pastel de nata/Belém²³² (34); chocolate (16); bolacha/biscoito²³³ (6); ovos moles (3); queijada (2); geleia (2); bolo de reis (1); língua de veado (1); rebuçados do Douro (1); e doces em geral (9), sendo que um inquirido referenciou “doces típicos de Portugal”, sem especificar quais. Das menções inclusas em “queijos portugueses”, duas especificam o queijo da Serra da Estrela. A categoria “Outras bebidas alcoólicas” incluiu: licor de ginja (9), cerveja (2), vodka preta (2), e uma menção com “bebida alcoólica em geral”. Os peixes mencionados foram: bacalhau (10), sardinha (2) e atum (1). Dos enchidos, especificaram: alheira (1), chouriço (1), salame (1) e

²³¹ Ver nota de rodapé 175 do capítulo 4.2 desta dissertação.

²³² Do total das referências a este doce, 28 inquiridos referiram “pastel de nata” e 6 mencionaram-no como “pastel de Belém”.

²³³ Sendo algumas referências: “biscoito do Pingo Doce”, “bolacha do Pingo Doce”, “Oreo Duplo Recheio (que não vende no Brasil)” e “Oreo”. Entre as regiões brasileiras encontram-se diferenças na maneira de se referir a este alimento. Nessa questão, observou-se que uma menção como “bolacha” e 3 como “biscoito”. Ver nota de rodapé 175 do capítulo 4.2 desta dissertação.

presunto (1). Da categoria temperos, foram referenciados: tomilho (1), piri-piri (1) e molhos (1).

Novamente, afirma-se o apreço do brasileiro por determinados itens já mencionados nas respostas às questões anteriores. O vinho do Porto e o pastel de nata, que aqui ocupam lugares cimeiros nas preferências, também tinham sido alguns dos produtos portugueses que mais conquistaram o paladar do universitário brasileiro na questão 8 (“Do que mais gosta na culinária portuguesa?”) do questionário. O azeite, outro dos produtos alimentares portugueses que os inquiridos revelaram ser dos consumidos em maior frequência pelos brasileiros em Coimbra, figura aqui entre os mais referidos. Assim, parece-nos legítimo inferir que a imersão do brasileiro na cultura alimentar portuguesa poderá contribuir para a inclusão do azeite na sua dieta.

Além disso, importa ressaltar a menção de produtos classificados como Denominação de Origem Controlada (DOC) e Indicação Geográfica Protegida (IGP), no caso do queijo da Serra da Estrela e dos Ovos Moles de Aveiro, respectivamente.

Porém, verificamos produtos (como gogi berry²³⁴, patê, muesli, pastas saborizadas e vodka preta) onde é possível que os inquiridos que deram estas respostas tenham tomado por sinónimo de produto português tudo aquilo que eles (por alguma razão, seja ela económica ou outra) não encontram ou têm dificuldade em comprar no Brasil, com é o caso explicitado por um inquirido que desejou levar um tipo de biscoito²³⁵ que justificou não ser vendido no Brasil.

Quisemos ainda saber se o interesse por continuar a aceder, no país de origem, à gastronomia de Portugal ou de a divulgar entre o seu círculo de relacionamentos poderia ter-se manifestado na aquisição de literatura especializada. Para esse fim incluímos no inquirido a questão 25 (“Comprou algum livro de cozinha portuguesa?”). Os inquiridos que responderam ter comprado algum livro de cozinha portuguesa, correspondem a 7,8% (24) da amostra. A maioria da amostra, representada por 91,6% (283), não comprou e dois inquiridos não responderam a pergunta. Há um caso de um mesmo inquirido, que refere o desejo de levar para o Brasil as comidas portuguesas e também as receitas. Parece-lhe essa uma “recordação” duradoura e de mais fácil acondicionamento na mala de viagem? Não

²³⁴ Nome vulgar para *Lycium barbarum* L., que é uma planta reconhecida na medicina tradicional Chinesa utilizada principalmente pela quantidade abundante de antioxidantes em seus frutos vermelhos.

²³⁵ “Oreo Duplo Recheio (que não vende no Brasil)”.

temos como avaliar as razões por detrás desta preferência da bibliografia em detrimento dos víveres, mas o certo é que ambas revelam que o estrangeiro reconhece na gastronomia (seja ela de papel ou comestível/bebível) um marcador da identidade do país que visita.

Como se sabe, aprender e adquirir o *savoir-faire* da culinária portuguesa não exige necessariamente a consulta de livros e cadernos de receitas. Assim, observou-se através da questão 26 (“Aprendeu a cozinhar algum prato da culinária portuguesa?”) que os inquiridos que dizem ter aprendido a cozinhar algum prato da culinária portuguesa correspondem a 36,2% (112) da amostra, enquanto que 63,8% (197) afirmam que não aprenderam.

As respostas sobre desejar preparar algum prato português quando estiverem de volta ao Brasil (questão 27 “Quais os pratos da culinária portuguesa gostaria de cozinhar quando estiver de volta ao Brasil?”), foram afirmativas por 69,7% (214) da amostra, sendo 30,7% (95) de ausência de respostas. Uma das autoras das respostas negativas argumentou: “não gostei da cozinha portuguesa porque tudo leva carne ou peixe e sou vegetariana, por isso não me interessa aprender”. Ou seja, embora muito residual na globalidade da amostra, esta “objeção dietética” contra a culinária portuguesa revela que (algumas) cozinhas típicas (independentemente da sua representatividade geográfica, nacional ou regional) esbarram em princípios éticos supra-culturais.

As respostas à questão 27, agrupadas por categorias, são apresentadas na Tabela 6.

Tabela 6 - Pratos da culinária portuguesa que os brasileiros desejam cozinhar (por categoria), após regresso ao Brasil

Categoria	Número de casos	Percentual
Pratos de peixe	190	61,5%
Pratos de carne	62	20,1%
Doces	47	15,2%
Diversos	25	8,1%
Sopa	18	5,8%
Produtos Brasileiros	4	1,3%

Na categoria referente aos pratos de peixe, a maioria referiu o bacalhau, sendo: bacalhau com natas (71), bacalhau (61), bacalhau à Brás (16), bacalhau com broa (5), bacalhau na brasa (2), bacalhau à lagareiro (2), bacalhau com batatas a

murro (2), bolinho de bacalhau²³⁶ (2), bacalhau com grão de bico (2), bacalhoada (1), bacalhau assado (1), picadinho de bacalhau (1), bacalhau à portuguesa (1), ensopado de bacalhau (1), pataniscas de bacalhau (1) e bacalhau espiritual (1).

Nessa questão percebe-se, novamente, o gosto do brasileiro pelo bacalhau como produto identitário de Portugal.

Outras menções foram para: polvo à lagareiro (4), arroz de polvo (3), salmão²³⁷ (3), polvo (2), sardinha (2), peixes em geral (2), pescada (1), pescada assada (1), massada (1), e mexilhão à alentejana (1).

Dos pratos de carne foram referidos: francesinha (17), arroz de pato (11), chanfana (8), alheira (7), leitão (4), bitoque (2), caldeirada (1), carne de porco à alentejana (1), carne de porco à portuguesa (1), chouriço (1), frango à Brás (1), rancho (1), bife à portuguesa (1), coelho (1), cabrito (1), pica pau (1), bifinhos de peru com cogumelos (1), bifana (1), e tomatada (1).

As menções para os doces foram: pastel de nata/Belém²³⁸ (28), arroz doce (6), natas do céu (2), queijada (2), pastel de Santa Clara (1), baba de camelo (1), bolos (1), ferradura (1), quindim (1), tarte amêndoa (1), doce de ovos (1), farófias (1) e doces em geral (1).

Itens diversos mencionados foram: migas (9), batata a murro (3), arroz de tomate (2), arroz de atum (2), sangria (1), patês (1), rissóis (1), broa de milho (1), arroz de feijão (1), arroz de gambas (1), empanado (1) e castanha (1). As sopas foram: caldo verde (10), sopa da Pedra (4) e sopas (4).

Embora o enunciado da questão diga respeito à culinária portuguesa, alguns brasileiros mencionaram comidas brasileiras, e especificaram: churrasco (1), feijoada (1), tapioca (1), e acarajé (1). Importa aqui ressaltar a menção de comidas típicas brasileiras, enquanto a questão referia-se aos pratos da cozinha portuguesa. As repostas foram dadas por dois inquiridos (um respondeu churrasco, feijoada e acarajé, e outro respondeu tapioca). Podemos imaginar que, além da desatenção,

²³⁶ Ver nota de rodapé 175 do capítulo 4.2 desta dissertação.

²³⁷ Sendo uma referência como “salmão grelhado à moda do mediterrâneo”, título que aponta para a sensibilidade do consumidor à importância da dieta mediterrânea, uma das matrizes alimentares do país em que se encontra.

²³⁸ Das referências a esse doce, 25 foram escritas com o “pastel de nata” e 3 como “pastel de Belém”. Embora possa parecer evidente que a denominação regional “pastel de Belém” não tem junto dos estrangeiros uma grande divulgação (podendo significar que para eles tudo é pastel de nata) ou simplesmente que nunca comeram os pastéis que são a especialidade na zona lisboeta de Belém, admite-se também que os inquiridos saibam a diferença entre as duas denominações e entendam as diferenças geográficas e que, como residentes de Coimbra, consomem aqui o “paste de nata.”

como já comentamos em questões anteriores, as respostas podem refletir o forte desejo e a falta que sentem dessas comidas da terra natal.

Além do desejo de levar produtos alimentares portugueses na mala, na viagem de volta ao Brasil, para podermos avaliar até que ponto haviam “interiorizado” esses gostos como memórias boas, merecedoras de serem transmitidas aos seus familiares e amigos, elaborou-se a questão 24. A pergunta “Quando regressar ao Brasil que pratos portugueses recomendaria aos seus familiares e amigos?” 87,1% (269) da amostra assinalaram pelo menos um prato português. Obteve-se ausência de respostas por parte de 12,9% (40) da amostra. Um inquirido não mencionou um alimento, mas sim um hábito português e respondeu: “incluir a sopa como entrada nas refeições”. A Tabela 7 apresenta os itens agrupados em categorias.

Tabela 7 - Itens da culinária portuguesa que recomendariam

Categoria	Número de casos	Percentual
Prato de peixe	236	76,4%
Prato de carne	130	42,1%
Doces	122	39,5%
Vinhos	19	6,1%
Sopa	15	4,9%
Outras bebidas	4	1,3%
Frutas	3	1%

Notou-se que a maioria recomendaria a seus familiares e amigos pratos compostos por peixes e frutos do mar, representando 76,1% (235) do total a amostra. Destes destaca-se a representatividade dos pratos elaborados com bacalhau, mencionados por 208 inquiridos. As menções foram: bacalhau com natas (84), bacalhau (79), bacalhau à Brás (20), bacalhau à lagareiro (7), bolinho de bacalhau²³⁹ (5), bacalhau com batata a murro (3), bacalhau com broa (3), bacalhoada (1), bacalhau com migas (1), bacalhau na brasa (1), bacalhau assado (1), bacalhau espiritual (1), bacalhau com grão de bico (1) e pataniscas de bacalhau (1).

²³⁹ Sendo uma menção como “pastel de bacalhau”. Ver nota de rodapé 175 do capítulo 4.2 desta dissertação.

Assim como vimos na questão 27, quanto às respostas serem em maioria ao bacalhau, destaca-se o gosto brasileiro pelos produtos da gastronomia com identidade portuguesa.

Outros pratos de peixe e frutos do mar foram: polvo à lagareiro (5), sardinha (4), pescada (3), salmão (3), polvo (2), samos²⁴⁰ (1), pataniscas (1), dourada do Algarve (1), sapateira (1), lasanha de peixe (1), marisco (1), arroz de polvo (1), salada de polvo (1), peixes em geral (1), massa com salmão (1) e açorda de camarão (1).

Dos pratos de carne foram mencionados: francesinha (46), arroz de pato (14), leitão (14), sendo cinco referências para leitão da Bairrada, chanfana (13), alheira (13), sendo uma menção para alheira de Mirandela e outra para alheira de caça, carne de porco à portuguesa (3), bitoque (3), carne alentejana (2), porco à alentejana (2), cozido à portuguesa (2), caldeirada (1), chouriço assado (1), porco preto (1), enrolado de porco (1), bife à portuguesa (1), frango à Brás (1), entrecosto assado (1), negalhos (1), peru (1), cabrito (1), bife à moda alentejana (1), feijoada transmontana (1), feijoada portuguesa (1), bifana (1), bife à cervejeira (1), tomatada (1), hambúrguer gourmet (1).

Nessa categoria, destacamos o leitão da Bairrada e a alheira de Mirandela, menções que revelam que os inquiridos conhecem a região do país em que o produto é típico. Igualmente as menções à chanfana e aos negalhos²⁴¹, também refletem que o inquirido está a par do que há de mais típico em zonas limítrofes de Coimbra. Enquanto que para a resposta hambúrguer gourmet, supomos que esta poderá resultar de desatenção no preenchimento ou por não o consumirem no Brasil, mas só quando estão fora do seu país, no caso Portugal, o tomam como português.

Para os doces, observaram-se as seguintes menções: pastel de nata/Belém²⁴² (80), ovos moles (7), doces conventuais (5), arroz doce (3), natas do céu (3), nata (2), pastel de Tentúgal (2), pastel de Santa Clara (2), doces em geral (2), queijada (2), sendo uma menção como “queijadinhas do Pereira”, torta de natas (1), travesseiro de Sintra (1), broa de mel (1), tripa (1), bolo de arroz (1), sobremesas

²⁴⁰ Samos ou sames refere-se à bexiga natatória do bacalhau.

²⁴¹ Prato típico de Miranda do Corvo feito com bucho ou tripas de cabra ou de ovelha que são recheados e cozidos. A referência a esse prato revela um contato com uma iguaria muito circunscrita e específica de determinada região do país (Miranda do Corvo dista cerca de 32km de Coimbra).

²⁴² Sendo 63 menções para o “pastel de nata” e 17 para o “pastel de Belém”.

(1), telha, (1), ferradura (1), pastéis em geral (1), bolos (1), bolo de reis (1), doce de feijão (1), pão de ló (1) e pata de veado (1).

Dentre os doces, percebe-se o uso da denominação genérica e abrangente (que já figurou noutras questões) e que denuncia que para o estrangeiro “doce conventual” é uma denominação abrangente e conotada com a identidade da gastronomia portuguesa. Enquanto que outras referências demonstram que o inquirido é um conhecedor da doçaria regional, com é o caso das queijadinhas de Pereira e dos travesseiros de Sintra.

Os vinhos são especificados como vinho do Porto (4) e Moscatel (1), e não especificados (14). As menções as outras bebidas são: sangria (2), licor de Ginja (1) e cerveja artesanal de Coimbra (1).

Atualmente, podemos perceber um crescimento do mercado de cervejas artesanais, sendo que o fator principal impulsionador da expansão desse setor é a demanda. Assim, Coimbra participa desse cenário cervejeiro e o inquirido que respondeu que recomendaria a “cerveja artesanal de Coimbra” pode ser mais um conhecedor dos nichos do mercado regional.

Das sopas foram especificadas: caldo verde (7) e sopa da pedra (2), as demais foram referidas como “Sopas”. As frutas mencionadas foram: pera (1), abacaxi²⁴³ (1), referido como ananás dos Açores, e melão (1).

Os demais itens alimentares mencionados foram: migas (14), sendo referida migas típicas de Évora (1), queijos portugueses (5), especificado o queijo da Serra da Estrela (3), rissóis (3), citados os rissóis de leitão (1), broa de milho (2), castanha (1), pão (1), tosta de mel com queijo regional (1), azeitonas (1), azeite (1), feijão verde (1), favada (1), molho bechamel (1), batatas fritas (1), batata a murro (1), saladas (1), arroz de polvo (1), arroz de gambas (1), arroz de atum (1), arroz de feijão (1) e arroz de tomate (1).

Itens não tradicionais portugueses também apareceram, ainda que em número residual, nas respostas para essa questão, como o molho bechamel, as batatas fritas e as saladas.

Com o exposto, percebe-se que o universitário brasileiro absorveu algumas práticas alimentares portuguesas durante o período de residência em Portugal. A adesão aos hábitos alimentares portugueses foi expressa no consumo de produtos

²⁴³ Na questão 24, a única menção à fruta “abacaxi” foi realizada utilizando a palavra “ananás”. Ver nota de rodapé 175 do capítulo 4.2 desta dissertação.

alimentares portuguesas em Coimbra e também foi refletida na intenção de levar produtos alimentares portugueses e de cozinhar pratos da culinária portuguesa, após o regresso ao país de origem. Do mesmo modo indicaram que recomendariam pratos portugueses para seus familiares e amigos, de acordo com o julgamento que fazem da gastronomia em Portugal, na maioria positivo.

4.3 REAFIRMAÇÃO DA IDENTIDADE CULTURAL BRASILEIRA: UMA ANÁLISE SOBRE O CONSUMO DE PRODUTOS ALIMENTARES DO PAÍS DE ORIGEM PELOS BRASILEIROS EM COIMBRA

Neste subtítulo, abordaremos os hábitos alimentares brasileiros reproduzidos em Coimbra pelos estudantes brasileiros. Dessa forma, assim como fizemos no subtítulo anterior, dividiu-se o assunto em três partes, sendo que a primeira compreende o consumo de comidas e bebidas típicas brasileiras pela amostra, a segunda apresenta uma análise sobre as ofertas comerciais de bens alimentares brasileiros em Coimbra, e, na terceira, discute-se sobre as motivações que levaram os universitários brasileiros a procurarem e consumirem a gastronomia da sua pátria, em Coimbra.

4.3.1 Consumo da gastronomia brasileira pelos estudantes brasileiros em Coimbra

Mesmo longe do Brasil, o brasileiro referiu consumir alguma comida típica do país de origem (questão 13 “Consome alguma comida típica do Brasil?”), representando essas respostas 76,7% (237) do total da amostra. Enquanto que 5,8% (18) afirmaram não consumir e 17,5% (54) que, apesar de, até à data do preenchimento do inquérito, não terem consumido produtos pátrios, manifestaram o desejo de os consumir. Referente ao consumo de bebidas típicas brasileiras (questão 14 “Consome alguma bebida típica do Brasil?”), 46% (142) afirmaram consumir alguma bebida brasileira em Portugal, enquanto que 30,4% (94) negaram consumir, e 23,6% (73) relataram não consumir, porém, gostariam de o fazer.

Dos indivíduos que afirmaram não consumir comidas brasileiras ou que não consomem, mas que gostariam, 81,9% (59) acabaram por assinalar algum item na questão 15, sobre a frequência de consumo de alimentos brasileiros. Da mesma forma, ocorreu para as bebidas, sendo que os 60,5% (101) de indivíduos que

responderam das respostas: “não” e “não, mas gostaria”, caíram na incongruência de apontarem algum consumo de bebidas na questão 15. Donde podemos adiantar que a margem de fiabilidade das respostas a estas questões nos levanta algumas reservas ou que os indivíduos inquiridos revelaram dificuldade em separar a realidade dos desejos não concretizados. É caso para nos perguntarmos se a identificação ou vontade de consumo de produtos brasileiros, por ser tão forte, pode levar os sujeitos a estas imprecisões.

Como seria de se esperar, embora o estudante universitário brasileiro tenha incluído na sua dieta produtos portugueses, não abandonou os hábitos da terra natal e procurou se relacionar com a sua cultura através da alimentação, reafirmando, por essa via, a sua identidade. Afinal, os hábitos alimentares são os que mais resistem ao abandono durante o processo de adaptação e readaptação longe do país de origem, sendo a culinária a última a se desnacionalizar, resistindo às mudanças (Santos, 2011:109-110; Rocha et al., 2013:193).

Referindo-se a sua *brasileiridade*, Malheiros (2013:173) afirma que é realizada “...com o apoio de consumos culturais diversos conjugada com o recurso a ofertas da cultura imaterial portuguesa...”, particularizando os meios de comunicação brasileiras e ao consumo “...de música (sobretudo brasileira) e da festa (portuguesa e brasileira)...”.

Da mesma forma, em um estudo realizado por Sorokina et al. (2013:25), observou-se que ucranianos residentes em Portugal também mantêm seus hábitos culinários ucranianos no país de acolhimento, sem deixarem de consumir também os pratos típicos portugueses. O estudo concluiu que a maioria da amostra, correspondendo a 46,8% dos inquiridos, cozinha pratos ucranianos, enquanto 16,1% combinam a cozinha ucraniana com a portuguesa, e 12,1% da amostra preparam maioritariamente pratos tipicamente portugueses.

Malheiros (2013:54) investigou características sobre os imigrantes em Portugal durante o período entre outubro de 2009 e março de 2010. A amostra foi constituída por imigrantes de diversas nacionalidades, as quais em ordem decrescente de número de inquiridos foram dos Países Africanos de Língua Oficial Portuguesa (PALOP) (Angola, Cabo Verde, Guiné Bissau, Moçambique e São Tomé e Príncipe), Brasil, Europa de Leste (Ucrânia, Moldávia, Rússia, Bielorrússia e ex-Jugoslávia), China, Subcontinente indiano (Índia, Paquistão e Bangladesh), outros

países da América Latina e Caraíbas, outros países da África, outros países da Ásia e Oceania, outros países da Europa e União Europeia, e América do Norte.

O autor observou que os adultos-jovens e jovens, “que constituem a maioria dos imigrantes e tendem a estar menos tempo no destino, revelam maior sobre-representação do consumo e práticas culturais ligados aos países de origem”. Entre os adultos-jovens e os adultos (25-44 anos), o consumo de “produtos” do país de origem está relacionado aos bens alimentares (através da comida “típica”), outros produtos tradicionais²⁴⁴ e canais de televisão do país de origem (Malheiros, 2013:177)²⁴⁵.

Os resultados desse estudo interessam-nos sobretudo quanto às práticas alimentares de consumo de produtos alimentares típicos do país de origem, quer seja realizado toda a semana ou mais frequentemente. Neste ponto, as nacionalidades chinesa (91,9%), paquistanesa (83,3%) e indiana (75,2%) são aquelas que revelaram práticas de alimentação mais marcadas por elementos da gastronomia de origem. Este resultado é concordante com o fato de quanto mais diversa da gastronomia do país de acolhimento for a gastronomia identitária do país de origem do indivíduo, e sempre que haja acessibilidade aos produtos pátrios, maior é a resistência do emigrante à “desnacionalização” alimentar. Dentre os demais inquiridos que efetuam tal prática, 58,5% da amostra representam os brasileiros (Malheiros, 2013:171-172). Ou seja, esse estudo de caso aponta para um consumo por parte dos emigrantes brasileiros acima dos 50%. Consideremos, agora, os nossos resultados.

No presente trabalho, a lista disponibilizada para o inquirido apresentava 37 itens da culinária brasileira, dentre alimentos/comidas e bebidas, contendo uma seção aberta para o registro de outros alimentos não referenciados.

Considerando as opções de respostas ofertadas no questionário, observou-se o consumo de todos os produtos alimentares da lista, variando na frequência de consumo dos mesmos. Ou seja, declararam consumir itens da culinária brasileira na frequência de: “nunca”, 74,9%; “às vezes”, 13,6%; 1 dia/semana, 4,5% da amostra; 2 a 4 dias/semana, 5,3%; 5 a 6 dias/semana, 0,7%; e 7 dias/semana, 1% da amostra

²⁴⁴ Malheiros não teve como objetivo averiguar quais os tipos de produtos típicos do país de origem que os migrantes consomem, por isso, não especifica os produtos tradicionais.

²⁴⁵ No que em concreto diz respeito ao universo que estudamos, os indivíduos de nacionalidade brasileira, a maioria tinha idades compreendidas entre 20-29 anos (32% da amostra) e 30-39 (28,9% da amostra), considerada a maior “juventude” comparada aos povos de outras nacionalidades dentro do estudo (Malheiros, 2013:54).

(Ap.7, Gr.44, p.250). Embora a maioria tenha respondido que nunca consome itens da lista, apenas 10 inquiridos assinalaram nunca consumir para todos os produtos alimentares da lista.

A fim de identificar o(s) alimento(s) e/ou a(s) bebida(s) consumidos em maior frequência, de acordo com os períodos disponibilizados na escala de frequência, os itens foram distinguidos (Tabela 8) e divididos em 4 categorias, sendo: pratos salgados, doces, bebidas, e diversos. Os gráficos de consumo para cada item podem ser consultados no APÊNDICE 7 (p.250).

Para além de identificarmos os alimentos consumidos pelos brasileiros, relacionamos ainda os consumos com os estados de onde os brasileiros universitários de Coimbra são oriundos.

Para alguns dos produtos alimentares disponibilizados na lista do questionário foi referido consumo por brasileiros de regiões diversas do país. Esses dados permitem retomar a ideia de pratos nacionais brasileiros e discutir a sociabilidade à mesa dos brasileiros em Coimbra, na partilha das culturas regionais através do consumo alimentar.

Tabela 8 - Frequência de consumo de itens alimentares brasileiros

Categoria	Frequência de consumo/ Produto alimentar	Nunca		Às vezes		1dia*		2 a 4 dias*		5 a 6 dias*		7dias*	
		N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
Pratos salgados	Feijão preto	63	20,4	100	32,4	27	8,7	90	29,1	18	5,8	11	3,6
	Churrasco	109	35,3	113	36,6	35	11,3	39	12,6	5	1,6	8	2,6
	Farofa	126	40,8	89	28,8	33	10,7	48	15,5	4	1,3	9	2,9
	Feijoada	144	46,6	101	32,7	25	8,1	33	10,7	1	0,3	5	1,6
	Cuscuz	229	74,1	44	14,2	14	4,5	15	4,9	6	1,9	1	0,3
	Arroz carreteiro	239	77,3	35	11,3	16	5,2	12	3,9	4	1,3	3	1
	Moqueca (de peixe/ camarão/...)	259	83,8	28	9,1	12	3,9	8	2,6	1	0,3	1	0,3
	Baião de dois	266	86,1	25	8,1	9	2,9	8	2,6	0	0	1	0,3
	Acarajé	304	98,4	3	1	1	0,3	1	0,3	0	0	0	0
	Barreado	305	98,7	3	1	0	0	1	0,3	0	0	0	0
	Caruru	305	98,7	3	1	1	0,3	0	0	0	0	0	0
Doces	Brigadeiro	96	31,1	116	37,5	34	11	51	16,5	3	1	9	2,9
	Paçoca	231	74,8	47	15,2	14	4,5	12	3,9	2	0,6	3	1
	Goiabada	241	78	39	12,6	15	4,9	12	3,9	0	0	2	0,6
	Canjica	267	86,4	26	8,4	10	3,2	5	1,6	0	0	1	0,3
	Bolo de rolo	275	89	24	7,8	6	1,9	3	1	0	0	1	0,3
Bebidas	Guaraná	149	48,2	71	23	34	11	43	13,9	4	1,3	8	2,6
	Caipirinha	176	57	81	26,2	26	8,4	18	5,8	0	0	8	2,6
	Cachaça	218	70,6	53	17,2	18	5,8	13	4,2	0	0	7	2,3
	Água de coco	252	81,6	35	11,3	11	3,6	10	3,2	1	0,3	0	0
	Chimarrão/erva-mate	257	83,2	26	8,4	7	2,3	9	2,9	6	1,9	4	1,3
	Açaí	277	89,6	20	6,5	7	2,3	3	1	0	0	2	0,6
	Tererê	305	98,7	2	0,6	0	0	1	0,3	0	0	1	0,3

(continua)

Tabela 8 - Frequência de consumo de itens alimentares brasileiros

(continuação)

Categoria	Frequência de consumo/ Produto alimentar	Nunca		Às vezes		1 dia*		2 a 4 dias*		5 a 6 dias*		7 dias*	
		N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
Diversos	Pão de queijo	160	51,8	82	26,5	31	10	26	8,4	4	1,3	6	1,9
	Farinha de mandioca	182	58,9	64	20,7	24	7,8	27	8,7	5	1,6	7	2,3
	Pastel	223	72,2	55	17,8	11	3,6	18	5,8	1	0,3	1	0,3
	Requeijão cremoso	228	73,8	32	10,4	10	3,2	28	9,1	4	1,3	7	2,3
	Leite de coco	235	76,1	48	15,5	9	2,9	13	4,2	2	0,6	2	0,6
	Aipim/mandioca/ macaxeira	239	77,3	41	13,3	14	4,5	13	4,2	1	0,3	1	0,3
	Tapioca	249	80,6	26	8,4	16	5,2	14	4,5	2	0,6	2	0,6
	Fubá	255	82,5	35	11,3	11	3,6	6	1,9	1	0,3	1	0,3
	Queijo Minas	261	84,5	21	6,8	11	3,6	11	3,6	3	1	2	0,6
	Carne seca/charque	267	86,4	24	7,8	7	2,3	8	2,6	1	0,3	2	0,6
	Azeite de dendê	281	90,9	18	5,8	6	1,9	3	1	1	0,3	0	0
	Rapadura	291	94,2	10	3,2	6	1,9	2	0,6	0	0	0	0
	Mungunzá	294	95,1	8	2,6	4	1,3	3	1	0	0	0	0
Pinhão	302	97,7	3	1	3	1	1	0,3	0	0	0	0	

*Número de dias por semana.

Compreendendo a categoria de pratos salgados, os itens alimentares incluídos foram, em ordem decrescente de maior consumo: feijão preto²⁴⁶, churrasco²⁴⁷, farofa²⁴⁸, feijoada²⁴⁹, cuscuz²⁵⁰, arroz carreteiro²⁵¹, moqueca (de peixe/camarão/...) ²⁵², baião de dois²⁵³, acarajé²⁵⁴, barreado²⁵⁵ e caruru²⁵⁶.

O alimento mais consumido foi o feijão preto, cuja maior frequência observada foi “às vezes”, representando 20,4% (100) da amostra. O consumo de feijão preto foi declarado por brasileiros de todas as regiões do Brasil²⁵⁷.

O consumo do feijão preto identifica a população brasileira e o prato nacional é reafirmado pela variedade de regiões de origem dos inquiridos. Poulain e Proença (2003: 369) observam as diferenças alimentares entre as culturas brasileira e europeia, a respeito da regularidade à mesa, no caso do Brasil, com a presença diária do feijão com arroz, junto a uma preparação com carne, à salada e à sobremesa, enquanto que nos países europeus, a preocupação maior está para o número e a sequência dos serviços de mesa (entrada, prato principal com acompanhamento e sobremesa) e não à composição culinária das preparações. Assim tenta-se sempre variar os ingredientes dos pratos à mesa e não repetem uma preparação, como é o caso do Brasil com o feijão com arroz.

Outro estudo que nos pode ser útil a respeito da predominância do uso de feijão na mesa dos brasileiros em geral é o realizado por Barbosa (2007:102-104). Aí investigou-se o comportamento alimentar brasileiro no âmbito doméstico e os resultados a respeito do consumo de feijão, no almoço, foi homogêneo entre as classes sociais e cidades que compuseram a amostra. O consumo de feijão revelou-se acima de 90% entre todos os segmentos sociais, exceto para “renda A”²⁵⁸ nas

²⁴⁶ Ap.7, Gr.45, p. 250.

²⁴⁷ Ap.7, Gr.46, p. 251.

²⁴⁸ Ap.7, Gr.47, p. 251.

²⁴⁹ Ap.7, Gr.48, p. 252.

²⁵⁰ Ap.7, Gr.49, p. 252.

²⁵¹ Ap.7, Gr.50, p. 253.

²⁵² Ap.7, Gr.51, p. 253.

²⁵³ Ap.7, Gr.52, p. 254.

²⁵⁴ Ap.7, Gr.53, p. 254.

²⁵⁵ Ap.7, Gr.54, p. 255.

²⁵⁶ Ap.7, Gr.55, p. 255.

²⁵⁷ Sendo dos estados: São Paulo (49), Rio de Janeiro (32), Rio Grande do Sul (24), Paraná (17), Santa Catarina (15), Bahia (13), Minas Gerais (13), Goiás (12), Ceará (11), Distrito Federal (9), Paraíba (9), Pernambuco (7), Rio Grande do Norte (7), Pará (6), Alagoas (5), Mato Grosso do Sul (5), Amazonas (3), Espírito Santo (3), Sergipe (2), Tocantins (2), Maranhão (1), e Piauí (1).

²⁵⁸ Classificação realizada conforme o Critério de Classificação Econômica Brasil, metodologia que tem por objetivo estimar o poder de compra das pessoas e famílias urbanas, dividindo em classes

idades de Curitiba (85,7%), e Belém (82,6%). Ou seja, verificou-se uma preferência nacional por esse elemento culinário.

Porém, no jantar, as diferenças regionais são acentuadas quanto ao consumo de feijão, além de arroz e carne. No estudo da autora, os maiores consumos de arroz e feijão no jantar são realizados pelos naturais de São Paulo, Brasília, Porto Alegre e Rio de Janeiro, sendo igual ou acima de 80%; em Belo Horizonte, Curitiba e Fortaleza, oscila entre 60 e 70%; em Salvador, 47%; em Belém, 28%; em Recife, 12.2% (Barbosa, 2007:103-104).

O feijão preto ainda é ingrediente principal em outro prato brasileiro: a feijoada, o que contribui para o aumento da frequência do seu consumo na dieta do brasileiro²⁵⁹.

Os dados recolhidos em nosso trabalho coincidem, embora não na sua totalidade, com outros encontrados por Braga (2010b:213), que também observou que a preferência dos brasileiros em Portugal pela feijoada foi referida por indivíduos de diversos estados, sendo mais significativa para naturais de: Amazonas, Bahia, Espírito Santo, Minas Gerais, Mato Grosso, Pernambuco, Paraná, Rio de Janeiro, Rio Grande do Norte, Santa Catarina, São Paulo, Sergipe e Tocantins²⁶⁰.

O prato de carne com maior número de preferências dos presentes na lista de respostas foi o churrasco. Embora o churrasco seja um prato conotado com a identidade do gaúcho, no Rio Grande do Sul, a verdade é que o seu consumo é frequente em todo território brasileiro²⁶¹.

Dados a respeito da preferência pelo churrasco entre os brasileiros em Portugal, obtidos por Braga (2010b:213), também refletem a diversidade de estados do Brasil, além de Rio Grande do Sul, como: Paraná, Santa Catarina, Distrito Federal, Goiás, Minas Gerais, Mato Grosso do Sul, Sergipe e Tocantins. Sendo

econômicas. As classes do Critério Brasil, em ordem decrescente de renda média domiciliar, são: A, B1, B2, C1, C2, D e E.

²⁵⁹ O consumo de feijoada foi referido por brasileiros naturais de: São Paulo (33), Rio de Janeiro (22), Santa Catarina (12), Rio Grande do Sul (10), Ceará (9), Distrito Federal (9), Goiás (9), Bahia (8), Minas Gerais (8), Paraíba (8), Paraná (6), Rio Grande do Norte (6), Alagoas (4), Pernambuco (4), Sergipe (4), Pará (3), Amazonas (2), Mato Grosso do Sul (2), Espírito Santo (1), Maranhão (1), Piauí (1), Roraima (1), Tocantins (1), e Acre (1).

²⁶⁰ Os estados do nosso estudo coincidem com os encontrados por Braga, exceto Mato Grosso. Em nosso estudo ainda verificou-se os estados do Rio Grande do Sul, Ceará, Distrito Federal, Alagoas, Pará, Mato Grosso do Sul, Maranhão, Piauí e Acre.

²⁶¹ Assim, verificou-se o consumo de carne de churrasco por brasileiros naturais de: São Paulo (47), Rio de Janeiro (26), Rio Grande do Sul (14), Minas Gerais (11), Bahias (10), Ceará (10), Paraíba (10), Paraná (10), Santa Catarina (10), Goiás (9), Distrito Federal (8), Rio Grande do Norte (6), Alagoas (5), Pará (5), Pernambuco (5), Mato Grosso do Sul (4), Amazonas (3), Espírito Santo (2), Sergipe (2), Tocantins (2), e Maranhão (1).

mencionado por alguns dos estados: Espírito Santo, Goiás, Mato Grosso do Sul, Paraná, Rio de Janeiro, Santa Catarina, São Paulo e Tocantins, referida a picanha²⁶².

Estes resultados confirmam que a preferência brasileira é pela carne bovina. Na dieta do brasileiro 133kcal diárias provém da carne bovina, que consomem 32,3% a mais em relação aos portugueses (90kcal/percapita/dia). Isso porque o português apresenta um consumo mais elevado de carne de porco (184kcal/percapita/dia), em seguida de aves (83kcal/percapita/dia), e, por fim, de ovelha e cabra (19kcal/percapita/dia)²⁶³.

Já no que se refere ao consumo de peixe, há que considerar que, embora o Brasil possua uma rica fauna piscícola marítima e fluvial, a oferta no país é restrita quanto ao acesso, o qual depende da região brasileira em questão. Por outro lado, a cultura própria de cada região também determina os hábitos alimentares seguidos pelos seus residentes bem como os preços, por serem considerados relativamente altos comparados às carnes vermelhas e de aves, também limitam o consumo de pescado (Brasil, 2014:83).

Até o momento os resultados por nós obtidos, principalmente a respeito do consumo de feijão preto e de carne bovina, corroboram aqueles encontrados por outros autores, conforme apresentado anteriormente. Quando verificamos o consumo de uma mesma comida ou alimento por brasileiros provenientes de vários estados estamos perante o indicativo de que se tratará de um prato nacional brasileiro.

Em estudo realizado por Braga (2010b: 209-214), entrevistaram-se 265 brasileiros, oriundos de diversas regiões, residentes em Portugal por no mínimo um mês ou que tivessem vivido no último ano por um período não inferior a um mês, nos meses de fevereiro e março de 2009. A autora concluiu que os pratos preferidos pela população brasileira eram: carne, feijão e arroz, feijoada brasileira e churrasco.

A esses dados, soma-se o consumo observado de farofa, um item que também identifica o brasileiro²⁶⁴.

²⁶² Um dos cortes de carne bovina preferidos para o churrasco.

²⁶³ Sendo que o consumo de carne de porco em Portugal, em relação à energia calórica diária por indivíduo, é de 47,8% a mais do que o consumo brasileiro (96kcal/percapita/dia), e o consumo de ovelha e cabra é superior em 78,9% sobre o que se consome no Brasil (4kcal/percapita/dia) (FAO, 2009).

²⁶⁴ As menções de consumo para a farofa foram feitas por indivíduos de: São Paulo (43), Rio de Janeiro (27), Rio Grande do Sul (14), Minas Gerais (10), Ceará (9), Goiás (9), Paraná (9), Santa

O número de casos para o consumo de cuscuz, arroz carreteiro, moqueca (de peixe/camarão/...), baião de dois, acarajé, barreado e caruru, embora, tenha sido menor comparado aos demais itens da categoria dos pratos salgados, para alguns também se observou uma diversidade de regiões de origem, como é o caso do cuscuz, arroz carreteiro, moqueca (de peixe/camarão/...) e caruru. O significado deste consumo não se restringir à zona de onde o prato é típico, assunto a ser tratado mais adiante.

Não podemos esquecer também que é natural uma frequência mais baixa de consumo de alguns pratos (como o barreado, a moqueca e a feijoada), sobretudo pela população majoritariamente jovem, e que estes assumam um lugar de antagonista dos consumos de gastronomia brasileira, pois são pratos elaborados e mais difíceis de reproduzir, por, além de necessitarem de uma cozinha equipada com certos utensílios, dependerem de um conhecimento culinário maior. Seguindo esse raciocínio, entende-se que quando se trata de um produto (por exemplo o refrigerante de guaraná) e não de um prato, seu o consumo seja facilitado.

Dentre a categoria dos doces, incluíram-se os pratos descritos a seguir, em ordem decrescente de maior consumo: brigadeiro²⁶⁵, paçoca²⁶⁶, goiabada²⁶⁷, canjica²⁶⁸, bolo de rolo²⁶⁹ e mungunzá²⁷⁰.

Foi observado o consumo de brigadeiro por indivíduos provenientes de norte a sul do Brasil²⁷¹. O mesmo sucedeu com o consumo de paçoca, goiabada, canjica, bolo de rolo e mungunzá foi referido por indivíduos provenientes de todas as regiões brasileiras.

Na categoria das bebidas, apresentamos em ordem crescente de consumo, as bebidas incluídas nesse grupo: guaraná²⁷², caipirinha²⁷³, cachaça²⁷⁴, água de coco²⁷⁵, chimarrão²⁷⁶, açaí²⁷⁷, e tererê²⁷⁸.

Catarina (9), Bahia (8), Distrito Federal (8), Paraíba (6), Alagoas (5), Pernambuco (5), Pará (4), Rio Grande do Norte (4), Espírito Santo (3), Minas Gerais (3), Sergipe (3), Amazonas (2), Maranhão (1), e Roraima (1).

²⁶⁵ Ap.7, Gr.56, p. 256.

²⁶⁶ Ap.7, Gr.57, p. 256.

²⁶⁷ Ap.7, Gr.58, p. 257.

²⁶⁸ Ap.7, Gr.59, p. 257.

²⁶⁹ Ap.7, Gr.60, p. 258.

²⁷⁰ Ap.7, Gr.61, p. 258.

²⁷¹ Sendo os estados: São Paulo (46), Rio de Janeiro (27), Rio Grande do Sul (21), Santa Catarina (16), Goiás (11), Paraíba (11), Paraná (11), Bahia (10), Ceará (10), Distrito Federal (9), Minas Gerais (8), Pará (8), Minas Gerais (6), Alagoas (4), Pernambuco (3), Rio Grande do Norte (3), Sergipe (3), Amazonas (2), Espírito Santo (2), Maranhão (1), e Tocantins (1).

²⁷² Ap.7, Gr.62, p. 259.

Foi um refrigerante, de guaraná, a bebida mais consumida pelos brasileiros em Coimbra²⁷⁹. Conforme colocado no capítulo 2 desta dissertação, embora o fruto guaraná seja típico amazonense, sua produção ocorre em outros locais do Brasil e seu consumo foi alargado pela indústria através da produção do refrigerante de guaraná, mundialmente comercializado. Julgamos, por isso, que a familiaridade dos brasileiros de qualquer estado com a bebida e a acessibilidade que a ela têm fora do seu país, neste caso em Coimbra, terão contribuído de forma decisiva para o lugar cimeiro que a bebida alcançou nas respostas dos inquiridos.

Outro produto usado na produção de bebida, destacado nos resultados dos inquéritos, foi o açaí, fruto amazonense, cujo consumo se tem estendido a outras regiões. A variedade da naturalidade dos inquiridos que consomem açaí é compreensível, pois, embora o açaí seja uma fruta amazonense, seu consumo é amplo e divulgado pelas suas propriedades energéticas e antioxidantes, além de ser encontrada facilmente em várias regiões brasileiras²⁸⁰.

O consumo de todas as bebidas, exceto tererê, foi referido por indivíduos provenientes de todas as regiões brasileiras. O tererê não teve representatividade nacional ao nível das escolhas dos inquiridos, pois talvez nossa amostra não tenha sido composta por indivíduos das cidades brasileiras onde a bebida é consumida.

Na categoria diversos, incluem-se, destacados em ordem decrescente de consumo: pão de queijo²⁸¹, farinha de mandioca²⁸², pastel²⁸³, requeijão cremoso²⁸⁴, leite de coco²⁸⁵, aipim/mandioca/macaxeira²⁸⁶, tapioca²⁸⁷, fubá²⁸⁸, queijo Minas²⁸⁹, carne seca/charque²⁹⁰, azeite de dendê²⁹¹, rapadura²⁹², e pinhão²⁹³.

²⁷³ Ap.7, Gr.63, p. 259.

²⁷⁴ Ap.7, Gr.64, p. 260.

²⁷⁵ Ap.7, Gr.65, p. 260.

²⁷⁶ Ap.7, Gr.66, p. 261.

²⁷⁷ Ap.7, Gr.67, p. 261.

²⁷⁸ Ap.7, Gr.68, p. 262.

²⁷⁹ O consumo do refrigerante de guaraná foi referido por naturais dos estados de: São Paulo (37), Rio de Janeiro (21), Rio Grande do Sul (17), Santa Catarina (12), Ceará (9), Goiás (9), Paraná (9), Minas Gerais (8), Bahia (6), Paraíba (6), Alagoas (4), Amazonas (3), Distrito Federal (3), Espírito Santo (3), Mato Grosso do Sul (3), Pernambuco (3), Rio Grande do Norte (3), Pará (2), Maranhão (1), e Sergipe (1).

²⁸⁰ O consumo do açaí foi referido por brasileiros de: São Paulo (9), Rio de Janeiro (7), Pará (3), Amazonas (2), Pernambuco (2), Rio Grande do Sul (2), Goiás (1), Paraíba (1), Paraná (1), Piauí (1), Roraima (1), Santa Catarina (1), e Sergipe (1).

²⁸¹ Ap.7, Gr.69, p. 262.

²⁸² Ap.7, Gr.70, p. 263.

²⁸³ Ap.7, Gr.71, p. 263.

²⁸⁴ Ap.7, Gr.72, p. 264.

²⁸⁵ Ap.7, Gr.73, p. 264.

²⁸⁶ Ap.7, Gr.74, p. 265.

Assim, o pão de queijo, na atual categoria (“diversos”), foi o produto típico brasileiro mais consumido pelos estudantes vindos do Brasil para Coimbra. O pão de queijo tem em sua receita um ingrediente base: o polvilho. Esse é mais um subproduto da raiz da mandioca, cujo alimento, como vimos atrás, no capítulo dedicado ao estudo da dieta brasileira, é a base desta alimentação, juntamente com os seus variados subprodutos, como é o caso também da farinha de mandioca²⁹⁴.

É importante ressaltar, observando os resultados sobre o consumo de farofa e de farinha de mandioca, que a farofa é um prato que permite variações em relação aos ingredientes que a compõem, principalmente quanto ao elemento base: a farinha. Assim, nem sempre se prepara farofa com farinha de mandioca, pode-se substituir tal ingrediente pela farinha de milho flocada, por exemplo, ou utilizar mais do que um tipo de farinha. Ou seja, as respostas dadas de consumo de farofa reforçam (ainda que não se possa quantificar) os índices de consumo da mandioca.

Também o consumo de raiz de mandioca foi referido por indivíduos de vários estados²⁹⁵.

Outro subproduto da raiz da mandioca mencionada é a tapioca²⁹⁶. Atualmente, o comportamento de consumo da tapioca tende a recuperar a essência dos primeiros brasileiros, os índios, e a tornar-se alimento nacional, como se observou com o pão de queijo. O aumento do consumo de tapioca foi motivado pela promoção de dietas sem glúten, visto que o produto é feito com polvilho, sendo uma opção de substituição do pão no café da manhã dos pacientes celíacos.

²⁸⁷ Ap.7, Gr.75, p. 265.

²⁸⁸ Ap.7, Gr.76, p. 266.

²⁸⁹ Ap.7, Gr.77, p. 266.

²⁹⁰ Ap.7, Gr.78, p. 267.

²⁹¹ Ap.7, Gr.79, p. 267.

²⁹² Ap.7, Gr.80, p. 268.

²⁹³ Ap.7, Gr.81, p. 268.

²⁹⁴ A farinha de mandioca teve consumo referido por indivíduos naturais de diversas regiões brasileiras, sendo especificamente dos estados: São Paulo (25), Rio Grande do Sul (12), Rio de Janeiro (11), Goiás (9), Santa Catarina (8), Ceará (7), Bahia (6), Distrito Federal (6), Paraná (6), Minas Gerais (5), Paraíba (5), Alagoas (4), Rio Grande do Norte (4), Sergipe (4), Amazonas (3), Espírito Santo (3), Pernambuco (3), Mato Grosso do Sul (2), Maranhão (1), Pará (1), Piauí (1), e Roraima (1).

²⁹⁵ A saber: Rio de Janeiro (13), São Paulo (11), Goiás (5), Minas Gerais (5), Paraná (5), Rio Grande do Sul (5), Santa Catarina (4), Amazonas (3), Ceará (3), Espírito Santo (3), Paraíba (3), Alagoas (2), Pernambuco (2), Bahia (1), Mato Grosso do Sul (1), Pará (1), Rio Grande do Norte (1), Sergipe (1), e Tocantins (1).

²⁹⁶ Assim, as referências de consumo para a tapioca foi feita por brasileiros de: São Paulo (9), Paraíba (8), Rio de Janeiro (7), Ceará (5), Distrito Federal (4), Pernambuco (4), Amazonas (3), Goiás (3), Santa Catarina (3), Espírito Santo (2), Pará (2), Paraná (2), Sergipe (2), Alagoas (1), Bahia (1), Minas Gerais (1), Piauí (1), Rio Grande do Norte (1), e Tocantins (1).

O consumo dos demais itens dessa categoria, exceto o pinhão, foi referido por indivíduos de todas as regiões brasileiras.

Embora se tenha observado uma homogeneidade brasileira no que se refere ao consumo de alguns alimentos, possibilitando revelar a preferência nacional à mesa, percebeu-se também o consumo de itens alimentares realizado por brasileiros naturais de estados diferentes daqueles onde determinado produto é considerado típico. Essa variedade quanto à naturalidade dos consumidores é de se explorar, visto que denuncia a implantação transregional (ou até mesmo nacional) de algumas comidas ou alimentos típicos de determinadas regiões.

Vejamos como, nas respostas aos nossos inquéritos, é possível rastrear, por regiões do Brasil, a frequência de consumo de produtos regionais por inquiridos naturais de estados externos à região em análise.

Inicialmente, abordaremos a região Nordeste brasileira. O consumo de produtos típicos dessa região estendeu-se para naturais de outras localidades do país e são exemplos dessa atratividade transregional gastronômica o mungunzá, o azeite de dendê, o leite de coco, a canjica, o acarajé, o caruru e o bolo de rolo.

No que se refere ao mungunzá, além de indicado por inquiridos de estados dessa região²⁹⁷, foi ainda mencionado por brasileiros de estados externos²⁹⁸. Idêntica atratividade transregional revelaram os restantes produtos regionais inventariados no inquérito: o azeite de dendê²⁹⁹, o leite de coco³⁰⁰, a canjica³⁰¹, o acarajé³⁰², o caruru³⁰³ e o bolo de rolo³⁰⁴.

²⁹⁷ Bahia (4), Pernambuco (4), Ceará (2), Paraíba (2), Alagoas (1), Maranhão (1), e Rio Grande do Norte (1).

²⁹⁸ São Paulo (21), Rio de Janeiro (11), Goiás (6), Paraná (6), Rio Grande do Sul (6), Espírito Santo (3), Minas Gerais (3), Santa Catarina (3), Amazonas (2), Distrito Federal (1), e Mato Grosso do Sul (1).

²⁹⁹ Consumo mencionado por indivíduos de: São Paulo (5), Rio de Janeiro (4), Sergipe (3), Amazonas (2), Bahia (2), Espírito Santo (2), Rio Grande do Sul (2), Santa Catarina (2), Distrito Federal (1), Minas Gerais (1), Paraíba (1), Pernambuco (1), Rio Grande do Norte (1), e Tocantins (1).

³⁰⁰ Consumo mencionado por brasileiros de: São Paulo (10), Rio de Janeiro (8), Distrito Federal (7), Ceará (6), Rio Grande do Sul (5), Goiás (4), Paraíba (4), Pernambuco (4), Alagoas (3), Bahia (3), Espírito Santo (3), Minas Gerais (3), Paraná (3), Santa Catarina (3), Amazonas (2), Rio Grande do Norte (2), Sergipe (2), Maranhão (1), e Mato Grosso do Sul (1).

³⁰¹ Consumo mencionado por indivíduos dos estados: São Paulo (9), Paraná (4), Rio de Janeiro (4), Santa Catarina (4), Minas Gerais (3), Amazonas (2), Bahia (2), Distrito Federal (2), Goiás (2), Rio Grande do Norte (2), Rio Grande do Sul (2), Sergipe (2), Mato Grosso do Sul (1), Paraíba (1), Pernambuco (1), e Roraima (1).

³⁰² Consumo foi mencionado por brasileiros de: São Paulo (2), Roraima (1), Paraíba (1), e Pernambuco (1).

³⁰³ E o consumo de caruru foi, além da Bahia (2), mencionado por brasileiros pertencentes aos estados: Pará (1) e Rio Grande do Sul (1).

Situação idêntica ocorreu com produtos típicos da região Centro-oeste do Brasil, como o queijo Minas³⁰⁵, o pão de queijo³⁰⁶ e a goiabada³⁰⁷, que também foram consumidos em Coimbra por brasileiros de várias regiões do seu país de origem.

Já a cachaça tem sua história interlaçada ao Centro-oeste brasileiro, mas não significa que seu consumo seja limitado a essa região, visto que os engenhos de açúcar existiram em outras zonas do Brasil. Foi esse consumo generalizado a inquiridos de todo o país que se refletiu nas respostas aos inquiridos³⁰⁸.

Para o Sul do Brasil, os itens alimentares típicos são: chimarrão, arroz carreteiro, barreado e pinhão, cujos consumos, todos eles, extrapolaram seu estado de origem.

O chimarrão é um elemento agregador, cujo consumo ultrapassa o paladar e envolve uma forte prática de partilha e convivência social (Silva, 1987:98-99). Esta dimensão sociabilizadora do chimarrão pode ajudar a compreender melhor o consumo muito generalizado da bebida por brasileiros naturais de estados onde seu consumo não é tradicional³⁰⁹.

³⁰⁴ O consumo de bolo de rolo foi referido por brasileiros provenientes de todas as cinco regiões brasileiras, sendo de: Pernambuco (5), São Paulo (5), Ceará (4), Paraíba (4), Rio de Janeiro (3), Distrito Federal (2), Goiás (2), Pará (2), Paraná (2), Rio Grande do Sul (2), Alagoas (1), Amazonas (1), e Minas Gerais (1).

³⁰⁵ O queijo Minas teve consumo referido pelos brasileiros de todas as regiões do Brasil, pois mesmo que sua origem seja o Centro-oeste brasileiro, seu consumo é realizado em todo o país. Assim, foi mencionado consumo desse produto por indivíduos de: São Paulo (14), Rio de Janeiro (5), Rio Grande do Sul (5), Distrito Federal (4), Minas Gerais (3), Paraná (3), Pernambuco (3), Ceará (2), Goiás (2), Pará (2), Amazonas (1), Paraíba (1), Santa Catarina (1), Sergipe (1), e Tocantins (1).

³⁰⁶ O pão de queijo de Minas não tem consumo exclusivo dos naturais dessa região, dos quais referiram consumo sete inquiridos. Atualmente, o consumo de pão de queijo é nacional e isso também foi expresso pelos brasileiros em Coimbra, como pôde ser observado nos consumos que se referem aos indivíduos de: São Paulo (33), Rio de Janeiro (18), Rio Grande do Sul (12), Santa Catarina (10), Paraná (9), Bahia (8), Ceará (7), Goiás (7), Distrito Federal (6), Pernambuco (6), Paraíba (5), Amazonas (3), Espírito Santo (3), Mato Grosso do Sul (3), Pará (3), Rio Grande do Norte (3), Alagoas (2), Sergipe (2), Acre (1), e Maranhão (1).

³⁰⁷ O consumo de goiabada foi referido por brasileiros dos estados: São Paulo (13), Paraíba (5), Paraná (5), Rio de Janeiro (5), Rio Grande do Sul (5), Santa Catarina (5), Ceará (4), Minas Gerais (4), Alagoas (3), Distrito Federal (3), Goiás (3), Pernambuco (3), Rio Grande do Norte (3), Amazonas (2), Sergipe (2), Bahia (1), Espírito Santo (1), e Pará (1).

³⁰⁸ Assim, o consumo de cachaça foi referido por indivíduos de: São Paulo (24), Rio de Janeiro (14), Rio Grande do Sul (13), Goiás (6), Bahia (5), Santa Catarina (5), Distrito Federal (4), Minas Gerais (4), Rio Grande do Norte (3), Alagoas (2), Espírito Santo (2), Paraná (2), Sergipe (2), Ceará (1), Maranhão (1), Minas Gerais (1), Pará (1), e Pernambuco (1).

³⁰⁹ As menções de consumo de chimarrão feitas referem-se aos brasileiros do Sul, Rio Grande do Sul (19), Santa Catarina (4), Paraná (3), de onde é típico, mas ainda de: São Paulo (9), Rio de Janeiro (7), Distrito Federal (2), Alagoas (1), Bahia (1), Ceará (1), Espírito Santo (1), Minas Gerais (1), Pernambuco (1), Rio Grande do Norte (1), e Sergipe (1).

Para o arroz carreteiro, o consumo observado refere-se sobretudo aos brasileiros do Sul do Brasil (como era esperado, devido ao prato ter suas origens naquela região³¹⁰). Porém, o consumo também foi mencionado por inquiridos de estados de outras regiões³¹¹.

O barreado, que na totalidade não ultrapassou uma muitíssimo residual menção de apenas quatro inquiridos, é um prato típico do Paraná, porém as referências de consumo desse prato não se limitaram ao estado paranaense (1). Observou-se ainda o consumo mencionado por brasileiros de: Amazonas (1), Paraíba (1), e Rio Grande do Sul (1).

O pinhão teve consumo mencionado por brasileiros do Sul, da região de que é natural, como Paraná (2) e Rio Grande do Sul (1), e também de regiões de onde não é típico, como: São Paulo (2), Amazonas (1), e Pernambuco (1).

Deixámos para o fim os resultados de produtos que não têm uma única região com a qual são associados, como é o caso do cuscuz, da moqueca e do baião de dois.

O cuscuz tem influência africana e seu consumo é disseminado pelas regiões Nordeste, Centro-oeste e Sudeste brasileiras³¹².

O consumo de moqueca foi mencionado por brasileiros de diversos estados, não se restringindo aos naturais do Norte, Nordeste e Sudeste brasileiro³¹³, regiões a que o prato mais frequentemente é associado, como concluiu Braga (2010b:213) com o seu estudo já por nós evocado várias vezes.

Embora predominem as referências do consumo de baião de dois pelos indivíduos naturais do Nordeste e Norte³¹⁴, duas regiões a que o prato é associado,

³¹⁰ Sendo os estados: Rio Grande do Sul (11), Santa Catarina (8), Paraná (6).

³¹¹ A saber: São Paulo (12), Rio de Janeiro (5), Goiás (4), Bahia (3), Minas Gerais (3), Paraíba (3), Distrito Federal (2), Espírito Santo (2), Pará (2), Rio Grande do Norte (2), Alagoas (1), Amazonas (1), Maranhão (1), Mato Grosso do Sul (1), Pernambuco (1), Sergipe (1), e Tocantins (1).

³¹² No presente trabalho teve consumo mencionado por indivíduos de São Paulo (13), estado que o prato mantém forte relação, mas também da: Paraíba (8), Ceará (7), Distrito Federal (6), Pernambuco (6), Bahia (5), Rio de Janeiro (5), Rio Grande do Sul (5), Alagoas (4), Rio Grande do Norte (4), Sergipe (4), Paraná (3), Amazonas (2), Minas Gerais (2), Santa Catarina (2), Espírito Santo (1), Pará (1), Piauí (1), e Tocantins (1).

³¹³ Foram referidos os consumos por pessoas de: São Paulo (8), Rio de Janeiro (7), Bahia (5), Distrito Federal (5), Sergipe (4), Minas Gerais (3), Pernambuco (3), Rio Grande do Sul (3), Amazonas (2), Espírito Santo (2), Santa Catarina (2), Alagoas (1), Ceará (1), Maranhão (1), Pará (1), Paraíba (1), e Rio Grande do Norte (1).

³¹⁴ Provenientes dos estados: Ceará (7), Amazonas (3), Bahia (3), Paraíba (3), Pernambuco (3), Alagoas (2), Rio Grande do Norte (2), Sergipe (2), Acre (1), Maranhão (1), Pará (1), Piauí (1), e Tocantins (1).

brasileiros naturais de outras regiões também mencionaram o consumo desse prato³¹⁵.

De particular interesse para conhecermos de que “têm fome” os brasileiros inquiridos são os pratos/produtos que na resposta aberta “outros” listaram, para uma frequência de consumo de “às vezes” e todos em número de resposta de um: catupiry, bobó de camarão, tutu à mineira, mate, doce de leite, quiabo, e farinha de milho. Embora o nosso questionário fosse direcionado para averiguar o consumo de pratos/produtos tradicionais, nestas respostas abertas vimos surgir bens de consumo comum no Brasil, porém, não típicos, como: estrogonofe (1, para “às vezes”), panquecas (1, para “às vezes”), chá (1, para 6 dias/semana), suco de uva (1, não assinalada a frequência de consumo), maionese (1, não assinalada a frequência de consumo) e salada de frutas (1, não assinalada a frequência de consumo).

Os dados coletados por Barbosa (2007:105) do ponto de vista dos itens associados às cozinhas regionais corroboram os resultados desta dissertação, pois a lista disponibilizada no questionário continha itens alimentares típicos regionais, sendo que a baixa frequência de consumo das comidas ou alimentos típicos brasileiros também foi verificada pela autora. Barbosa destacou que “...o consumo dos itens regionais é muito baixo, mesmo nas próprias regiões”, referindo ter observado poucas menções de consumo para baião-de-dois, queijo de coalho, arroz-de-carreteiro, cuscuz, polenta e tapioca.

Além disso, a por nós evidenciada dispersão de consumo desses produtos alimentares regionais entre variados estados sugere que o seu consumo não se realiza somente pelos naturais da região típica.

Mas voltemos a nossa atenção para a interpretação dessa multi-regionalidade da mesa dos brasileiros no país hospedeiro. Segundo Braga (2010b: 207-208), a introdução de produtos alimentares típicos de outras nacionalidades em Portugal é interpretada como um fator agregador dos povos, pois os estabelecimentos de comércio e de consumo de produtos típicos de uma nação estrangeira (como é o caso dos restaurantes étnicos) são frequentados sobretudo por naturais do país em questão (os portugueses). Porém, a convívio à mesa, longe da pátria, pode ocorrer também entre indivíduos brasileiros provenientes de diferentes estados do Brasil, o

³¹⁵ Sendo de: São Paulo (3), Espírito Santos (2), Rio Grande do Sul (2), Goiás (1), Mato Grosso do Sul (1), Minas Gerais (1), Paraná (1), Rio de Janeiro (1), Santa Catarina (1).

que explicaria a dispersão de consumo de alguns produtos alimentares regionais entre variados estados de onde não são típicos.

4.3.2 Produtos alimentares brasileiros e estabelecimentos comerciais em Coimbra

A mundialização dos mercados e a ampliação das redes distribuidoras e de transportes permitem o acesso a produtos brasileiros em outros “cantos” do mundo, indiferentemente da distância geográfica (Rocha et al., 2013:191). Afinal, contemporaneamente não se esbarra mais com problemas de abastecimento como aqueles enfrentados pelos portugueses para a importação de produtos de Portugal para o Brasil, há mais de 500 anos atrás!

Atualmente, dentre a variedade de mercadorias importadas do Brasil pela Europa, os alimentos ocupam um lugar de destaque (Rocha et al., 2013:195). E embora o montante dessa área componha uma parcela muito inferior comparada ao total exportado pelo Brasil³¹⁶ (não somente na Europa, mas também em outros países, como nos Estados Unidos da América) tem importância no âmbito simbólico (Rocha et al., 2013:195), tocando o imaginário do brasileiro:

“..Brazilian firms attempt to recreate, in that city³¹⁷, a ‘piece of Brazil’ capable of offering the things that the community tends to appreciate most in its home country: food, clothing, music, etc. By offering these products, they play a strategic role, lending visibility to Brazilian migrants and promoting an image of Brazil, supporting and disseminating activities such as Brazilian musical performances, carnival balls, Seventh of September celebrations, etc” (Martes, 2004:13).

Passaremos de seguida a analisar um conjunto de informações recolhidas pelo método da observação direta não participativa sobre a venda de produtos alimentares brasileiros em estabelecimentos comerciais. Em Coimbra, observa-se a existência quer de estabelecimentos especializados, como é o caso do Mercado Brasil Coimbra³¹⁸, bem como de outros locais não exclusivos para produtos de nacionalidade brasileira, como é o caso dos supermercados mais representativos da

³¹⁶ Ressaltam-se os itens mais exportados pelo Brasil, como cereais, carne, e a soja, sendo desta o maior exportador da América (FAO, 2014b: 99-123).

³¹⁷ O autor se refere à cidade de Boston, capital do estado de Massachusetts.

³¹⁸ Localizado na Rua Armando de Souza, Vale das Flores, Coimbra.

cidade, como Pingo Doce³¹⁹, Mini Preço³²⁰, Continente³²¹, LIDL³²² e Jumbo³²³. Note-se que, dentre estas cinco superfícies comerciais, a direção de uma delas, o Jumbo, revela a “sensibilidade” para a procura de públicos emigrantes ou nacionais com interesse na aquisição de produtos alimentares estrangeiros. Nesse caso, há uma seção do supermercado destinada a produtos típicos de várias culturas, intitulada “Cozinhas do Mundo”, que oferece produtos do México, China, Japão, Índia, Tailândia, outros sítios da Europa, e uma seção Afro-brasileira. Repare-se que a aglutinação de comida brasileira e africana numa seção conjunta poderá refletir uma certa imagem que a Europa tem de afinidades culturais (historicamente inegáveis) entre Brasil e países africanos diversos.

Fazia parte do nosso inquérito averiguar em quais desses estabelecimentos os inquiridos compram os produtos brasileiros que consomem (questão 16 “Onde compra os ingredientes ou as comidas/bebidas típicos do Brasil?”). O inquirido pôde escolher uma ou mais opções de respostas e ainda acrescentar alguma opção não contemplada, na possibilidade de resposta “Outro”. Apenas não responderam a esta questão 4,5% (14) da amostra, percentual baixo e, em simultâneo, denunciador da pertinência da nossa indagação. A Tabela 9 apresenta os estabelecimentos de preferência para compra de produtos alimentares brasileiros.

Tabela 9 - Estabelecimentos para compra, em Coimbra, de produtos alimentares brasileiros

Estabelecimento	Frequência	Percentual
Não assinalou	14	4,5%
Pingo Doce	171	55,3%
Jumbo	139	45%
Continente	136	44%
Mercado Brasil Coimbra	55	17,8%
Mini Preço	31	10%
LIDL	3	1%
Outros	23	7,4%

³¹⁹ Sendo as lojas, em Coimbra, localizadas na Rua da Sofia, Qta. Portela, Tv. R. Combatentes, e Av. Calouste Gulbenkian.

³²⁰ Situado na Rua Dr. António Granjo, Coimbra.

³²¹ Há duas lojas em Coimbra, uma está localizada no CoimbraShopping (Av. Mendes Silva) e a outra está no Fórum Coimbra (Av. José Bonifácio de Andrade e Silva).

³²² Situado na Rua do Lagar, Santa Clara, Coimbra.

³²³ Localizado no centro comercial Dolce Vita (Rua Dom João III, Coimbra).

Dentre as respostas dadas para “outro”, incluem-se nove inquiridos que responderam que trouxeram produtos do Brasil ou que alguém trouxe ou que foi enviado do Brasil para Coimbra; oito responderam que não compram nenhum produto brasileiro em estabelecimentos comerciais de Coimbra, e cinco apontaram outros estabelecimentos com perfil diverso dos constantes da lista, ou seja mencionaram pequenas superfícies comerciais (Lojas Pérola, Padaria, Mercadinho, Mercado próximo de casa).

Como referimos anteriormente, a maioria das opções ofertadas no inquérito para os locais de compra de produtos brasileiros não apresenta vendas específicas para alguma etnia. Tal não obsta, porém, a que alguns (como é o caso dos supermercados Pingo Doce, Continente, Mini Preço e LIDL), mesmo sem terem zonas especializadas em produtos de determinados países, comercializem produtos típicos de uma ou mais nacionalidades. Esses produtos encontram-se, assim, dispostos nas prateleiras dos estabelecimentos de acordo com a categoria adotada pelo mesmo, porém sem distinção de etnia. Já o supermercado Jumbo oferece na prateleira afro-brasileira das suas “Cozinhas do mundo”: tapioca, farinha de mandioca, mistura para pão de queijo, sagu, polvilho azedo, farofa pronta, curau de milho, farinha de milho, fubá, canjica branca, canjica amarela, feijão preto, cachaça e kit caipirinha.

Essa inserção de produtos étnicos no mercado exterior é denominada por Brightwel (2010:26) por “economia da saudade”. Trata-se de um tipo de negócio que os empreendedores brasileiros usam como forma de se inserirem no mercado de trabalho (Martins, 2012:73). Mas não somente para os brasileiros é um negócio lucrativo, visto que nem sempre os proprietários desses estabelecimentos são do Brasil, mas também de outras nacionalidades. Além disso, o comércio de produtos típicos atrai um tipo de cliente mais fiel (Brightwel, 2010:26).

A demanda de consumo é construída pelos imigrantes e dessa forma o entorno dessa população é ocupado com estabelecimentos a fim de suprir essa demanda³²⁴. Por toda a Europa, encontramos evidências dessas “marcas na paisagem” urbana da presença de emigrantes, conforme já chamaram a atenção

³²⁴ O impulso comercial, sociológico e cultural despoletado pelas comunidades emigrantes nos seus locais de residência é um aspeto para o qual já (Braga, 2010:205) chamou a atenção, ao escrever: “como em qualquer outra época, para fazer face aos problemas específicos dos imigrantes, estes tendem a organizar-se, escolhendo, de acordo com as suas posses, determinadas zonas para morar, criando certos espaços de divertimento, de comércio dos seus produtos específicos e agrupando-se à volta de determinadas instituições leigas ou religiosas”.

diversos estudos. Vamos sintetizar apenas alguns deles, pois confirmam o padrão que encontramos em Coimbra. Em Espanha, a influência da população imigrante também se refletiu no cenário comercial de produtos alimentares, por exemplo, desde a década de 1970, em Tetuán (um dos bairros espanhóis de Madrid) podia-se encontrar uma loja especializada em produtos mulçumanos, sendo a população estrangeira dominante no país (Cerdeño, 2005:12).

Em New England (Martes, 2004:12), foi realizado um levantamento dos principais produtos que podem ser encontrados nesses estabelecimentos especializados em bens importados do Brasil. O resultado permite-nos individualizar várias categorias: produtos alimentícios (como: queijos lanches, leite condensado, guaraná etc); peças de vestuário (como biquínis e calças de marcas brasileiras); passagens aéreas; cosméticos (das marcas “Phebo”, “Natura”, “Boticário” e “Leite de Rosas”).

Em Londres, o crescimento da comunidade brasileira proporcionou o aumento de publicações de revisas e jornais escritos em português. Nestes meios de comunicação pode-se ainda perceber a quantidade de serviços e produtos destinados ao público brasileiro, como de estética corporal, limpeza doméstica, organização e *buffet* para festas, serviços jurídicos, imobiliários e de divulgação das atividades religiosas e sociais organizadas por brasileiros (Evans, 2010:10-11).

Mas retomemos o caso da cidade sob nossa investigação: Coimbra. O Mercado Brasil Coimbra é um dos estabelecimentos abertos em Portugal especializado em produtos brasileiros, e cujo dono é português. A loja, no formato de um minimercado, oferece produtos cosméticos (como tinturas e cremes para cabelo), embora a maioria dos produtos seja alimentícia. Não obstante o nome escolhido para o estabelecimento, os produtos são importados não só do Brasil, mas também de outros países, como é o caso do requeijão cremoso (que tem procedência árabe).

A gama de produtos estende-se dos industrializados diversos e congelados a utensílios de cozinha. São exemplos dos industrializados: azeite de dendê, bala dadinho, bala de banana, bala de coco, bombons Serenata®, Sonho de Valsa®, Ouro Branco®³²⁵, cachaça, peças de carne bovina (acém, coxão mole, cupim,

³²⁵ Martes (2004:2), em seu estudo realizado em New England, Estados Unidos da América, observou que no comércio de itens importados do Brasil, ressaltam-se os doces, e, em particular os chocolates tipo bombom das marcas Garoto® e Sonho de Valsa®.

picanha), carne seca, catupiri, cerveja, cocada branca e queimada, coxinha congelada, óleo e polpa de pequi, doce de abóbora, doce de leite, erva mate, farinha de mandioca, farofa pronta, fécula de mandioca para tapioca, feijão preto, geleia jabuticaba, goiabada, guaraná (refrigerante e xarope), jiló em conserva, leite de coco, linguiça calabresa, molho de pequi, paçoca, palmito, polvilho azedo, rapadura, requeijão cremoso, sal para churrasco, sequilho/biscoito de polvilho, e suco concentrado de caju. Alguns dos produtos congelados são: acarajé, esfirra, geladinho/sacolê, massa de pastel, pamonha doce e salgada, e polpa de fruta (acerola, goiaba, limão, jaca).

A escolha dos produtos colocados à venda esclarece-nos à “fome de quê” correspondem esses produtos. É possível perceber que a oferta desses produtos intenciona satisfazer a demanda. Além da predominância de doces, refere gostos muito particulares, como é o caso da carne de vaca (com peças específicas), dos frutos e das plantas comestíveis tropicais (por exemplo pequi, jabuticaba, palmito e erva mate).

Quanto aos utensílios comercializados repare-se que permitem confeccionar especialidades pátrias para as quais o mercado português, por regra, não produz as necessárias alfaias: a cuia para preparo e consumo do chimarrão e a panela para preparo de cuscuz.

Dos produtos acima mencionados, retoma-se o refrigerante guaraná. Este produto ganha destaque, pois Portugal foi o primeiro país escolhido para a internacionalização do Guaraná Antártica®, cujo consumo é realizado por portugueses e estrangeiros. E com a intenção de entrar nesse mercado, a Compal inspirou-se nos sucos naturais de abacaxi com hortelã, consumidos pelos brasileiros, e iniciou a produção em 2009 de um novo suco, precisamente com sabor a ananás e hortelã (Braga, 2010b:208).

Porém, mais do que tornarem possível o acesso ao gosto da comida brasileira, “*Brazilian stores offer the opportunity to purchase goods with great symbolic value for the migrants across the globe*” (Martes, 2004:13). É a maneira de se conectar e expressar sua identidade através da memória gustativa.

A relação entre a comida e a memória é alvo de alguns investigadores. Nesse sentido, Sutton (2001:125-158) aborda que a comida é capaz de se tornar uma fonte de memória, pois as experiências relacionadas à alimentação são registradas não somente pelo gosto, mas multisensorialmente, ou seja, envolvem a textura, o

aroma, a aparência e até mesmo os sons, constituindo-se em uma prática corporificada (*embodied practice*).

Choo (2004) aborda a relação que os imigrantes estabelecem com a comida da terra natal. A autora analisa os vínculos entre os aspectos sensoriais inerentes à comida, a memória, a identidade e a vida dos malasianos que residem na Austrália, explorando todos os processos de produção e consumo de um prato típico malasiano: o *satay babi*. Assim, percebeu que a produção dessa comida, longe da terra natal, evoca memórias, histórias, sabores, pessoas e lugares, resultando em uma reconexão com seu local de origem e com experiências passadas.

Morgan et al. (2005:96), em seu estudo realizado com imigrantes na Austrália, também observa que o cultivo de alimentos da terra natal e a reprodução da culinária típica são atividades realizadas pelo imigrante quando em outro país, permitindo reconectar-se com seu país através do paladar, da visão e dos aromas. Porém, o sentimento de nostalgia não implica necessariamente o desejo de voltar ao seu país, mas sim um desejo de estar ou de o ter aqui (sem se deslocar), e de tornar o ambiente atual menos estranho e mais familiar (Hage, 1997:108).

Além dos alimentos/comidas consumidos para se sentirem mais próximo à terra natal e onde comprar os produtos alimentares brasileiros, foi perguntado aos estudantes brasileiros o local de consumo desses quitutes.

Sobre o local de consumo da comida brasileira um inquirido não respondeu a questão (17 “Onde consome essas comidas/bebidas típicas do Brasil?”). Entre 1 a 2 dias/semana, relatou-se consumir produtos brasileiros na casa de amigos. Entre 3 a 7 dias/semana, a maioria referiu consumir na própria casa. A maioria da amostra referiu frequentar “às vezes” um restaurante Brasileiro, para consumir comidas típicas do Brasil. A seção “Outro” foi assinalada “nunca” por 7,4% (23) da amostra, porém não foi especificado. O APÊNDICE 8 (p.269) apresenta todos os estabelecimentos em ordem decrescente de frequência divididos pela frequência de assiduidade. Interessa-nos destacar que o fato de o consumo de produtos brasileiros ser realizado mais frequentemente no ambiente domiciliar dos universitários brasileiros do que noutros espaços aponta para conclusões retiradas pelo trabalho de Braga (2010b:207). Aí a autora defende que a cultura brasileira e sua expressão estão limitadas ao próprio núcleo dos brasileiros.

Assim, tal como se comentou anteriormente (capítulo 4.2.2), que o consumo de produtos alimentares portugueses é facilitado pela frequência com que o

brasileiro realiza suas refeições fora do lar, em restaurantes típicos portugueses ou na cantina ou bar da UC, tal relação é estabelecida para o local de consumo de produtos alimentares brasileiros que é associado ao domicílio, local referido mais frequentemente pelos inquiridos³²⁶. Essa informação confirma, portanto, que o estudante reproduz no espaço privado da casa os valores identitários nacionais³²⁷.

A forma que o estrangeiro encontra de consumir sua cultura pelo alimento pode ocorrer de diversas formas, mas para isso os ingredientes devem estar disponíveis no novo território em que vive, pois a bagagem do conhecimento (o *know-how*, o *savoir-faire* ou saber-fazer) é trazida pelo imigrante. Na falta deste conhecimento, o imigrante pode escolher por se alimentar fora do lar. Assim, torna-se necessário a restauração estar preparada para receber tal público.

Também sobre esta adequação entre a oferta e a procura de espaços de restauração especializados em cozinhas estrangeiras em Portugal tem evoluído. Até a década de 1970, em Portugal, as cozinhas internacionais (como francesa, chinesa, indiana, italiana e brasileira) limitavam-se aos serviços de hotelaria. A partir de então, um processo de ampliação da culinária cosmopolita foi iniciado, deixando de estar restrita aos grandes centros. As influências culinárias internacionais que chegaram a Portugal foram: americana (sobretudo com os restaurantes de *fast food*), italiana, chinesa, indiana e japonesa, as comidas latino-americanas, especialmente Argentina e México, e por fim, expandiu-se a presença da cozinha brasileira com os rodízios e, mais recentemente, focou-se no regionalismo brasileiro, como a comida de Minas (Sobral, 2007:14)³²⁸.

A frequência de restaurantes especializados é também uma outra forma encontrada pelos brasileiros em Coimbra de consumir os produtos da terra natal.

³²⁶ Laaouan (2005), imigrante marroquino na Espanha, resumiu as principais características observadas na vida dos imigrantes africanos e sul-americanos na Espanha. O autor concluiu que quando a mudança de país é feita em família, o cenário propicia a reprodução dos hábitos alimentares de origem. Mantém também um círculo de relações sociais mais restrito, com interações entre seus semelhantes quanto à nacionalidade.

³²⁷ Dados contrários, referentes ao ano de 2004, foram relatados pelo Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (2007:129) da Espanha sobre o comportamento alimentar do imigrante no país, sendo os principais de nacionalidade marroquina, equatoriana, romena, colombiana e asiática. Observou-se que em relação ao consumo alimentar no âmbito doméstico, este revela que 54% correspondem ao consumo da comida típica espanhola, e 46% envolve a comida do país de origem.

³²⁸ Para Norte et al. (2004:36), a restauração étnica surge em Portugal na década de 1990 e se fixa principalmente em grandes centros, como acontece em Lisboa, que detém o maior número de restaurantes étnicos. Apesar da insuficiência de dados sobre o tema da restauração étnica em Portugal, estima-se que em todo Portugal a proporção dessa categoria da Restauração não chegue a 10% do número total de restaurantes portugueses e estão influenciados principalmente pela América, Oriente (japonesa e chinesa) e Europa.

Embora não se encontrem dados oficiais sobre o número de restaurantes brasileiros em Coimbra, é, ainda assim, possível constatar empiricamente a oferta de comida típica Brasileira em restaurantes, pastelarias, supermercados e lojas especializadas.

Como comentado anteriormente, a presença significativa de brasileiros em Portugal condicionou o aparecimento de restaurantes étnicos e de outros estabelecimentos de comércio de produtos brasileiros (Braga, 2010b:207).

No caso da formação da restauração étnica em Lisboa, a demanda dos brasileiros presentes na cidade impulsionou a construção da rede de restaurantes brasileiros na capital. E como eram provenientes de diferentes regiões do Brasil, o desejo de comer os produtos típicos de cada zona potencializou a regionalização, materializada, por exemplo, em ofertas específicas de culinária baiana, mineira e gaúcha (Braga, 2010b:217)³²⁹. Aliás, a intensa imigração brasileira em Portugal fortificou igualmente a introdução e a consolidação de parte da restauração especializada em carnes, como a picanha e os rodízios (Norte et al., 2004:36).

Porém, o papel dos restaurantes étnicos não se limita à reprodução de pratos nacionais. Como atenta Brightwel (2010:23), são estabelecimentos de importância na reinvenção dos sabores relacionados à pátria: "...e não apenas uma reprodução de restaurantes do país de origem. Geralmente as práticas alimentares e culinárias fornecem o lugar para adaptação e improvisação cultural".

Além disso, o encontro de diferentes culturas proporciona a comunicação entre elas e possibilita a troca de saberes e produtos. A presença da população imigrante repercute-se no comportamento alimentar autóctone, através da introdução nesta de produtos alimentares pertencentes à cultura do imigrante, que, por fim, acabam por atrair a população local do país de acolhimento (Cerdeño, 2005:18)³³⁰.

O que se verifica em termos de clientela dos restaurantes de comida brasileira em Portugal aponta nesse sentido, pois são frequentados mais do que por brasileiros, por portugueses. Até porque o português tomou gosto por vários sabores brasileiros séculos atrás, quando o colonizador exportava para o Reino alguns bens alimentares brasileiros, e tal continuou a ser feito mesmo após a independência do

³²⁹ Essa regionalização da culinária brasileira nos restaurantes brasileiros em Portugal também foi observada nos restaurantes do Porto, como o "Feijão Preto", cuja ementa era constituída, além do churrasco e da feijoada, por pratos baianos como o xinxim de galinha e o vatapá (Machado, 2009:53).

³³⁰ Neste contexto, Brightwel (2010:22) coloca que "...a comida pode ser um veículo de uma pátria cultural socializadora, que permite o cruzamento de fronteiras étnicas e culturais – eu o convido a provar a minha comida".

Brasil, graças ao fluxo permanente de emigrantes nos dois sentidos. Essas relações fazem com que os indivíduos das duas nacionalidades se aproximem ainda mais (Braga, 2010b:207). Além disso, os restaurantes étnicos resultam também da tentativa de se recriar a comida regional com a intenção de fomentar o turismo e proporcionar essa opção “...às pessoas que desejam conhecer os sabores de outros lugares” (Reinhardt, 2007:1004).

O fenômeno da expansão da restauração tradicional dos países de origem dos imigrantes é mundial e vem-se mostrando eficaz na difusão de produtos alimentares de outras áreas geográficas (Navarro, 2005:45)³³¹.

A restauração de Coimbra não dispõe de dados oficiais a respeito da classificação de gênero por nacionalidade, pelo que o levantamento desses estabelecimentos foi feito através da observação direta da investigadora.

Os restaurantes de comida brasileira encontram-se dispersos pela cidade. Alguns fixaram-se nos centros comerciais, como o Fórum Coimbra, sendo os restaurantes “Chimarrão” e “Brasil ao peso”, e o Dolce Vita, com o restaurante “Ponto Brasil”. Nesses, a oferta alimentar não se restringe a comida brasileira. Junto aos pratos/bebidas brasileiros (como feijão preto, farofa, churrasco e caipirinha), dispostos em *buffet*, estão outros de origem portuguesa (como pratos com bacalhau, azeitonas, feijoada à portuguesa e vinho português). O restaurante “Chimarrão” oferece ainda o serviço de rodízio de carnes dito “rodízio tradicional brasileiro”. Ou seja, esta oferta conjunta espelha bem o desejo de satisfazer a busca da clientela por gostos luso-brasileiros³³².

Além dos restaurantes, em Coimbra, observou-se ainda a existência de duas pastelarias que ofertam lanches e pratos de almoço e jantar produzidos com

³³¹ Nota-se a esse mesmo movimento, regido pela demanda por parte dos imigrantes, em outros países com populações de diferentes nacionalidades. Saqués (2005) no estudo que realizou sobre a oferta alimentar multicultural no Mercabarna de Catalunha (Espanha) observou a presença marcante das culturas árabes e latino-americanas dentre as ofertas alimentares. Em outro estudo, dirigido por Ripol (2005), foram abordados os hábitos de compra de produtos alimentares por imigrantes na Espanha e sua integração aos hábitos espanhóis. Abu-Shams (2008) em seu estudo sobre os marroquinos que vivem na Espanha, especialmente em Saragoça, investigou o processo de adaptação dos imigrantes marroquinos em termos de comportamento alimentar ao país de acolhimento, envolvendo as preferências e recusas de alimentos e as compras em lojas islâmicas. Observou, portanto, que a gastronomia marroquina, sendo uma característica de identidade daquela comunidade, assume seu destaque no cotidiano dos marroquinos na Espanha, sendo que o preparo e consumo alguns pratos da cultura árabe constitui um caminho para aproximar o grupo do país de origem.

³³² Essa adaptação da culinária “típica” brasileira ao gosto português também foi evidenciada em restaurantes do Porto, conforme estudado por Machado (2009).

ingredientes brasileiros. Uma delas, a “Cafeteria Belo Horizonte”³³³, apresenta em seu cardápio: pão de queijo, brigadeiro, açaí, pastel, feijão tropeiro, caldo de mandioca, picanha com farofa, frango com quiabo, vaca atolada, entre outros pratos. Embora se atribua o *status* “Minas Gerais no coração de Coimbra”, também oferece produtos da culinária portuguesa, como bifana, sopa, bacalhau com natas, bifes com cogumelos, e carne de porco à alentejana. Ou seja, segue-se, tal como acima com o restaurante “Chimarrão”, uma política de oferta luso-brasileira, medida que cativa a clientela que procura a gastronomia dos dois países.

Inaugurado muito recentemente, em março de 2015, o “Café Sabor Brasil”³³⁴ dispõe de quitutes brasileiros, como: feijoada, bolo de rolo de goiabada, bolo de milho, pastel, coxinha, pamonha, pão de queijo, tapioca de recheio doce ou salgado e cuscuz. Contempla, igualmente, outros pratos que não têm origem no Brasil, mas cujo consumo original conotamos com a gastronomia italiana (como espaguete à bolonhesa, espaguete à carbonara e bife à parmegiana) ou sem uma proveniência étnica tão evidente (como empada de frango e estrogonofe de frango), adotando uma forma semelhante aos estabelecimentos acabados de considerar. Direciona também a sua oferta alimentar para os produtos alimentares regionais portugueses, como o mel da Lousã e vinhos portugueses variados.

A Universidade de Coimbra, atenta à população multicultural que frequenta as cantinas, enveredou por idêntica política de ofertas gastronómicas multiculturais. Na verdade, entre novembro de 2014 e abril de 2015, funcionou uma Unidade Alimentar com oferta direcionada para toda a comunidade universitária, especialmente para a internacional, nos Serviços de Ação Social da Universidade de Coimbra (SASUC). Intitulada “Encontros de cozinhas do mundo”, ofertaram-se durante esse período pratos característicos dos países dos continentes Americano, Asiático, Africano, e Europeu³³⁵.

Os cardápios elaborados com as especialidades dos países de cada continente alternavam quinzenalmente. Assim, do dia 3 a 14 de novembro de 2014, ofertaram-se as iguarias do continente Americano, mais concretamente da América Latina, com a promessa de não faltarem a tapioca e a caipirinha brasileira. A segunda quinzena foi dedicada à cozinha do Oriente, dando grande destaque aos

³³³ Localizada na Rua do Carmo, Coimbra.

³³⁴ Localizado na Galeria D. Dinis.

³³⁵ Informação coletada em 21 de abril de 2015, em: <http://www.uc.pt/sasuc/slideshow/2014/EncontroCozinhasDoMundo>.

cereais e às especiarias. Em seguida, compareceram os sabores africanos, entre eles o funje ou a muamba de galinha preparada com azeite de dendê. Na quarta quinzena, houve a ocasião de evocar a cozinha europeia, e a cantina entre as suas ofertas contemplou um prato tipicamente português (o cozido à portuguesa) e outros dois espanhóis (as tapas e a paella)³³⁶.

Importa ao nosso estudo atentarmos no cardápio brasileiro da ementa seguida nas duas semanas destinadas aos países da América. Dessa ementa fazia parte um prato claramente de fusão lusófona, a canja de galinha, e outros conotados com a gastronomia de regiões do Brasil ou transversais a todo o país, como o virado à paulista, a feijoada à brasileira, feijão preto, farofa, bolo de fubá, quindins, bolo de banana e coco, e cachaça.

Os resultados por nós acabados de assinalar, a respeito da oferta comercial de produtos alimentícios típicos brasileiros em Coimbra corroboram aqueles levantados por Evans (2010:10-11), a propósito da população imigrante brasileira em Londres. Na verdade, nesse estudo o autor, tal como nós, observou a difusão de cafés, bares e restaurantes que oferecem um cardápio com comidas típicas brasileiras e a existência de lojas especializadas em produtos brasileiros, como roupas, bebidas e comidas. Além de estabelecimentos de porta aberta, os únicos por nós tidos em conta neste estudo, para a realidade conimbricense, há que considerar que outra via de aquisição desses bens importados do Brasil são os que permitem a compra *online*. Temos vários exemplos desse setor comercial para outros países europeus que não Portugal, como Espanha (caso do “Kibom produtos de Brasil”³³⁷), Holanda (com o “Finalmente Brasil”³³⁸) e Alemanha (com a loja “Vícios Brasileiros”³³⁹).

Faz parte também da oferta de produtos alimentares brasileiros a venda de comidas de produção doméstica. Tal como observou Brightwel (2010:26), em seu estudo sobre o apetite dos brasileiros em Londres, percebemos que os brasileiros em Coimbra divulgam na internet a produção e venda de quitutes brasileiros, como brigadeiro e salgadinhos de festa³⁴⁰.

³³⁶ Informação coletada em 21 de abril de 2015, em: http://www.uc.pt/sasuc/Pesquisa_Rapida/Alimentacao/CANTINAS/Documento_Enquadramento_Cozi_nhas_do_Mundo-v2.pdf.

³³⁷ Acedido em 23 de abril de 2015, em: <http://kibom.es/>.

³³⁸ Acedido em 23 de abril de 2015, em: <http://www.finalmentebrazil.nl/loja/home.html>.

³³⁹ Acedido em 23 de abril de 2015, em: <http://www.vicios-brasileiros.de/index.php>.

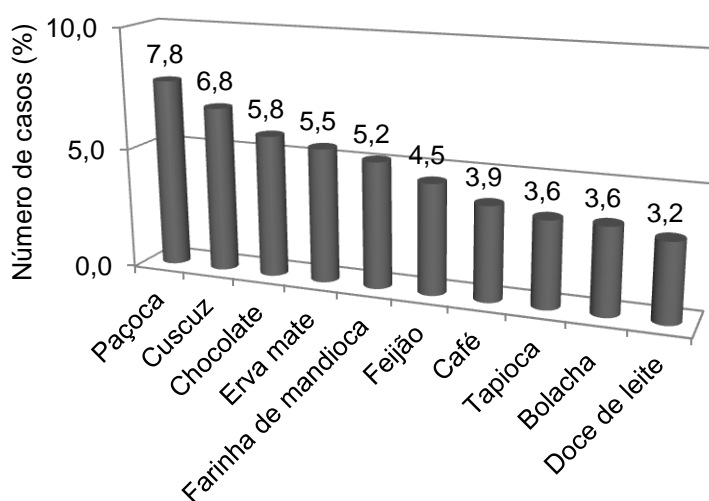
³⁴⁰ Por exemplo: coxinha, utilizando anúncios alusivos às saudades de casa, do Brasil.

Além de procurarem alimentos da sua pátria em Portugal, os brasileiros da amostra referiram trazer em sua bagagem produtos alimentares do Brasil, como já foi referido em questão anterior (questão 16). Lembremos que carregar consigo alimentos da terra natal durante viagens é hábito muito antigo. Os portugueses colonizadores do Brasil que o digam, pois levavam de Portugal, entre outros, pipas de vinho, azeite, frutos secos, vacas, bois, touros, ovelhas, cabras, carneiros, galinhas, galos, pombos, patos e gansos (Coelho e Santos, 2013:65-72).

Conforme observa Martins (2012:34), em estudos realizados em vários países sobre os processos de transição, adaptação, retenção e de transformação alimentar entre as populações migrantes e a sua ligação entre alimento e identidade cultural, em geral, os entrevistados e os observados são apegados ao seu estilo alimentar pré-migratório e tentam manter a continuidade do alimento e das práticas alimentares quando tal é possível. Uma das formas de garantir, no imediato, ou seja, à chegada ao país de acolhimento, com hábitos alimentares diferentes, essa memória gustativa é através da inclusão na mala de viagem de bens trazidos da pátria.

Os 10 principais produtos que os brasileiros da amostra trouxeram em sua bagagem (questão 21 “Quais os produtos alimentares que trouxe na sua mala do Brasil para Portugal?”) estão apresentados no Gráfico 1.

Gráfico 1 - Os 10 principais produtos alimentares na bagagem do estudante brasileiro



Atentemos, com mais pormenor, nas indicações especificadas pelos inquiridos. Um deles respondeu “doce típicos”, especificando-os por “paçoca, goiabada, chocolates, etc.”. Para o feijão, houve uma menção para o feijão mulatinho e outra para feijão azuki, enquanto os demais se restringiram a escrever apenas “feijão”. Para o café, foi especificado Capuccino 3 corações® e “café da fazenda da minha família”. Para a tapioca, duas menções para “goma de tapioca”, enquanto as demais foram feitas apenas para “tapioca”. Na categoria das bolachas, observou-se a variação lexical quanto à referência como “bolacha” (9) e “biscoito” (2). Ainda foi referido “bolacha caseira integral”, “biscoito de arroz integral” e “biscoito de goiabada”. Para o doce de leite, duas das menções foram ao doce de leite de Viçosa.

Dentre os chocolates mencionados, temos chocolate granulado, bombom, “chocolate amore” e marcas diversas (como Bis®, Sonho de Valsa® e Batom Garoto®). Da mesma forma, Martes (2004:2) observou que os brasileiros imigrantes nos Estados Unidos, mais especificamente em New England, trouxeram em sua bagagem esse tipo de produto.

Outros produtos referidos foram: doce de leite (10); achocolatado (9), destes foram especificados alguns como Nescau ® (2), Toddy® (2), “achocolatado sem glúten” (1), Toddynho® (1), Ovomaltine® (1) e Nesquik® morango (1); rapadura (8); tempero (8), referindo Sazon® (3), amaciador de carne (1), Ajinomoto® (1), cravo da índia (1), “tempero caseiro da família” (1) e caldo Knorr® (1); farofa (7); goiabada (6); chá (6), sendo chá mate (2), chá mate Leão® (3) e chá de boldo (1); cachaça (6), sendo uma menção a uma marca específica: Cachaça Weber Haus®; azeite de dendê (6); frutas (6), referindo açaí (2), pequi (1) e mamão (1); frutos secos (6), referidos como castanha (2), castanha de caju (3) e castanha do Pará (1); carne seca (5), sendo referido carne seca (4) e charque (1)³⁴¹; pão de queijo (5); pé de moleque (3); bala (4), mencionando bala de banana (1), jujuba (1), TicTac® (1), e bala mole (1); queijos (4), referidos como queijo (1), queijo ralado da marca Kunzler® (1), queijo de manteiga (1) e queijo coalho (1); guaraná em pó (3); catupiry (3); bolos (2), mencionando o tipo, como, bolo de leite (1) e bolo de fubá (1); arroz (2); leite (2); leite condensado (2); flocos de milho (2); fubá (2); calabresa (2); leite de coco (1); geleia de mocotó (1); brigadeiro (1); beijinho (1); melado (1); mel (1);

³⁴¹ Estas diferenças de terminologia não resultam da origem geográfica dos inquiridos.

bananinha (1); cocada (1); polvilho (1); farinha de milho (1); sagu (1); beiju (1); doces (1); carajé (1); abará (1); maionese (1), referindo a marca Helmmann's®; requeijão (1); creme de leite (1); cerveja (1); saladas (1); produtos integrais e diet (1); pudim (1); soja texturizada escura (1); maniçoba (1); adoçante (1); manteiga da terra (1); chia (1); barra de cereal (1); goji berry (1); tubaína (1); ervilha (1); e chiclete(1).

Importa-nos destacar em particular duas menções (“café da fazenda da minha família” e “tempero caseiro da família”) feitas pelo mesmo inquirido, pois revela-nos um apego não somente aos gostos pátrios, mas, sobretudo familiares, pois a produção do café e do tempero é da família, representando um sentimento maior a esses ingredientes. Além disso, outras referências, como Helmmann's®, TicTac®, caldo Knorr®, achocolatados, castanha do Pará, castanha de caju, goiabada, leite condensado, ervilha e chiclete, que embora sejam marcas e produtos existentes em Portugal, supõe-se que os brasileiros trazem por apreciarem muito e terem o receio de não encontrarem em Portugal ou por serem mais caras ou simplesmente para consumirem nos primeiros dias em território português.

Já outros produtos, os inquiridos se interessam em trazer por serem típicos brasileiros, como a rapadura, a farofa, a cachaça, o brigadeiro, o melado, a maniçoba, a manteiga da terra e a tubaína, sendo mais caros em Portugal ou não sendo comercializados ou sendo mais difíceis de serem encontrados no comércio.

Desta longa lista de produtos diversificados, ressaltam os subprodutos de alimentos nativos do Brasil, o milho e a mandioca, totalizando cinco e seis tipos, respectivamente. Referiram para os subprodutos do milho: o cuscuz, a farinha de milho, os flocos de milho, o fubá, e o bolo de fubá. Para os subprodutos da mandioca, foram mencionados: a farinha de mandioca, a tapioca, o polvilho, o sagu, o beiju e a maniçoba. Além disso, indicaram ainda a farofa e o pão de queijo, ambos feitos com subprodutos da mandioca, sendo que a farofa também pode ser feita com a farinha ou os flocos de milho.

Do total da amostra 61,8% (191) não mencionaram algum produto que trouxeram do Brasil. Algumas observações foram feitas pelos inquiridos que não trouxeram alimentos do Brasil, como: “Não trouxe nada! Comprei tudo aqui e consegui me adaptar”, “Eu não morava no Brasil”, e “Infelizmente, nenhum”. Nestes comentários percebem-se atitudes diferentes diante da “necessidade” ou vontade de trazer consigo bens alimentares brasileiros. Se a primeira observação denuncia um elevado grau de autonomia e adaptabilidade ao “novo mundo” da cultura alimentar

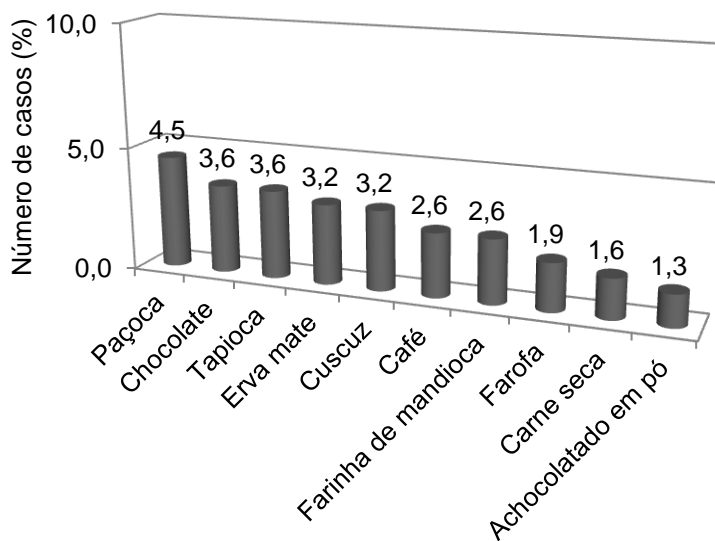
portuguesa, a segunda justifica a ausência dos sabores na mala de viagem pela circunstância de não se ter vindo do Brasil para Portugal (deixando implícito que, se tivesse vindo do seu país, o inquirido talvez tivesse carregado na mala algum bem alimentar identitário) e a terceira revela a falta que o indivíduo sente desses sabores brasileiros, que lamenta não ter trazido consigo na bagagem.

Uma outra forma de colmatar a “fome de” alimentos consumidos no Brasil, contemplada no nosso questionário (questão 22 “Quais os produtos te mandaram do Brasil para Portugal?”) reside no envio por correio ou portador desses bens para os imigrantes. Verificamos que 26,2% (81) do total da amostra receberam produtos alimentares enviados do Brasil para Portugal. Os 10 principais produtos enviados constam no Gráfico 2.

A procura por comida típica da terra natal não é exclusiva dos estudantes brasileiros fora de seu país. Intercambistas de diferentes nacionalidades apresentam o mesmo comportamento. Santos (2010:95) exemplifica alguns casos com intercambistas no Rio Grande do Sul e cita o que ocorreu com uma estudante natural de um país asiático que foi acolhida por uma família brasileira durante o período de estudos:

“Ela recordou a decepção da estudante quando recebeu, pela primeira vez, uma caixa pelo correio com presentes da família, e nela não tinha comida. Na encomenda seguinte, enviada pelos familiares, recebeu alimentos que gostava”.

Gráfico 2 - Os 10 principais produtos alimentares enviados do Brasil para os estudantes brasileiros em Portugal



Dos itens recebidos estão: paçoca (14); chocolate (13), sendo que algumas menções especificam para bombom de cupuaçu (2), Bis® (2), Diamante Negro® (1), chocolate granulado (1) e bombom (1); tapioca (11); erva mate (10), sendo uma referência ao tererê; cuscuz (10); café (8); farinha de mandioca (8); queijos (7), referindo queijo branco Minas fresco (2), queijo coalho (2), queijo parmesão ralado (1), queijo manteiga (1) e catupiry (1); farofa (6); carne seca (5), sendo mencionadas carne seca (3), carne de sol (1) e charque (1)³⁴²; frutas (5), sendo referidas açaí (3), pequi (1) e banana terra (1); frutos secos (5), dos quais são mencionadas castanha (2), castanha de caju (2) e amendoim (1); achocolatado em pó (4); feijão (4), sendo feijão preto (3) e feijão (1); pão de queijo (3), sendo uma menção para mistura para pão de queijo; goiabada (3); bolacha (3), sendo duas menções para Passatempo®; cachaça (3); pé de moleque (2); leite em pó (2), sendo uma menção para Ninho®; doce de leite (2); balas (2), sendo referidas dadinho (1), bala de amendoim (1); fubá (2); azeite de dendê (2); chá Mate (2); macarrão instantâneo (2), referindo a marca Miojo®; bacalhau (1)³⁴³; bananinha (1); leite condensado (1); barrinha de cereal (1); polvilho azedo (1); goma de mandioca (1); beiju (1); quirera³⁴⁴ (1); suco de laranja (1); legumes (1); brigadeiro (1); beijinho (1); inhame (1); salsicha (1); produtos integrais e diets (1); pudim (1); doces (1); manteiga da terra³⁴⁵ (1); rapadura (1); água de coco (1); licor de jenipapo (1); ervilha (1); pimenta (1); empada (1); e acarajé (1).

Quando comparamos os itens trazidos pelos brasileiros com aqueles que lhes foram enviados notamos semelhanças, o que nos permite assinalar os principais produtos tendencialmente mais adequados a saciar a “fome” cultural dessa população emigrante. Embora tenhamos de pontuar que desta lista fazem parte os produtos que pelas suas características se podem mais facilmente transportar.

Assim, percebemos que dos produtos que o brasileiro trouxe em sua bagagem do Brasil para Portugal, 37 deles foram também enviados para ele³⁴⁶.

³⁴² Estas diferenças de terminologia não resultam da origem geográfica dos inquiridos.

³⁴³ Dificilmente o brasileiro deve ter recebido bacalhau do Brasil, portanto, acredita-se que o inquirido deva ter se confundido, esteve desatento ou respondeu propositalmente.

³⁴⁴ Quirera é o grão de milho quebrado, pode ser também referido como canjiquinha.

³⁴⁵ O mesmo que manteiga de garrafa, que se mantém líquida a temperatura ambiente e é armazenada em garrafas.

³⁴⁶ Paçoca, chocolate, doce de leite, achocolatado, rapadura, goiabada, pé de moleque, leite condensado, brigadeiro, beijinho, pudim, barra de cereal, bananinha, doces, cuscuz, farinha de mandioca, feijão, tapioca, farofa, pão de queijo, castanha, fubá, açaí, catupiry, castanha de caju, queijo coalho, produtos integrais e diet, manteiga da terra, ervilha, acarajé, beiju, azeite de dendê, carne seca, café, chá, cachaça e erva mate.

Além disso, a maioria dos produtos trazidos e recebidos são doces. Dessa forma, confirma-se a ideia do apreço forte do brasileiro pelo doce, além de essa ser uma atitude que confirma o hábito luso (que os brasileiros, herdeiros desse patrimônio alimentar comum, comungam) de conferir aos doces o estatuto de “mimos”.

4.3.3 Motivações de consumo da gastronomia brasileira em Coimbra

Questionamos a população universitária brasileira em Coimbra acerca das motivações para o consumo de produtos alimentares brasileiros (questão 18 “Por que você consome ou gostaria de consumir essas comidas/bebidas brasileiras?”). Observou-se então que a principal motivação para consumir alimentos brasileiros está relacionada ao sentimento de saudade, representando 70,6% (218) da amostra.

Retomam-se, neste ponto, algumas repostas dadas na questão 27, porque embora o enunciado dessa questão diga respeito à culinária portuguesa, alguns brasileiros mencionaram comidas brasileiras, e especificaram: churrasco, feijoada, tapioca e acarajé. Esta “confusão” poderá, no nosso entender, ser reflexo da saudade sentida por eles, junto ao desejo de consumir tais produtos alimentares brasileiros e do receio de não encontrarem os ingredientes ou as comidas em Coimbra.

A segunda opção de resposta mais escolhida para a questão 18 foi manter os hábitos alimentares, correspondendo a 35,6% (110) da amostra. Já os indivíduos da amostra que argumentaram consumir os produtos brasileiros por não gostarem da comida portuguesa ou por não se adaptarem a outro tipo de comida representam 12,6% (39) e 4,3% (13) do total da amostra, respectivamente. Outras motivações totalizam 10,4% (32) da amostra, sendo mencionados aspectos relativos ao gosto/paladar (21), saúde (4), cultura/costume (3) e, com uma menção para cada item, as seguintes justificativas: preferência por comida portuguesa, variar a comida, manter hábitos alimentares das crianças, confraternizações, vegetarianismo, não consumo da comida brasileira, considerar a comida portuguesa muito oleosa e *“nenhum dos motivos oferecidos nas opções de resposta da questão”*.

Como interpretar estas respostas? Para melhor apurarmos os sentidos por detrás delas, convém ponderar perspectivas várias. Os sentimentos decorrentes da experiência vivenciada pelos estudantes brasileiros de morarem em outro país, de estarem longe de familiares e do ambiente familiar, também se expressam através da alimentação. Como se sabe, os hábitos alimentares são formados ao longo de

um processo, desde bebê até a vida adulta, e “os indivíduos tendem a ficar identificados a hábitos alimentares de sua infância: alimentos que eles se habituariam a comer desde a tenra idade e se estendem ao longo de sua vida, cotidianamente” (Giard, 1996:250).

Inúmeros fatores são decisivos para a formação do gosto, desde as experiências decorrentes do ambiente em que o indivíduo está inserido até às interações que firma com o ambiente e com outros indivíduos. Por isso, as escolhas alimentares são guiadas por aspectos sociais, psicológicos, culturais, biológicos, econômicos, políticos, naturais, históricos e culturais.

É particularmente evidente que a opção do brasileiro em consumir produtos alimentares da sua terra natal, enquanto reside em Portugal, está envolta em simbologias que não se atêm apenas ao apreço pelo gosto de determinado alimento ou comida, como depreendemos quando eles referem que consomem determinado produto/prato/bebida típicos da sua culinária de origem para “matar a saudade” do Brasil. O mesmo se infere da motivação para o consumo em contextos de confraternização (resposta dada apenas por um inquirido). Nesse sentido Garine (1987:5) afirma que:

“...os indivíduos se sentem emocionalmente ligados aos hábitos alimentares de sua infância, em geral marcados pela cultura tradicional. A perpetuação do estilo alimentar original na vida cotidiana ou no calendário das festividades é uma prova da autenticidade e da coesão social e uma defesa contra as agressões externas, inclusive no caso da imigração”.

Na verdade, reunir semelhantes, em relação à nacionalidade e à situação de estar longe da terra natal, para reviver hábitos e costumes é uma prática comum entre os imigrantes. Proporciona-se, assim, aos indivíduos um sentimento de inserção em determinado contexto sociocultural, reafirmando sua identidade também por meio da memória despertada pela comida. Aliás, imigrantes europeus, que foram residir em zonas do Brasil durante o século XIX, juntavam-se para cultivar seus hábitos, afirmando sua identidade através de jogos, folclore, música, dança, e comida³⁴⁷.

³⁴⁷ Alguns autores que se debruçaram sobre o assunto da expressão da identidade cultural através desses elementos, especialmente manifestados através das festas, podem ser citados. São exemplos os trabalhos acadêmicos de Kravczyk (2013), *Polfest: a construção da identidade cultural polonesa em Guarani das Missões-RS*; Schneider (2012), *Comida, História e Cultura nas Festas Gastronômicas de Francisco Beltrão – PR (1996-2010)*; Reinhardt (2007), *Dize-me o que comes e te direi quem és: alemães, comida e identidade*, e os artigos publicados por Nicolini e Felippi (2015),

Um bom exemplo, atual, dessa função social agregadora de uma bebida brasileira consumida fora do país de origem é o chimarrão. Mantendo o hábito do consumo do chimarrão no exterior, o brasileiro age assim não só por questões de paladar, mas sobre tudo porque o “matear” (ou seja, beber a infusão de erva mate) tem sua função social. O chimarrão é um elemento agregador e, assim como ocorria antigamente nos galpões (onde os gaúchos se reuniam para beber o chimarrão e passando a cuia de boca e boca aproveitavam para contar suas histórias), ainda hoje os brasileiros gaúchos reúnem seus conterrâneos, que estão, como eles, a viver situações semelhantes em Portugal, e criam, por essa via do ritual de beber o chimarrão, um ambiente propício para conversas destinadas a estimular a partilha de problemas ou de realizações.

Percebe-se que nos encontros de estudantes brasileiros promovidos através desses momentos ritualizados o alimento/bebida típico está presente e é o elemento principal para reafirmação da identidade. Tendo em conta a divisão das refeições em subsistemas (semanal, fim de semana e ritual) elaborou-se a questão 20 (“O cardápio do final de semana é diferente daquele seguido no dia a dia?”). Assim, observou-se que 59,5% (184) da amostra diferencia o cardápio de final de semana e do cotidiano, enquanto 39,8% (123) não, e 0,6% (2) não respondeu a questão. Visto as menções de dificuldade de acesso e aos preços altos dos produtos alimentares brasileiros à venda em Portugal, é possível que seja atribuído aos mesmos pratos que compõem as refeições cotidianas consumidas no Brasil o *status* de comida de luxo, de domingo, enquanto estão em Portugal.

As refeições diárias variam em número e composição de alimentos conforme as sociedades. No Brasil, estabeleceu-se o padrão de consumo saudável de seis refeições por dia: café da manhã, lanche da manhã, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia. Estas ainda são organizadas em subsistemas: semanal, de fim de semana e ritual. O ritual ainda é subdividido em: coletivo, realizado em confraternizações de datas consideradas especiais por toda a sociedade, como Natal; e doméstico/familiar, envolvendo comemorações familiares ou individuais, como aniversários. Nesse sentido, os valores condicionantes à escolha do tipo de menu a

“Identidade territorial nas festividades germânicas no sul do Brasil”; Angelo (2014), “Identidades, festas e espaços dos imigrantes em Petrópolis, RJ, e suas relações com a história do turismo e da cidade”; Marin et al. (2012), “Jogos tradicionais no estado do Rio Grande do Sul: manifestação pulsante e silenciada”; Conceição (2011), “A pesca e a festa da tainha na formação da açorianidade”.

ser seguido são pré-estabelecidos para cada subsistema de refeições brasileiras (Barbosa, 2007:93-100)³⁴⁸.

Braga (2010b: 207) salienta sobre o convívio e a ementa do final de semana:

“... a recepção da diversidade cultural está bastante limitada ao próprio núcleo dos brasileiros que, ao domingo, não dispensam a música – samba, forró, sertaneja, chorinho – o churrasco ou a feijoada, de acordo com a sua proveniência, independentemente da existência dos chamados restaurantes étnicos, frequentados por portugueses e brasileiros, sobretudo pelos primeiros”.

Para o nosso estudo o interesse destas reflexões radica em sublinhar que, sempre que se constituem comunidades de estrangeiros (como é o caso da maioria dos estudantes universitários de Coimbra³⁴⁹), a comida constitui uma manifestação da identidade cultural pátria, regularmente ativada.

Também as análises de Calvo (apud Cerdeño, 2015:18) sobre a relação entre alimentação e imigrante trazem achegas pertinentes à nossa pesquisa, pois o autor defende a existência de três estilos alimentares que definem o grau de integração sociocultural do imigrante no novo meio. Esses estilos são denominados e caracterizados como:

- Estilo alimentar dicotômico. Neste os imigrantes adotam conteúdos, práticas e comportamentos próprios da alimentação cotidiana do país de acolhimento e ainda reproduzem suas práticas originárias readaptadas, principalmente em festividades e por motivos religiosos;
- Estilo alimentar dual. Esta situação baseia-se em uma mescla de alimentos originários e de destino, existindo também menor autonomia

³⁴⁸ De acordo com Barbosa (2007:97-100) há diferentes valores que direcionam a escolha do menu para cada subsistema de refeições brasileiras (semanal, fim de semana e ritual). Para definir as preparações a serem servidas nas refeições semanais são considerados a praticidade, a saudabilidade, a rotina e a economia. Em seu estudo sobre os hábitos alimentares dos brasileiros, a autora verificou que a antinomia praticidade/imediatismo predomina na escolha do cardápio das refeições dos dias de semana (compreendendo o almoço e o jantar). Dessa forma, constatou que 71% da sua amostra declaram não planejar o seu menu cotidiano, ou seja, a decisão da maioria é pautada nos alimentos e comidas que tem em casa (sobras das refeições anteriores e alimentos disponíveis na prateleira/geladeira), a minoria da amostra respondeu que tomam a decisão considerando o que a própria pessoa e a família gostariam de comer. Já para definir o menu do final de semana, os valores são contrários aos do cotidiano, assim, são consideradas as preferências individuais, o prazer/sabor, a variedade e a extravagância (ou seja, contrária à economia). Enquanto que nos momentos dos rituais, o prazer/sabor, a variedade e a extravagância são mais exaltadas, comparados ao fim de semana, e ainda predomina a variedade tradicional.

³⁴⁹ Algumas das formas de estes estudantes se organizaram comunitariamente são: Associação de Pesquisadores e Estudantes Brasileiros em Coimbra, festas, aniversários, jogos de futebol e grupos criados em redes sociais, como é o caso do “Brasileiros em Coimbra”, no Facebook®.

alimentar devido à ação de fatores econômicos e culturais, resultando em um maior risco para a perda de tais características culturais;

- Estilo alimentar de total adaptação. Neste caso, os imigrantes mostram uma completa integração na sociedade de inserção, desconstruindo as estruturas e elementos alimentares de origem. Ocorre, portanto, uma perda radical da cultura alimentar da terra natal.

Quando pensamos em escolhas alimentares, logicamente vem à mente o porquê de tais escolhas, aparecendo nesse contexto o que nos parece mais óbvio: a apreciação do alimento, ou seja, estamos perante uma explicação de caráter hedônico. Sem tirar a importância do sabor dos alimentos na escolha do que cada indivíduo consome, certamente estaríamos simplificando demais se atribuíssemos somente a esse aspecto a configuração assumida pelo nosso repertório alimentar. A própria aquisição do gosto está envolta em uma gama de fatores, que vão do biológico a fatores socioculturais.

Outros aspectos que guiam o modelo alimentar a ser adotado em resposta à necessidade alimentar (Cerdeño, 2005:20) são: o comestível e o não comestível (estatutos que diferem entre os diversos povos), o acesso aos produtos alimentares (condicionado tanto pelos recursos econômicos disponíveis quanto pela facilidade em encontrar os produtos no mercado)³⁵⁰.

Quando pensamos em escolhas alimentares, indagamo-nos diariamente sobre o que comer, onde comer, como comer e com quem comer, pois alimentar-se é, antes demais, um ato fisiológico necessário à sobrevivência. Como vemos, as escolhas não se restringem a simples apreciação do alimento pelo seu gosto, pois também são condicionadas por aspectos biológicos (do que é comestível e do que não é), sociais, psicológicos e culturais.

Quando o brasileiro não consome algum produto típico da culinária brasileira (questão 19 “Se não consome alguma comida/bebida brasileira, por quê?”), justifica-se por não encontrar os ingredientes ou as comidas prontas para consumo, correspondendo a 53,4% (165) da amostra. A segunda explicação para o não

³⁵⁰ Enquanto em carácter migratório, Caetano (2006:62) aborda os principais motivos levantados na escolha de alimentos. Embora o autor tenha estudado o comportamento do turista, alguns dos dados coletados pelo mesmo são válidos também para o universitário estrangeiro, considerando que para alguns intercambistas viajar e conhecer o país onde está residindo por aquele período faz parte do intercâmbio, e de acordo com Santos (2010:116) é uma prática necessária e esperada pelos estudantes estrangeiros. Santos (2010:113-116) destina um subtítulo de seu estudo, a respeito dos jovens intercambistas no Rio Grande do Sul, para explorar o assunto do turismo no intercâmbio, intitulado “4.3 Conhecendo o território nacional: *Fazendo turismo no Intercâmbio*”.

consumo desses produtos é o alto preço atribuído, sendo assinalado por 25,2% (78) da amostra, e aqueles que não consomem por desejarem conhecer melhor a cultura portuguesa a partir dos aspectos da sua culinária totalizam 19,7% (61). Os inquiridos que não assinalaram nenhuma das opções somam 23% (71) da amostra.

Outras justificativas foram dadas no nosso inquérito por 4,5% (17) da amostra. Destas, foram referidos aspetos como: não sentir falta da comida ou necessidade em consumir tais alimentos (4); não saber preparar esses pratos/alimentos (3); a qualidade inferior dos produtos brasileiros comercializados em Coimbra, como é o caso da carne bovina (2); a comodidade de consumir alimentos portugueses³⁵¹ (2); e terem adotado os hábitos alimentares portugueses (1).

Uma vez mais socorremo-nos do estudo de Braga (2010b:214-216), que permite uma melhor interpretação dos resultados obtidos nesta nossa questão 19. Aí a autora indica que os brasileiros citaram diversos alimentos típicos do país de origem que lamentavam não consumir em Portugal, por não os encontrarem³⁵². Dentre os produtos alimentares citados, ressaltam-se: a carne bovina (mencionadas genericamente ou a cortes, como picanha e cupim); carne de animais específicos (como capivara e tatu); o charque/carne de sol; peixes (como pirarucu e tainha); camarão; diversas frutas (como aracá, bacuri, abacaxi, açaí, entre outras); hortaliças (como aipim, chuchu e quiabo); pinhão (semente da *Araucaria angustifolia*); feijões (carioca, carioquinha, preto, roxo); farinhas (como farinha d'água, de mandioca e de milho); e queijos (como catupiry, coalho, minas e requeijão cremoso). Outras menções referem-se aos pratos salgados (por exemplo: abará, acarajé, buchada de bode, cachorro quente, caldo de piranha, feijoada, lasanha, macarronada, mocotó) e aos pratos doces (como: brigadeiro, cajuzinho, cocada, paçoquinha, pipoca doce, rocambole e tapioca)³⁵³.

³⁵¹ Sendo que uma referência foi a respeito de a brasileira ter um relacionamento amoroso com um português, tornando mais comum a comida/bebida portuguesa no cardápio.

³⁵² A autora observa que ao confrontar a lista dos itens apresentados pela amostra como inexistentes em Portugal com a gama de produtos ofertados pelo comércio de grandes superfícies e de lojas especializadas, alguns poderiam ser encontrados, com exceção ou com uma dificuldade maior para se encontrar as carnes e os peixes da fauna americana, as frutas do Nordeste e da Amazônia, a batata-baroa, a mandioquinha, o cará, os queijos de minas e catupiry.

³⁵³ Em idêntico sentido aponta o estudo de Cerdeño (2005:27), efetuado sobre a população imigrante na Espanha, vinda da América Central e do Sul. O autor observou que os motivos para não consumirem alimentos típicos estão relacionados com: não se encontrarem no mercado espanhol (referido por 50% da população); o preço elevado dos produtos, 21%; e 11% por considerarem que há diferença nos sabores das comidas encontradas na Espanha, em comparação com as do país de

Os resultados obtidos pelo nosso estudo, de que os estudantes brasileiros em Coimbra não consomem comidas/bebidas brasileiras por desejarem conhecer mais a cultura portuguesa pela sua gastronomia, condizem com os obtidos por Santos (2010:71), que observou que os estudantes que realizam intercâmbios em países estrangeiros se interessam pela aventura de viver em outro país e de aprender um novo idioma, de conhecer uma nova cultura, de relaxar, de se divertirem e também de consumirem comidas diferentes.

Além disso, a respeito da adaptação e da vontade de conhecer a culinária portuguesa, Braga (2010b:216) notou em seu estudo que três brasileiros referiram: “...ter procurado conhecer os alimentos e os pratos típicos de Portugal e a eles se ter adaptado”, “...ter procurado adaptar-se à dieta local utilizando os produtos similares aos que utilizava no Brasil”, e também “...ter-se adaptado aos hábitos alimentares portugueses de tal modo que não procura os alimentos brasileiros”.

Para Gil (2004:1) distinguem-se dois momentos no processo de adaptação da população imigrante aos hábitos do país de acolhimento:

“Há, num primeiro momento aquele imigrante que vem sozinho para Portugal, que não se encontra enraizado e que, de uma forma geral, se integra e segue os nossos padrões alimentares. Não quer acentuar a sua diferença. Logo aqui, se coloca também a questão dos recursos disponíveis. Posteriormente, num segundo momento, quando a família se instala e se formam pequenas comunidades, a alimentação surge como factor de identidade. O imigrante possui já uma segurança que lhe permite marcar a sua diferença”.

Para finalizar este capítulo, salientamos que a integração do brasileiro à cultura alimentar portuguesa caracterizou-se como de estilo alimentar dual³⁵⁴, conforme definido por Calvo (apud Cerdeño, 2015:18) sobre a relação entre alimentação e imigrante. Ou seja, o brasileiro, ao mesmo tempo em que absorveu a cultura alimentar portuguesa, não abandonou sua identidade, reproduzindo no país de acolhimento algumas comidas brasileiras. Assim, como colocado por Machado (apud Malheiros, 2013:173) a respeito dos imigrantes brasileiros em Portugal, estes

origem. Outros autores, como Laaouan (2005:51), Navarro (2005:45) e Ripol (2005:8), que investigaram a vida dos imigrantes na Espanha também encontraram que um dos fatores determinantes na escolha do modelo alimentar está relacionado aos preços dos produtos. Sobre os preços dos produtos Martes (2013:13) atenta que: “...Brazilian firms do not offer comparatively cheaper products or services. Their chief attraction is not in the price, but in the nature of products. Brazilians consume the products offered in Brazilian stores because those are the only places where they will find what they wish to consume: products from Brazil”.

³⁵⁴ Ver Ap.9, Gr. 82, p. 271.

tendem a manter sua identidade cultural alimentar “...mas consomem diversos elementos da cultura portuguesa, movendo-se num espaço de fronteira entre o étnico (brasileiro) e o etnicizado (imagem construída para e pelos portugueses)”. Essa “eticização” dos consumos alimentares dos brasileiros em Portugal, e no nosso caso particular em Coimbra, decorre das ofertas comerciais especializadas, colocadas ao dispor de brasileiros e portugueses (através de lojas e restaurantes).

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Tivemos o apetite aguçado ao longo desta pesquisa, pois, durante a escrita, o nosso imaginário esteve sempre rodeado pelo aroma e sabor das iguarias das culinárias portuguesas e brasileiras. Mais do isso, como brasileira e estudante da Universidade de Coimbra, a autora deste trabalho identificou-se com o inquirido e compartilhou os mesmos sentimentos e experiências.

Esta pesquisa teve como objetivo investigar os aspectos alimentares dos brasileiros estudantes da Universidade de Coimbra, principalmente quanto à relação entre alimentação e identidade cultural. Partiu-se da revisão de literatura sobre os patrimônios alimentares português e brasileiro e então, iniciou-se com a análise da adaptação, do consumo e do apreço à culinária portuguesa pelo brasileiro, seguida da análise sobre o consumo de comida/alimentos brasileiros, bem como das suas motivações.

Observou-se que uma parcela minoritária dos brasileiros estudantes da Universidade de Coimbra não se adaptou à culinária portuguesa, sendo a maioria apreciadora dos bens alimentares portugueses. Os produtos mais apreciados foram: o bacalhau, confeccionado de múltiplas maneiras, o pastel de nata, os vinhos tinto e do Porto, o caldo verde e a sopa de legumes.

A propósito das sopas, que apresentam duas variantes apreciadas, é importante fazer a ressalva de que o seu consumo não foi associado à integração do brasileiro na culinária lusitana, pois, nas refeições que toma em casa o mesmo não aderiu ao hábito de consumo da sopa como entrada das principais refeições do dia, especificadamente o almoço e o jantar, conforme determina o comportamento alimentar tradicional português.

Não obstante as preferências acabadas de identificar para determinados pratos/produtos da gastronomia portuguesa, é de salientar que foi assinalada alguma percentagem de consumo para todos os produtos alimentares portugueses disponibilizados na lista do questionário, ainda que a tendência das frequências seja para o consumo esporádico (pelo predomínio da resposta “às vezes”).

Verificamos, ainda assim, que o consumo mais destacado de um bem alimentar luso foi para o azeite. Por isso atribuiu-se à inclusão do azeite na dieta do brasileiro uma das principais alterações nos hábitos alimentares decorrentes da mudança do Brasil para Coimbra. Essa integração do brasileiro na cultura alimentar

portuguesa também foi observada pelas transferências alimentares após regresso, quando mensurado o desejo de continuar no Brasil alguns hábitos alimentares portugueses através da pretensão de levar produtos alimentares de Portugal para o Brasil, dos quais destacam-se os vinhos (em especial, o vinho do Porto), os doces (principalmente, o pastel de nata/Belém), o azeite e os queijos portugueses.

Outra conclusão interessante do nosso estudo diz respeito ao ambiente escolhido para consumir os itens da culinária do país de acolhimento. A maioria referiu consumir na Cantina da UC, na maior parte da semana, enquanto que para o restante da semana apontou-se o local mais referido como sendo o ambiente domiciliar. Esporadicamente observou-se a frequência de restaurantes portugueses.

Quanto a averiguar a presença da bagagem cultural alimentar dessa população emigrante na sua acomodação ao país de acolhimento, verificamos que a maioria dos brasileiros da amostra afirmou que modificou seus hábitos alimentares quando se mudaram para Portugal. Porém, essa mudança ocorreu concomitantemente com a preservação de algumas práticas alimentares do país de origem. Ou seja, com a migração internacional, mesmo que temporária, o brasileiro não abandona seus hábitos alimentares. Os universitários brasileiros mantiveram sua identidade e expressaram-na através da alimentação, pois alegaram consumir alguns produtos alimentares brasileiros em Coimbra.

Assim, constatou-se que os universitários brasileiros em Coimbra, tal como outras populações migrantes com que cotejamos os nossos resultados de pesquisa (ucranianos, marroquinos e malasianos), seguiram uma dieta de estilo alimentar dual, ou seja, incorporaram o padrão alimentar do país de acolhimento e ao mesmo tempo mantiveram e reproduziram algumas práticas alimentares da terra natal.

O hábito de consumo de alguns produtos típicos brasileiros é envolto de simbologias que não se resumem apenas ao apreço pelo gosto de determinado alimento ou comida. Esse consumo tende a se manter, sendo justificado, principalmente, pelo sentimento de saudade, o que reflete o desejo de ter um pouco do Brasil em Coimbra. Assim, o estudante incluiu na sua dieta, enquanto em Portugal, produtos típicos do Brasil, como: feijão preto, brigadeiro, farofa, churrasco e guaraná, consumindo-os regularmente.

Para todos os produtos alimentares brasileiros disponibilizados na lista foram registrados consumos, tal como para os portugueses, de frequência esporádica. Foi ainda possível associar o consumo de produtos típicos da terra natal aos momentos

de festividades ou nos rituais de final de semana, os quais são favoráveis à recriação das práticas alimentares e das tradições, reafirmando-se a identidade cultural brasileira através dos hábitos alimentares.

O consumo de comidas/alimentos e bebidas brasileiros foi facilitado pela oferta desses produtos em lojas especializadas, seções em supermercados e em restaurantes de comida típica brasileira. Ainda assim alguns inquiridos argumentaram não encontrar os produtos brasileiros, o que impediu o seu consumo. Porém, o espaço onde o consumo dos itens alimentares típicos do Brasil predominantemente ocorreu foi no ambiente domiciliar do universitário brasileiro.

No entanto, deve-se esclarecer que o tema da nossa pesquisa não se esgotou neste trabalho, na medida em que a Universidade de Coimbra continua a receber universitários brasileiros, nosso objeto de estudo, número que tende a aumentar, devido à admissão aos seus cursos de primeiro ciclo com base nas mais notas do ENEM (Exame Nacional do Ensino Médio).

Nesse sentido, é necessário apontar algumas das limitações da atual pesquisa. Uma das principais foi, a nosso ver, o recorte temporal. O período de coleta das respostas pode ter sido fator tendencial para algumas respostas, tendo em conta a sazonalidade de produção e consumo de alguns alimentos. Também a delimitação de alguns itens descritos no questionário, embora tenha sido sempre incluída a seção “outros”, pode ser interpretada, por um lado, como fator que restringiu algumas conclusões (pois há uma grande tendência dos inquiridos para só responderem a questões “fechadas”, deixando por preencher os itens em aberto), por outro lado (embora em número não muito expressivo) teve a vantagem de possibilitar a expressão de ideias que traduzem a individualidade dos inquiridos, ou seja, há uma maior margem para a percepção de sensibilidades pessoais (e não apenas de opiniões padronizadas).

Além disso, o período compreendido desde a chegada do brasileiro até a data em que foi aplicado o questionário (dado que não ponderamos neste estudo) influencia suas respostas, se tivermos em conta que quanto mais tempo o brasileiro está em território português mais possibilidades tem de conhecer a cultura alimentar lusitana. Outra “limitação” deste trabalho decorre do fato de o questionário depender da memória do inquirido, sendo importante o resgate das experiências vividas.

Considerando, no entanto, que o foco da alimentação voltada para a cultura e história é uma pesquisa que só há relativamente pouco tempo se vem afirmando de

forma consistente, a verdade é que este nosso trabalho também é um contributo para a produção de uma gama de outros estudos originais. Tendo conhecimento das limitações encontradas com este estudo, as pesquisas futuras podem se basear nesta para investigar outras características dos patrimônios alimentares, visto que a alimentação permite a aproximação aos conhecimentos sobre as características culturais, sócio-políticas e econômicas de uma população, qualquer que seja o recorte dela que esteja sob análise.

Apontamos aqui algumas das perspectivas que não tivemos ocasião de desenvolver, mas que esta investigação nos permitiu identificar. No contexto da temática geral do nosso estudo (patrimônios alimentares em diálogo) também seria importante aprofundar o conhecimento sobre as manifestações culturais dos brasileiros em Coimbra, como as festas, as quais são relevantes para a manutenção e a afirmação da identidade alimentar do migrante. Outros aspectos para os quais fomos alertados, mas que não nos foi possível abordar nesta investigação, foram, por exemplo, especificar os alimentos que o brasileiro lamenta não consumir em Portugal e comparar essas indicações com a oferta comercial disponível.

Assim, o presente trabalho tem em vista contribuir, ainda que apenas parcelarmente, para um conhecimento mais seguro sobre a relação de uma população específica de emigrantes em Portugal com as tradições e preferências alimentares do país de origem e as do país de acolhimento. E com a identificação dos seus limites, espera-se que com ele se abram caminhos a serem explorados em trabalhos futuros. Trabalhos esses que possam levantar outras tantas indagações sobre a população universitária estrangeira em Portugal, mais especificamente, sobre a população brasileira em Coimbra e a sua identidade e identificação sociocultural alimentar.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Abbade, S.M.deS. (2006). *Campos lexicais no livro de cozinha da infanta D. Maria*. 431 f. Tese (Doutorado em Letras e Linguística) – Instituto de Letras, Universidade Federal da Bahia, Salvador.

Abbade, S.M.deS. (2009). “Os textos da culinária portuguesa revelando os costumes medievais”. *Cadernos do Círculo Fluminense de Estudos Filológicos e Linguísticos*, Rio de Janeiro, v. XII, n.8, 84-92.

Abdala, M.C. (2007). *Receita de mineiridade: a cozinha e a construção da imagem do mineiro*. 2 ed. Uberlândia: EDUFU.

Abdala, M.C. (2011). “Saberes e sabores: tradições culturais populares no interior de Minas e Goiás”. *História, questões & debates*, Curitiba, ano 28, n.54, 125-158.

Abel, M. e Consigliere, C. (2000). *Oh! Sardinha linda*. Sintra: Editora Colares.

Abreu, C. de. (1907). *Capítulos de História Colonial*. Ministério da Cultura. Fundação Biblioteca Nacional. Departamento Nacional do Livro. Acedido em 22 de janeiro de 2015, em: http://objdigital.bn.br/Acervo_Digital/livros_eletronicos/capitulos_de_historia_colonia.pdf.

Abu-Shams, L. (2008). “La alimentación como signo de identidade cultural entre los inmigrantes marroquíes”. *Zainak. Cuadernos de Antropología-Etnografía- Usos y costumbres en la alimentación*, n.30, 177-193. Acedido em 24 de abril de 2015, em: <http://www.euskomedia.org/PDFAnt/zainak/30/30177193.pdf>.

Adamoski, T.M. e Krieger, C. (2013). “Comer para lembrar: a alimentação e a preservação da identidade étnica polonesa nas colônias Murici e Mergulhão”. *Caderno de Estudos e Pesquisas do Turismo*, Curitiba, v.2, 80-116.

Albeche, D.L. (1996). *Imagens do gaúcho – história e mitificação*. Porto Alegre: EDIPUCRS.

Albino, A. (2004). *A alimentação em Portugal: culinária, gastronomia e restauração: evolução ao longo da história pátria: criação das casas de pasto, no reinado de D. Sancho I (1185-1211), e a sua continuidade até aos nossos dias*. Lisboa: ARESP.

Algranti, L.M. (2005). “Alimentação, saúde e sociabilidade: a arte de conservar e confeitar os frutos (séculos XV-XVIII)”. *História: Questões & Debates*, Curitiba, n. 42, 33-52.

Algranti, L.M. e Asfora, W. (2014). “Luis da Câmara Cascudo e a ementa portuguesa: a contribuição de Portugal na construção do pensamento sobre a cozinha brasileira”. In: Soares, C. e Macedo, I.C.de. *Ensaio sobre o património luso-brasileiro*. São Paulo: Annablume Editora, 253-273.

Alves, H.J. e Boog, M.C.F. (2007). "Comportamento alimentar em moradia estudantil: um espaço para a promoção de saúde". *Revista de Saúde Pública*, Campinas, v.41, n.2, 197-204. Acedido em 17 de abril de 2014, em: <http://www.scielo.br/pdf/rsp/v41n2/06-5577.pdf>.

Andrew, F.M; Klem, L; Davidson, T.N; O'Malley, P.M; Rogers, W.L. (1981). *A guide for selecting statistical techniques for analyzing social science data*. Michigan: Institute for Social Research.

Andrezza, M.L. (1996). *Paraíso das delícias: estudo de um grupo imigrante ucraniano 1895-1995*. 392f. Tese (Doutorado em História) - Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná, Curitiba.

Angelo, E.R.B. (2014). "Identidades, festas e espaços dos imigrantes em Petrópolis, RJ, e suas relações com a história do turismo e da cidade". *Revista Rosa dos Ventos-Turismo e Hospitalidade*, Caxias do Sul, v.6, n.2, 263-279.

Araújo, W.M. e Tenser, C.M.R. (2006). *Gastronomia – Cortes e Recortes*, Distrito Federal: Editora Senac.

Arnaut, S. D. e Manupella, G. (eds.) (1987). *O "Livro de Cozinha" da Infanta D. Maria de Portugal*. 2 ed. Lisboa: Imprensa Nacional-Casa da Moeda, 1 ed. de 1967.

Asfora, W. e Escobar, G.S. (2012) . "A decade of research Ibero-America". *Food & History*, Turnhout: Brepols Publishers, v.10, n.2, 201-214.

Babbie, E. (2005). *Métodos de pesquisas de survey*. 3 ed. Belo Horizonte: Ed. UFMG.

Bácsfalusi, C.M. e Monteiro, C.S. (2012). *Lebkuchen: "o bolo da vida"*. 2 ed. Pará de Minas: Editora Virtualbooks.

Barbosa, L. (2007). "Feijão com arroz e arroz com feijão: o Brasil nos pratos dos brasileiros". *Horizontes antropológicos*, Porto Alegre, ano 13, n. 28, 87-116.

Barros, A.L. (2013). *As receitas de cozinha de um frade português do séc. XVI*. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra.

Bello, A.M.de O. (2012). *Culinária portuguesa*. Barcarena: Marcador.

Bosisio, A. (2002). *Culinária Nordestina – Encontro do Mar e do Sertão*. Rio de Janeiro: Ed. Senac Nacional.

Botelho, A. (2006). "Geografia dos sabores: ensaio sobre a dinâmica da cozinha brasileira". *Revista Textos do Brasil*, Brasília, n.13, 61-69.

Braga, I.M.R.M.D. (2006). "Influências estrangeiras nos livros de cozinha portugueses (séculos XVI-XIX): alguns problemas de análise". In: Estudos em Homenagem ao Prof. Doutor José Marques - II Volume, Departamento de Ciências e

Técnicas do Património e Departamento de História (orgs.). Porto: Faculdade de Letras da Universidade do Porto, 237-247.

Braga, I.M.R.M.D. (2007). “Influências mouriscas na gastronomia portuguesa”. *Escritos y Lengua de los Moriscos en el siglo XVI*. Tunis: Fondation Temimi pour la Recherche Scientifique et l’ Information, 117-126.

Braga, I.M.R.M.D. (2010a). *Sabores do Brasil em Portugal. Descobrir e transformar novos alimentos (sécs. XVI-XXI)*. São Paulo: Editora Senac.

Braga, I.M.R.M.D. (2010b). “Brasileiros em Portugal: Transmissões, Recepções e Transformações Alimentares”. *Horizontes Antropológicos*, Porto Alegre, ano 16, v.33, 197 -224.

Braga, I.M.R.M.D. (2011a). “Dos tachos e panelas aos açucareiros e bules. Recipientes para confeccionar e servir alimentos em Portugal na época moderna”. *História, questões & debates*, Curitiba, ano 28, v.54, 70-101.

Braga, I.M.R.M.D. (2011b). “A mesa dos reis. Espaços, objectos e utências”. In: *A Mesa dos Reis de Portugal*, Buescu, A.I. e Felismino, D. (coords.). Lisboa: Temas e Debates, Círculo de Leitores, 336-349.

Braga, I.M.R.M.D. (2012a). “Produits Américains dans l’Alimentation Portugaise”. *Dictionnaire des Cultures Alimentaires, direção de Jean-Pierre Poulain*. Paris: PUF, 1096-1101.

Braga, I.M.R.M.D. (2012b). “Morue”. *Dictionnaire des Cultures Alimentaires, direção de Jean-Pierre Poulain*. Paris: PUF, 889-893.

Braga, I.M.R.M.D. e Castro, I.O. (2014). “Una Escritura Femenina Diferente: Los Manuscritos Culinarios Conventuales Portugueses de la Edad Moderna”. In: Leturio, N.B e Pina, M.C.M. (dir.). *Letras em la Celda. Cultura Escrita de los Conventos Femeninos de la España Moderna*. Madrid: Iberoamericana–Vervuert, 439-455.

Braga, R. (2006). “O sabor do Amazonas”. *Revista Textos do Brasil*, Brasília, n.13, 102-109.

Brandão, M. e Almeida, M.L.de. (1937). *A Universidade de Coimbra. Esboço da sua história*. Coimbra: Por ordem da Universidade.

Brasil (2014). *Guia alimentar para a população brasileira* / Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. 2 ed. Brasília: Ministério da Saúde. Acedido em 21 de janeiro de 2015, em: <http://portalsaude.saude.gov.br/images/pdf/2014/novembro/05/Guia-Alimentar-para-a-pop-brasiliera-Miolo-PDF-Internet.pdf>.

Brasil. (1943). Ministério da Educação e Saúde. Biblioteca Nacional. *Estudantes brasileiros na Universidade de Coimbra*. Rio de Janeiro: Imprensa Nacional.

Brasil. (1988). Constituição da República Federativa do Brasil de 1988. Acedido em 20 de janeiro de 2015, em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/constituicaocompilado.htm.

Brasil. (2005). *Instrução Normativa nº13, de 29 de junho de 2005*. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Acedido em 31 de março de 2015, em: <http://imanet.ima.mg.gov.br/nova/gec/Legislacao/mapa/IN13.pdf>.

Brightwel, G. (2010). “Saboreando o Brasil em Londres. Comida, imigração e identidade”. *TRAVESSIA – Revista do Imigrante*, São Paulo, ano XXIII, v.66, 21-31.

Buescu, A.M. (2014). “Aspectos da mesa do rei entre a Idade Média e a Época Moderna”. In: Soares, C. e Macedo, I.C.de. *Ensaio sobre o património luso-brasileiro*. São Paulo: Annablume Editora, 141-163.

Caetano, M. (2006). *Estudo das práticas alimentares dos turistas: uma contribuição metodológica para o planejamento turístico e o fortalecimento Agronegócios*. 91f. Dissertação (Mestrado em agronegócios). Campo Grande, Departamento de Economia e Administração, Universidade Federal do Mato Grosso do Sul.

Canclini, N.G. (1994). “O Patrimônio Cultural e a Construção Imaginária do Nacional”. *Revista do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional*, Rio de Janeiro, v.23, 95-115. Acedido em 20 de janeiro de 2015, em: <http://docvirt.com/docreader.net/DocReader.aspx?bib=reviphan&pagfis=8429&pesq=>

Cantarino, C. (2006). “Baianas do acarajé: uma história de resistência”. *Revista Textos do Brasil*, Brasília, n.13, 117-121.

Cardoso, M.E. (2009). *Em Portugal não se come mal*. Lisboa: Assírio & Alvim.

Carneiro, H. (2003). *Comida e sociedade: uma história da alimentação*. Rio de Janeiro: Campus.

Carta de Pero Vaz de Caminha a El-Rei D. Manuel sobre o achamento do Brasil (1500) (1987). *Estudo introdutório e notas de Maria Paula Caetano e Neves Águas*. Nem Martins: Publicações Europa-América Ltda para o Estudo Introdutório e notas.

Carta de Veneza. Conselho Nacional de Monumentos e Sítios - ICOMOS. Acedido em 20 de janeiro de 2015, em: <http://portal.iphan.gov.br/portal/baixaFcdAnexo.do?id=236>.

Cascão, R. (2011). “À mesa: sociabilidade e gastronomia”. In: Mattoso, J. (Direção de). *História da Vida Privada em Portugal. Época Contemporânea*. Lisboa: Circulo de Leitores e Temas e Debates, v.3, 56-91.

Cascudo, L.C. (1983). *História da alimentação no Brasil*. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia; São Paulo: Ed. da Universidade de São Paulo.

Castro, A.M.de. (2006). “O sabor do cerrado. Cheire, prove, sugue e ame”. *Revista Textos do Brasil*, Brasília, n.13, 95-101.

Castro, J. de. (1975). *Geografia da fome*. 2 ed. Porto: Editora Brasília.

Cerdeño, V.J.M. (2005). “Alimentación y inmigración: um análisis de la situación en el mercado español”. *Distribución y Consumo*, Madrid, ano 15, n.80, 11-41. Acedido em 24 de abril de 2015, em: http://www.magrama.gob.es/ministerio/pags/biblioteca/revistas/pdf_DYC/DYC_2005_80_11_36.pdf.

Cervo, A.L. e Bervian, P.A. (1978). *Metodologia científica: para uso dos estudantes universitários*. 2 ed. São Paulo: McGraw-Hill do Brasil.

Chagas, C. (2006) “Estilo Brasileiro de Comer”. *Dia Mundial da Alimentação-Agricultura e Diálogo Intercultural*. Acedido em 9 de março de 2015, em: http://www.dhumani.com/Textos_apoio/estilo_brasileiro_comer.pdf.

Choo, S. (2004). “Eating Satay Babi: sensory perception of transnational movement”. *Journal of Intercultural Studies*, London, v. 25, n. 3, 203-213. Acedido em 22 de abril de 2015, em: <http://www.tandfonline.com/doi/pdf/10.1080/0725686042000315722>.

Coelho, I.S. (2011). *Queijos portugueses com tradição*. Lisboa: Apenas Livros Lda.

Coelho, M.H.daC. (1990). “Apontamentos sobre a comida e a bebida do campesinato coimbrão em tempos medievais”. In: *Homens, Espaços e Poderes. Séculos XI-XV, vol. I, Notas do viver social*. Lisboa: Livros Horizonte, 9-22.

Coelho, M.H.daC. (1992). “Coimbra trecentista: a cidade e o Estudo”. *BIBLOS*, Coimbra: Imprensa da Universidade, v.LXVIII, 335-356.

Coelho, M.H.daC. (2003). “Ao correr do vinho: ‘governança’ e ‘desgovernança’ dos homens”. In: *Foral de Évora, Évora, Fundação Eugénio de Almeida*, 1-16.

Coelho, M.H.daC. (2014). “A mesa do rei de Avis. Espaços, oficiais, alimentos e cerimoniais”. In: Soares, C. e Macedo, I.C.de. *Ensaio sobre o património luso-brasileiro*. São Paulo: Annablume Editora, 89-111.

Coelho, M.H.daC. e Riley, C.G. (1988). “Sobre a caça medieval”. In: *Estudos Medievais*. Porto: Centro de Estudos Humanísticos, Secretaria de Estado da Cultura Delegação Regional do Norte, 221-267.

Coelho, M.H.daC. e Santos, J.M. (2013). “A aculturação alimentar no Império Luso-Brasileiro”. In: Alexandre Sousa Pinto et al (coord.). *Brasil e Portugal: unindo as duas margens do Atlântico*. Lisboa: Academia Portuguesa da História, 53-72.

Conceição, M.L. (2011). “A pesca e a festa da tainha na formação da açorianidade”. *Revista Santa Catarina em História*, Florianópolis, v.5, n.1, 69-75. Acedido em 24 de junho de 2015, em: <http://seer.cfh.ufsc.br/index.php/sceh/article/view/466/200>.

Cooper D. R.; Schindler, P. S. (2003). *Métodos de pesquisa em administração*. 7 ed. Porto Alegre: Bookman.

Corção, M. (2012). “A Influencia do Gosto da Cozinha Portuguesa na História da Alimentação do Brasil de Câmara Cascudo”. *Revista Estudos Históricos*, Rio de Janeiro, v.25, n. 50, 408-425.

Cordeiro, A.M., Morais, N.C. e Santos, M.L.C. (2013). “As variedades de oliveira”. In: Böhm, J. (autor-coord.). *O grande livro da oliveira e do azeite: Portugal oleícola*. Lisboa: Dinalivro editora, 174-187.

Correia, A. de A. F. et al. (1997). *História da Universidade de Portugal*. Tomos I & II. Coimbra: Editora da Universidade de Coimbra. Fundação Calouste Gulbenkian.

Correia, C. (2000). *Gastronomia Regional Portuguesa*. Sintra: Impala editora.

Costa, A.M.C.R.P. (2012). *Alimentação como patrimônio cultural imaterial: saber valorizar e preservar a nossa gastronomia*. 118f. Dissertação (Mestrado em Alimentação-Fontes, cultura e sociedades) - Departamento da Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra, Universidade de Coimbra, Coimbra.

Costa, F.P. e Mendes, E. (2010). *Memórias – trabalho, tradição e histórias*. São Bento do Sul: Prefeitura Municipal/Fundação Cultural de São Bento do Sul.

Creswell, J. W. (2002). *Educational research: planning, conducting, and evaluating quantitative and qualitative research*. New Jersey: Person Education.

Cuche, D. (1999). *A noção de cultura nas ciências sociais*. Lisboa: Fim do século Edições, LDA.

Da Matta, R. (1984). *Relativizando: uma introdução à antropologia social*. Petrópolis: Vozes.

Da Matta, R. (1986). *O que faz o Brasil, Brasil?*. Rio de Janeiro: Rocco.

Da Matta, R. (1987). “Sobre o simbolismo da comida no Brasil”. *Correio da Unesco*, Rio de Janeiro, v.7, n.15, p.22-23.

Demozzi, S.F. (2012). “Cozinha do cotidiano e cozinha profissional: representações”, Universidade Federal do Paraná, Curitiba. Acedido em 28 de março de 2015, em: http://www.historiadaalimentacao.ufpr.br/artigos/Artigos_PDF/Sabrina%20Demozzi.pdf.

Despacho Normativo n.º 43/2008 de 21 de Agosto de 2008. Diário da República n.º 168 - 2.ª série. Ministério da Ciência, Tecnologia e Ensino Superior. Acedido 10 de março de 2015, em http://www.uc.pt/sobrenos/Estatutos_UC_2008.

Dias, P. (1997). “Condições materiais de funcionamento”. In: *História da Universidade em Portugal*. v.I, tomo I (1290-1536). Coimbra: Universidade de Coimbra; Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian, 33-38.

Dolzan, J.C. (2003). *A (re)invenção da italianidade em Rodeio-SC*. Dissertação (Mestre em História Cultural) - Programa de Pós-Graduação em História, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis.

Elias, R. (2006). "Feijoada: breve história de uma instituição comestível". *Revista Textos do Brasil*, Brasília, n.13, 33-39.

Ermida, H. (2004). *Cozinha Algarvia*. Rio Mouro: Everest.

Evans, Y. (2010). "Brasileiros em Londres; um perfil socioeconômico". *TRAVESSIA - Revista do Migrante*, São Paulo, ano XXIII, n.66, 9-19.

Fabião, C. (1998). "O vinho na Lusitânia: reflexões em torno de um problema arqueológico". *Revista Portuguesa de Arqueologia*, Lisboa, v.1, n.1, 169-198.

Fabião, C. (2009). "Cetárias, ânforas e sal: a exploração de recursos marinhos da Lusitânia". *Estudo Arqueológicos de Oeiras*, 17, Oeiras, Câmara Municipal, 555-594.

Fabião, C. (2014). "O azeite no ocidente da Península Ibérica". In: Böhm, J. (autor-coord.). *O grande livro da oliveira e do azeite: Portugal oleícola*. Lisboa: Dinalivro editora, 66-73.

FAO. Food and Agriculture Organization of the United Nation. (2009). *FAO Statistical Yearbook 2009*. Roma: Food and Agriculture Organization of the United Nation. Acedido em 28 de março de 2015, em: <http://www.fao.org/docrep/014/am079m/am079m00.htm>.

FAO. Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2014a). *Food and Nutrition in Numbers 2014*. Rome: Food and Agriculture Organization of the United Nations. Acedido em 23 de abril de 2015, em: <http://www.fao.org/3/a-i4175e.pdf>.

FAO. Food and Agriculture Organization of the United Nation. (2014b). *FAO Statistical Yearbook 2014: Latin America and the Caribbean food and agriculture*. Santiago: Food and Agriculture Organization of the United Nations, Regional Office for the Latin America and the Caribbean. Acedido em 23 de abril de 2015, em: <http://www.fao.org/docrep/019/i3592e/i3592e.pdf>.

Farias, V. F. (1998). *Dos Açores ao Brasil Meridional. Uma Viagem no Tempo*. v.1, Florianópolis: Editora da UFSC.

Fatureto, G.S.F. (2009). *Culinária brasileira e portuguesa: tens lexicais em comparação*. 137f. Dissertação (Mestre em Linguística) - Departamento de Linguística, Português e Línguas Clássicas, Universidade de Brasília, Brasília.

Fernandes, C. (2001). *Viagem Gastronômica Através do Brasil*. São Paulo: Editora Senac São Paulo.

Ferrão, J.E.M. (2005). *A aventura das plantas e os descobrimentos portugueses*. 3 ed. Lisboa: Instituto de Investigação Científica Tropical.

Ferro, J.P. (1996). *Arqueologia dos hábitos alimentares*. Lisboa: Publicações Dom Quixote.

Ficker, C. (1973). *São Bento do Sul – subsídios para a sua história*. 1ª parte. Joinville: Ed. do autor.

Fischler, C. (2001). *L'Homnivore*. Paris:Éditions Odile Jacob.

Flagiari, G.S. (2005). *Turismo e Alimentação*. São Paulo: Editora Roca.

Fonseca, F.T.da (1992). *A Universidade de Coimbra (1700-1771)*. Estudo social e econômico, v.I, Coimbra: Faculdade de Letras.

Fonseca, F.T.da. (1997). “O saber universitário e os universitários no Ultramar”. In: *História da Universidade em Portugal*. Coimbra-Lisboa: Universidade de Coimbra Fundação Calouste Gulbenkian, vol. I, tomo II, 1017-1040.

Fonseca, F.T.da. (1999). “*Scientiae thesaurus mirabilis*: estudantes de origem brasileira na Universidade de Coimbra: (1601-1850)”. *Revista Portuguesa de História*, Coimbra, n.33, 527-559.

Freyre, G. (1969). *Açúcar: em torno da etnografia, da história e da sociologia do doce no Nordeste canavieiro do Brasil*. 2 ed. Rio de Janeiro: Instituto do Açúcar e do Alcool.

Freyre, G. (1979). *Casa-grande & senzala: a formação da família brasileira sob o regime de economia patriarcal*. Lisboa: Livros do Brasil.

Garcia, R. W. D. (1999). *A comida, a dieta, o gosto – Mudanças da cultura alimentar urbana*. Tese (Doutorado em Psicologia) - Instituto de Psicologia, Universidade de São Paulo, São Paulo.

Garcia, R.W.D. (2003). “Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana”. *Revista de Nutrição*, Campinas, v.16, n.4, 483-492. Acedido em 27 de abril de 2015, em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732003000400011.

Garine, I. de. (1987). “Alimentação, culturas e sociedades”. In: *O CORREIO*. Rio de Janeiro, v.15, n.7, 4-7.

Ghiglione, R. e Matalon, B. (1997). *O inquérito – teoria e prática*. Oeiras: Celta Editora.

Giard, L. (1996). “Cozinhar”. In: Certeau, M. de. *A invenção do cotidiano: morar, cozinhar*. Petrópolis: Vozes, 211-332.

Gil, A.C. (2002). *Como elaborar projetos de pesquisa*. 4 ed. São Paulo: Atlas.

Gil, M.P. (2004). “Saberes e sabores” *Boletim Informativo*. Lisboa, 1-4.

Gimenes, M.H.S.G. (2006). "Patrimônio Gastronômico, Patrimônio Turístico: uma reflexão introdutória sobre a valorização das comidas tradicionais pelo IPHAN e a atividade turística no Brasil". Trabalho apresentado ao GT 3 *Gastronomia y desarrollo local* do IV Seminário de Pesquisa em Turismo do MERCOSUL – Caxias do Sul, 7 a 8 de julho de 2006.

Gimenes, M.H.S.G. (2009). "O uso turístico das comidas tradicionais: algumas reflexões a partir do Barreado, prato típico do litoral paranaense (Brasil)". *Turismo & Sociedade*, Curitiba, v.2, n.1, 8-24.

Goes, A.M. (2008). *Brasil Na Hora De Temperar*. Sintra: Colares Editora.

Gomes, João Pedro. (2014) "Uma doce viagem: doces e conservas na correspondência de D. Vicente Nogueira com o Marquês de Niza (1647-1652)". In: Soares, C. e Macedo, I.C.de. *Ensaio sobre o património luso-brasileiro*. São Paulo: Annablume Editora, 211-250.

Gomes, V.N. (2013). *Tratado do petisco e das grandes maravilhas da cozinha nacional*. Barbacena: Marcador Editora.

Goody, J. (1998). *Cozinha, culinária e classes: um estudo de sociologia comparativa*. Oeiras: Celta editora.

Hage, G. (1997). "At home in the Entrails of the West". In: Hage, G. et al. (Org.) *Space, Community and Marginality in Sidney's West*. Annandale: Pluto Press, 99-153.

Hair Jr, J. F.; Babin, B.; Money, A. H.; Samouel, P. (2005). *Fundamentos de métodos de pesquisa em administração*. Porto Alegre: Bookman.

Hamilton, C. (2005). *Os Sabores da Lusofonia- Encontro de Culturas*. Senac: São Paulo.

Hill, M.M. e Hill, A. (2012). *Investigação por questionário*. Lisboa: Edições Sílabo.

Houaiss, A. (2001). *Dicionário Houaiss da língua portuguesa*. Rio de Janeiro: Editora Objectiva.

Houaiss, A. e Villar, M.S. (2009). *Dicionário Houaiss da língua portuguesa*. Rio de Janeiro: Editora Objetiva.

Huot, R. (2002). *Métodos quantitativos para as ciências humanas*. Lisboa: Instituto Piaget.

IBGE. (2014) IBGE - Diretoria de Pesquisas - DPE - Coordenação de População e Indicadores Sociais - COPIS. *Estimativas da População residente no Brasil em unidades da federação com data de referência em 1º de julho de 2014*. Acedido em 10 de março de 2015, em:

ftp://ftp.ibge.gov.br/Estimativas_de_Populacao/Estimativas_2014/estimativas_2014_TCU.pdf.

INE, I.P. (2012a). *Censos 2011 Resultados definitivos – Portugal*. Lisboa: Instituto Nacional de Estatística, I.P. Acedido em 21 de março de 2015, em: http://censos.ine.pt/xportal/xmain?xpid=CENSOS&xpgid=ine_censos_publicacao_de_t&contexto=pu&PUBLICACOESpub_boui=73212469&PUBLICACOESmodo=2&selTab=tab1&pcensos=61969554.

INE, I.P. (2012b). *Censos 2011 Resultados definitivos – Centro*. Lisboa: Instituto Nacional de Estatística, I.P. Acedido em 21 de março de 2015, em: http://censos.ine.pt/xportal/xmain?xpid=CENSOS&xpgid=ine_censos_publicacao_de_t&contexto=pu&PUBLICACOESpub_boui=156644135&PUBLICACOESmodo=2&selTab=tab1&pcensos=61969554.

INE, I.P. (2014). *Estatísticas do Comércio Internacional 2013*. Lisboa: Instituto Nacional de Estatística, I.P. Acedido em 21 de abril de 2015, em: http://www.ine.pt/xportal/xmain?xpid=INE&xpgid=ine_publicacoes&PUBLICACOESpub_boui=210757831&PUBLICACOESstema=55448&PUBLICACOESmodo=2.

Instituto da Vinha e do Vinho, I.P. (2015). “Castas Brancas”. Acedido em 7 de julho de 2015, em: <http://www.ivv.min-agricultura.pt/np4/np4/152.html>.

IPHAN. (2004). *Dossiê IPHAN: Ofício das baianas de acarajé*. Brasília: Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. Acedido em 18 de junho de 2015, em: http://portal.iphan.gov.br/bcrE/pages/folBemCulturalRegistradoE.jsf?idBemCultural=0_%5Bd36_%4018c5551n%5D8%3Am208z%40s1%5Bv8%3Ax3331n%5D8%3Am207%2F-ilm!-nop.%3B52q0_%5B3y3p600001n%5D8%3Am209.

Jacobs, D.A. (2005). *A gastronomia de Blumenau como proposta para o turismo*. 53f. Dissertação (Curso de Turismo e Lazer) - Centro de Ciências Sociais Aplicadas, Departamento de Administração, Universidade Regional de Blumenau, Blumenau.

Kac, G., Sichieri, R., Gigante, D.P. (orgs). (2007). *Epidemiologia nutricional*. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ/Atheneu.

Kravezzyk, M.V. (2013). *Polfest: a construção da identidade cultural polonesa em Guarani das Missões-RS*. 63f. Dissertação (Bacharel em Museologia) – Departamento de Ciências da Informação, Faculdade de Biblioteconomia e Comunicação, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre. Acedido em 25 de junho de 2015, em: <http://www.lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/78341/000899488.pdf?sequence=1>

Krejcie, R.V. e Morgan, D.W. (1970). “Determining Sample Size for Research Activities”. *Educational and Psychological Measurement*, n.30, 607-610.

Kühl, B.M. (2010). “Notas sobre a Carta de Veneza”. *Anais do Museu Paulista*. São Paulo: v.18, n.2, 287-320. Acedido em 19 de março de 2015, em: <http://www.scielo.br/pdf/anaismp/v18n2/v18n2a08>.

Laaouan, K.B. (2005). "Inmigración e integración sociocultural: perspectiva de um inmigrante". *Distribución y consumo*, Madrid, ano 15, n.80, 50-52. Acedido em 24 de abril de 2015, em: http://www.magrama.gob.es/ministerio/pags/biblioteca/revistas/pdf_DYC/DYC_2005_80_50_51.pdf.

Léry, Jean de. (1975). *Histoire d'um Voyage fait em la terre du Brésil*. Geneva: Librairie Droz.

Lima, M.P. (1971). *O inquérito sociológico: problemas de metodologia*. Lisboa: Editorial Presença.

Linger, D. T. (2001). *No one home: Brazilian selves remade in Japan*. Stanford, California: Stanford University Press.

Machado, I.J.deR. (2009). *Cárcere público: processos de exotização entre brasileiros no Porto*. Lisboa: Imprensa de Ciências Sociais.

Maciel, M.E. (2005). "Identidade cultura e alimentação". In: Canesqui, A.M. e Garcia, R.W.D. (orgs.). *Antropologia e Nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 49-55.

Maciel, M.E. e Menasche, R. (2003). "Alimentação e cultura, identidade e cidadania. Você tem fome de que?". *Revista Democracia Viva*, Rio de Janeiro, v.1, n.16, 3-7.

Magalhães, M. B. de. (2004). *Presença Alemã no Brasil*. Brasília: UNB.

Makus, R.K. (2007). *O ensino da cultura alemã como elemento motivador no aprendizado da língua*. 44f. Monografia (Especialista em Ensino de Línguas Estrangeiras Modernas) - Centro Acadêmico de Línguas Estrangeiras Modernas, Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Curitiba.

Malheiros, J.M. (2013). *Diagnóstico da população imigrante em Portugal: desafios e potencialidades*. Lisboa: ACIDI, I.P. Acedido em 25 de abril de 2015, em: http://www.oi.acidi.gov.pt/docs/Col%20Portugal%20Imigrante/EstudoNacional_Web.pdf.

Malhotra, N.K. (2007). *Marketing research: a applied approach*. Harlow: Financial Times/Prentice Hall.

Marconi, M.A. e Lakatos, E.M. (2003). *Fundamentos da metodologia científica*. 5 ed. São Paulo: Atlas.

Marin, E.C. et al. (2012). "Jogos tradicionais no Estado do Rio Grande do Sul: manifestação pulsante e silenciada". *Movimento*, Porto Alegre, v.18, n.3, 73-94. Acedido em 24 de junho de 2015, em: <http://seer.ufrgs.br/index.php/Movimento/article/view/26564/21140>.

Maroco, J. *Análise estatística com utilização do SPSS*. 2. ed. Lisboa: Sílabo.

Maroco, J. e Bispo, R. (2003). *Estatística aplicada às ciências sociais e humanas*. Lisboa: Climepsi Editores.

Marques, A.H.de O. (1991). "Aspectos da vida cotidiana – a alimentação". In: Marques, A.H.de O. (coord.) *Portugal da Monarquia para a República* (Serrão, J. e Marques, A.H.de O., *Nova História de Portugal*, v. 11). Lisboa: Presença, 617-627.

Martes, A. C. B. (2004). *Transnational institutions and ethnic entrepreneurship*. Business Association of Latin American Studies, Estados Unidos.

Martins, J.P. (2013). *Vinhos de Portugal*. Alfragide: Oficina do Livro.

Martins, M.do.C.A. (2012). *A alimentação e identidade em contexto migratório: práticas e representações*. Um estudo de caso no Distrito de Castelo Branco. 372 f. Tese (3º ciclo em Sociologia) – Universidade de Évora.

Melo, G.C.de. (1974). *Origem, formação e aspectos da cultura brasileira*. Lisboa: Centro do Livro Brasileiro.

Menegale, A. (2006). "Uma doce história do Brasil". *Revista Textos do Brasil*, Brasília, n.13, 52-59.

Meneses, J. e Rodrigues, D. (2011). "El cuestionário y la entrevista". Universitat Oberta de Catalunya.

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (2007). *Hábitos alimentarios de los inmigrantes en España: Actualización 2007*. Madrid: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación: Nielsen. Acedido em 24 de abril de 2015, em: http://www.magrama.gob.es/es/alimentacion/temas/consumo-y-comercializacion-y-distribucion-alimentaria/libro_2007_tcm7-7920.pdf.

Mintz, S.W. (2001). "Comida e Antropologia: Uma Breve Revisão". *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, São Paulo, v.16, n.47, 31-41.

Modesto, M.de L. (2012). *Cozinha tradicional portuguesa*. Lisboa: Babel.

Montanari, M. (1998). "Estruturas de produção e sistemas alimentares". In: Flandrin, J.-L. e Montanari, M. (dir.). *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 282-291.

Morais, L.P.de. (2011). "Comida, Identidade e Patrimônio: Articulações Possíveis". *História: questões & debates*. Curitiba: Ed. UFPR, ano 28, n.54, 227-254.

Moreiras, O. (2006). *Elogio da ginja: tratado afectivo-gastronómico-literário*. Matosinhos: QUIDNOVI.

Morgan, G., Rocha, C. e Poynting, S. (2005). "Grafting Cultures: Longing and Belonging in Immigrants' Gardens and Backyards in Fairfield". *Journal of Intercultural Studies*, London, v.26, n. 1-2, 93-105.

Navarro, A. (2005). "Inmigración y 'glocalización' de la alimentación". *Distribución e Consumo*, Madrid, ano 15, n.80, 42-45. Acedido em 24 de abril de 2015, em: http://www.magrama.gob.es/ministerio/pags/biblioteca/revistas/pdf_DYC/DYC_2005_80_42_45.pdf.

Nicolini, C. e Felippi, A.C.T. (2015). "Identidade territorial nas festividades germânicas no sul do Brasil". *REDES – Revista do Desenvolvimento Regional*, Santa Cruz do Sul, v.20, n.1, 268-285. Acedido em 24 de julho de 2015, em: <http://online.unisc.br/seer/index.php/redes/article/view/4039>.

Nino, A. (2008). "Relaciones y transferencias culturales internacionales". In: Pellistrandi, B. e Sirinelli, J.-F. *L'histoire culturelle en France et en Espagne*. Madrid: Casa de Velázquez, 179-205.

Nogueira, M.A.; Aguiar, A.M.S; Ramos, V.C.C. (2008). "Fronteiras Desafiadas: a Internacionalização das Experiências Escolares". *Educação & Sociedade*, Campinas, v. 29, n.103, 355-376. Acedido em 23 de janeiro de 2015, em: <http://www.scielo.br/pdf/es/v29n103/04.pdf>.

Norte, C. et al. (2004). "O impacto da imigração nas sociedades da Europa: um estudo para a Rede Europeia das Migrações - o caso português". Acedido em 9 de março de 2015, em: http://www.sef.pt/documentos/56/VersaoFinal_OImpactoDaImigracao nas Sociedades da Europa v1 Port.pdf.

Oda, A.M.G.R. (2008). "Escravidão e nostalgia no Brasil: o banzo". *Revista Latinoamericana de Psicopatologia Fundamental*, São Paulo, v.11, n.4, 735-761;

Oliveira, C.R.de. (coord.) e Gomes, N. (2014). *Monitorizar a integração de imigrantes em Portugal: relatório estatístico decenal*. Imigração em Números. Acedido em 21 de abril de 2014, em: http://www.oi.acidi.gov.pt/docs/Col_ImigNumeros/RelatorioDecenalImigracaoNumeros2014web.pdf.

Oliven, R.G. (2007). "Cultura e identidade". In: Nussbaumer, G.M. (org.) *Teorias e Políticas da Cultura: visões multidisciplinares*. Salvador: EDUFBA, 235-243.

Ortiz, R. (1994). *Cultura brasileira e identidade nacional*. 5 ed. São Paulo: Brasiliense.

Pereira, C.R. (2008). *Formação gastronômica do Cerrado – Estado de Goiás*. 52f. Dissertação (Especialista em Gastronomia e Saúde) - Centro de Excelência em Turismo, Universidade de Brasília, Brasília.

Pereyra, R.B. (2006). *Arquitetura e desenvolvimento urbano de São Bento do Sul: 1873 a 1940*. São Bento do Sul: Prefeitura Municipal/Fundação Cultural de São Bento do Sul.

Pesce, C. (2009). *Oleaginosas da Amazônica*. Belém: Museu Paraense Emílio Goeldi, Núcleo de Estudos Agrários e Desenvolvimento rural.

Pesquisa de orçamentos familiares 2008-2009: análise do consumo alimentar pessoal no Brasil /IBGE (2011), *Coordenação do Trabalho e Rendimento*. – Rio de Janeiro: IBGE. Acedido em 21 de janeiro de 2015, em: http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/populacao/condicaodevida/pof/2008_2009_analise_consumo/pofanalise_2008_2009.pdf.

Pesquisa nacional da saúde / IBGE (2014), *Ministério da Saúde, Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão*. – Rio de Janeiro: IBGE. Acedido em 21 de janeiro de 2015, em: <http://portalsaude.saude.gov.br/images/pdf/2014/dezembro/18/PNS-2013.pdf>.

Phillips, E.V. (1997). *Roteiro da cozinha portuguesa*. Lisboa: Presença.

Piazza, W.F. e Hübener L.M. (2001). *Santa Catarina: história da gente*. 5 ed. Florianópolis: Ed. Lunardelli.

Pinto e Silva, Paula. (2006). “A cozinha da colônia. Sabores do Brasil”. *Revista Textos do Brasil*, Brasília, n.13, 15-19.

Portugal. Lei nº107/2001, de 8 de setembro de 2001. Estabelece as bases da política e do regime de proteção e valorização do património cultural. Acedido em 16 de junho de 2015, em: <https://dre.pt/application/dir/pdf1s/2001/09/209A00/58085829.pdf>.

Portugal. Ministro da Educação Nacional, 1962-1960. (1968). *Estudantes brasileiros nas universidades*. Lisboa: Gabinete de Estudos e Planeamento da Acção Educativa.

Poulain, J.-P. (2004). *Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar*. Florianópolis: Ed. da UFSC.

Poulain, J.-P. e Proença, R. P. da C. (2003). “Reflexões metodológicas para o estudo das práticas alimentares”. *Revista de Nutrição*, Campinas, v. 16, n. 4, 363-386.

Queiros, E. de. (1998). *O Crime do Padre Amaro*. 12 ed., São Paulo: Ática.

Querino, M. (1957). *A arte culinária na Bahia*. Salvador: Progresso Editora.

Quintas, F. (2005). *A Culinária e a Negra, Anais Seminário Gastronomia em Gilberto Freire*. Recife: Fundação Gilberto Freire.

Quitério, J. (1987). *Livro de bem comer: crónicas de gastronomia portuguesa*. Lisboa: Assírio & Alvim.

Quivy, R. e Campenhoudt, L.V. (2008). *Manual de investigação em ciências sociais*. 5 ed. Lisboa: Gradiva.

Rei, A. e Moreira, I.A. (2006). “Memórias Islâmicas na Gastronomia Portuguesa”. *Revista Xarajíb* 5. Silves, 11-118.

Reinhardt, J.C. (2007). *Dize-me o que comes e te direi quem és: alemães, comida e identidade*. 204f. Tese (Doutor em História) - Programa de Pós-Graduação do Departamento de História, Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes da Universidade Federal do Paraná, Curitiba.

Reis, E. (1996). *Estatística descritiva*. Lisboa: Edições Sílabo.

Reis, J.P.L. (2008). *Algumas notas para a história da alimentação em Portugal*. Porto: Campo das Letras.

Rial, C.S.M. (2005). “Brasil: primeiros escritos sobre comida e identidade”. In: Canesqui, A.M. e Garcia, R.W.D. (org.) (2005). *Antropologia e Nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 87-100.

Ribeiro, E. (1997). *O doce nunca amargou...Doçaria portuguesa*. História. Decoração. Receituário. Sintra: Colares Editora.

Ripol, J.C. (2005). “Los hábitos de compra de los imigrantes em España”. *Distribución y consumo*, Madrid, ano 15, n.80, 5-10. Acedido em 24 de abril de 2015, em:

http://www.magrama.gob.es/ministerio/pags/biblioteca/revistas/pdf_DYC/DYC_2005_80_5_9.pdf.

Rocha, C.P.V.da, Rial, C.S. e Hellebrandt, L. (2013). “Alimentação, globalização e interculturalidade a partir do contexto migratório”. *Cadernos de Pesquisa Interdisciplinar em Ciências Humanas*, Florianópolis, v.14, n.105, 187-199. Acedido em 23 de abril de 2015, em: <http://dx.doi.org/10.5007/1984-8951.2013v14n105p187>.

Rocha, F.D.da. (2010). *Estudantes brasileiros em Coimbra: um estudo sobre (re) construções de identidades em contexto de imigração*. 75f. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social e Cultural: conflitualidade e mediação cultural no mundo contemporâneo) - Faculdade de Ciências e Tecnologia da Universidade de Coimbra, Universidade de Coimbra.

Rocha, T. (2006) “O sabor de Minas Gerais”. *Revista Textos do Brasil*, Brasília, n.13, 78-93.

Rodrigues, E.T. (2004). *A influência dos frutos do Cerrado na diversificação da gastronomia*. 92f. Dissertação (Pós-graduação em Gastronomia e Segurança Alimentar) - Centro de Excelência em Turismo, Universidade de Brasília, Brasília. Acedido em 10 de março de 2015, em: http://bdm.unb.br/bitstream/10483/524/1/2004_ElaineTellesRodrigues.pdf.

Rural, J. (2006). “Os caminhos dos sabores”. *Revista Textos do Brasil*, Brasília, n.13, p. 72-77.

Santos, A.J. et al. (2002). "Aspectos produtivos e comerciais do pinhão no Estado do Paraná". *Revista Floresta*, Curitiba, v.32, n.2, 163-169. Acedido em 31 de março de 2015, em: <http://ojs.c3sl.ufpr.br/ojs/index.php/floresta/article/view/2281/1906>.

Santos, C. (2008). *Sabores lusófonos africanos*. C. Santos, ([Águeda]: Artipol - Artes Tipográficas).

Santos, C.F.M. de; Conceição, G.L.; Bracht, F. (2013). "Porcos da metrópole e atuns da colônia: adaptação alimentar dos colonizadores europeus na América portuguesa quinhentista". *Estudos Ibero-Americanos*, Porto Alegre, v. 39, n. 2, 344-364.

Santos, C.R.A.dos. (2006). "O sabor do Paraná. Que a festa comece: o Barreado, uma expressão artesanal da cozinha paranaense". *Revista Textos do Brasil*, Brasília, n.13, 111-115.

Santos, C.R.A.dos. (2011). "A Comida Como Lugar de História: As Dimensões do Gosto". *História: questões & debates*. Curitiba: Ed. UFPR, ano 28, n.54, 103-124.

Santos, D.S.dos. (2010). *Jovens e rituais de passagem: um estudo etnográfico de experiências de intercâmbios culturais de estudantes estrangeiros no Rio Grande do Sul*. 181f. Dissertação (Pós-graduação em Antropologia Social) - Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre.

Santos, J.B.dos (2008). *O sentido do gosto*. Porto: Público - Comunicação Social, D.L.

Santos, M. (2009). "O dinheiro e o território". *GEOgraphia*, América do Norte, ano 1, n. 1, p.7-13. Acedido em 23 de março de 2015, em: <http://www.uff.br/geographia/ojs/index.php/geographia/article/view/2/2>.

Saqués, J. R. (2005). "Adaptación de los mercados mayoristas a los nuevos consumidores de la inmigración: la experiencia de Mercabarna". *Distribución y consumo*, Madrid, ano 15, n.80, 46-49. Acedido em 24 de abril de 2015, em: http://www.magrama.gob.es/ministerio/pags/biblioteca/revistas/pdf_DYC/DYC_2005_80_46_47.pdf.

Saramago, A. (1997). *Para Uma História da Alimentação no Alentejo*. Lisboa: Editora Assírio & Alvim.

Saramago, A. (2000). *Para a história da doçaria conventual portuguesa*. Lisboa: CTT correios.

Savarin, B. (1995). *A fisiologia do gosto*. São Paulo: Companhia das Letras.

Schneider, C.R. (2012). *Comida, História e Cultura nas Festas Gastronômicas de Francisco Beltrão – PR (1996-2010)*. 276f. Tese (Doutor em História) - Programa de Pós-Graduação do Departamento de História, Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes da Universidade Federal do Paraná, Curitiba. Acedido em 24 de junho de 2015, em: <http://dspace.c3sl.ufpr.br:8080/dspace/handle/1884/27624>.

Silva, A.M.P.da. (2013). *O olhar dos estudantes estrangeiros sobre Portugal: O lado negativo da experiência*. 152f. Dissertação (2º Ciclo de Estudos em Turismo) – Faculdade de Letras, Universidade do Porto, Porto.

Silva, E.L. e Menezes, E.M. (2005). *Metodologia de pesquisa e elaboração de dissertação*. 4 ed. Florianópolis: Universidade Federal de Santa Catarina.

Silva, J.L., Sá, A.J. (2009). “A fome no Brasil: do período colonial até 1940”. *Revista de Geografia*, Recife, v. 23, n.3, 43-53. Acedido em 20 de janeiro de 2015, em: <http://www.revista.ufpe.br/revistageografia/index.php/revista/article/viewFile/79/38>.

Silva, M.E.B.da (1987). *O chimarrão: uma vivência gaúcha*. 182f. Dissertação (Mestrado em Língua Portuguesa) - Faculdade de Letras, Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro.

Silva, M.J.B.da. (2010). “O rolo do bolo de rolo”. *VII Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo*, São Paulo. Acedido em 27 de março de 2013, em: <http://mauriciojacques.com.br/wp-content/uploads/2013/08/O-rolo-do-bolo-de-rolo1.pdf>.

Silva, V.R. (2003). *Escola, autonomia e formação: dinâmicas de poder e lógicas de acção numa escola secundária de Braga*. Dissertação (Mestrado) - Instituto de Educação e Psicologia, Universidade do Minho, Braga. Acedido em 01 de abril de 2015, em: <https://repositorium.sdum.uminho.pt/bitstream/1822/362/10/TeseVirg%C3%ADlio6-Parte%20II%20Cap3.pdf>.

Slow Food Brasil (2013). “Produtos do Brasil na Arca do Gosto – Slow Food Brasil”. Acedido em 27 de janeiro de 2015, em: <http://slowfoodbrasil.com/arca-do-gosto/produtos-do-brasil>.

Soares, C. (2014). “Pão e vinho sobre a mesa: um ‘clássico’ da alimentação portuguesa”. In: Soares, C. e Macedo, I.C.de. *Ensaio sobre o património luso-brasileiro*. São Paulo: Annablume Editora, 17-50.

Soares, C. e Macedo, I.C. (no prelo). “Representação social, histórica e cultural da canja de galinha”. Mesa de Debates sobre Alimentação, Centro Universitário Senac, São Paulo, 2013.

Sobral, J.M. (2007). “Nacionalismo, culinária e classe: a cozinha portuguesa da obscuridade à consagração (séculos XIX-XX)”. *Revista Centro de Estudos Rurais – RURIS*, Campinas, v.1, n.2,13-52.

Sorokina, A., Oliveira, B., Poínhos, R., Afonso, C. e de Almeida, M.D.V. (2013). “Avaliação de hábitos alimentares numa população ucraniana residente em Portugal”. *Sociedade Portuguesa de Ciência da Nutrição e Alimentação – SPCNA*, Porto, v.19, n.1, p.25. Acedido em 24 de abril de 2015, em: <http://repositorio-aberto.up.pt/bitstream/10216/72816/2/8366.pdf>.

Sousa, D.F.F. (2011). *A doçaria conventual de Coimbra*. Sintra: Colares Editora.
Sousa, D.F.F. (2013). *A arte doceira de Coimbra: conventos e tradições (séculos XVII-XX)*. Sintra: Colares Editora.

Souza, R.L.de (2006). “Caipirinha, ou seja, cachaça, limão e açúcar: breve história de um relacionamento”. *Revista Textos do Brasil*, Brasília, n.13, 139-145.

Souza, R.L.de. (2004). “Cachaça, vinho, cerveja: da Colônia ao século XX”. *Estudos históricos*, Rio de Janeiro, n.33, 56-75.

Souza, R.M.M.G.de. (2010). *Alimentação e culinária na cultura dos descendentes de açorianos em Santo Antônio de Lisboa – Florianópolis (Ilha de Santa Catarina-Brasil)*. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social e Cultural) - Universidade de Lisboa, Lisboa.

Staden, H. (1988). *Viagem ao Brasil*. Ed.Fac-similada da ed.de 1557. Rio de Janeiro: Academia Brasileira de Letras.

Teleginski, N.M. (2014). “Comeres, memórias e práticas: a transmissão da culinária polonesa entre descendentes de imigrantes no centro-sul do Paraná”. *Anais eletrônicos do XXII Encontro Estadual de História da ANPUH-SP*, Santos. Acedido em 17 de junho de 2015, em: http://www.encontro2014.sp.anpuh.org/resources/anais/29/1406739743_ARQUIVO_NeliMariaTeleginski_TextoComeres.memoriasepraticas_ANPUH_SP.pdf.

UNESCO 2009-2014. “Patrimônio Cultural Imaterial”. Acedido em 21 de janeiro de 2015, em: <http://www.unesco.org/new/pt/brasil/culture/world-heritage/intangible-heritage/>.

UNESCO 2009-2014. “University of Coimbra – Alta and Sofia”. Acedido em 10 de março de 2015, em <http://whc.unesco.org/en/list/1387>.

Universidade de Coimbra (2013). *UC em números 2011-2012*. Coimbra: Universidade de Coimbra. Acedido em 10 de março de 2015, em: http://www.uc.pt/dados/uc_numeros201112.pdf.

Universidade de Coimbra (2014a). “Universidade de Coimbra Alta e Sofia – Patrimônio Mundial – Atributos”. Acedido em 9 de março de 2015, em: <http://candidatura.uc.pt/pt/atributos/#2>.

Universidade de Coimbra (2014b). *Relatório de Gestão de Contas Consolidado 2013*. Coimbra: Universidade de Coimbra. Acedido em 20 de janeiro de 2015 em: http://www.uc.pt/dpgd/doc_gestao/relatorio_gestao_consolidado_uc_2013.pdf.

Valagão, M.M.G.P. (1990). *Práticas alimentares numa sociedade em mudança*. 550f. Dissertação (Doutor em Ciências do Ambiente, especialidade Ordenamento do Território) – Faculdade de Ciências e Tecnologia, Universidade Nova de Lisboa, Lisboa.

Valente, M.O.C. (2008). *Tesouro da cozinha regional portuguesa*. Lisboa: Círculo de

Leitores: Temas e Debates.

Valle, T.R et al. (2004). “Conteúdo cianogênico em progênies de mandioca originadas do cruzamento de variedades mansas e bravas”. *Bragantia*, Campinas, v.63, n.2, 221-226. Acedido em 21 de março de 2015, em <http://www.scielo.br/pdf/brag/v63n2/21371.pdf>.

Vasconcelos, A.de. (1914). *Estabelecimento primitivo da Universidade de Coimbra*. Coimbra: Imprensa da Universidade.

Veloso, M.T.N. (1997). “O quotidiano da academia”. In: *História da Universidade em Portugal*. v.I, tomo I (1290-1536). Coimbra: Universidade de Coimbra; Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian, 131-151.

Vicente, P. (2012). *Estudos de mercado e de opinião – princípios e aplicações de amostragem*. Lisboa: Edições Silabo.

Von Borstel, C.N. (2005). “O conflito étnico/cultural e interlingüístico de descendentes de poloneses”. *Espéculo. Revista de estudios literários*, Madrid, n.31, p.-10. Acedido em 17 de junho de 2015, em: <http://pendientedemigracion.ucm.es/info/especulo/numero31/polones.html>.

Woortmann, E. F. 2006. “A lógica e a Simbólica dos Sabores Tradicionais”. In: Araújo, W. M. C. e Tenser, C. M. R. (org.). *Gastronomia: Cortes & Recortes*, v.1. Brasília: Senac, 56-68.

Zimmer, R. (1997). *Pomerode, a cidade mais alemã do Brasil. Manifestações de germanidade em uma festa teuta-brasileira*. Dissertação (Mestrado em História) - Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis.

Zuin, L. F. S. e Zuin, P. B. (2009). “Alimentação é Cultura - Aspectos Históricos e Culturais que Envolvem a Alimentação e o Ato de se Alimentar”. *Nutrire: Revista da Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição*, São Paulo, v. 34, n.1, 225-241.

ANEXOS

ANEXO 1 – LISTAGEM DOS PRODUTOS ALIMENTÍCIOS PORTUGUESES DE ACORDO COM A SUA DENOMINAÇÃO E CLASSE

Quadro 5 - Lista dos produtos alimentícios portugueses registrados de acordo com sua indicação geográfica ou especialidade tradicional (divididos por denominação e classe)

Denominação de Origem Controlada
Classe: Carne (e miudezas) frescas
Carne de Bravo do Ribatejo
Cordeiro Mirandês / Canhão Mirandês
Carne de Bísaro Transmontano ; Carne de Porco Transmontano
Carne de Porco Alentejano
Carne da Charneca
Carne Cachena da Peneda
Cabrito Transmontano
Carne Barrosã
Carne Mirandesa
Borrego Serra da Estrela
Carne Maronesa
Carne Mertolenga
Borrego Terrincho
Cordeiro Bragançano
Carne Arouquesa
Carne alentejana
Carne Marinhoa
Classe: Produtos à base de carne (aquecidos, salgados, fumados, etc.)
Presunto do Alentejo ; Paleta do Alentejo
Presunto de Barrancos
Classe: Queijos
Queijo do Pico
Queijo S. Jorge
Queijo de Cabra Transmontano/Queijo de Cabra Transmontano Velho
Queijo de Nisa
Queijos da Beira Baixa (Queijo de Castelo Branco, Queijo Amarelo da Beira Baixa, Queijo Picante da Beira Baixa)
Queijo de Azeitão
Queijo Terrincho
Queijo Rabaçal
Queijo de Évora
Queijo Serpa
Queijo Serra da Estrela

(continua)

Quadro 5 - Lista dos produtos alimentícios portugueses registrados de acordo com sua indicação geográfica ou especialidade tradicional (divididos por denominação e classe)

(continuação)

Classe: Produtos de origem animal (ovos, mel, produtos lácteos diversos exceto manteiga)
Requeijão da Beira Baixa Travia da Beira Baixa Mel de Barroso Requeijão Serra da Estrela Mel do Ribatejo Norte (Serra d'Aire, Albufeira de Castelo de Bode, Bairro, Alto Nabão) Mel da Serra da Lousã Mel do Parque de Montezinho Mel das Terras Altas do Minho Mel da Terra Quente Mel da Serra de Monchique Mel do Alentejo Mel dos Açores
Classe: Matérias gordas (Manteiga, margarina, óleos, etc)
Azeite do Alentejo Interior Azeites do Norte Alentejano Azeites do Ribatejo Azeites da Beira Interior (Azeite da Beira Alta, Azeite da Beira Baixa) Azeite de Moura Azeite de Trás-os-Montes
Classe: Frutas, produtos hortícolas e cereais não transformados
Maçã Riscadinha de Palmela Azeitonas de Conserva de Elvas e Campo Maior Pêra Rocha do Oeste Anona da Madeira Maracujá dos Açores/S. Miguel Castanha dos Soutos da Lapa Amêndoa Douro Azeitona de conserva Negrinha de Freixo Castanha Marvão-Portalegre Castanha da Terra Fria Cereja de São Julião-Portalegre Maçã Bravo de Esmolfe Castanha da Padrela Ameixa d'Elvas Ananás dos Açores/São Miguel
Classe: Outros produtos do anexo I tratado (especiarias, etc)
Sal de Tavira./ Flor de Sal de Tavira
Identidade Geográfica Protegida
Classe: Carne (e miudezas) frescas
Cabrito do Alentejo Cordeiro de Barroso ; Anho de Barroso ; Cordeiro de leite de Barroso Borrego do Nordeste Alentejano

(continua)

Quadro 5 - Lista dos produtos alimentícios portugueses registrados de acordo com sua indicação geográfica ou especialidade tradicional (divididos por denominação e classe)

(continuação)

Carne dos Açores
Carne de Bovino Cruzado dos Lameiros do Barroso
Borrego do Baixo Alentejo
Cabrito de Barroso
Borrego de Montemor-o-Novo
Cabrito das Terras Altas do Minho
Vitela de Lafões
Cabrito da Beira
Borrego da Beira
Cabrito da Gralheira
Classe: Produtos à base de carne (aquecidos, salgados, fumados, etc.)
Presunto de Campo Maior e Elvas ; Paleta de Campo Maior e Elvas
Presunto de Santana da Serra ; Paleta de Santana da Serra
Chouriço Azedo de Vinhais ; Azedo de Vinhais ; Chouriço de Pão de Vinhais
Butelo de Vinhais ; Bucho de Vinhais ; Chouriço de Ossos de Vinhais
Chouriça Doce de Vinhais
Presunto de Vinhais / Presunto Bísaro de Vinhais
Alheira de Vinhais
Linguiça do Baixo Alentejo ; Chouriço de carne do Baixo Alentejo
Paio de Beja
Sanguieira de Barroso-Montalegre
Alheira de Barroso-Montalegre
Salpicão de Barroso-Montalegre
Chouriça de Carne de Barroso-Montalegre
Chouriço de Abóbora de Barroso-Montalegre
Farinheira de Estremoz e Borba
Paia de Toucinho de Estremoz e Borba
Chouriço de Carne de Estremoz e Borba
Paia de Lombo de Estremoz e Borba
Morcele de Estremoz e Borba
Chouriço grosso de Estremoz e Borba
Paia de Estremoz e Borba
Salpicão de Vinhais
Chouriça de Carne de Vinhais ; Linguiça de Vinhais
Cacholeira Branca de Portalegre
Painho de Portalegre
Lombo Enguitado de Portalegre
Lombo Branco de Portalegre
Linguiça de Portalegre
Morcele de Cozer de Portalegre
Farinheira de Portalegre
Chouriço de Portalegre
Chouriço Mouro de Portalegre
Morcele de Assar de Portalegre
Presunto de Barroso

(continua)

Quadro 5 - Lista dos produtos alimentícios portugueses registrados de acordo com sua indicação geográfica ou especialidade tradicional (divididos por denominação e classe)

(continuação)

Classe: Queijos
Queijo mestiço de Tolosa
Classe: Frutas, produtos hortícolas e cereais não transformados
Meloa de Santa Maria — Açores
Batata doce de Aljezur
Arroz Carolino das Lezírias Ribatejanas
Batata de Trás-os-Montes
Maçã de Portalegre
Maçã da Beira Alta
Cereja da Cova da Beira
Maçã da Cova da Beira
Pêssego da Cova da Beira
Maçã de Alcobaça
Citrinos do Algarve
Classe: produtos de padaria, de pastelaria, de confeitaria ou da indústria de bolachas ou biscoitos
Pastel de Tentúgal
Ovos Moles de Aveiro
Especialidade Tradicional Garantida
Classe: Peixes, moluscos e crustáceos frescos e produtos à base de peixes, moluscos ou crustáceos frescos
Bacalhau de cura tradicional portuguesa

ANEXO 2 – FONTE DE INFORMAÇÃO SOBRE O NÚMERO DE ESTUDANTES DE NACIONALIDADE BRASILEIRA NA UNIVERSIDADE DE COIMBRA (ANO LETIVO 2014/2015)

From: dpgd@uc.pt
To: camilambacs@hotmail.com
Subject: RE: UC em números
Date: Wed, 19 Nov 2014 15:12:35 +0000

Cara Diana Oliveira Martins.

Na sequência do pedido formulado através do e-mail infra, informa-se que, no ano letivo 2014/2015, estão inscritos na Universidade de Coimbra 1.520 estudantes de nacionalidade brasileira. Caso seja útil, o quadro seguinte representa a distribuição destes estudantes por cada um dos ciclos de estudo da UC.

Ciclo de Estudos	n.º estudantes
primeiro ciclo (licenciaturas)	457
segundo ciclo (mestrados)	462
terceiro ciclo (doutoramentos)	457
curso não conferentes de grau	144
total de estudantes	1.520

Nota: os dados têm como referência a data de 24 de outubro de 2014.

Colocamo-nos à disposição para o envio de qualquer outra informação que entenda como necessária.

Com os melhores cumprimentos,

Mariana Correia

técnica superior

Universidade de Coimbra • Administração

Centro de Serviços Especializados • Divisão de Planeamento, Gestão e Desenvolvimento

Edifício Faculdade de Medicina, Polo I • Rua Larga | 3000-504 COIMBRA • PORTUGAL

Tel.: +351 239 242 713 | 4 | 5 (Ext. 242 713 | 4 | 5)

E-mail: dpgd@uc.pt

www.uc.pt/dpgd | www.uc.pt/administracao

Já conhece o Plano Estratégico da Universidade de Coimbra 2011-2015? Veja mais em www.uc.pt/planeamento

Este e-mail pretende ser amigo do ambiente. Pondere antes de o imprimir!

A Universidade de Coimbra dá preferência a produtos e serviços com menor impacto ambiental.

APÊNDICES

APÊNDICE 1 - INQUÉRITO APLICADO



Inquérito sobre a alimentação dos universitários Brasileiros em Coimbra



Este questionário faz parte da pesquisa de dissertação com o tema "Patrimônios alimentares em diálogo – a alimentação dos estudantes universitários Brasileiros em Coimbra" realizada no âmbito do Mestrado em Alimentação - Fontes, cultura e sociedade.

Obrigada pela sua colaboração nessa investigação e garanto que todas as respostas são confidenciais.

1) Sexo Masculino Feminino

2) Idade </=15 15-16 17-18 19-20
 21-22 23-24 25-26 27-28 29-34
 35-44 45-54 55-64 65-74 >/=75

3) A qual estado pertence a cidade em que mora no Brasil?
 AC DF MG RJ SP
 AL ES PA RN SE
 AP GO PB RS TO
 AM MA PR RO
 BA MT PE RR
 CE MS PI SC

4) Qual o curso que frequenta na Universidade de Coimbra?

5) Quanto tempo fica em Portugal? 0 a 1 mês
 2 a 3 meses 4 a 5 meses 6 a 12 meses
 13 a 24 meses 25 a 48 meses > 49 meses

6) Mudou seus hábitos alimentares desde que se mudou para Portugal? Sim Não

7) Gosta da culinária Portuguesa?
 Gosto totalmente 6 5 4 3 2 1 Desgosto totalmente

8) Do que mais gosta na culinária Portuguesa?
 Sopa: _____
 Prato de peixe: _____
 Prato de carne: _____
 (suíno, bovino,...)
 Doce: _____
 Fruta: _____
 Vinho: _____
 Outras bebidas: _____

9) Com qual frequência consome essa comida/bebida Portuguesa?

	Nunca	Nº de dias/semana							As vezes
		1	2	3	4	5	6	7	
Azeitona									
Queijos portugueses									
Azeite									
Castanhas portuguesas									
Rissóis									
Chouço									
Canja									
Caldo verde									

	Nunca	Nº de dias/semana							As vezes
		1	2	3	4	5	6	7	
Sopa da pedra									
Bacalhau									
Lampreia									
Pescada									
Sardinha									
Charlana									
Leitão									
Febras									
Açorda									
Aroz de pato									
Alheira									
Bitoque									
Migas									
Francesinha									
Manjar branco									
Tigelada									
Aroz doce									
Pão de ló									
Pastel de nata									
Pastel de Santa Clara									
Amufada									
Queijada									
Folar									
Ovos moles									
Pastel de tentugal									
Marmelada									
Ginginha									
Vinho Tinto									
Vinho Branco									
Vinho Verde									
Vinho do Porto									
Outro:									

10) Com qual frequência consome sopa nas principais refeições diárias, antes do prato principal?

	Nunca	Nº de dias/semana							As vezes
		1	2	3	4	5	6	7	
No almoço									
No jantar									
Como prato principal/ único da refeição									
Outro:									

11) Com qual frequência consome pão?

	Nunca	Nº de dias/semana							As vezes
		1	2	3	4	5	6	7	
Café da manhã									
Lanche da manhã									
Almoço									
Lanche da tarde									
Jantar									
Ceia									
Outro:									

12) Onde costuma comer em Portugal?

	Nunca	Nº de dias/semana							As vezes
		1	2	3	4	5	6	7	
Cartina UC									
Bar UC									
Em casa									
Casa de amigos									
Restaurante Brasileiro									
Restaurante Português									
Restaurante de outra nacionalidade									
Outro:									

13) Consome alguma comida típica do Brasil?

Sim Não Não, mas gostaria.

14) Consome alguma bebida típica do Brasil?

Sim Não Não, mas gostaria.

15) Quais as comidas/bebidas e com qual frequência as consome?

	Nunca	Nº de dias/semana							As vezes
		1	2	3	4	5	6	7	
Açaí									
Acarajé									
Água de coco									
Alim/mandioca/macaxeira									
Aroz carreteiro									
Azeite de dendê									
Baão de dois									
Barreado									
Bolo de rolo									
Brigadeiro									
Cachaça									
Caipirinha									
Canjica									
Carne seca/charque									
Cariuru									
Chimarrão/erva-mate									
Churrasco									
Cuscuz									
Farinha de mandioca									
Farofa									
Feijão preto									
Feijoada									
Fubá									
Goiabada									
Guaraná									
Leite de coco									
Moqueca (de peixe/amarillo...)									
Mungunzá									
Paçoca									
Pão de queijo									
Pastel									
Pinhão									
Queijo Minas									
Rapadura									
Requeijão cremoso									
Tapioca									
Terere									
Outro:									

16) Onde compra os ingredientes ou as comidas/bebidas típicos do Brasil? (Escolha 1 ou mais)

Continente LIDL Pingo Doce
 Jumbo Mini Preço Outro _____
 Mercado Brasil Coimbra (especializado em produtos Brasileiros)

17) Onde consome essas comidas/bebidas típicas do Brasil?

	Nunca	Nº de dias/semana							As vezes
		1	2	3	4	5	6	7	
Cartina UC									
Bar UC									
Em casa									
Casa de amigos									
Restaurante Brasileiro									
Restaurante Português									
Restaurante de outra nacionalidade									
Outro:									

18) Por que você consome ou gostaria de consumir essas comidas/bebidas Brasileiras?(Escolha 1 opção ou mais)

Manter os hábitos alimentares
 "Matar" as saudades de casa
 Não gosta da comida Portuguesa
 Não se adapta a outro tipo de comida
 Outro: _____

19) Se não consome alguma comida/bebida Brasileiras, por que? (Escolha 1 opção ou mais)

Não encontra os ingredientes/comidas
 Considera altos os preços dos ingredientes/comidas
 Quer conhecer mais a cultura Portuguesa pela sua gastronomia
 Outro: _____

20) O cardápio do final de semana é diferente daquele seguido no dia a dia?

Sim Não

21) Quais os produtos alimentares que trouxe na sua mala do Brasil para Portugal?

22) Quais os produtos que te mandaram do Brasil para Portugal?

23) Quando regressar ao Brasil pretende levar algum produto alimentar de Portugal?

Sim Não

Quais: _____

24) Quando regressar ao Brasil que pratos Portugueses recomendaria aos seus familiares e amigos?

25) Comprou algum livro de Cozinha Portuguesa?

Sim Não

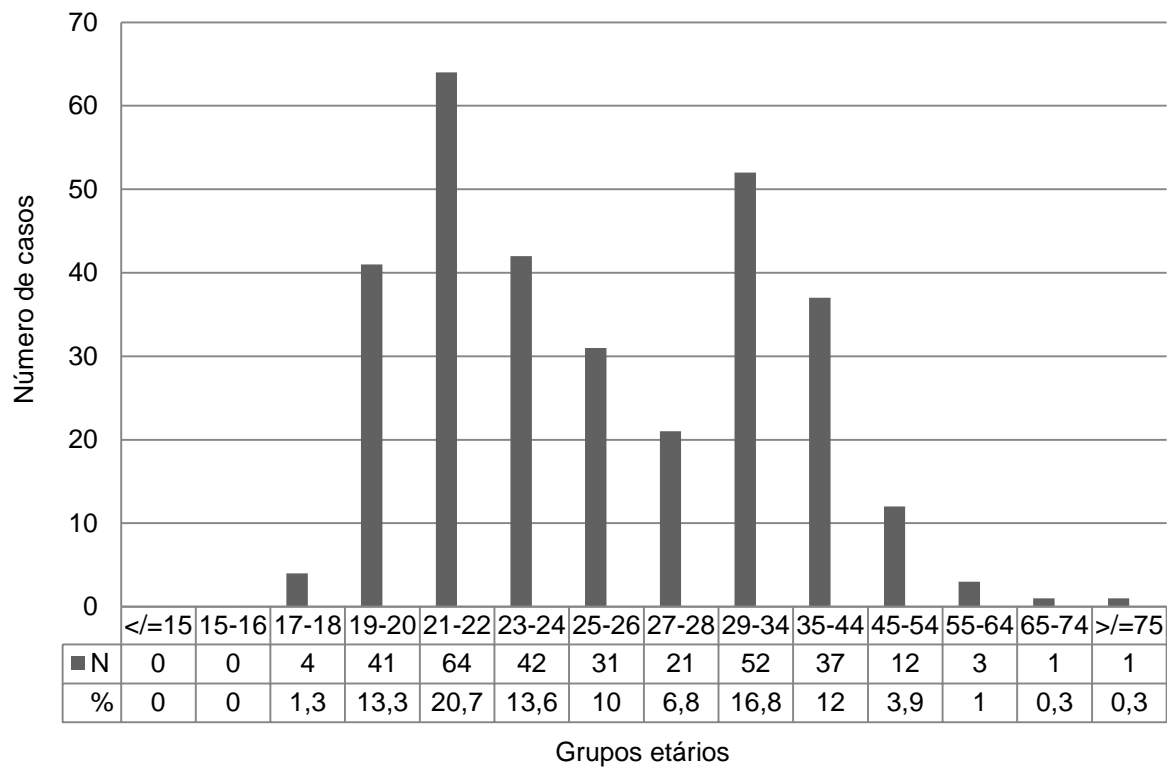
26) Aprendeu a cozinhar algum prato da culinária Portuguesa?

Sim Não

27) Quais pratos da culinária Portuguesa gostaria de cozinhar quando estiver de volta ao Brasil?

APÊNDICE 2 - DISTRIBUIÇÃO POR GRUPOS ETÁRIOS

Gráfico 3 - Distribuição da amostra por grupos etários



APÊNDICE 3 - DISTRIBUIÇÃO POR CURSO

Tabela 10 - Distribuição da amostra por ciclo e curso

Curso	N	Percentual de representatividade dentro do ciclo*
Não identificou	15	4,9%**
LICENCIATURA	178	57,6%**
Direito	69	38,8%
Administração Público Privada	9	5,1%
Química	9	5,1%
Jornalismo	9	5,1%
Letras - português	9	5,1%
Relações internacionais	8	4,5%
Estudos Artísticos	7	3,9%
Biologia	6	3,4%
Turismo, lazer e património	5	2,8%
Arquitetura e urbanismo	5	2,8%
Psicologia	5	2,8%
Línguas Modernas	4	2,2%
Engenharia Informática	2	1,1%
Física	2	1,1%
Ciências da educação	2	1,1%
Filosofia	2	1,1%
Sociologia	2	1,1%
Economia	2	1,1%
Antropologia	2	1,1%
História	2	1,1%
Matemática	2	1,1%
Design	2	1,1%
Engenharia e gestão industrial	1	0,6%
Engenharia Física	1	0,6%
Enfermagem	1	0,6%
Educação	1	0,6%
Engenharia Civil	1	0,6%
Inglês - FLUC	1	0,6%
Geografia	1	0,6%
Desporto	1	0,6%
Antropologia	1	0,6%
Estudos clássicos	1	0,6%
Gestão	1	0,6%
Serviço social	1	0,6%
Medicina	1	0,6%
MESTRADO	73	23,6%**
Mestrado em Direito	19	26%
Mestrado em intervenção social, inovação e empreendedorismo	9	12,3%
Mestrado em Marketing	7	9,6%

(continua)

Tabela 10 – Distribuição da amostra por ciclo e curso

(continuação)

Curso	N	Percentual de representatividade dentro do ciclo*
Mestrado em Comunicação e Jornalismo	4	5,5%
Mestrado em Relações internacionais	2	2,8%
Mestrado em educação de adultos	2	2,8%
Mestrado em Alimentação	2	2,8%
Mestrado em Antropologia Social e Cultural	2	2,8%
Mestrado em Finanças e contabilidade	2	2,8%
Mestrado engenharia informática	1	1,4%
Mestrado Ciência da Informação	1	1,4%
Mestrado em educação	1	1,4%
Mestrado Multimédia	1	1,4%
Mestrado em Filosofia	1	1,4%
Mestrado integrado em engenharia civil	1	1,4%
Mestrado em biologia celular e molecular	1	1,4%
Mestrado em biodiversidade	1	1,4%
Mestrado em Sociologia	1	1,4%
Mestrado em Ciências Jurídicas	1	1,4%
Mestrado em exercício e saúde em populações especiais	1	1,4%
Mestrado FCTUC	1	1,4%
Mestrado em geografia humana	1	1,4%
Mestrado em Direito internacional público europeu	1	1,4%
Mestrado em Língua Portuguesa	1	1,4%
Mestrado em estudos clássicos	1	1,4%
Mestrado em finanças	1	1,4%
Mestrado em Design e Multimédia	1	1,4%
Mestrado em Gestão	1	1,4%
Mestrado em Democracia e governação	1	1,4%
Mestrado em psiquiatria	1	1,4%
2º ciclo Ciências Jurídicas Criminais	1	1,4%
Mestrado FPCFUC	1	1,4%
Mestrado	1	1,4%
DOUTORAMENTO	34	11%**
Doutoramento em Direito, Justiça e Cidadania no Sec. XXI	6	17,6%
Doutoramento em Sociologia	4	11,8%
Doutoramento em Direito	2	5,9%
Doutoramento Ciência e tecnologia da informática	2	5,9%

(continua)

Tabela 10 – Distribuição da amostra por ciclo e curso

(continuação)

Curso	N	Percentual de representatividade dentro do ciclo*
Doutoramento em psicologia da educação	2	5,9%
Doutoramento em Arte contemporânea	2	5,9%
Doutoramento em Governança, conhecimento e inovação	2	5,9%
Doutoramento	2	5,9%
Doutoramento em Filosofia	1	2,9%
Doutoramento sanduiche CES	1	2,9%
Doutoramento em Antropologia	1	2,9%
Doutoramento em Antropologia Forense	1	2,9%
Doutoramento em História	1	2,9%
Doutoramento em Altos Estudos em História (FLUC)	1	2,9%
Doutoramento em ciências da comunicação	1	2,9%
3º ciclo literaturas de língua portuguesa	1	2,9%
Doutoramento em língua portuguesa: investigação e ensino	1	2,9%
Doutoramento em Gestão	1	2,9%
Doutoramento em gestão de empresas	1	2,9%
Gestão de empresas	1	2,9%
PÓS-DOCTORAMENTO	3	1%**
Pós-doutoramento Letras	1	33,3%
Pós doutoramento em educação	1	33,3%
Pós-doutoramento no CNC	1	33,3%
MBA	3	1%**
MBA para executivos	2	66,7%
MBA marketing	1	33,3%
OUTROS	3	1%**
Comunicação Social	1	33,3%
Gestão/RI/Economia	1	33,3%
CES - Centro de estudos sociais	1	33,3%

* Valor percentual calculado com base no número total de respostas para cada ciclo.

** Valor percentual calculado com base no número total da amostra.

APÊNDICE 4 - GRÁFICOS DE FREQUÊNCIAS DE CONSUMO DE COMIDAS/BEBIDAS PORTUGUESAS

Gráfico 4 - Frequência de consumo de comidas/bebidas portuguesas

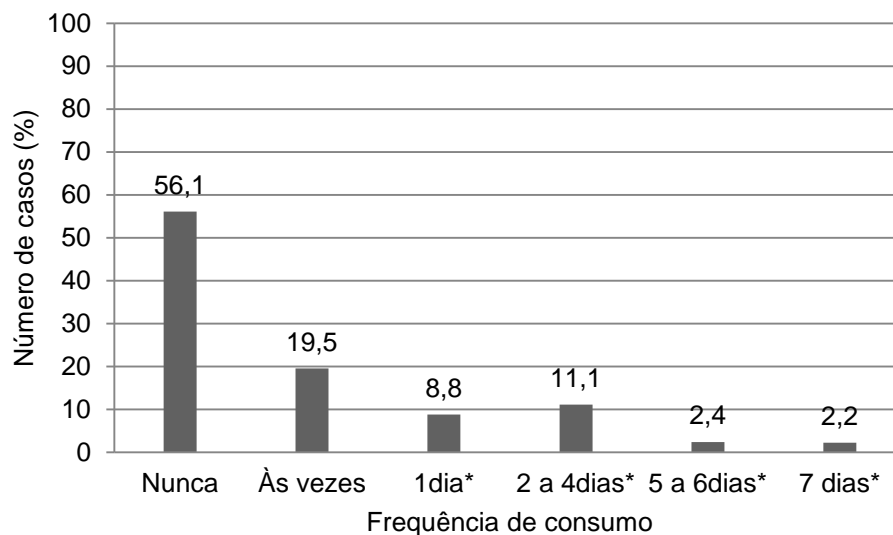
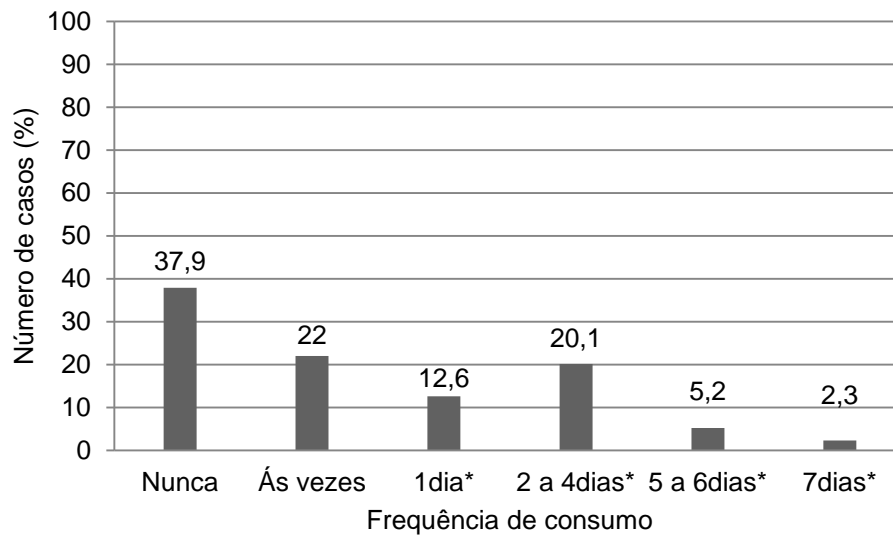


Gráfico 5 - Frequência de consumo de caldo verde



* Número de dias por semana

Gráfico 6 - Frequência de consumo de canja

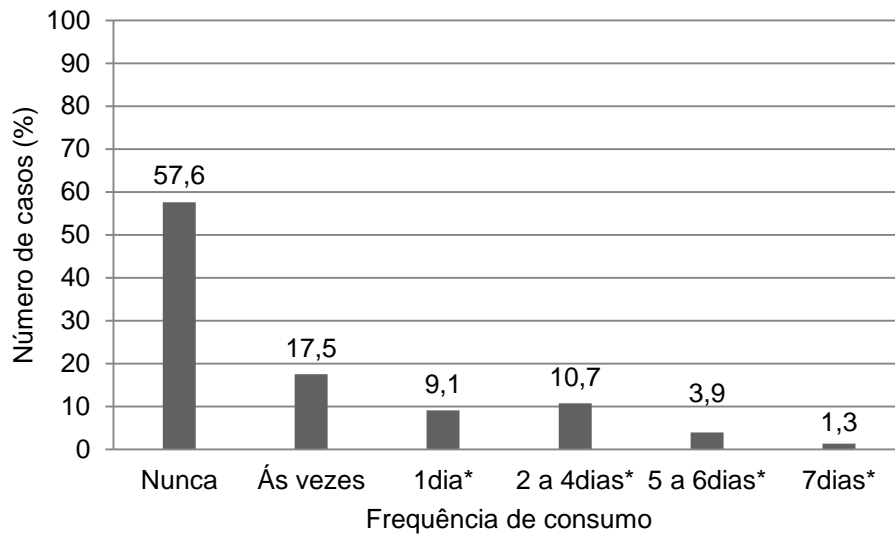
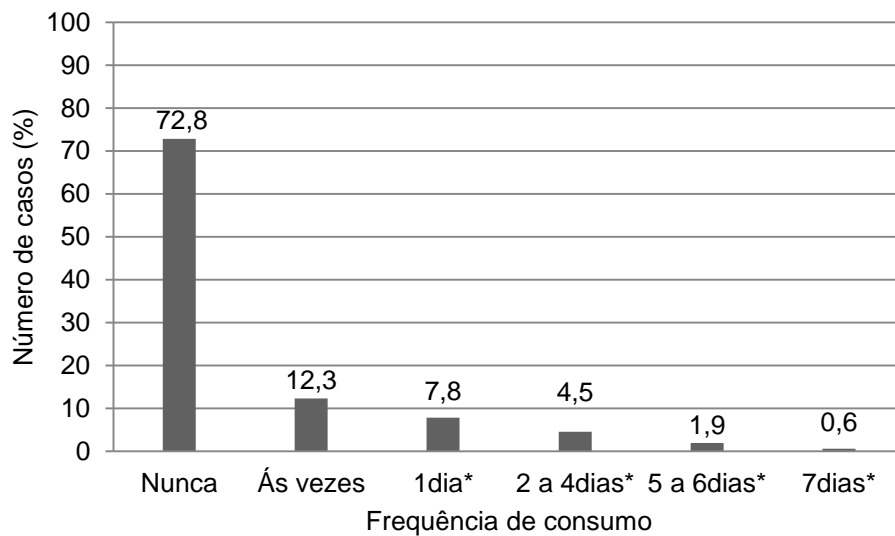


Gráfico 7 - Frequência de consumo de sopa da pedra



* Número de dias por semana

Gráfico 8 - Frequência de consumo de açorda

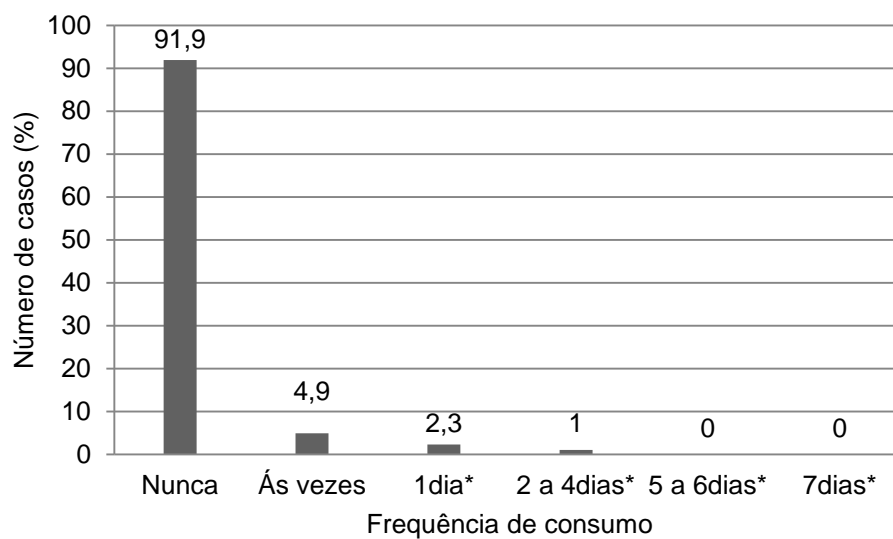
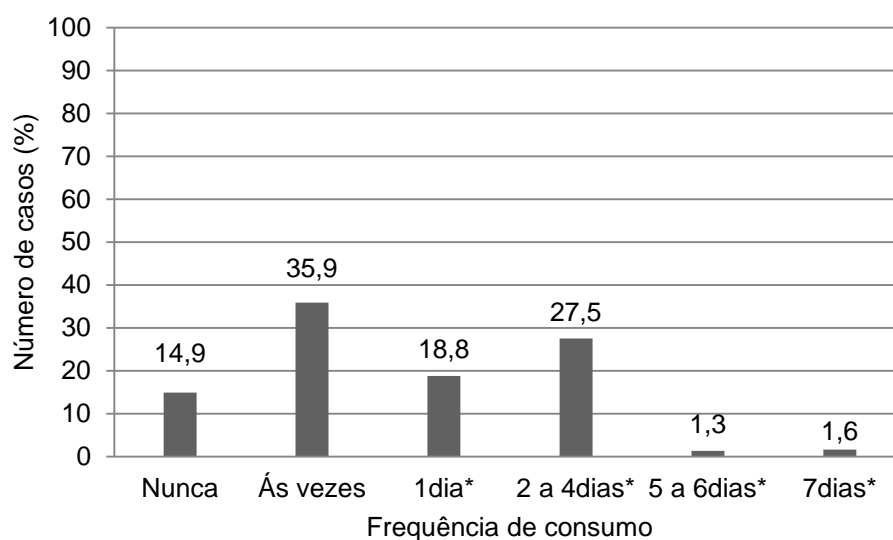


Gráfico 9 - Frequência de consumo de bacalhau



* Número de dias por semana

Gráfico 10 - Frequência de consumo de pescada

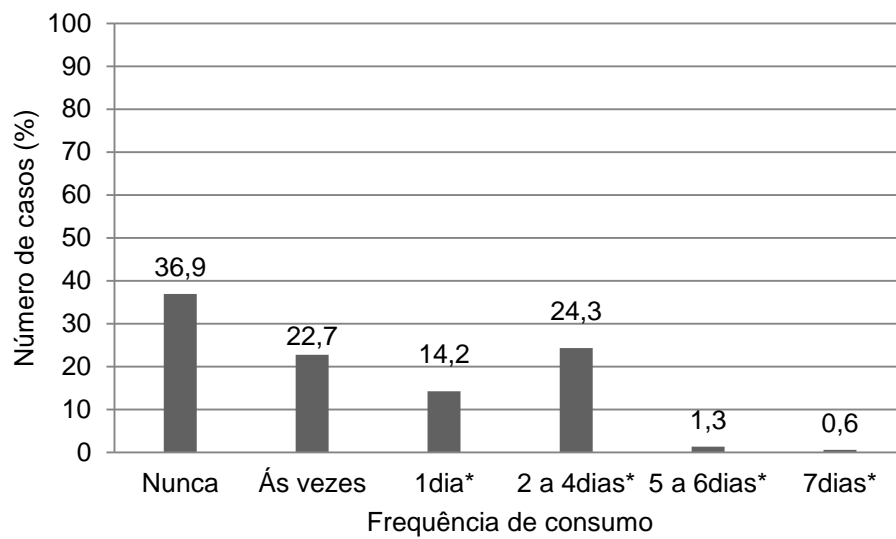
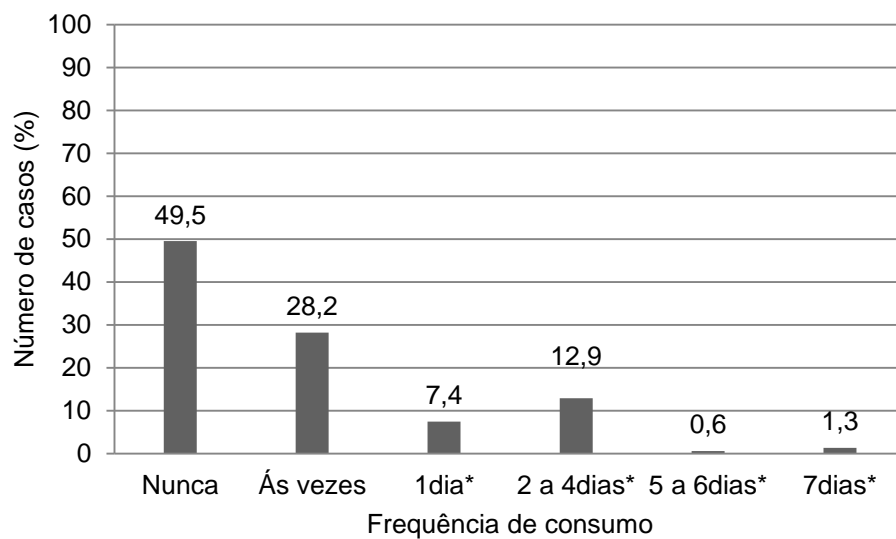


Gráfico 11 - Frequência de consumo de sardinha



* Número de dias por semana

Gráfico 12 - Frequência de consumo de lampreia

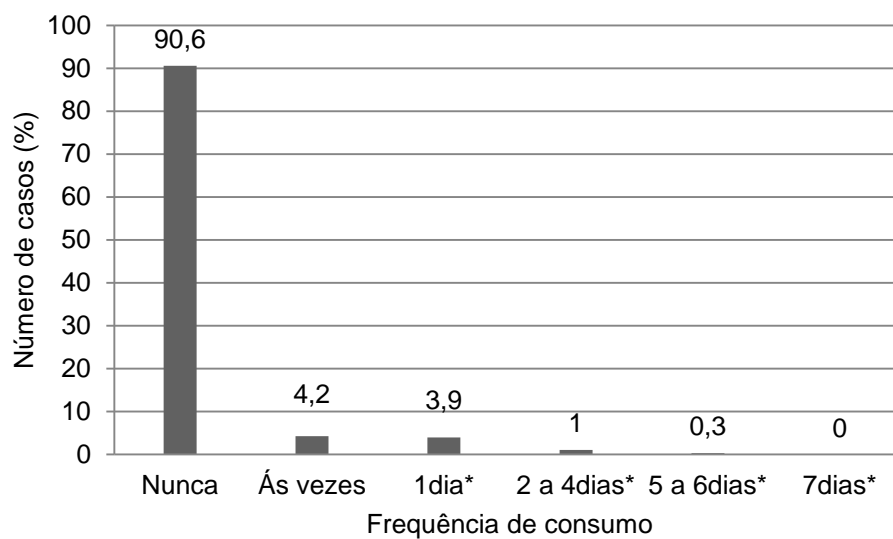
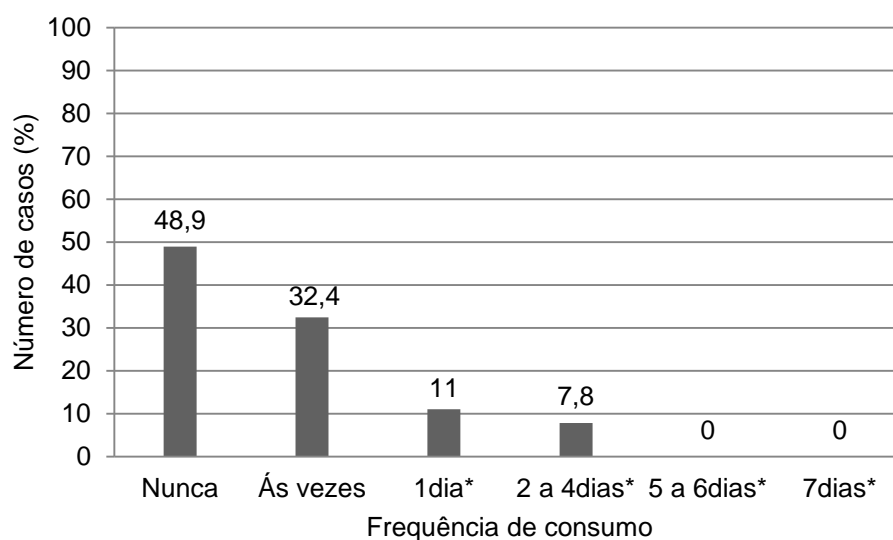


Gráfico 13 - Frequência de consumo de francesinha



* Número de dias por semana

Gráfico 14 - Frequência de consumo de leitão

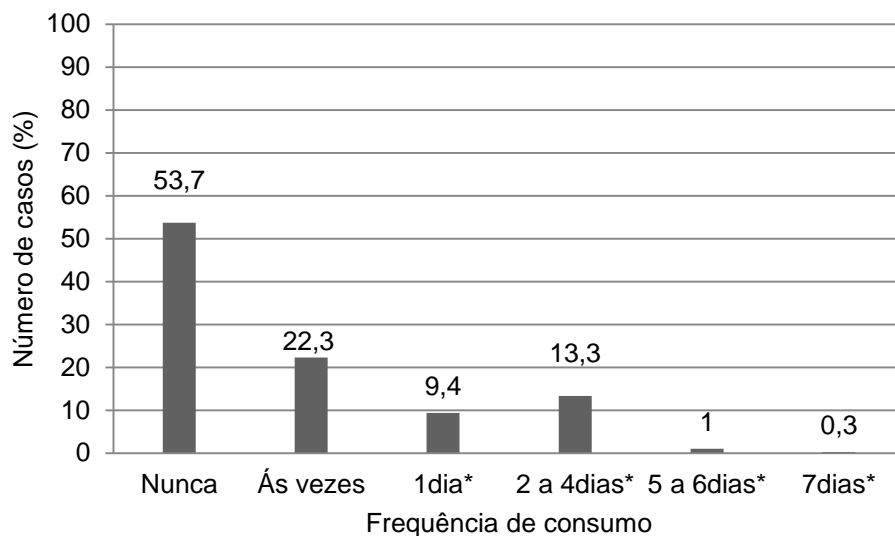
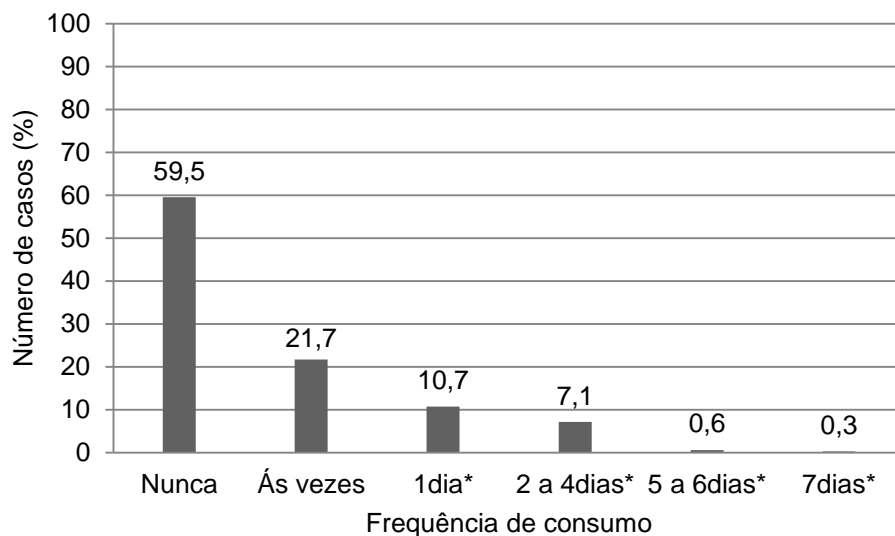


Gráfico 15 - Frequência de consumo de arroz de pato



* Número de dias por semana

Gráfico 16 - Frequência de consumo de febras

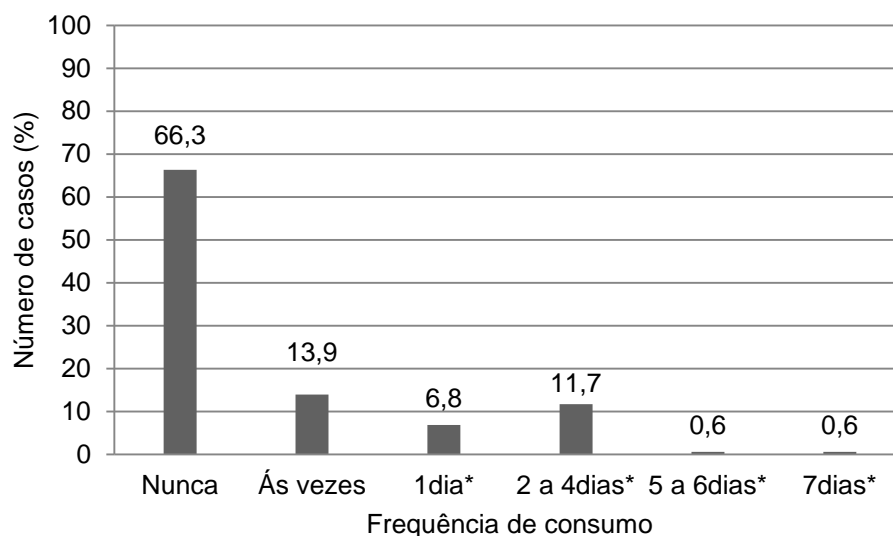
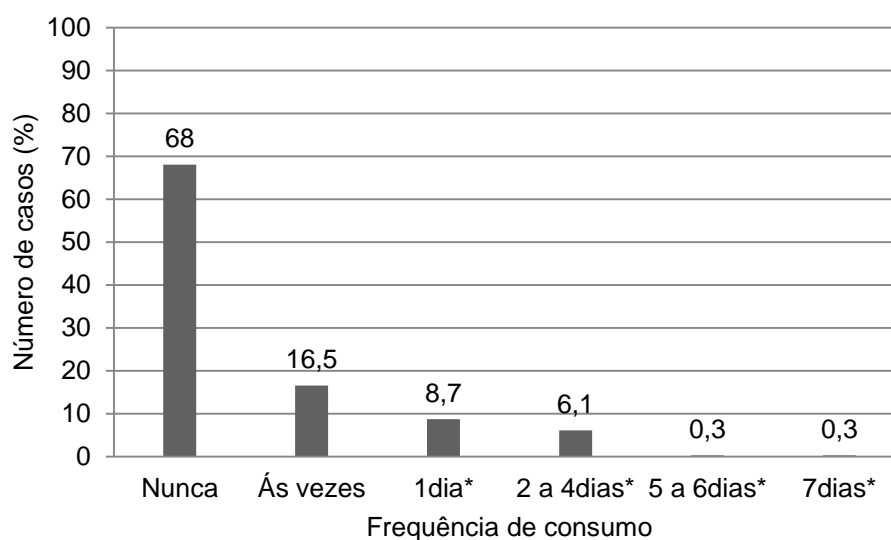


Gráfico 17 - Frequência de consumo de bitoque



* Número de dias por semana

Gráfico 18 - Frequência de consumo de chanfana

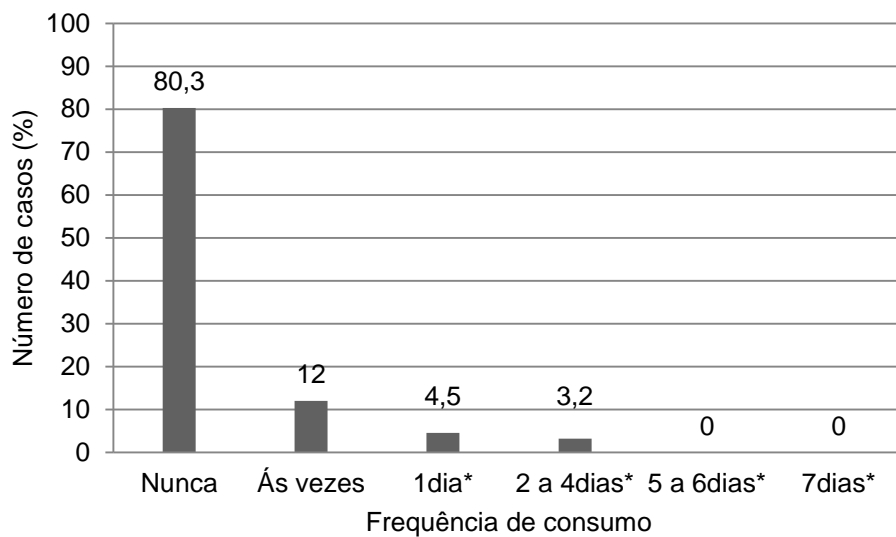
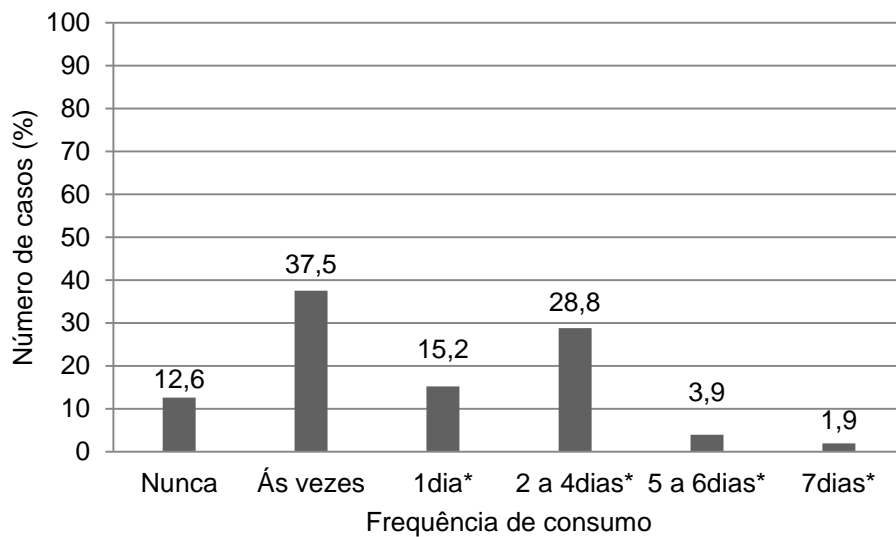


Gráfico 19 - Frequência de consumo de pastel de nata



* Número de dias por semana

Gráfico 20 - Frequência de consumo de arroz doce

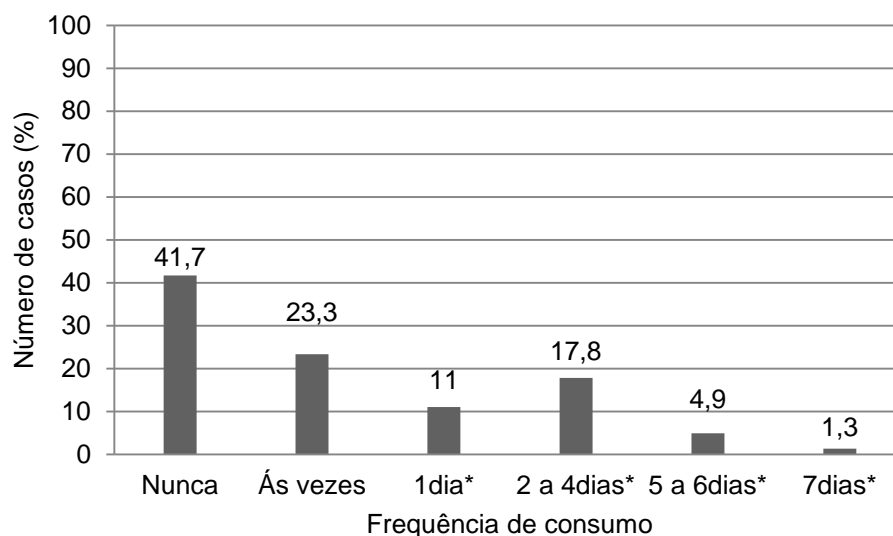
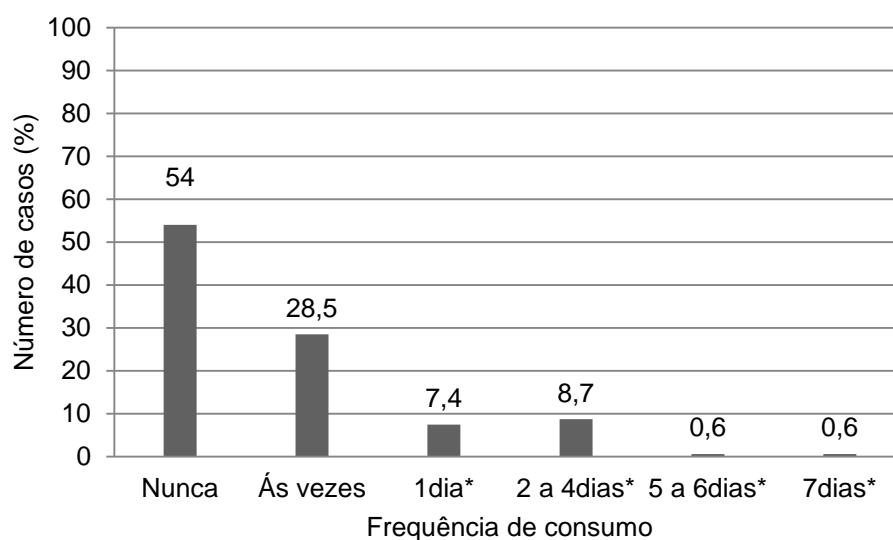


Gráfico 21 - Frequência de consumo de pastel de Santa Clara



* Número de dias por semana

Gráfico 22 - Frequência de consumo de pão de ló

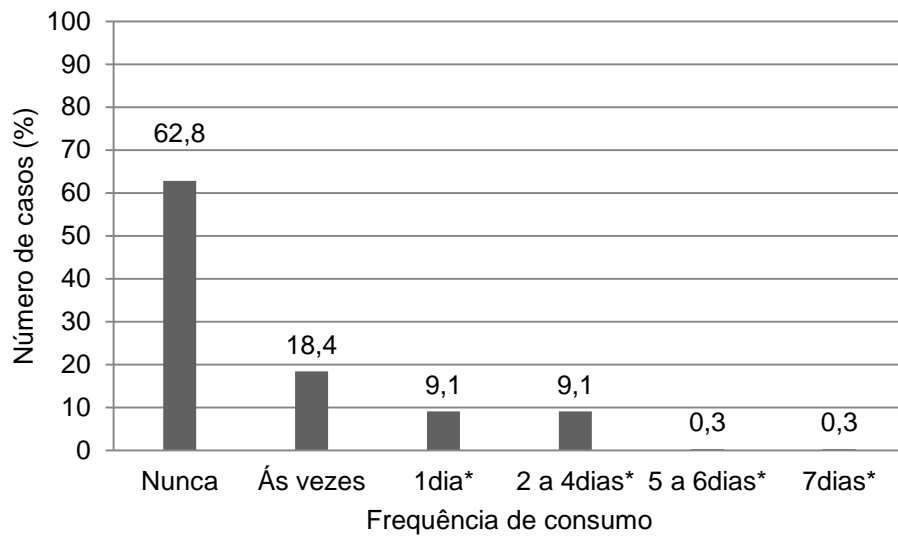
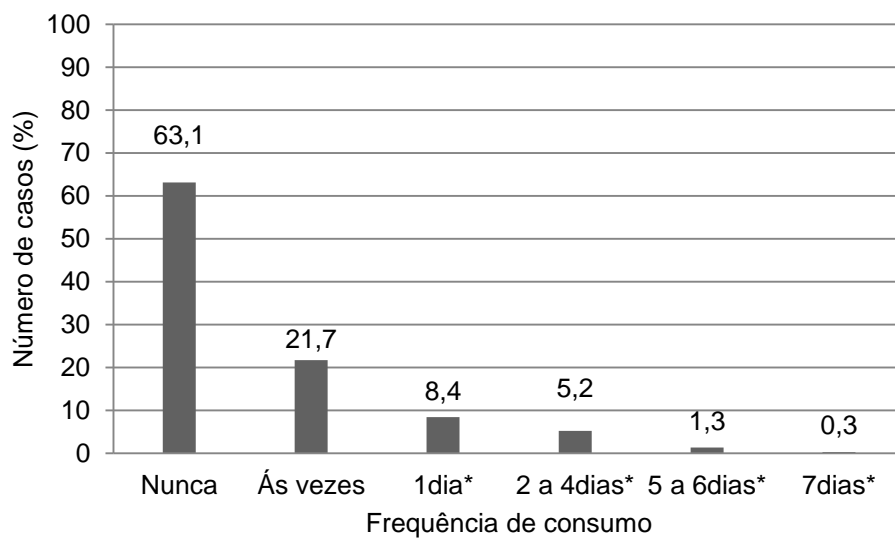


Gráfico 23 - Frequência de consumo de queijada



* Número de dias por semana

Gráfico 24 - Frequência de consumo de pastel de Tentúgal

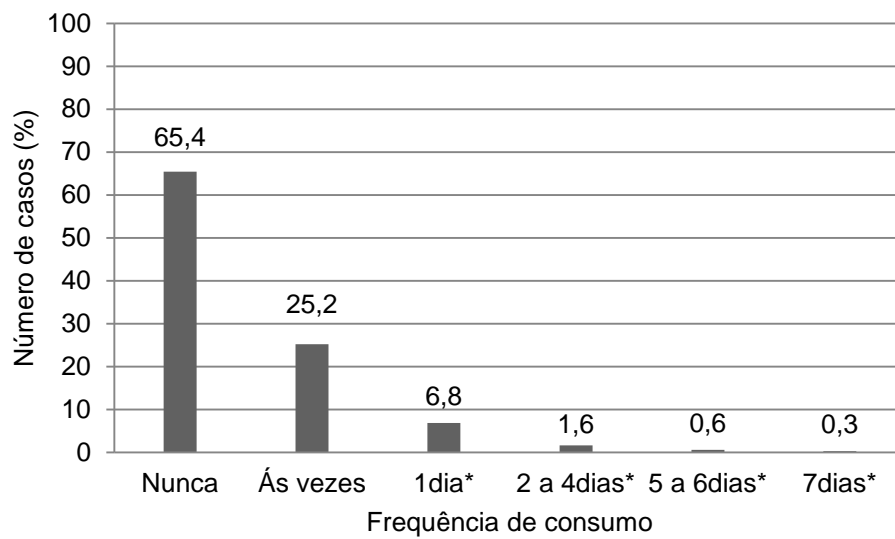
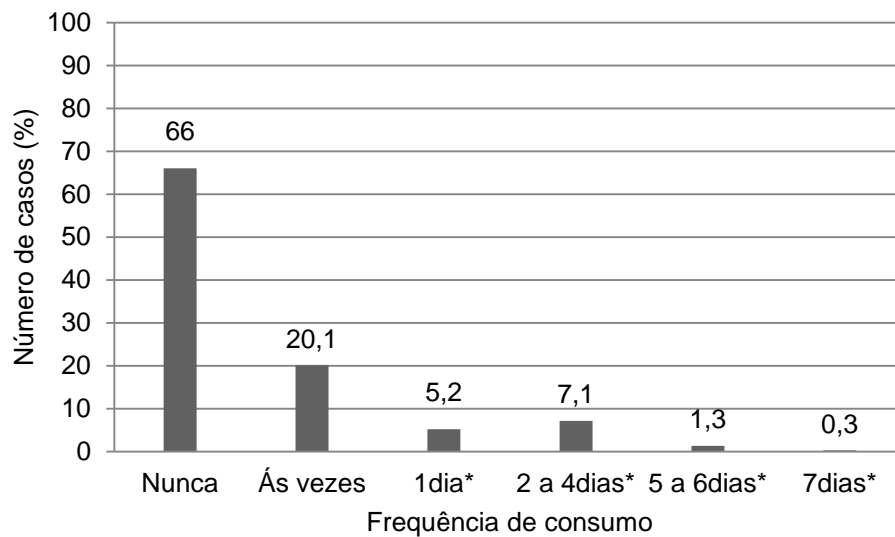


Gráfico 25 - Frequência de consumo de ovos moles



* Número de dias por semana

Gráfico 26 - Frequência de consumo de marmelada

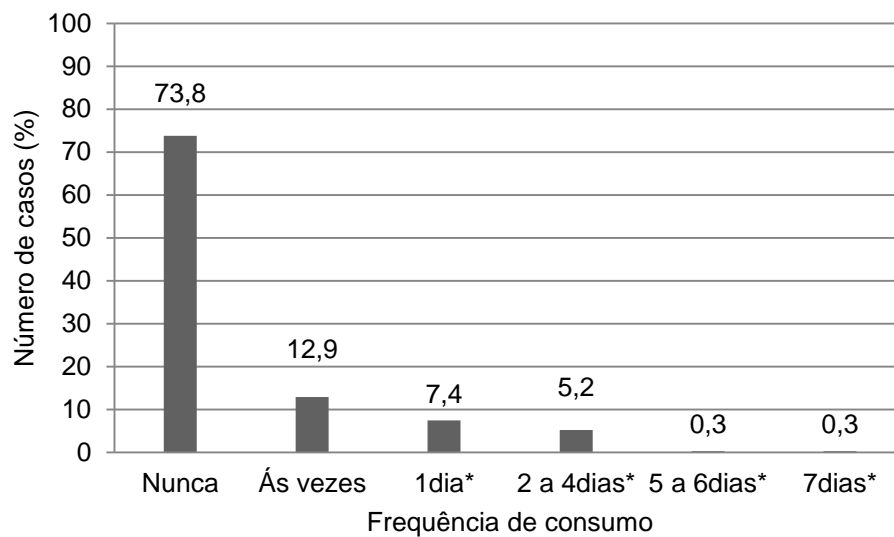
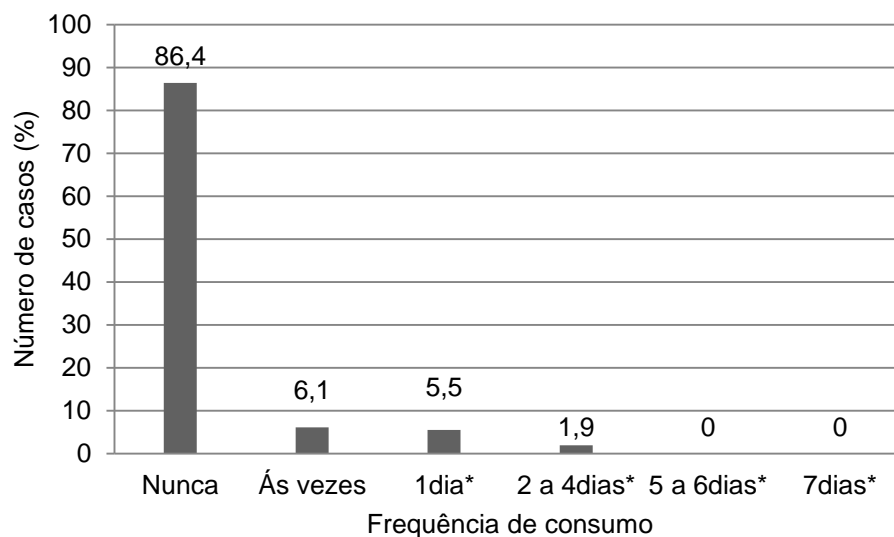


Gráfico 27 - Frequência de consumo de manjar branco



* Número de dias por semana

Gráfico 28 - Frequência de consumo de arrufada

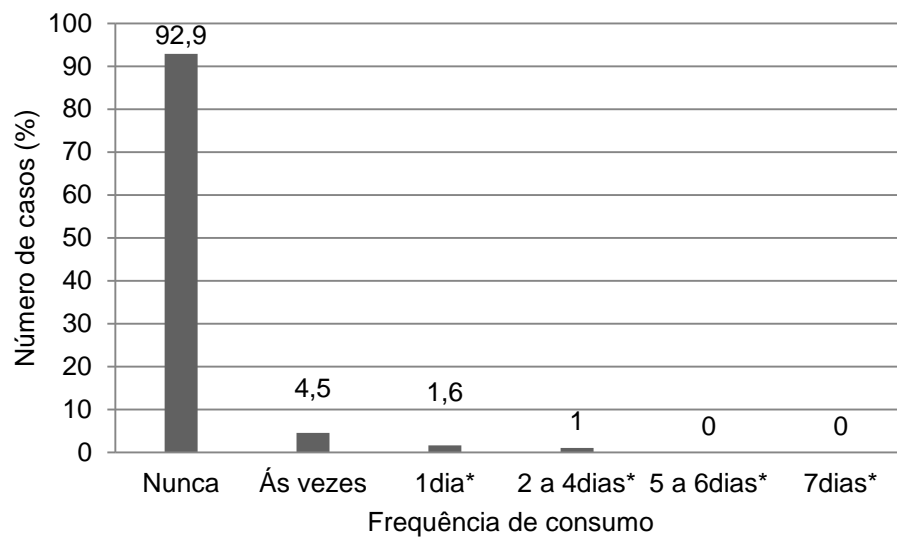
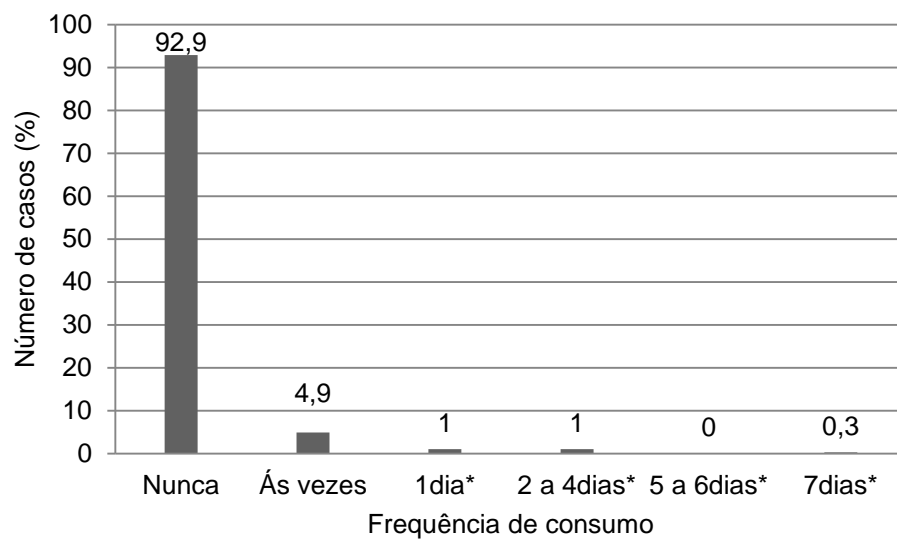


Gráfico 29 - Frequência de consumo de foliar



* Número de dias por semana

Gráfico 30 - Frequência de consumo de tigelada

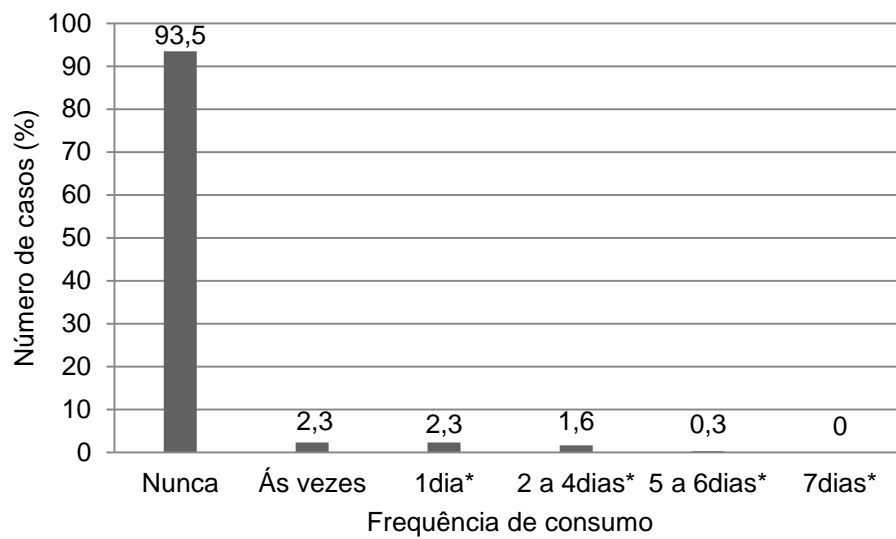
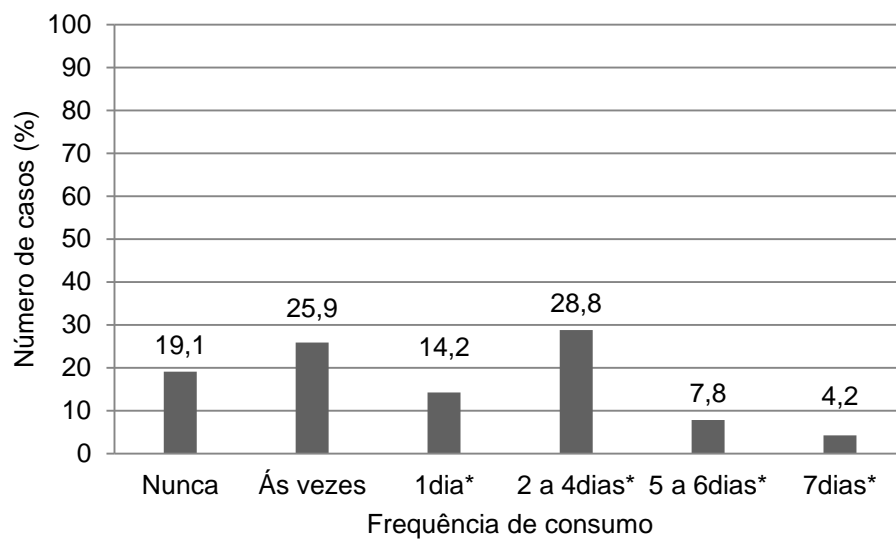


Gráfico 31 - Frequência de consumo de vinho tinto



* Número de dias por semana

Gráfico 32 - Frequência de consumo de vinho do Porto

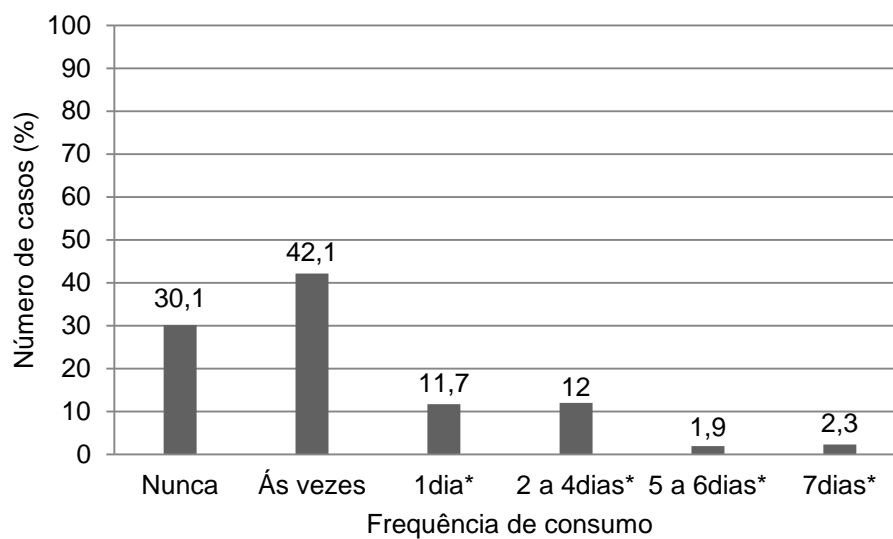
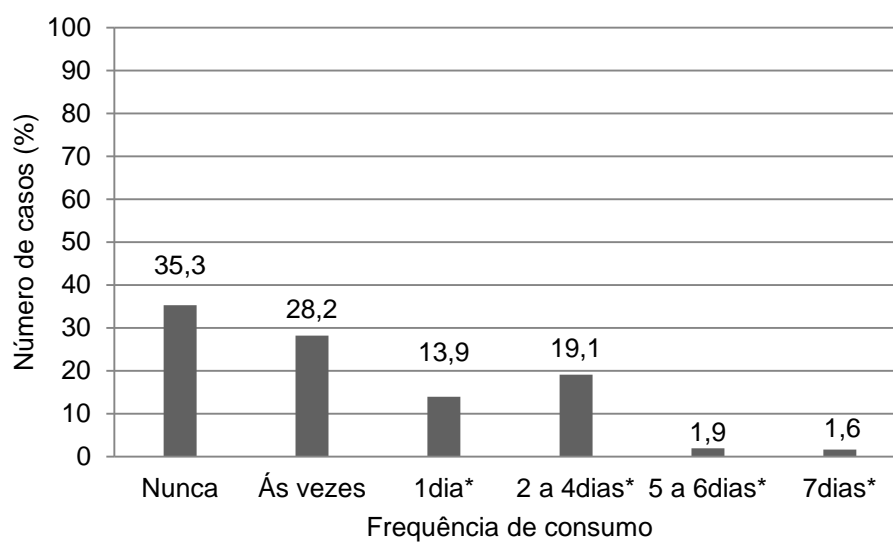


Gráfico 33 - Frequência de consumo de vinho branco



* Número de dias por semana

Gráfico 34 - Frequência de consumo de vinho verde

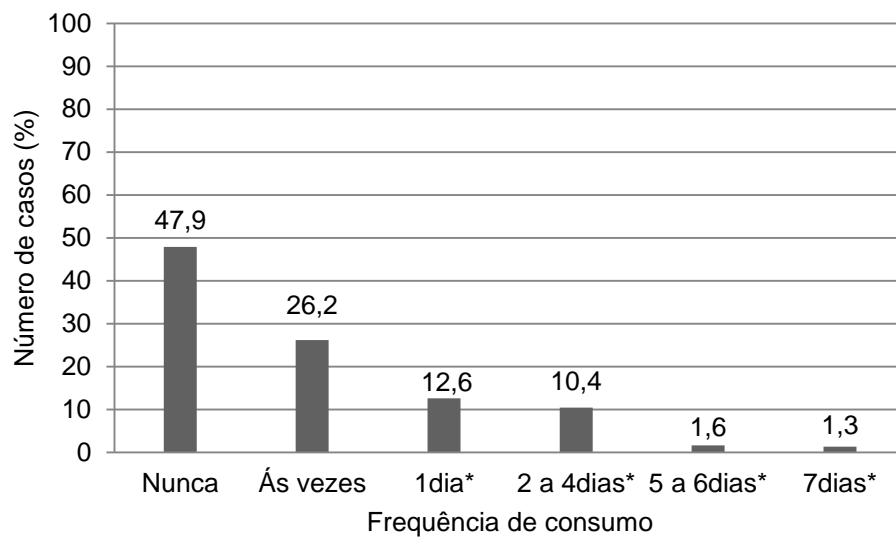
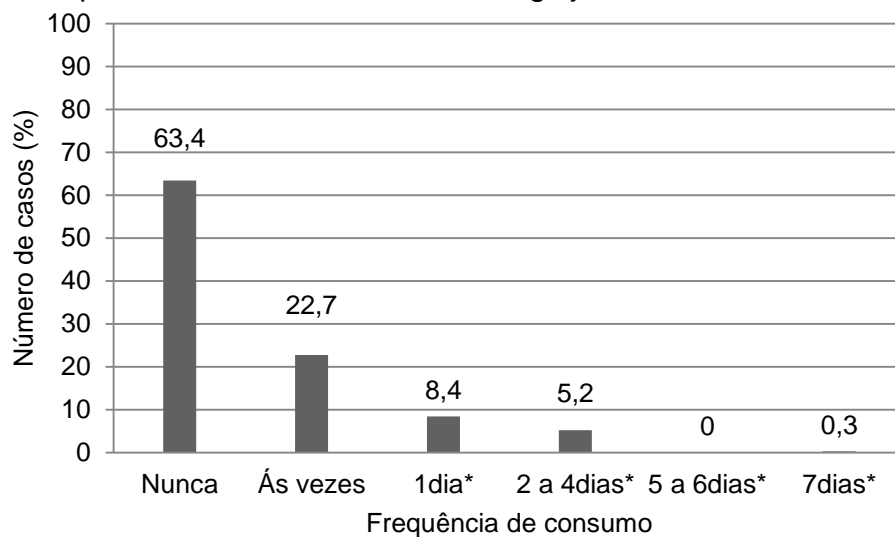


Gráfico 35 - Frequência de consumo de licor de ginja



* Número de dias por semana

Gráfico 36 - Frequência de consumo de azeite

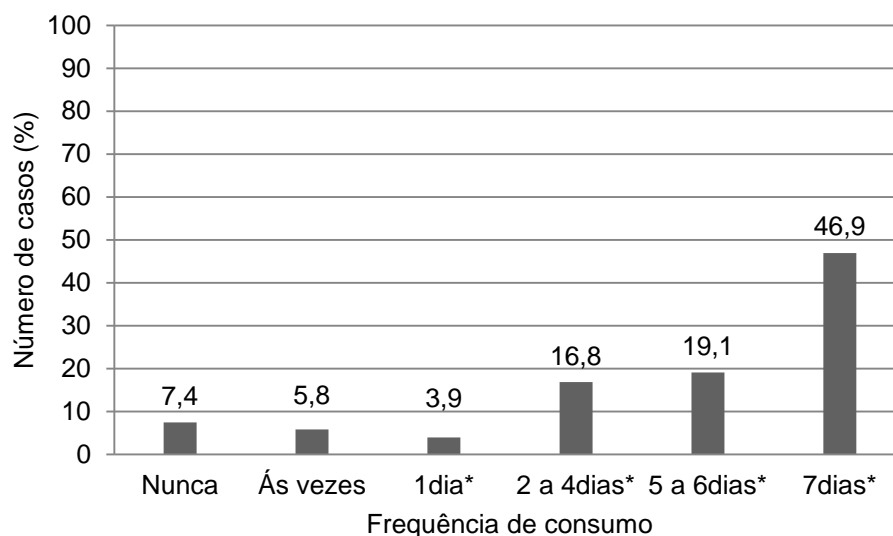
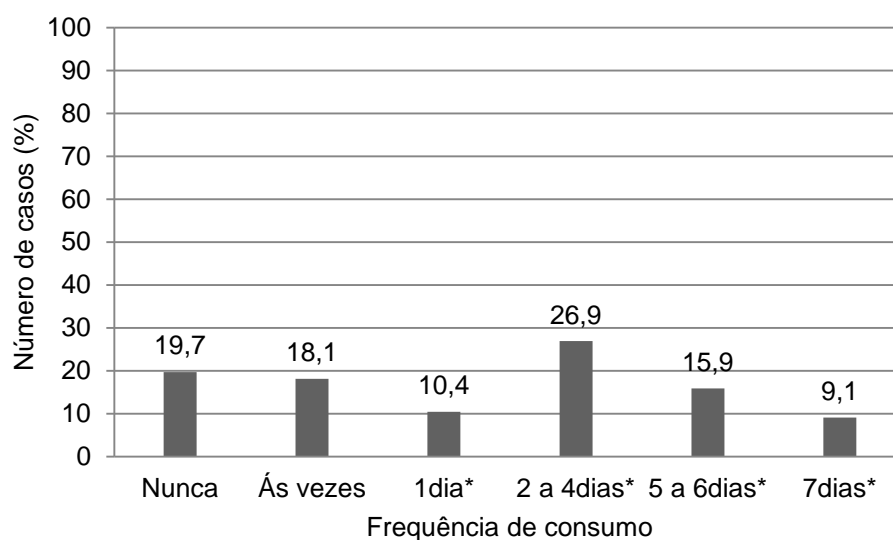


Gráfico 37 - Frequência de consumo de queijos portugueses



* Número de dias por semana

Gráfico 38 - Frequência de consumo de azeitonas

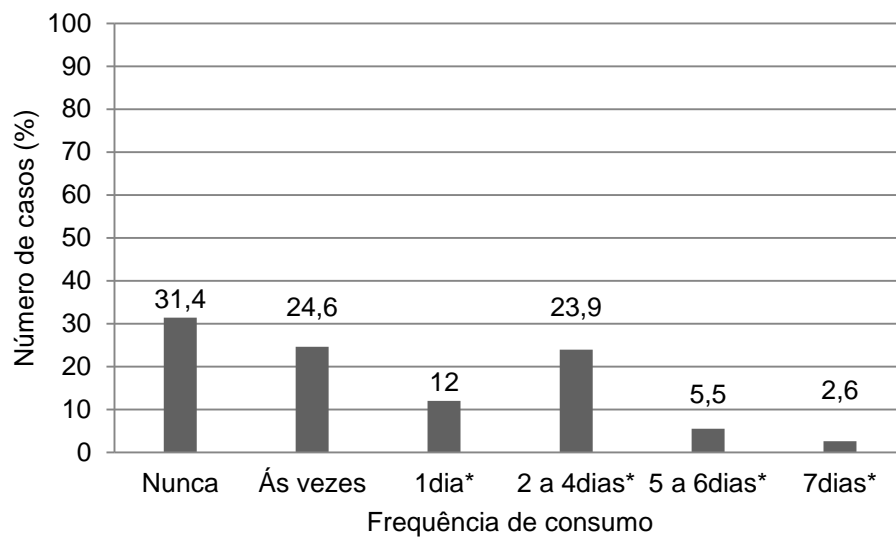
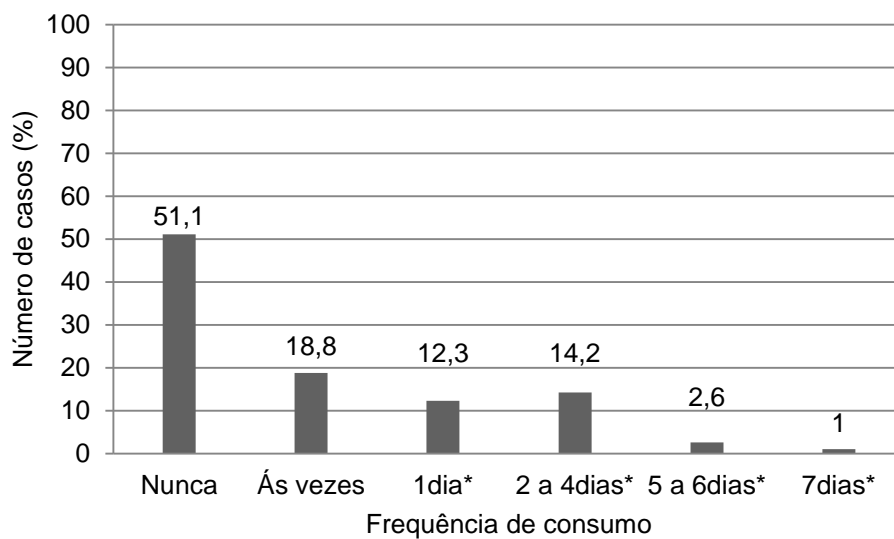


Gráfico 39 - Frequência de consumo de chouriço



* Número de dias por semana

Gráfico 40 - Frequência de consumo de castanhas portuguesas

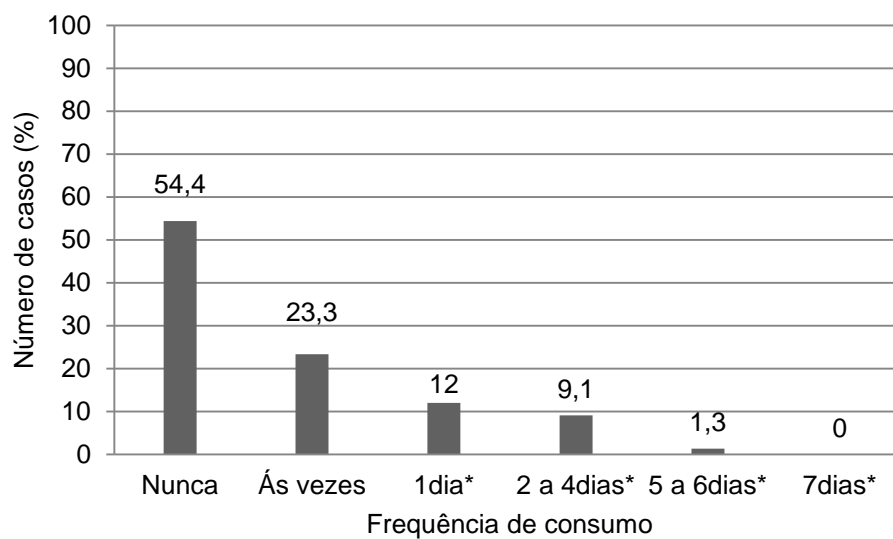
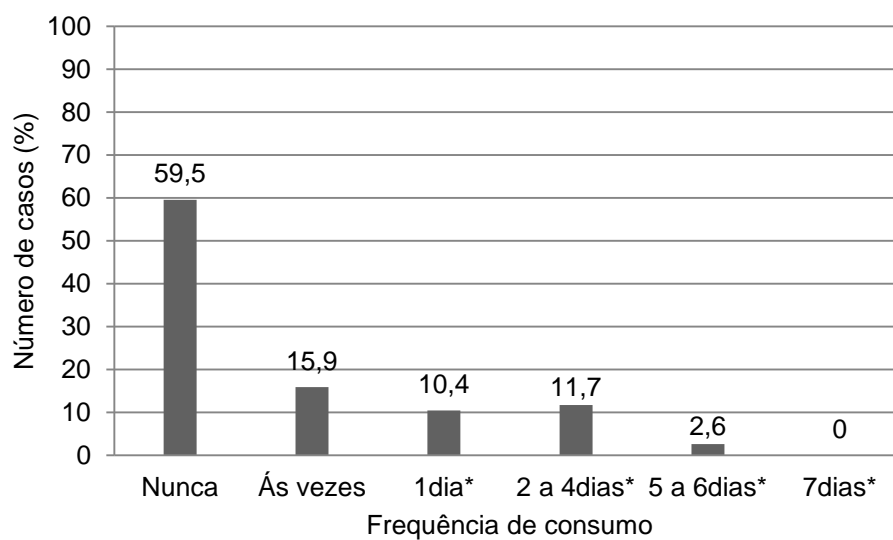


Gráfico 41 - Frequência de consumo de rissóis



* Número de dias por semana

Gráfico 42 - Frequência de consumo de migas

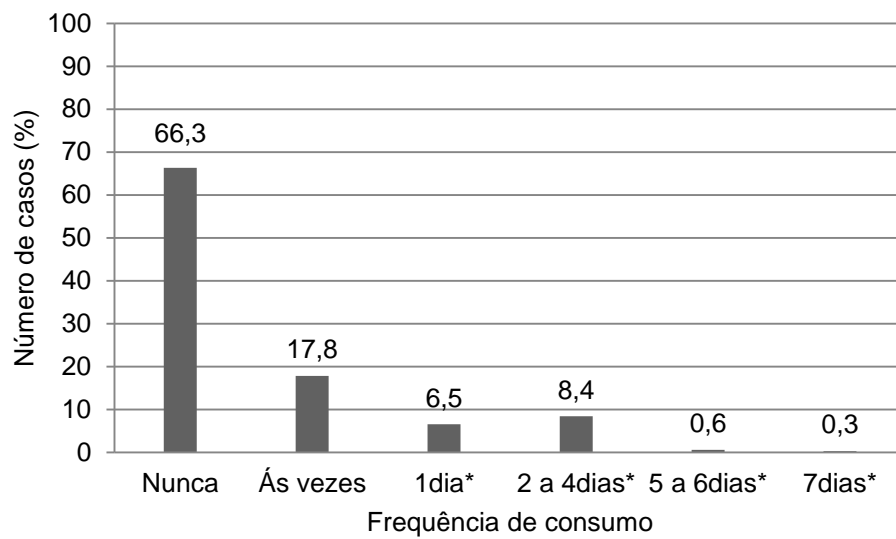
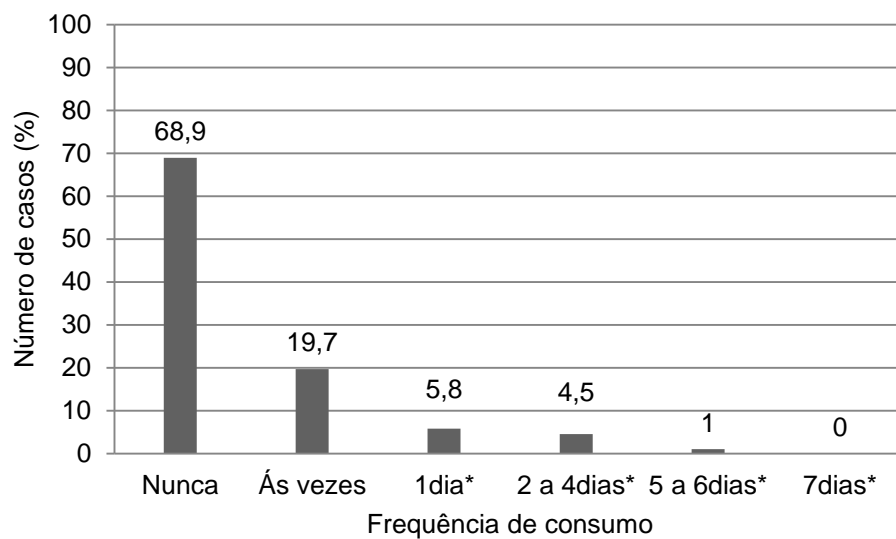


Gráfico 43 - Frequência de consumo de alheira



* Número de dias por semana

APÊNDICE 5 - TABELA DE FREQUÊNCIA DO CONSUMO DE SOPA

Tabela 11 - Frequência do consumo de sopa

Refeição/ Frequência de consumo		Almoço	Jantar	Refeição principal/como prato único	
				Outro	
Nunca	N	99	139	189	26
	%	32	45	61,2	8,4
Às vezes	N	54	61	67	2
	%	17,5	19,7	21,7	0,6
1 dia/semana	N	25	22	12	1
	%	8,1	7,1	3,9	0,3
2 a 4 dias/semana	N	70	53	31	0
	%	22,7	17,1	10	0
5 a 6 dias/semana	N	31	19	8	0
	%	10	6,1	2,6	0
7 dias/semana	N	30	15	2	0
	%	9,7	4,9	0,6	0

APÊNDICE 6 - TABELA DE FREQUÊNCIA DE ASSIDUIDADE AOS ESTABELECIMENTOS PARA CONSUMO DE PRODUTOS ALIMENTARES

Tabela 12 - Frequência de assiduidade aos estabelecimentos para consumo de produtos alimentares

Estabelecimento	Número de casos	Percentual
Nunca		
Bar UC	162	52,4%
Restaurante de outra nacionalidade	161	52,1%
Restaurante Brasileiro	108	35%
Casa de amigos	89	28,8%
Restaurante Português	88	28,5%
Cantina UC	46	14,9%
Outro	23	7,4%
Em casa	13	4,2%
1dia/semana		
Cantina UC	41	13,3%
Casa de amigos	39	12,6%
Restaurante Brasileiro	37	12%
Bar UC	35	11,3%
Restaurante Português	34	11%
Restaurante de outra nacionalidade	29	9,4%
Em casa	13	4,2%
Outro	0	0
2dias/semana		
Cantina UC	43	13,9%
Restaurante Português	26	8,4%
Em casa	25	8,1%
Casa de amigos	25	8,1%
Restaurante Brasileiro	17	5,5%
Bar UC	13	4,2%
Restaurante de outra nacionalidade	14	4,5%
Outro	2	0,6%
3dias/semana		
Cantina UC	27	8,7%
Em casa	21	6,8%
Casa de amigos	12	3,9%
Restaurante Português	12	3,9%
Restaurante Brasileiro	11	3,6%
Bar UC	8	2,6%
Restaurante de outra nacionalidade	3	1%
Outro	0	0
4dias/semana		
Cantina UC	29	9,4%

(continua)

Tabela 12 - Frequência de assiduidade aos estabelecimentos para consumo de produtos alimentares

(continuação)

Estabelecimento	Número de casos	Percentual
Bar UC	9	2,9%
Casa de amigos	8	2,6%
Restaurante Português	8	2,6%
Restaurante Brasileiro	3	1%
Restaurante de outra nacionalidade	1	0,3%
Outro	1	0,3%
5dias/semana		
Em casa	35	11,3%
Cantina UC	34	11%
Bar UC	13	4,2%
Casa de amigos	4	1,3%
Restaurante Português	4	1,3%
Restaurante Brasileiro	2	0,6%
Restaurante de outra nacionalidade	0	0
Outro	0	0
6dias/semana		
Em casa	34	11%
Cantina UC	8	2,6%
Casa de amigos	2	0,6%
Restaurante Brasileiro	1	0,3%
Restaurante Português	1	0,3%
Bar UC	0	0
Restaurante de outra nacionalidade	0	0
Outro	0	0
7dias/semana		
Em casa	112	36,2%
Cantina UC	11	3,6%
Casa de amigos	3	1%
Bar UC	1	0,3%
Restaurante Português	1	0,3%
Outro	1	0,3%
Restaurante Brasileiro	0	0
Restaurante de outra nacionalidade	0	0
Às vezes		
Restaurante Português	135	43,7%
Restaurante Brasileiro	130	42,1%
Casa de amigos	127	41,1%
Restaurante de outra nacionalidade	105	34%
Cantina UC	70	22,7%
Bar UC	68	22%
Em casa	30	9,7%
Outro	3	1%

APÊNDICE 7 - GRÁFICOS DE FREQUÊNCIAS DE CONSUMO DE COMIDAS/BEBIDAS BRASILEIRAS

Gráfico 44 - Frequência de consumo de comidas/bebidas brasileiras

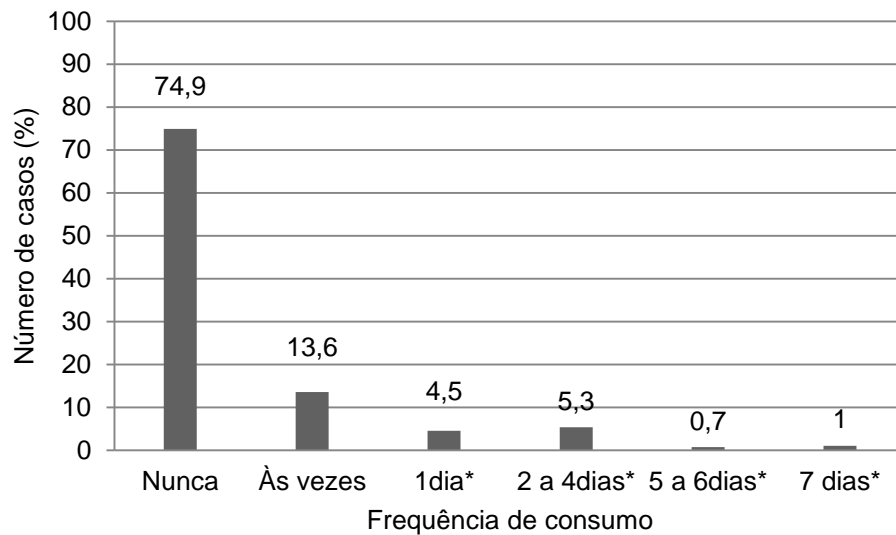
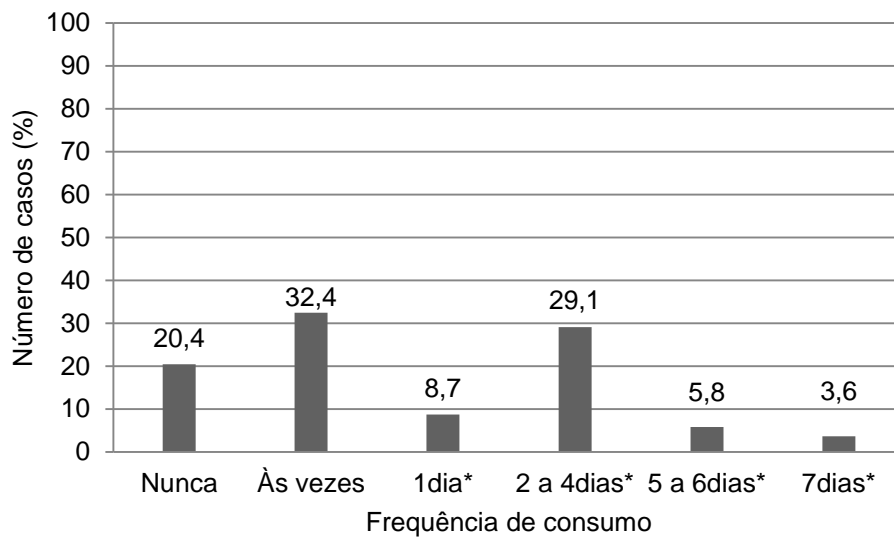


Gráfico 45 - Frequência de consumo de feijão preto



* Número de dias por semana

Gráfico 46 - Frequência de consumo de churrasco

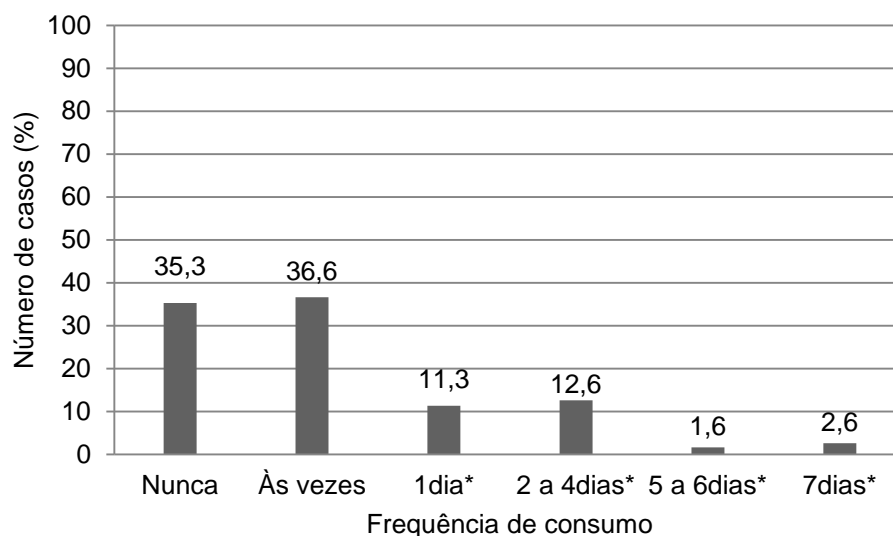
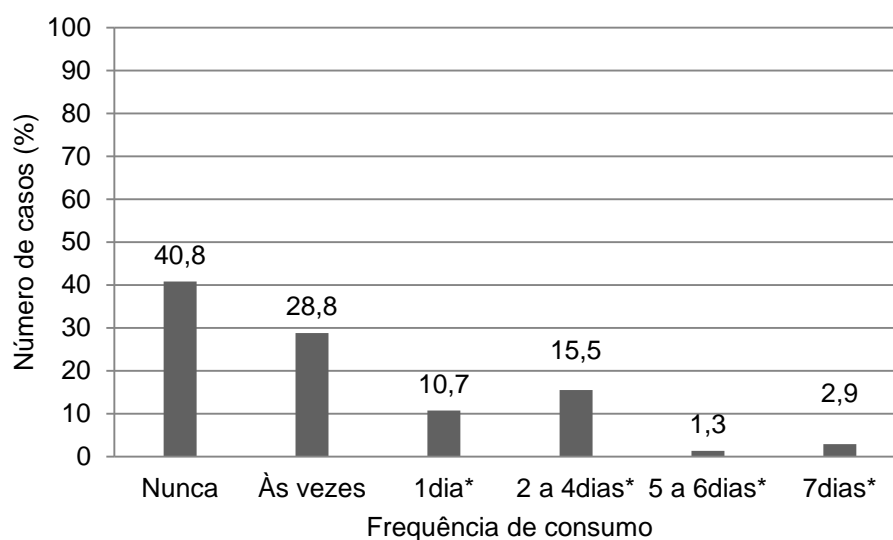


Gráfico 47 - Frequência de consumo de farofa



* Número de dias por semana

Gráfico 48 - Frequência de consumo de feijoada

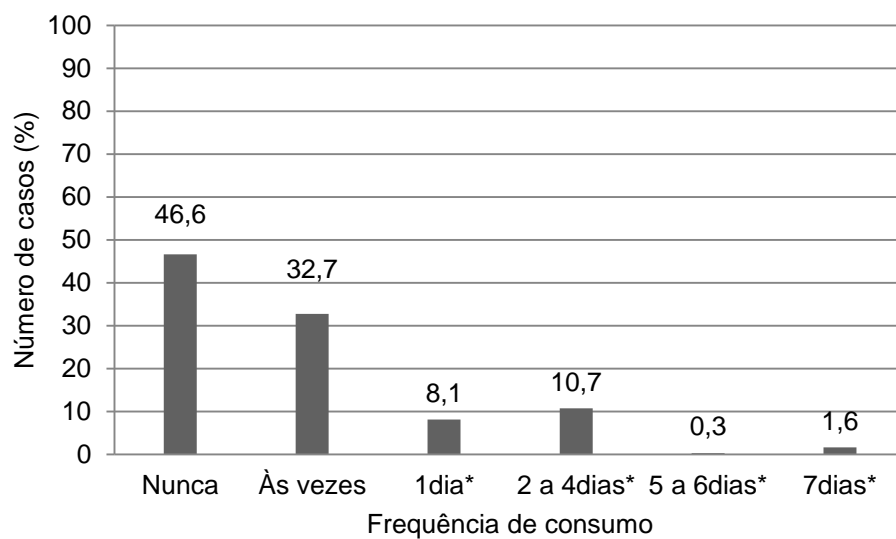
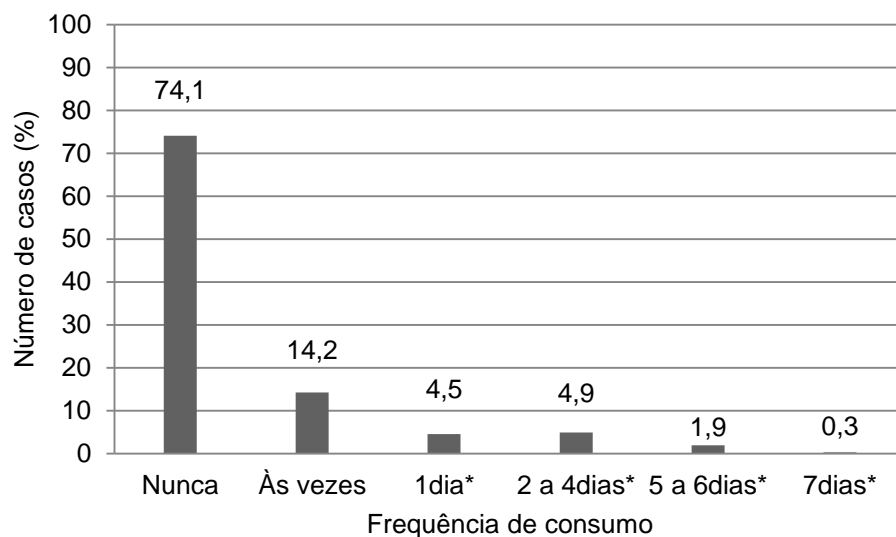


Gráfico 49 - Frequência de consumo de cuscuz



* Número de dias por semana

Gráfico 50 - Frequência de consumo de arroz carreteiro

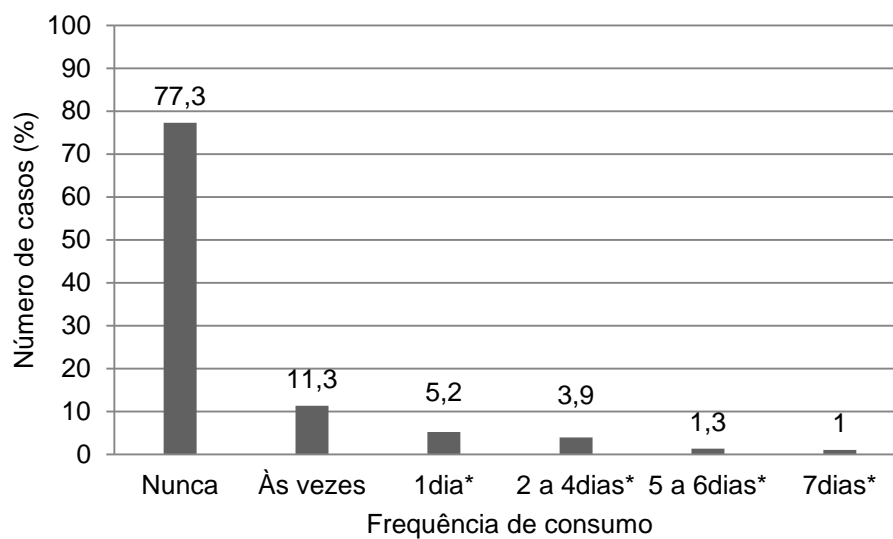
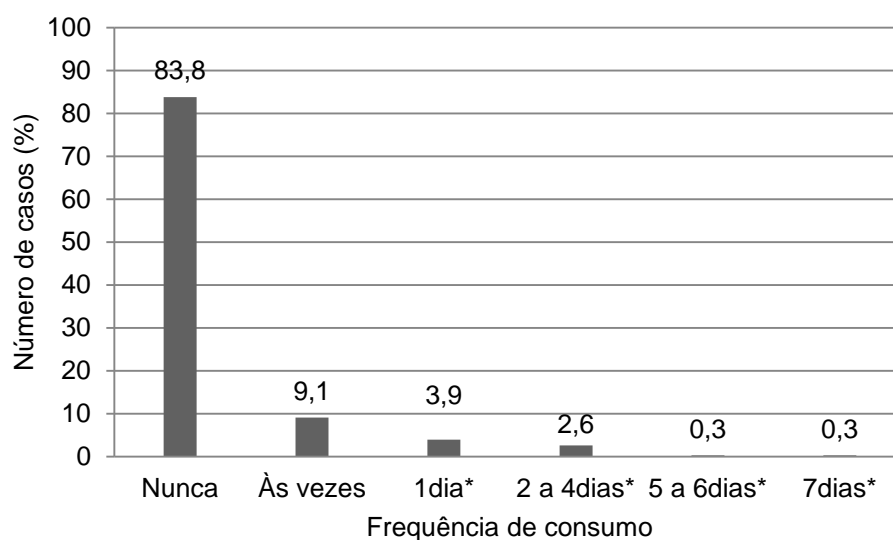


Gráfico 51 - Frequência de consumo de moqueca



* Número de dias por semana

Gráfico 52 - Frequência de consumo de baião de dois

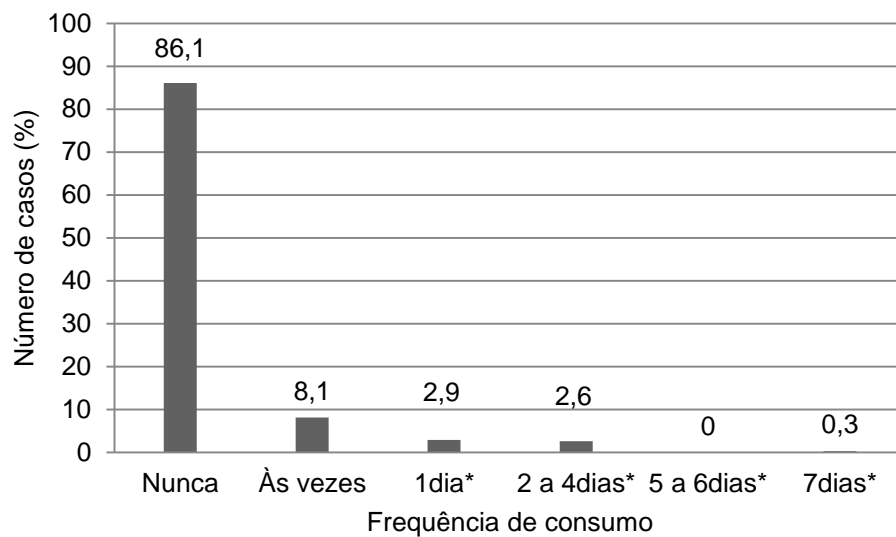
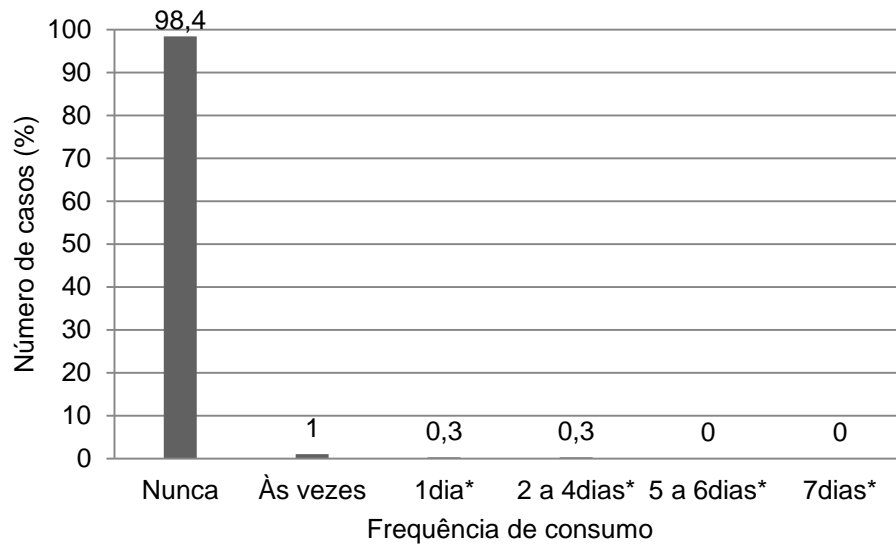


Gráfico 53 - Frequência de consumo de acarajé



* Número de dias por semana

Gráfico 54 - Frequência de consumo de barreado

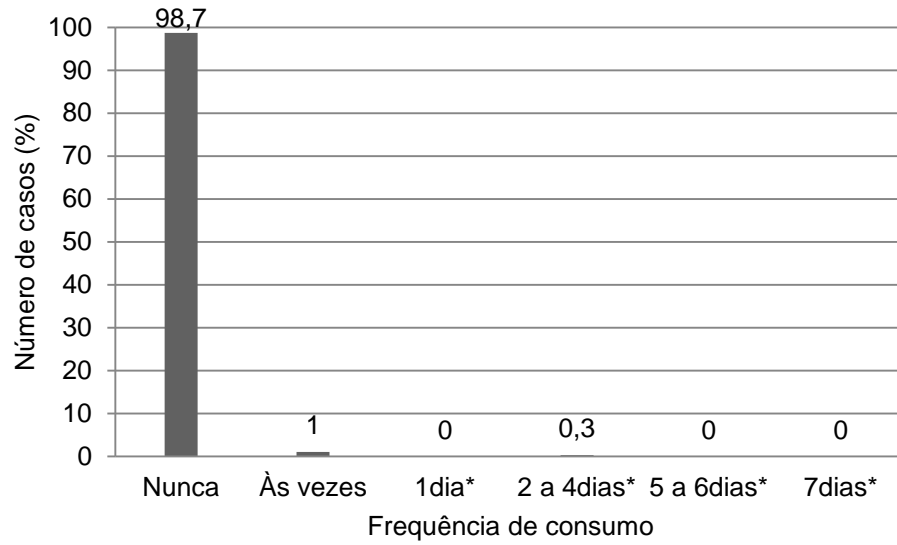
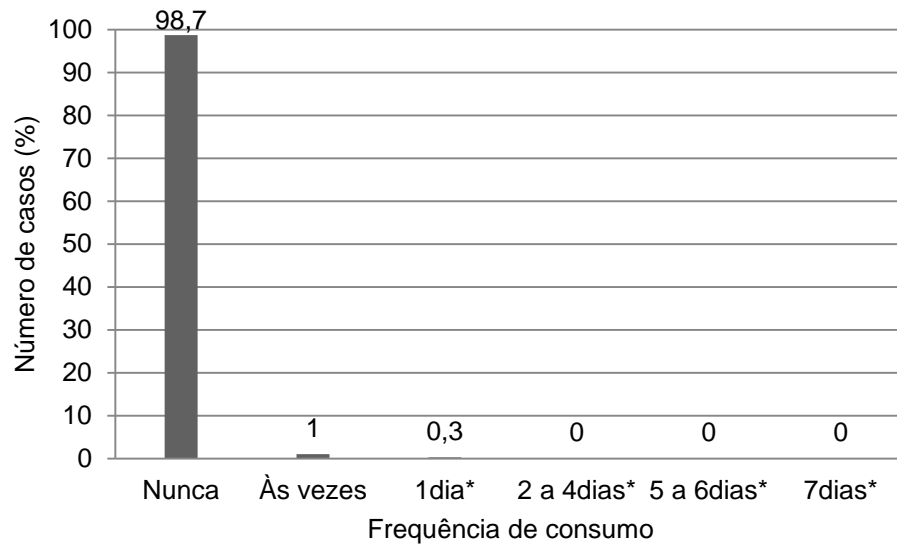


Gráfico 55 - Frequência de consumo de caruru



* Número de dias por semana

Gráfico 56 - Frequência de consumo de brigadeiro

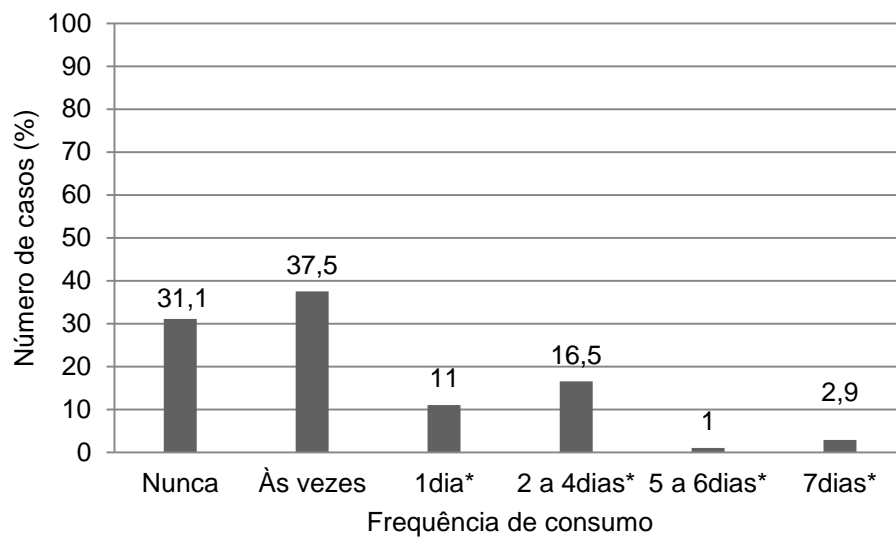
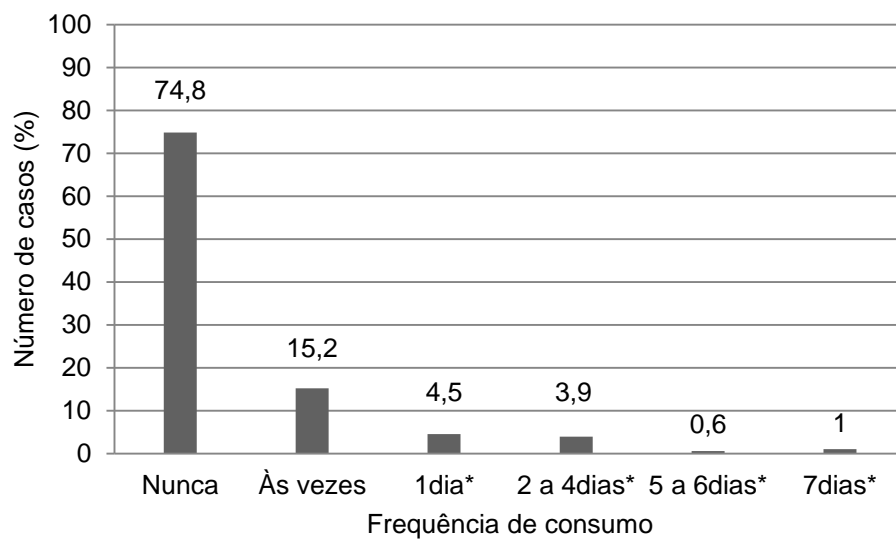


Gráfico 57 - Frequência de consumo de paçoca



* Número de dias por semana

Gráfico 58 - Frequência de consumo de goiabada

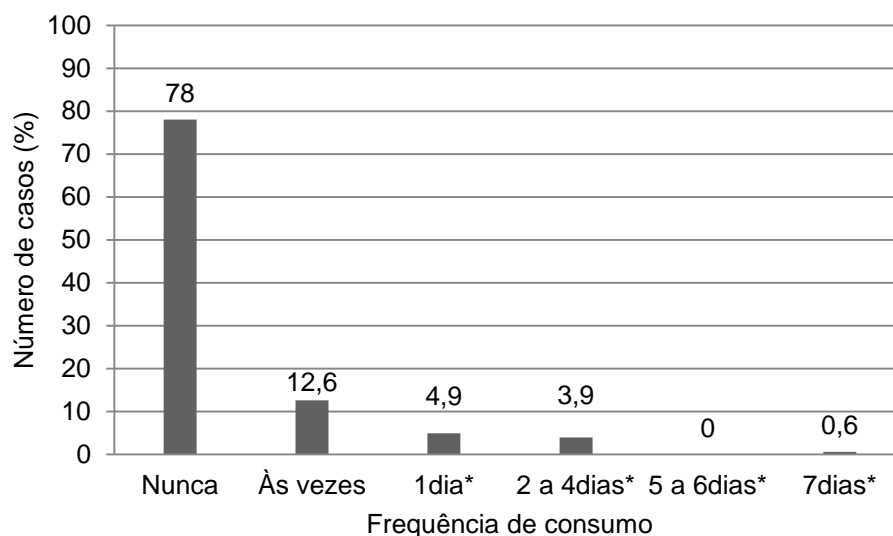
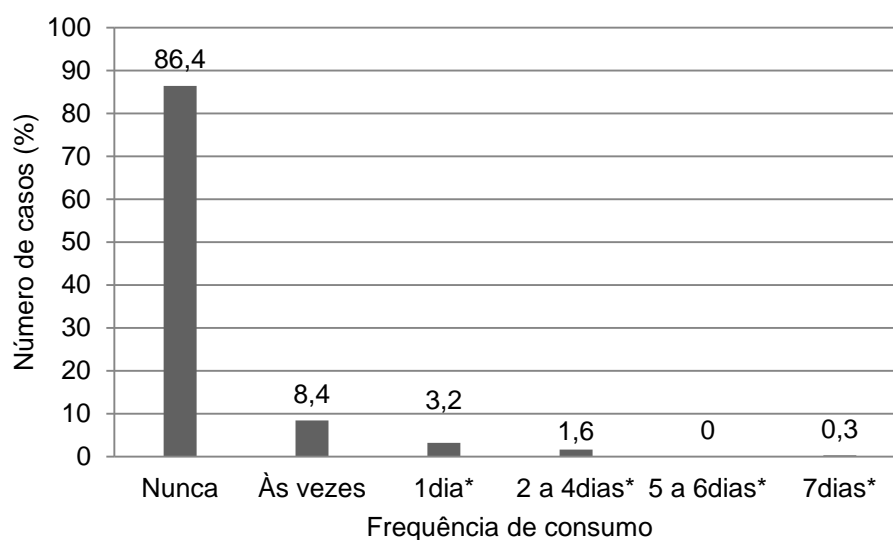


Gráfico 59 - Frequência de consumo de canjica



* Número de dias por semana

Gráfico 60 - Frequência de consumo de bolo de rolo

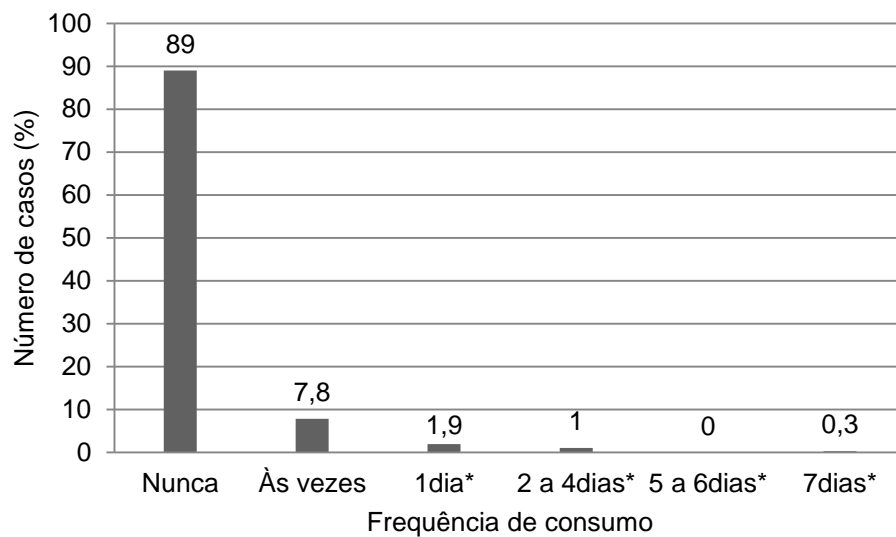
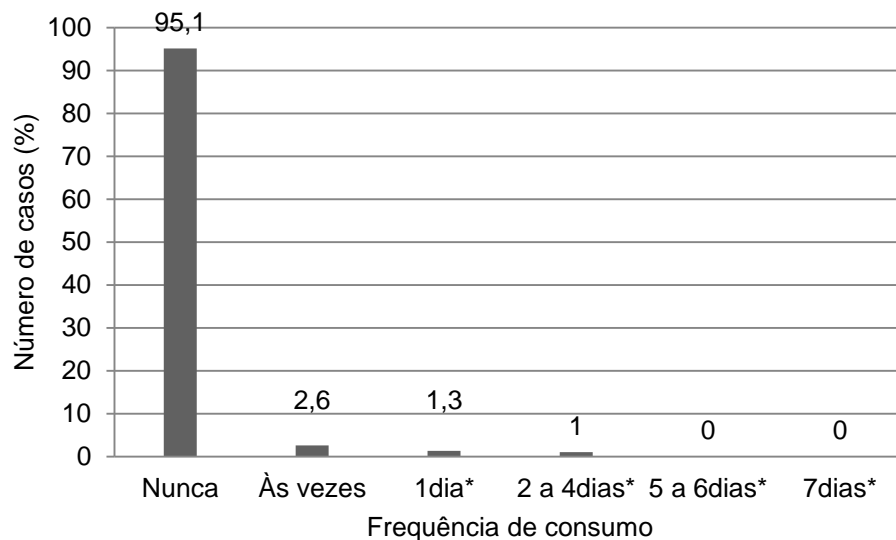


Gráfico 61 - Frequência de consumo de mungunzá



* Número de dias por semana

Gráfico 62 - Frequência de consumo de guaraná

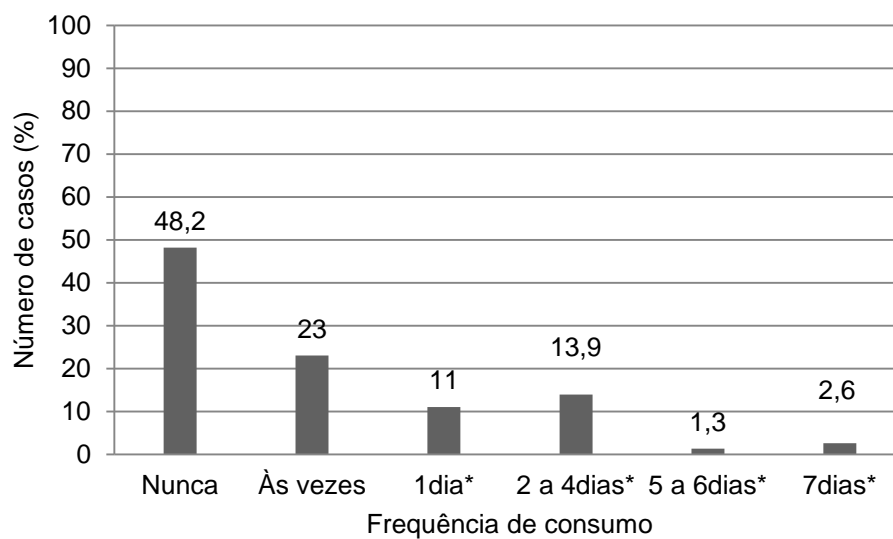
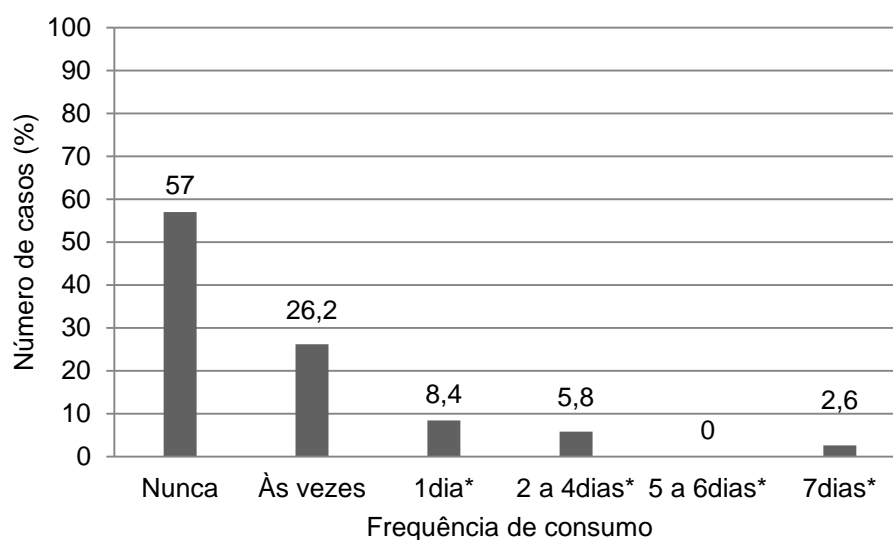


Gráfico 63 - Frequência de consumo de caipirinha



* Número de dias por semana

Gráfico 64 - Frequência de consumo de cachaça

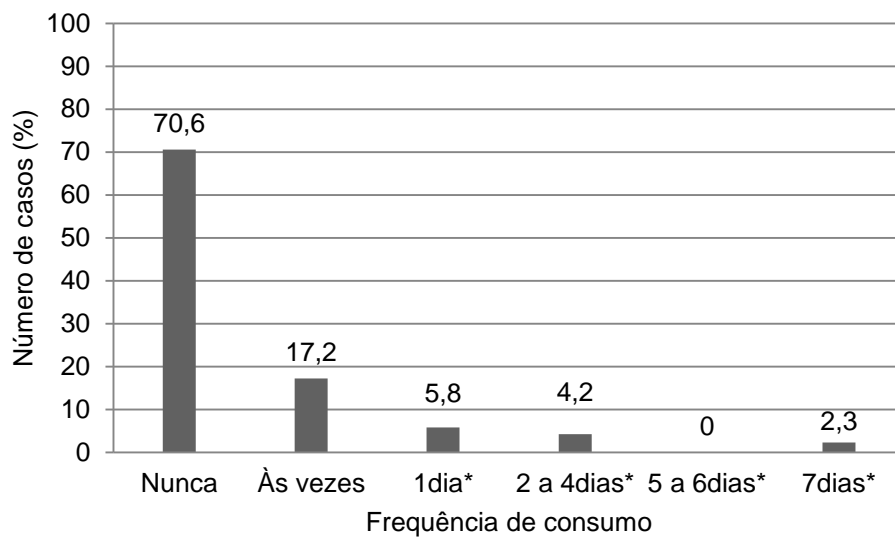
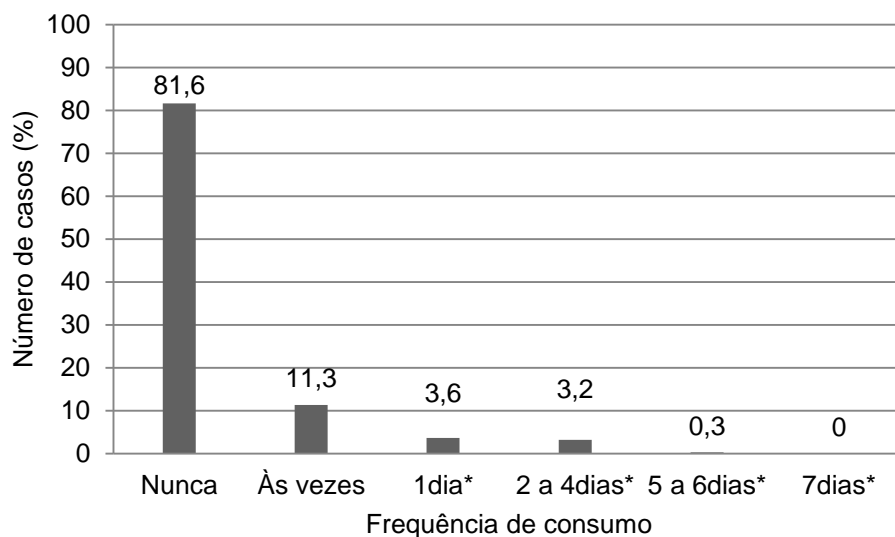


Gráfico 65 - Frequência de consumo de água de coco



* Número de dias por semana

Gráfico 66 - Frequência de consumo de chimarrão

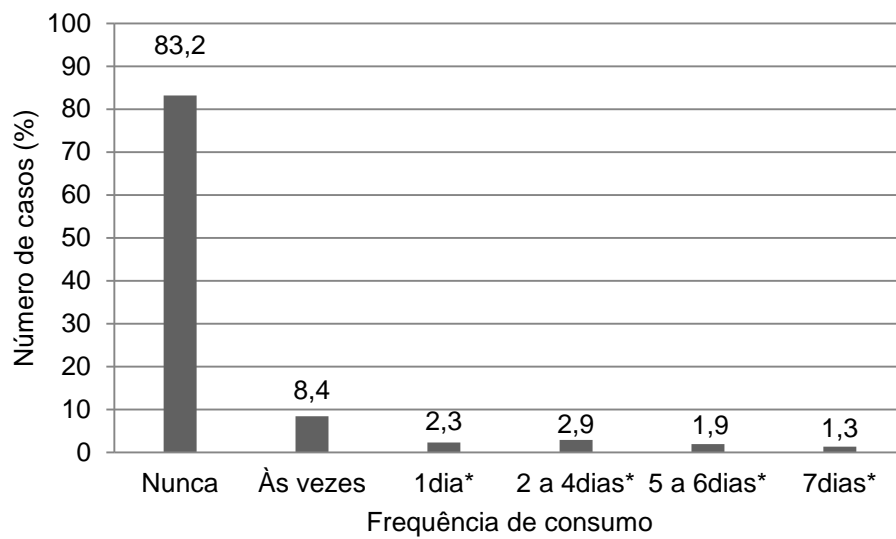
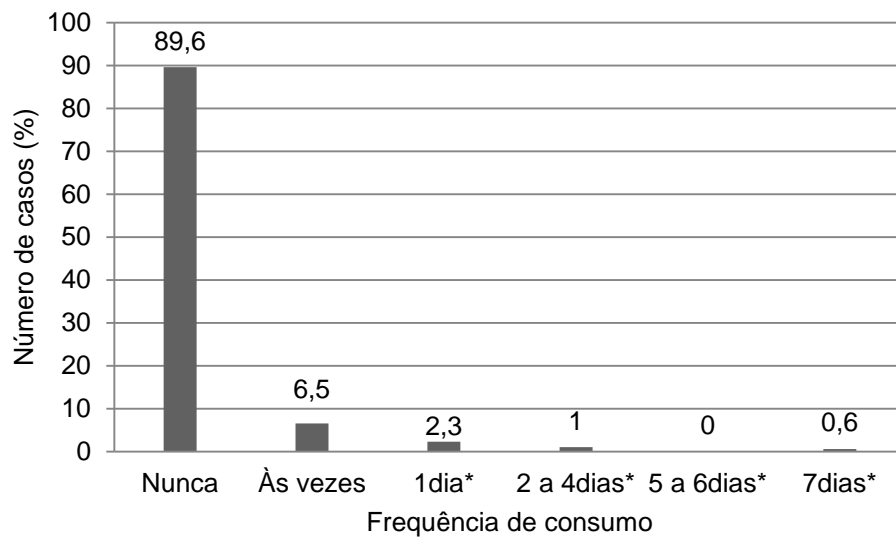


Gráfico 67 - Frequência de consumo de açaí



* Número de dias por semana

Gráfico 68 - Frequência de consumo de tererê

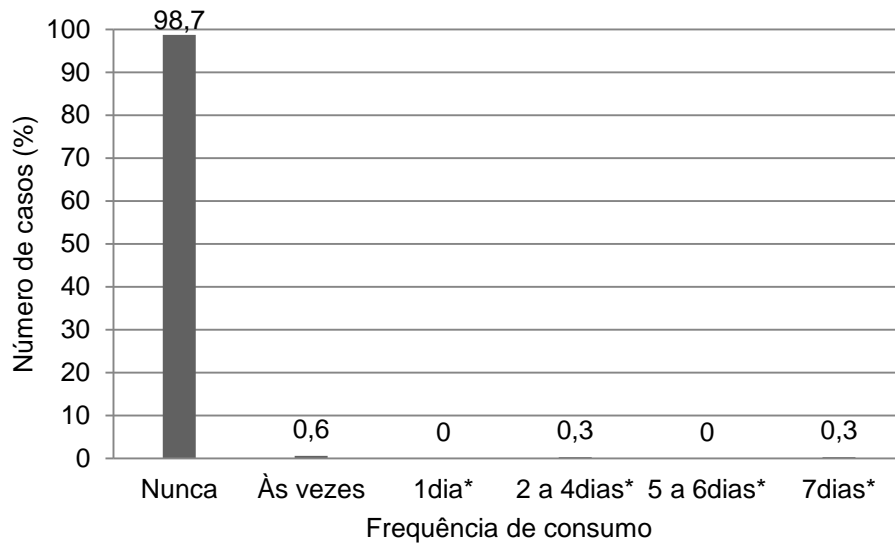
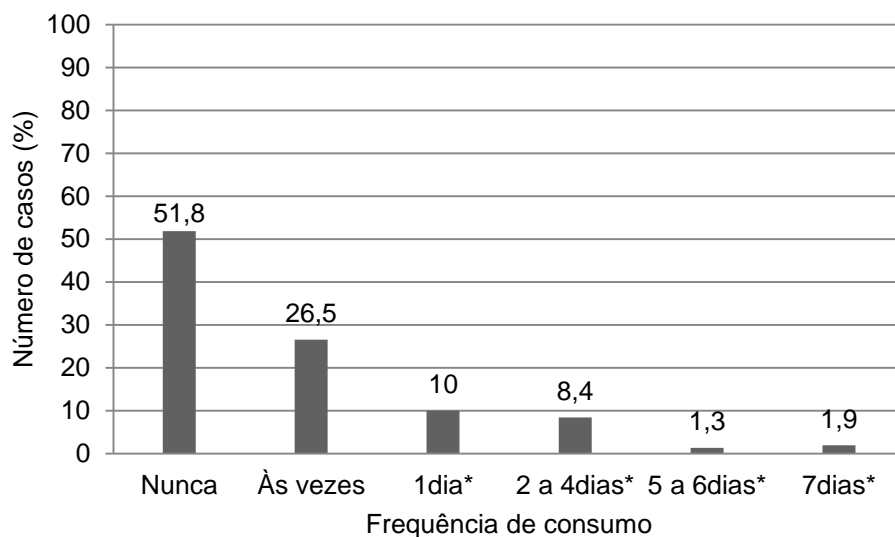


Gráfico 69 - Frequência de consumo de pão de queijo



* Número de dias por semana

Gráfico 70 - Frequência de consumo de farinha de mandioca

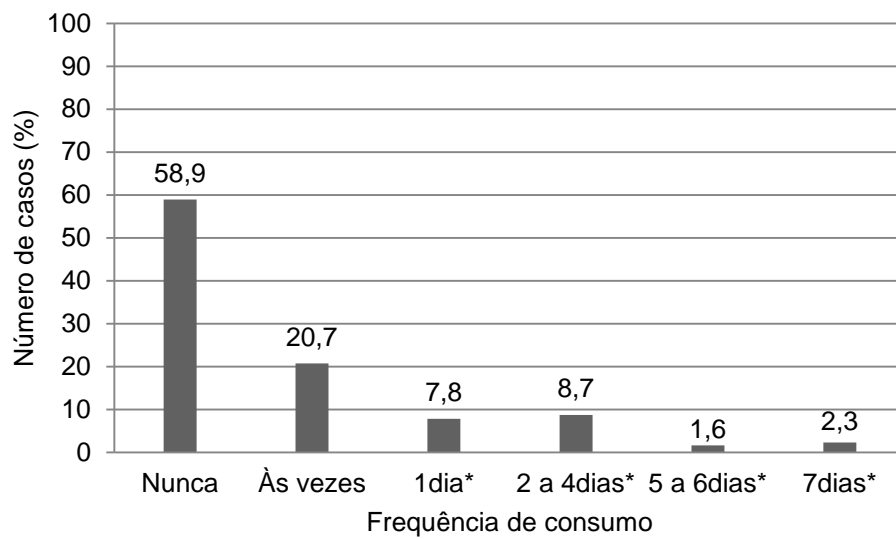
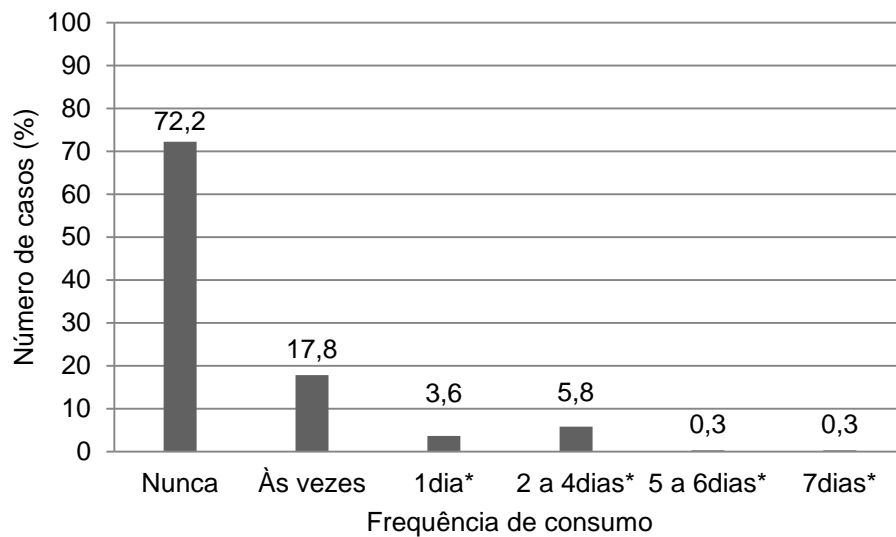


Gráfico 71 - Frequência de consumo de pastel



* Número de dias por semana

Gráfico 72 - Frequência de consumo de requeijão cremoso

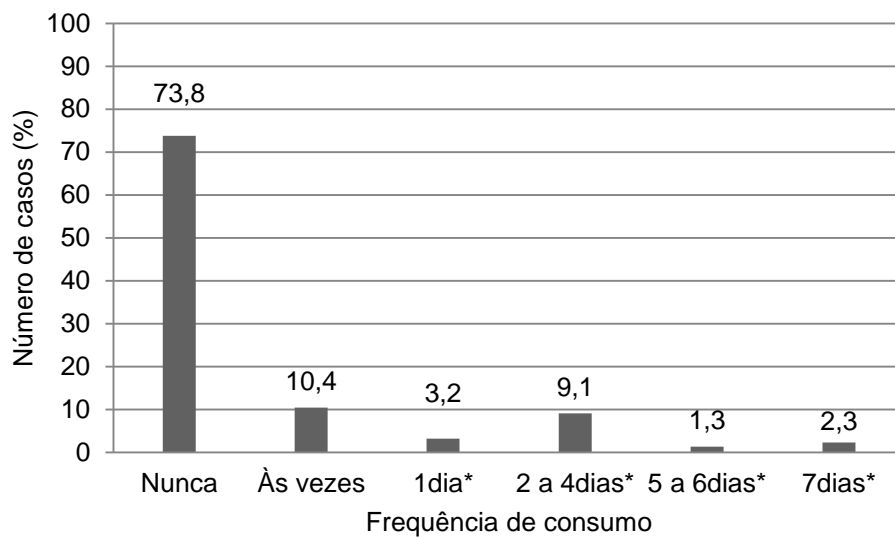
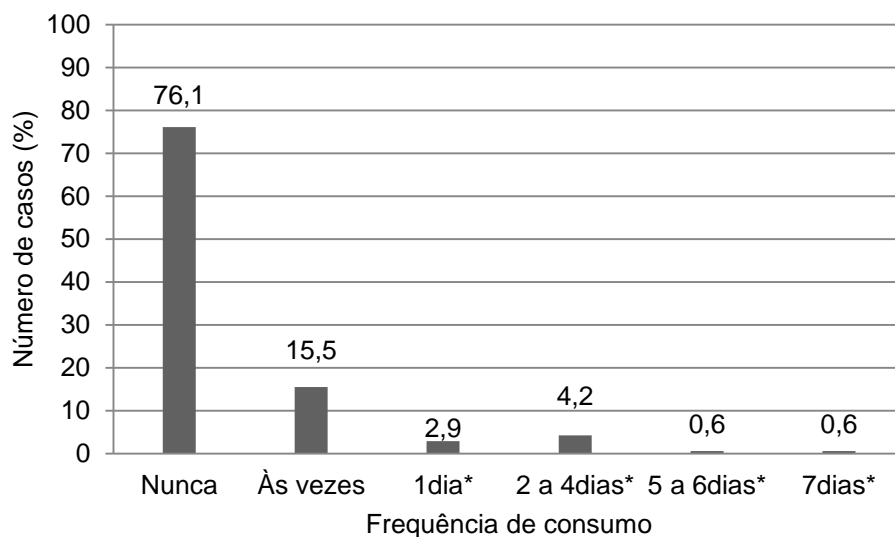


Gráfico 73 - Frequência de consumo de leite de coco



* Número de dias por semana

Gráfico 74 - Frequência e consumo de aipim/mandioca/macaxeira

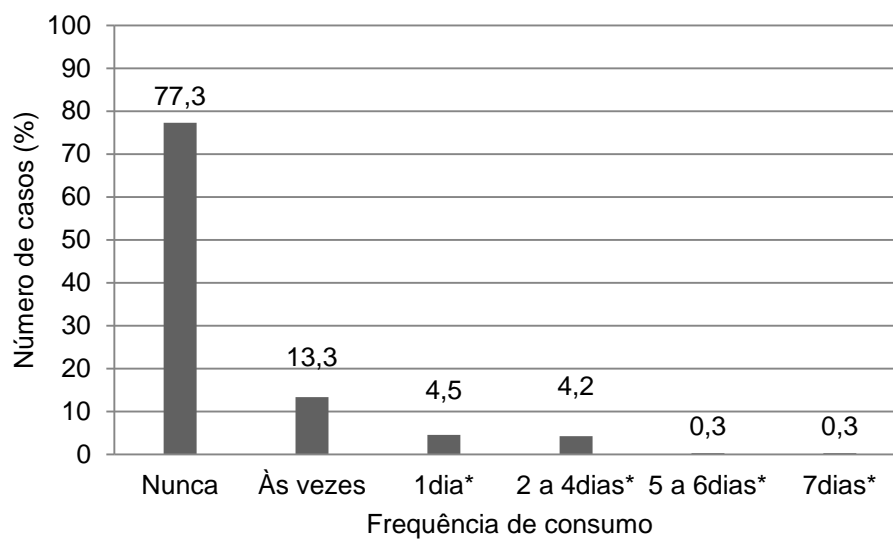
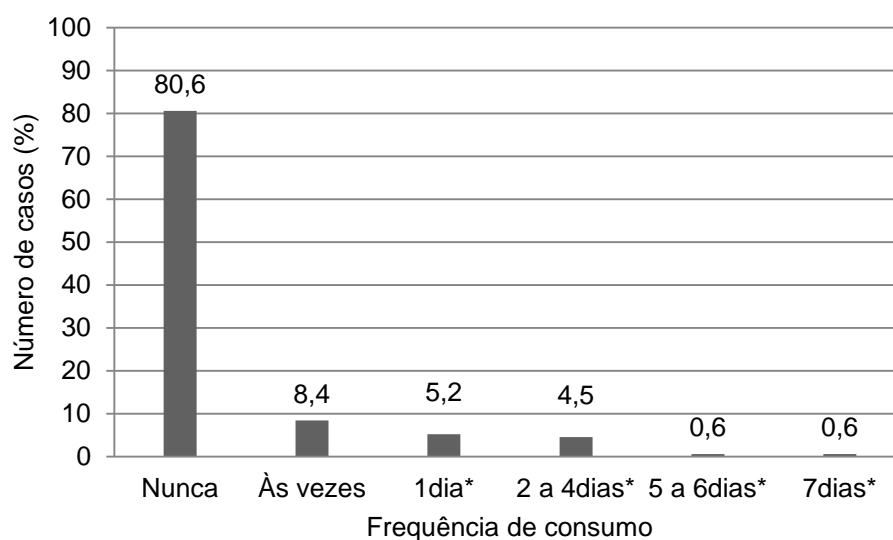


Gráfico 75 - Frequência de consumo de tapioca



* Número de dias por semana

Gráfico 76 - Frequência de consumo de fubá

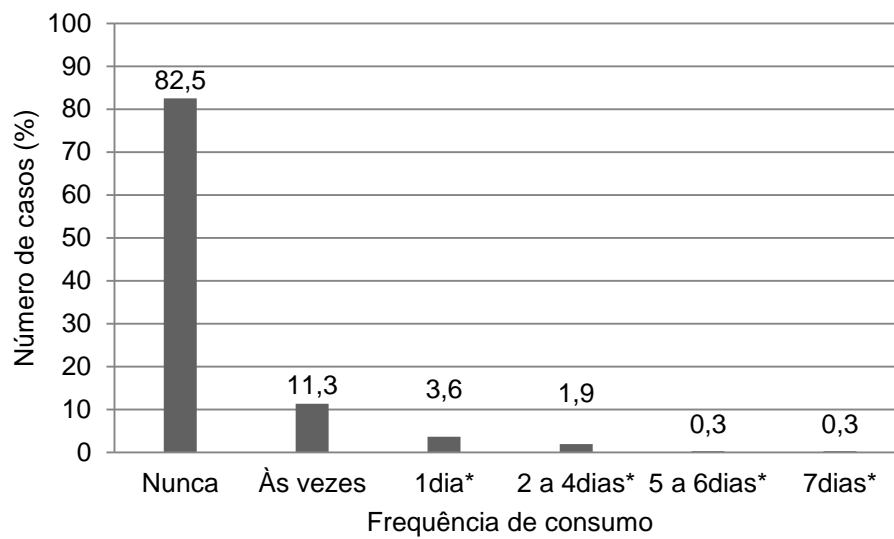
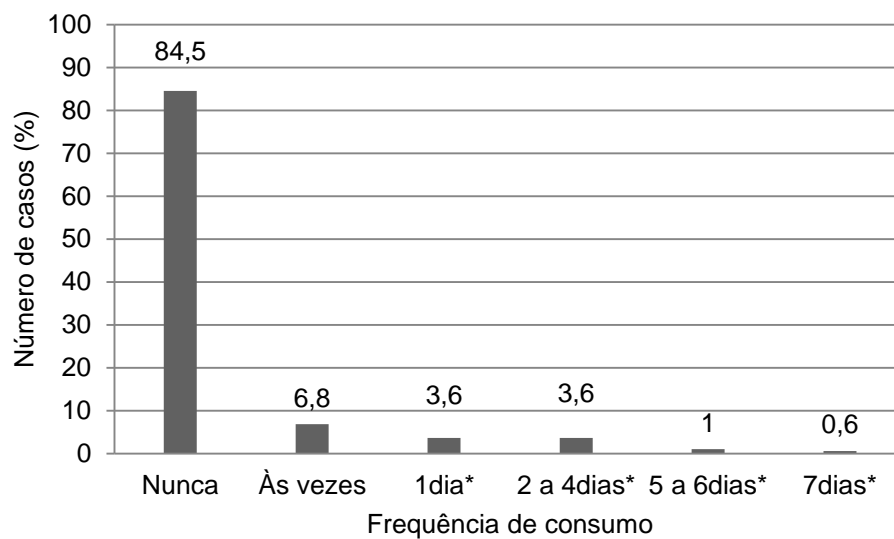


Gráfico 77 - Frequência de consumo de queijo Minas



* Número de dias por semana

Gráfico 78 - Frequência de consumo de carne seca/charque

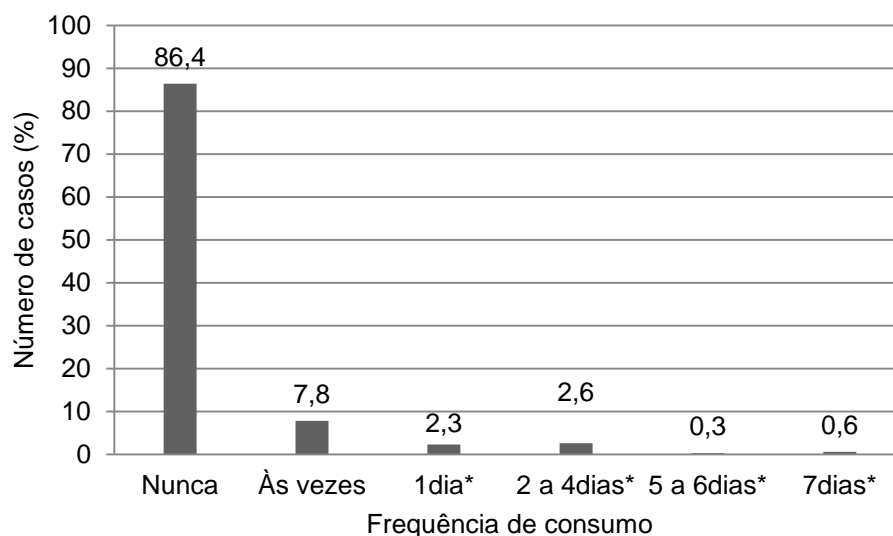
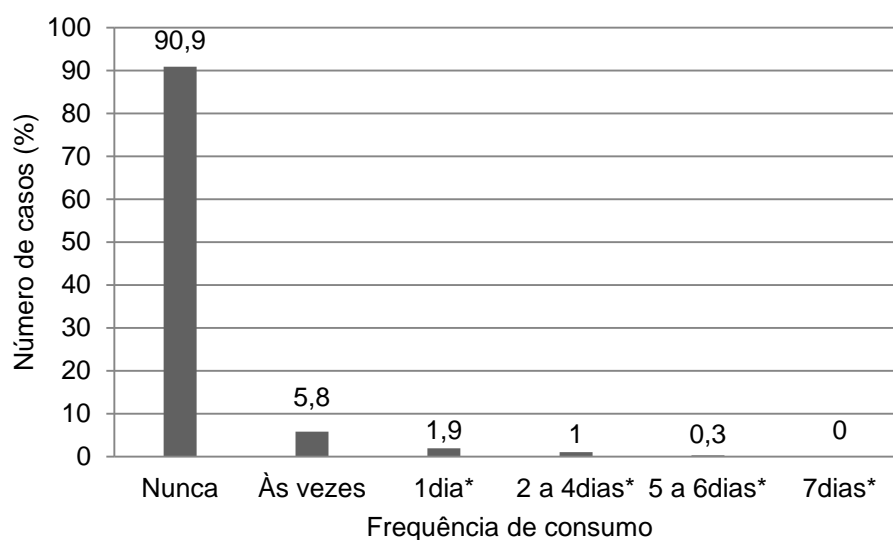


Gráfico 79 - Frequência de consumo de azeite de dendê



* Número de dias por semana

Gráfico 80 - Frequência de consumo de rapadura

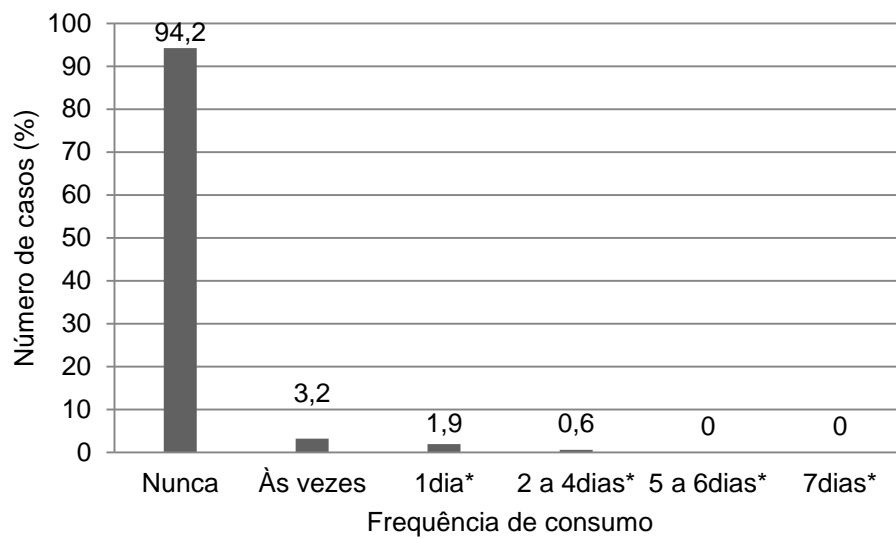
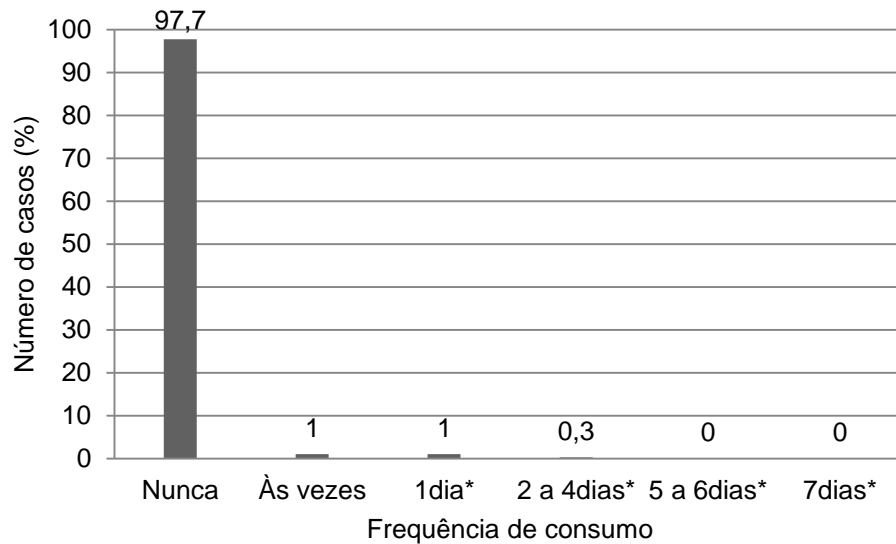


Gráfico 81 - Frequência de consumo de pinhão



* Número de dias por semana

APÊNDICE 8 - TABELA DE FREQUÊNCIA DE ASSIDUIDADE AOS ESTABELECIMENTOS PARA CONSUMO DE PRODUTOS ALIMENTARES BRASILEIROS

Tabela 13 - Frequência de assiduidade aos estabelecimentos para consumo de produtos alimentares brasileiros

Estabelecimento	Número de casos	Percentual
Nunca		
Restaurante de outra nacionalidade	292	94,5%
Bar UC	283	91,6%
Restaurante Português	270	87,4%
Cantina UC	252	81,6%
Restaurante Brasileiro	105	34%
Casa de amigos	103	33,3%
Em casa	32	10,4%
Outro	23	7,4%
1dia/semana		
Casa de amigos	31	10%
Restaurante Brasileiro	27	8,7%
Em casa	16	5,2%
Cantina UC	13	4,2%
Bar UC	8	2,6%
Restaurante Português	4	1,3%
Restaurante de outra nacionalidade	3	1%
Outro	0	0
2dias/semana		
Casa de amigos	24	7,8%
Restaurante Brasileiro	19	6,1%
Em casa	17	5,5%
Restaurante Português	4	1,3%
Cantina UC	3	1%
Bar UC	1	0,3%
Restaurante de outra nacionalidade	0	0
Outro	0	0
3dias/semana		
Em casa	24	7,8%
Casa de amigos	16	5,2%
Restaurante Brasileiro	11	3,6%
Restaurante Português	4	1,3%
Cantina UC	3	1%
Bar UC	1	0,3%
Restaurante de outra nacionalidade	1	0,3%
Outro	0	0
4dias/semana		

(continua)

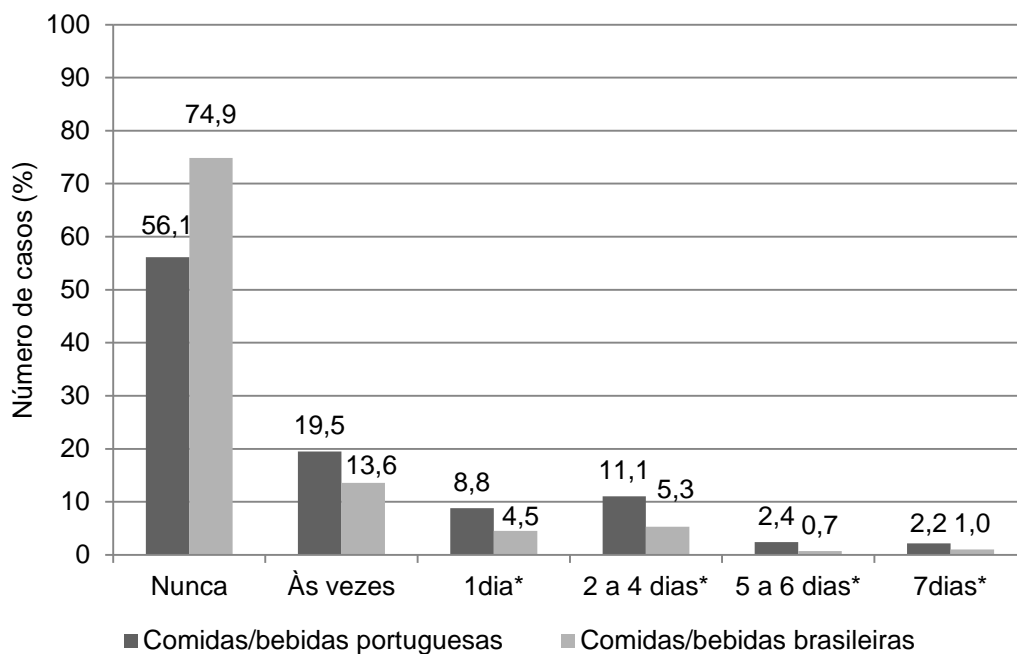
Tabela 13 - Frequência de assiduidade aos estabelecimentos para consumo de produtos alimentares brasileiros

(continuação)

Estabelecimento	Número de casos	Percentual
Em casa	12	3,9%
Casa de amigos	6	1,9%
Restaurante Brasileiro	4	1,3%
Cantina UC	0	0
Bar UC	0	0
Restaurante Português	0	0
Restaurante de outra nacionalidade	0	0
Outro	0	0
5dias/semana		
Em casa	18	5,8%
Restaurante Brasileiro	2	0,6%
Restaurante Português	2	0,6%
Casa de amigos	1	0,3%
Cantina UC	0	0
Bar UC	0	0
Restaurante de outra nacionalidade	0	0
Outro	0	0
6dias/semana		
Em casa	12	3,9%
Casa de amigos	2	0,6%
Cantina UC	1	0,3%
Bar UC	0	0
Restaurante Brasileiro	0	0
Restaurante Português	0	0
Restaurante de outra nacionalidade	0	0
Outro	0	0
7dias/semana		
Em casa	58	18,8%
Casa de amigos	5	1,6%
Restaurante Brasileiro	4	1,3%
Cantina UC	1	0,3%
Restaurante Português	1	0,3%
Bar UC	0	0
Restaurante de outra nacionalidade	0	0
Outro	0	0
Às vezes		
Restaurante Brasileiro	136	44%
Casa de amigos	120	38,8%
Em casa	119	38,5%
Cantina UC	35	11,3%
Restaurante Português	23	7,4%
Bar UC	15	4,9%
Restaurante de outra nacionalidade	12	3,9%
Outro	0	0

APÊNDICE 9 - GRÁFICO DO COMPARATIVO DAS FREQUÊNCIAS DE CONSUMO DE COMIDA/BEBIDA PORTUGUESA E BRASILEIRA

Gráfico 82 - Comparativo das frequências de consumo de comida/bebida portuguesa e brasileira



* Número de dias por semana