

A Gastronomia Religiosa como Produto Turístico¹

Carlos Henrique Cardona Néry²

Universidade Federal de Pelotas - UFPel

Resumo: Este artigo tem como objetivo imbricar a relação de algumas principais religiões e outras crenças, relacionadas aos hábitos alimentares, ofertas, preparos e suas respectivas restrições sobre o consumo de determinados alimentos. Baseado e estruturado em pesquisa documental e midiática, foi possível conduzir os temas: religião, gastronomia e atrativo turístico. Estes diferentes estudos e as suas complexas e imperativas relações do sacro e do profano, são analisadas e expostas no decorrer deste artigo. Desta forma a gastronomia transita através do simbólico, da comensalidade com os seus dogmas. Das suas origens milenares as atuais formas mercantilizadas do preparo e do consumo alimentar.

Palavras chaves: Turismo; Gastronomia; Religioso; Atrativo turístico.

Introdução

A contribuição deste artigo permite de forma embrionária, porém, com o propósito de agregar e ressaltar alguns aspectos que futuramente venham constituir um tema para futuras pesquisas ou estudos na área. Sendo desta forma uma contribuição para elementos de estudos e pesquisas mais aprofundadas, através das novas relações comerciais em que a gastronomia se deparou frente as seus hábitos alimentares. Muitos fatores estão associados à alimentação, em tempos remotos já foi motivo de conflitos locais, disputa por poder territorial. O comportamento sócio antropológico e mercadológico sempre teve um destaque mais forte, mas entre estes fatores um se perpetua e são respeitados em todos os períodos por várias pessoas e gerações, os aspectos teológicos, sacros e simbólicos dos alimentos sobre a dieta alimentar de determinadas pessoas em várias partes do mundo. Por muitos séculos, a comensalidade vista pela ótica religiosa ou pelo profano, foi considerada uma forma de solidariedade para poder fortalecer e estreitar os vínculos entre as pessoas de uma mesma localidade, as pessoas que praticam a comensalidade passam a ter um vínculo de amizade, pois a fraternidade e afinidade são inerentes às pessoas e não se trata de uma questão de crença ou de *status*, a refeição possui uma grande função social e se destaca mais ainda no aspecto teológico. (FRANCO, 2001. p.23). A história da alimentação surgiu junto com a

¹ Trabalho apresentado ao GT – 14 “Gastronomia” do VII Seminário de Pesquisa em turismo do MERCOSUL – Caxias do Sul, 16 e 17 de novembro de 2012.

² Docente do Curso de Gastronomia da UFPel em Pelotas-RS. Docente do curso de Turismo da UNIVATES em Lajeado-RS, Docente da Gastronomia, Hotelaria e Turismo do SENAC em P. Alegre-RS.

Mestre e Especialista em Turismo pela Universidade de Caxias do Sul-RS, Tecnólogo em hotelaria pela Universidade de Caxias do Sul-RS. caiquecardona@yahoo.com.br.

necessidade instintiva do ser humano, todas as suas atividades e necessidades eram diretamente direcionadas à procura de alimentos para sua sobrevivência, guarda e preservação dos alimentos. O ato de comer é bem mais complexo do que uma simples necessidade fisiológica e de sobrevivência, muitos aspectos estão associados a este fato de saciar a fome. Alimentar-se não é necessariamente o mesmo que comer, nesta mesma linha de pensamento de acordo com Carneiro (2003), [...] o que se come é tão importante quanto e quando se come, onde se come e com quem se come.” (p. 02).

O comportamento alimentar é complexo em suas funções, para o homem ele está subordinado a três tópicos: energético, hedonístico e simbólico. Energético pelo fato biológico, participando da sua regulação; hedonístico, pelo fato de ser algo afetivo, emocional e se constitui em prazer, recompensa e bem estar. Simbólico pelo fato de ter uma base psicológica; cultural, já que se apresenta como um ícone social. (BRADACZ, 2003, p.24)

Quando a hospitalidade permite alguém ser um convidado e tenha de compartilhar uma refeição, reside neste ato o fato notório de estar presente a paz e a confiabilidade, tendo como consequência uma refeição que se integra à liturgia de tantas crenças e religiões, trata-se de um comportamento social que foi adaptado aos preceitos religiosos, devido ao ato de religar as pessoas em torno de uma fraternidade e princípios humanitários. O comportamento humano em relação à gastronomia está repleto de registros no decorrer da história da humanidade, na pré-história com as respectivas técnicas de caças, preservação dos alimentos, passando pela época medieval onde em mosteiros de ordens religiosas dominavam os conhecimentos das ervas, iguarias alimentares e doces onde às elaborações se transformavam em alimentos de cunho religioso, tanto por serem elaborados em locais de uma ordem religiosa como para as oferendas ou sacrifícios, mas sempre tendo o melhor insumo, pois tratava-se de algo divino e para o criador de tudo o agradecimento era na forma de oferendas. Nos tempos atuais, devido à globalização e os novos costumes estarem associados ao consumismo, modismo ou tendências mercadológicas, os alimentos em locais sagrados com os seus rituais e costumes, possuem um espaço cada vez maior aberto as praticantes ou não das respectivas religiões. Com os ciclos econômicos nos continentes e países, são cada vez mais afetados, as pessoas migram conforme as suas necessidades pessoais ou por uma

¹ Trabalho apresentado ao GT – 14 “Gastronomia” do VII Seminário de Pesquisa em turismo do MERCOSUL – Caxias do Sul, 16 e 17 de novembro de 2012.

² Docente do Curso de Gastronomia da UFPel em Pelotas-RS. Docente do curso de Turismo da UNIVATES em Lajeado-RS, Docente da Gastronomia, Hotelaria e Turismo do SENAC em P. Alegre-RS. Mestre e Especialista em Turismo pela Universidade de Caxias do Sul-RS, Tecnólogo em hotelaria pela Universidade de Caxias do Sul-RS. caiquecardona@yahoo.com.br.

aspiração econômica melhor, junto vão mesclando-se os hábitos relacionados aos alimentos de origem religiosa ou suas particularidades relacionadas à religião a qual pertencem. No caso do Brasil, muitos destes novos costumes ou hábitos inseridos no perfil da população podem ser observados através do número de adeptos das respectivas religiões, algumas perderam espaço e outras tiveram um número maior de adeptos. É possível analisar estes dados de acordo com o censo 2010 do IBGE (Instituto Brasileiro de Estatística e Geografia). Percebe-se que a gastronomia passou de uma função básica que era feita nos redutos domiciliares e se tornou um atrativo diário e se possível que seja realizado em vários locais do nosso dia a dia urbano, em viagens a outros países, elaborado por religioso ou em algum local considerado sacro.

Turismo gastronômico

O turista ao deslocar-se em busca de destinos diferentes se depara com algumas necessidades básicas que estarão sempre o acompanhando, entre as curiosidades e a diversidade cultural do local, ocorrerão as necessidades biológicas e que em algum momento se manifestarão, entra aí um dos diferenciais do turismo, a gastronomia. Alimentar-se toma outra conotação bem distinta e passa a ser uma diferenciação quando ocorre durante uma viagem, promovendo um novo mecanismo que direciona a ser um atrativo voltado para o turismo gastronômico. (FAGLIARI, 2005, p.08). Um turista ao deslocar-se possui algumas necessidades e motivações que passam pelo descanso, relaxamento, quebra de rotina em relação ao ambiente e as atividades gastronômicas. Partindo-se desse pensamento a gastronomia passa a ser uma função motivadora das viagens de turismo, pois propicia novas experiências aos turistas. (POLÀCEK, 1986, p.22). Para Schlüter (2003) fatores psicológicos também são fundamentais em termos gastronômicos, quando há deslocamentos para outros locais os turistas além de terem as necessidades básicas de segurança, ter um local para a estada, a terem alimentação, são complementos básicos de um viajante ou não. Partindo desta forma de analisar o comportamento dos turistas a Autora elaborou uma analogia da escala de análise das motivações turísticas, a partir da teoria de Maslow pôde ser aplicada e associada aos

¹ Trabalho apresentado ao GT – 14 “Gastronomia” do VII Seminário de Pesquisa em turismo do MERCOSUL – Caxias do Sul, 16 e 17 de novembro de 2012.

² Docente do Curso de Gastronomia da UFPel em Pelotas-RS. Docente do curso de Turismo da UNIVATES em Lajeado-RS, Docente da Gastronomia, Hotelaria e Turismo do SENAC em P. Alegre-RS. Mestre e Especialista em Turismo pela Universidade de Caxias do Sul-RS, Tecnólogo em hotelaria pela Universidade de Caxias do Sul-RS. caiquecardona@yahoo.com.br.

hábitos alimentares, quando da sua particularidade, diferença, exotismo, algo bem procurado pelos turistas.

De acordo com Defert (1987, p.07) que aceita a ideia de que fazer uma refeição durante uma viagem se torna tão marcante e assume um grau de importância tão importante quanto os outros serviços fundamentais a uma viagem a outro local, tais como transporte, hotel, pontos turísticos.

Para Handszuh (1991) que possui a mesma forma de analisar este fator inerente ao comportamento humano, à qualidade de uma viagem passa por alguns critérios inerentes à integridade física, mental, adaptação ao novo local, hospitalidade do local e ao fator fundamental em algumas horas do dia que é a refeição e de que forma ele se alimenta e como se alimenta.

Fagliari (2005) afirma que entre tantos atrativos que um turista pode usufruir, a gastronomia assume uma preferência em muitas viagens independentemente do destino ser voltado para a gastronomia, à cultura, ao meio ambiente ou a qualquer outro elemento, os turistas sempre buscarão estabelecimentos de alimentação e sempre terão opção diferenciada pela culinária local. O que corrobora é que o setor de alimentos e bebidas constitui importante fonte de receita para o turismo. A gastronomia, ainda, pode se tornar um atrativo para os turistas e promover a valorização de atrativos principais e secundários de uma localidade, diferenciando a oferta turística em sua teia de interatividade complexa. Por muitas vezes um turista que possui destino histórico-cultural, opta por acrescentar outras opções de cunho gastronômico e que ofereça alguns roteiros de cunho tours gastronômicos como atrativo complementar aos bens históricos na qual vai visitar. (FAGLIARI, 2005, p.08).

O turismo gastronômico com a conotação cultural dentro do turismo é uma ideia crescente que se avoluma rapidamente, determinando uma importância da gastronomia. Estudos da O.M.T (Organização Mundial do Turismo) projeta um hipotético câmbio dos valores que auxiliarão o turismo gastronômico, valorizando a viagem dos turistas e propiciar uma interatividade entre as localidades e os turistas. O desenvolvimento de elementos gastronômicos em atrativos turísticos também poderá servir como elemento de integração entre turistas e comunidade local. Ao consumir um produto do turismo gastronômico, o viajante estará inevitavelmente entrando em contato com a cultural

¹ Trabalho apresentado ao GT – 14 “Gastronomia” do VII Seminário de Pesquisa em turismo do MERCOSUL – Caxias do Sul, 16 e 17 de novembro de 2012.

² Docente do Curso de Gastronomia da UFPel em Pelotas-RS. Docente do curso de Turismo da UNIVATES em Lajeado-RS, Docente da Gastronomia, Hotelaria e Turismo do SENAC em P. Alegre-RS.

Mestre e Especialista em Turismo pela Universidade de Caxias do Sul-RS, Tecnólogo em hotelaria pela Universidade de Caxias do Sul-RS. caiquecardona@yahoo.com.br.

local e o modo de vida da população. A gastronomia é um dos modos mais fáceis de fazer com que os turistas não apenas observem a cultura, mas também interajam e se sintam parte da comunidade. Ao utilizar a culinária local, o turista passa a ter contato com as novas culturas e hábitos. Já para a região que a produz, pode constituir uma maneira de reapropriação ou levar ao ressurgimento de elementos culturais esquecidos, funcionando como um elemento de valorização cultural (FAGLIARI, 2005, p.15).

Schlüter (2003, p.11) comenta que é notório através dos registros bibliográficos o destaque que recebe a gastronomia e como ela está tomando o seu devido lugar e grau de importância como um produto para o turismo cultural. A gastronomia local está sendo cada vez mais valorizada como um elemento de difusão e de identidade em relação ao patrimônio intangível dos povos.

A cidade é o local onde se reúnem as maiores ofertas de negócios e lazer, ou seja, o turismo urbano é cultural, pois a cidade concentra os teatros, os museus, os restaurantes, as festas, eventos, compras e os negócios. As cidades que valorizam a gastronomia local e a exploram podendo fazer dela uma fonte de renda, pois o seu aproveitamento no turismo cultural é indiscutível, uma vez que uma experiência gastronômica pode ser mais marcante para o turista do que um simples *souvenir* ou uma recordação qualquer. (HECK; BELLUZZO, 1999)

A gastronomia como patrimônio e referencial de uma localidade está se tornando uma medida de diferencial em termos de roteiros, se tornando um produto turístico com grande destaque dentro do mercado competitivo, com estes mecanismos adotados há uma agregação de valores onde há a possibilidade de atuação dos atores da própria comunidade serem inseridos na elaboração de insumos alimentares e propiciando desta forma um desenvolvimento desta atividade dentro da comunidade. (SCHLÜTER, 2003 p.70).

O ato de alimentar-se é um ato dotado de muito simbolismo e o que tange a cultura e não poderia ser diferente. Representa um modo de vida, passa a ter estreitamentos em caráter familiar e social mais acentuado, passa a ter um caráter de sociabilização e fraternidade onde é o vetor de comunicação entre várias pessoas. (TRIGO, 2000).

A gastronomia como um dos elementos do turismo, também pode apresentar-se de forma invertida, o turismo ser um agente divulgador da gastronomia, independente da

¹ Trabalho apresentado ao GT – 14 “Gastronomia” do VII Seminário de Pesquisa em turismo do MERCOSUL – Caxias do Sul, 16 e 17 de novembro de 2012.

² Docente do Curso de Gastronomia da UFPel em Pelotas-RS. Docente do curso de Turismo da UNIVATES em Lajeado-RS, Docente da Gastronomia, Hotelaria e Turismo do SENAC em P. Alegre-RS.

Mestre e Especialista em Turismo pela Universidade de Caxias do Sul-RS, Tecnólogo em hotelaria pela Universidade de Caxias do Sul-RS. caiquecardona@yahoo.com.br.

forma que vá se apresentar, sabemos que gastronomia é um vetor de divulgação de costumes e hábitos e funde-se com os saberes e fazeres de um povo.

O elemento gastronômico nas religiões, seitas e crenças filosóficas

As religiões e as condições geográficas estão intimamente ligadas aos tipos de solo e fatores climáticos, auxiliaram e muito na oferta de alimentos, mas um fator que sempre pesou nos preceitos religiosos é o ato de jejuar ser respeitado também em quase todas as crenças ocidentais e orientais, tem neste comportamento valores de culpabilidade e respeito aos que não podem consumir, pois a mesma dificuldade pode ser enfrentada em algum momento da vida. O uso de alguns elementos também são inerentes a maioria das religiões e crenças, tais como a água, sal, azeite, pão, vinho, grãos e vegetais e com restrições de consumo de animais em algumas datas ou não. Uma das marcas do ser humano foi a de criar mesclas do físico com o espiritual, e está exemplificado na fruta do cacau; era a bebida predileta dos astecas, usada em cerimônias e ritos religiosos, segundo os imaginários deles, as sementes foram trazidas do paraíso, sendo que a própria palavra cacau se origina do seu nome científico *theobroma cacao* e significa: *Theo* (Deus) e *broma* (alimento), passando a ter uma tradução de alimento dos deuses e para os deuses. Apesar das diferentes necessidades de aquisição de alimentos, aspectos culturais no decorrer dos tempos, o ser humano é cerimonioso e emblemático no ato de efetuar uma refeição, passa para alimentação muitas atitudes e comportamentos complexos, o hábito de alimentar-se não é só para saciar a fome, a ele está agregado um valor simbólico e como consequência um objeto de ritual e de admiração que o ser humano tanto busca para poder explicar e argumentar os seus atos de comensalidade coletiva ou individual. (FRANCO, 2001. p.26)

A palavra religião ou os aspectos teológicos seriam extremamente complexos para serem exemplificados com outro elemento também de extrema complexidade que o da alimentação, portanto crenças, filosofias, modos de expressões com cunho religioso ou não, são praticadas no dia a dia e em vários locais e fora dos templos religiosos.

De acordo com Rondinelli (2005) em seu artigo sobre alimentação e religião, onde a Autora procura relatar sobre denominações e definições, junto com a citação de outros

¹ Trabalho apresentado ao GT – 14 “Gastronomia” do VII Seminário de Pesquisa em turismo do MERCOSUL – Caxias do Sul, 16 e 17 de novembro de 2012.

² Docente do Curso de Gastronomia da UFPel em Pelotas-RS. Docente do curso de Turismo da UNIVATES em Lajeado-RS, Docente da Gastronomia, Hotelaria e Turismo do SENAC em P. Alegre-RS.

Mestre e Especialista em Turismo pela Universidade de Caxias do Sul-RS, Tecnólogo em hotelaria pela Universidade de Caxias do Sul-RS. caiquecardona@yahoo.com.br.

autores sobre a diversidade de crenças e religiosidades, porém, todas com práticas e crenças na qual o indivíduo se relaciona com a sua religiosidade e conforme seu interesse.

Na elaboração deste artigo não caberia mencionar sobre todas as religiões, seitas ou credos, tampouco imbricar sobre os dogmas de cada crença, não está em questão as gastrotécnicas, porém, algumas religiões e seitas foram merecedoras de serem abordadas a título de observação e como a gastronomia se apresenta como um atrativo turístico. Etimologicamente a palavra religião é originária do latim, significa *religare*, religação com o divino, é um conjunto de sistemas culturais e de crenças, além de visões do mundo terreno, que estabelecem os símbolos que se relacionam a humanidade com a espiritualidade e seus valores. Muitas religiões possuem símbolos, tradições, relatos em livros sagrados que depositam alguma expectativa e sentido a vida ou mencionam sobre a origem da vida e do mundo através da sua criação e da natureza. A religião apresenta-se com culto a um Deus ou mais Deuses, com encontros coletivos ou individuais para celebrarem os nascimentos, casamentos e mortes e que englobam festas, músicas, arte, dança e hábitos alimentares.

Cristianismo: a alimentação relacionada ao cristianismo possui muitos registros desde os ocorridos com Cristo em sua vivência, com as suas relações sociais, em festas e referências de passagens onde havia registros de refeições e as suas respectivas comensalidades, também há os registros sobre as restrições alimentares e as bebidas. Os cristãos ainda cultuam algumas datas onde celebram os Santos do dia, colheitas fartas, dos padroeiros das comunidades, as festas populares juninas com as suas respectivas iguarias. Em alguns locais as pessoas respeitam o consumo de determinados alimentos em épocas de Páscoa, *Corpus Christi*, Natal, Reis Magos, especificamente o consumo do peixe, o vinho e o pão possuem uma representatividade simbólica dentro da liturgia cristã.

A partir da época medieval, muitas irmandades em seus mosteiros iniciaram as suas próprias criações alimentares que tomaram outro rumo, além dos limites de um mosteiro, tais como: alimentos elaborados a base de ovos, ervas que serviam de remédio e remédios que eram alimentos, as sobremesas recebiam nomes e adjetivos de cunho

¹ Trabalho apresentado ao GT – 14 “Gastronomia” do VII Seminário de Pesquisa em turismo do MERCOSUL – Caxias do Sul, 16 e 17 de novembro de 2012.

² Docente do Curso de Gastronomia da UFPel em Pelotas-RS. Docente do curso de Turismo da UNIVATES em Lajeado-RS, Docente da Gastronomia, Hotelaria e Turismo do SENAC em P. Alegre-RS. Mestre e Especialista em Turismo pela Universidade de Caxias do Sul-RS, Tecnólogo em hotelaria pela Universidade de Caxias do Sul-RS. caiquecardona@yahoo.com.br.

religioso, eram iguarias divinas e elevadas ao patamar celestial. Além das sobremeses, as bebidas também tiveram seu destaque, elixires, espumantes, vinhos, licores que se tornaram ícones da boa alimentação, onde o ponto convergente era a cozinha e suas criações alquimistas.

Como exemplo, há o caso do licor mais antigo do mundo criado pelos monges beneditinos em 1510 na França, possuem em seu rótulo as letras D.O.M (*Deo Optimo Maximo*) "Para Deus, só o melhor e maior" além de ter uma cruz cristã estampada logo abaixo das iniciais. Outro monge benetino foi Pérignon, inventor do método de fabricação do champagne entre outras bebidas e alimentos elaborados nestes locais.

A descoberta de novos mundos e a exclusividade das especiarias andaram juntas através da Ordem de Cristo na cidade de Tomar em Portugal. Excluindo-se os fatores religiosos, o interesse mercantilista fez movimentar os interesses humanos, tendo na busca incessante de metais preciosos e a necessidade de especiarias, havia também o desejo de agradar a Deus com a conversão de pagãos, e acreditavam que as missões e viagens eram uma decisão divina. (FRANCO, 2001. p.88) Os monarcas e mercadores tinham estes temas como argumentação para realizar as viagens. De acordo com Leonardo Boff:

Muitos são os fatores que impulsionam os europeus a deixar o mediterrâneo e alcançar o atlântico, e preferir as rotas marítimas àquelas terrestres para chegar às fontes da riqueza comercial. Não é este ou aquele fator que determina a expansão. É a totalidade complexa do *obres Christiano*, portador de uma dimensão econômica, política, ideológica e evidentemente também religiosa que se coloca em movimento de expansão e de conquistas. (BOFF, 1992. p.17)

As ordens religiosas auxiliaram a perpetuar as normas e costumes de privação de consumo através de jejuns, combinações de alimentos, são estes aspectos particulares referentes às ofertas em seus cerimoniais, herança simbólica dos alimentos em cerimônias religiosas para os cristãos. As ordens religiosas foram os fatores mais importantes para a sobrevivência dos hábitos alimentares da antiguidade, pão, azeite, leguminosas e vinho, alimentos básicos do mundo romano, também passaram a ser para os seguidores da regra de São Bento, onde preservavam a alimentação e a hospitalidade. Atualmente muitos restaurantes e paróquias procuram desenvolver alimentos predominantes da época de Cristo, casos mais comuns são os restaurantes em antigas

¹ Trabalho apresentado ao GT – 14 “Gastronomia” do VII Seminário de Pesquisa em turismo do MERCOSUL – Caxias do Sul, 16 e 17 de novembro de 2012.

² Docente do Curso de Gastronomia da UFPel em Pelotas-RS. Docente do curso de Turismo da UNIVATES em Lajeado-RS, Docente da Gastronomia, Hotelaria e Turismo do SENAC em P. Alegre-RS.

Mestre e Especialista em Turismo pela Universidade de Caxias do Sul-RS, Tecnólogo em hotelaria pela Universidade de Caxias do Sul-RS. caiquecardona@yahoo.com.br.

igrejas e monastérios que se transformaram em restaurantes abertos aos comensais que vão à busca de receitas originais. (FRANCO, 2001. p.61) As religiões e as pessoas sempre fundiram com os seus dogmas e não raro era possível comprovar pessoas que defendiam os interesses teológicos em prol da divulgação, em 1788, Meot que havia estado a serviço do Duque de Órleans, abriu um grande restaurante e a revolução Francesa desta forma, fez de Meot um ardente jacobino, que acabou transformando o seu restaurante em um lugar para reuniões dos homens do novo regime com grande influência, tendo um simples estabelecimento de restauração se transformado em local de questionamento de novas diretrizes religiosas, dando início assim uma nova associação da gastronomia com os dogmas teológicos. (FRANCO, 2001. p.197)

Atualmente na cidade de São Paulo, o mosteiro de São Bento transformou-se em um ponto de vendas de pães e em determinados dias há refeições onde fica aberto ao público mediante pagamento. Evento já incorporado ao roteiro gastronômico da cidade, para turistas ou amantes de uma boa gastronomia. Muitos elementos foram agregados ao mundo cristão, tendo como consequência a abolição de sacrifícios cruéis do paganismo, que eram efetivados sem controle e que desviava por completo o sentido das oferendas espirituais. (FRANCO, 2001. p.31)

Para Reinhardt (2002, p.08) vai ao encontro do que foi mencionado anteriormente, o alimento é fonte de informações preciosas, através do alimento, pode-se identificar uma sociedade, uma cultura, uma religião, um estilo de vida, uma classe social, um acontecimento ou uma época.

Na Crisandade as refeições foram essencialmente elaboradas para comensalidade ou subsistência, porém, é inevitável associarmos alimentos puros ou impuros ou que tenham conotação religiosa ou ao menos que direcionem associações de determinados alimentos a religião, tanto pelo fato de compartilhar os alimentos, de agregar as pessoas, de celebrar um momento, qualquer que seja o motivo o alimento ou a bebida estará presente e associada ao criador de tudo.

Judaísmo: Dentro da cultura milenar do Judaísmo a alimentação recebe um destaque no seu dia a dia e em determinadas datas respeitadas, há uma ágape onde recebe uma

¹ Trabalho apresentado ao GT – 14 “Gastronomia” do VII Seminário de Pesquisa em turismo do MERCOSUL – Caxias do Sul, 16 e 17 de novembro de 2012.

² Docente do Curso de Gastronomia da UFPel em Pelotas-RS. Docente do curso de Turismo da UNIVATES em Lajeado-RS, Docente da Gastronomia, Hotelaria e Turismo do SENAC em P. Alegre-RS.

Mestre e Especialista em Turismo pela Universidade de Caxias do Sul-RS, Tecnólogo em hotelaria pela Universidade de Caxias do Sul-RS. caiquecardona@yahoo.com.br.



atenção especial e onde os ingredientes possuem uma simbologia em todos os alimentos ofertados em uma refeição. Para Algranti (2002):

Muito da vida comunal judaica se centraliza em torno de uma mesa. No preparo de pratos deliciosos, cada ato dentro da cozinha judaica está ligado a fortes laços com a religião e seu mestre maior, Deus. Possuindo uma longa e variada história no ciclo da vida, os judeus acreditam piamente que comidas cheias de simbolismos devem ser preparadas, exaltando conforme a ocasião, a fertilidade, a prosperidade, a boa sorte e a imortalidade. (ALGRANTI, 2002. p.14)

Muitos relatos da gastronomia judaica são elaborados lares, através das refeições e cerimônias, porém, muitos alimentos são ofertados em restaurantes e espaços públicos que ofertam alimentos baseados no sistema *kosher*, muitas pessoas procuram este tipo de refeição justamente pelo preceito religioso do judaísmo ou simplesmente por curiosidade em consumir algo puro, mas sempre tendo a refeição como um atrativo por si só. Qualquer alimento pode ser *kosher* se seguir algumas diretrizes, *kosher* não só inclui a elaboração da refeição, mas tudo que segue as orientações legais judaicas. Cabe um acréscimo de informações relativo aos hábitos milenares e religiosos do Judaísmo, entre tantos fatores o não uso do fermento que passou a ter uma restrição religiosa, pois a fermentação é símbolo de corrupção e deterioração, esta e outras restrições constituem a base do conceito judaico de *Kosher*, estabelecidas no *Torah* e explicadas no *Talmud* que mencionam sobre a combinação de alimentos, abate e tipo de animal, carne e a mescla de lácteos, insetos, frutas, verduras, sangue... Sendo estes dogmas muito presente e respeitado pelo Judaísmo, como resultado, há muitos restaurantes chineses *casher* e em outros países como nos Estados Unidos, onde na cidade de Nova York e Filadélfia que são pólos gastronômicos conhecidos e são servidas refeições desta natureza. Já na capital Argentina há uma loja de *fast food* MacDonald's, a única fora de Israel na qual servem alimentos *kosher*. Há também alimentos ofertados nas empresas aéreas, navios cruzeiros, que ofertam alimentos, vinhos e até refrigerantes para o público Judeu ou de outra crença que queira fazer uma refeição com a garantia de um preceito religioso que envolve não somente os alimentos, mas também os utensílios e os locais onde ocorrem as refeições.

¹ Trabalho apresentado ao GT – 14 “Gastronomia” do VII Seminário de Pesquisa em turismo do MERCOSUL – Caxias do Sul, 16 e 17 de novembro de 2012.

² Docente do Curso de Gastronomia da UFPel em Pelotas-RS. Docente do curso de Turismo da UNIVATES em Lajeado-RS, Docente da Gastronomia, Hotelaria e Turismo do SENAC em P. Alegre-RS. Mestre e Especialista em Turismo pela Universidade de Caxias do Sul-RS, Tecnólogo em hotelaria pela Universidade de Caxias do Sul-RS. caiquecardona@yahoo.com.br.

Budismo: o Budismo é praticado em várias partes do mundo, sendo a sua maioria de adeptos no extremo oriente, entre a sua filosofia de vivência, há a gastronomia que mesmo sendo frugal e simples está repleta de simbolismo. Alguns grupos são adeptos da gastronomia *shôjin ryôri*, que é a técnica vegetariana, que trata da purificação do corpo e do espírito e os respeito aos alimentos por mais simples que sejam. Na China, Singapura e Taiwan *shôjin ryôri* é conhecida como cozinha de devoção, já no Japão é conhecida como comida de templo, podendo tomar outras formas e variações em outros países, mas sempre com a conotação religiosa. Praticada nos mosteiros zen-budistas, que prega concentração total, silêncio e organização e evita desperdício no preparo de alimentos. Na culinária *shôjin ryôri* tem como fundamento básico o silêncio e a concentração, muito próximos de um estado de meditação. Apesar de vários de seus princípios estarem em voga como a valorização de alimentos orgânicos, da época e da região e o reaproveitamento de talos e cascas, a culinária é milenar: seus fundamentos foram escritos em 1237 por Mestre Dôgen, autor de *Shobogenzo* que significa em japonês, tesouro do olho da verdadeira lei, tratado sobre a prática nos mosteiros zen-budistas.

O aspecto minimalista e o cuidado diário com os objetos e a importância da limpeza e da organização são fundamentais para quem prepara e para quem busca este tipo de refeição, tanto em áreas urbanas como nos próprios mosteiros budistas. As cozinhas dos mosteiros são simples, são extremamente organizadas, limpas e eficientes. Alguns aspectos são respeitados, tais como: comer de forma frugal, não utilizar carne nem derivados animais, porém, em alguns mosteiros abrem-se exceções para quem é turista ou tem o hábito de comer carnes, mas geralmente utilizam ingredientes como soja, brotos e algas marinhas. Não há pão, o açúcar e o óleo vegetal entram em pequenas quantidades.

Por sua vez entre tantos registros religiosos na alimentação, no extremo oriente, nos séculos VII e VIII, sob a dinastia Tang, a influência cultural chinesa foi enorme sobre a japonesa e o fator religião foi o mais afetado, entre outros aspectos, tais como, as artes, arquitetura, escrita, literatura e principalmente a gastronomia, nas tantas diferenças marcadas entre a culinária chinesa e japonesa, passou a ocorrer a partir do século X, sendo que o Budismo proibiu a matança de animais e obrigou os seus adeptos a uma

¹ Trabalho apresentado ao GT – 14 “Gastronomia” do VII Seminário de Pesquisa em turismo do MERCOSUL – Caxias do Sul, 16 e 17 de novembro de 2012.

² Docente do Curso de Gastronomia da UFPel em Pelotas-RS. Docente do curso de Turismo da UNIVATES em Lajeado-RS, Docente da Gastronomia, Hotelaria e Turismo do SENAC em P. Alegre-RS.

Mestre e Especialista em Turismo pela Universidade de Caxias do Sul-RS, Tecnólogo em hotelaria pela Universidade de Caxias do Sul-RS. caiquecardona@yahoo.com.br.

dieta predominantemente vegetariana e alguns peixes, sendo que a carne bovina foi considerada imprópria para consumo. (FRANCO, 2001. p.31)

No século XV, no Japão, o chá ganhou forma quase religiosa, com rituais de concentração, meditação e harmonia, inspirados nas atitudes contemplativas do zen-budismo, sendo que em vários locais passou a ter casas de chás próximos às residências dos moradores. Outro componente da natureza, encontrado em abundância e é um elemento básico da alimentação oriental é o arroz, nas culturas asiáticas é a base da sociedade e cheia de conotações religiosas para os orientais, entre tantos exemplos pode-se mencionar que em muitos locais da Ásia, acredita-se que os arrozais possuem alma e há neles pequenos templos para cerimônias religiosas e que são, respeitosamente venerados e cultuados por todos com a maior crença ao divino e ao supremo, no Japão muitos nomes comuns a nós ocidentais tem significados sacros para o arrozal, tais como: *Honda*, *Toyota*, *Narita*. Independente da cultura local as pessoas de outras localidades ficam influenciadas pela forma cerimoniosa, pelo religioso agregados aos alimentos, aos locais e as pessoas, tornando-se um atrativo cultural ou turístico.

Umbanda e Candomblé: ambas são religiões afro brasileira e possuem uma representatividade muito grande em seus praticantes, fazem sacrifícios de animais, usam bebidas alcoólicas, porém, há várias vertentes da Umbanda no Brasil e diferentes práticas e uso de alimentos tanto na oferenda como no consumo alimentar. Candomblé é uma religião derivada do animismo africano onde se cultuam os *Orixás* dependendo da região e país. Sendo de origem totêmica e familiar, é uma das religiões afro brasileira, também praticada em outros países. O estado da Bahia é o local com maior população de afrodescendente, o culto e seus ritos há alimentos característicos, que são chamados de comida de Santo. São alimentos elaborados especificamente para cada *Orixá*, onde seu preparo é um cerimonial com os respectivos rituais, os alimentos depois de preparados são oferecidos aos *Orixás* acompanhados de rezas e cantigas. No decorrer da festa os alimentos são distribuídos para as pessoas presentes. São chamadas comida de axé, creem que o *Orixá* aceitou a oferenda. *Iyabassê* é a pessoa responsável por cumprir esse ritual. De acordo com cada *Orixá*, cada um tem suas restrições ou aceitações de ingredientes na hora da aceitação da oferenda, tais como: azeite de dendê, exclusão do

¹ Trabalho apresentado ao GT – 14 “Gastronomia” do VII Seminário de Pesquisa em turismo do MERCOSUL – Caxias do Sul, 16 e 17 de novembro de 2012.

² Docente do Curso de Gastronomia da UFPel em Pelotas-RS. Docente do curso de Turismo da UNIVATES em Lajeado-RS, Docente da Gastronomia, Hotelaria e Turismo do SENAC em P. Alegre-RS. Mestre e Especialista em Turismo pela Universidade de Caxias do Sul-RS, Tecnólogo em hotelaria pela Universidade de Caxias do Sul-RS. caiquecardona@yahoo.com.br.

mel, sal, camarão, etc... A *Iyabassê* é a pessoa que elabora as iguarias e necessita saber exatamente como se prepara cada uma dessas comidas, para que elas sejam aceitas pelos respectivos *Orixás*. Este alimento por si só já é um atrativo cultural e turístico da gastronomia baiana, porém, é considerado sagrado, ocorrem através de sacrifícios, oferendas e uma hierarquia das entidades. Conhecidas como oferendas e comidas de santos, isso ocorre em terreiros, porém, estas comidas doces ou salgadas podem ser consumidas em restaurantes em vias públicas ou festas populares. Segundo o IPHAN (2012), talvez o alimento mais conhecido seja acarajé, o principal atrativo no tabuleiro da baiana, trata-se de um bolinho característico do Candomblé. Acarajé é uma palavra composta da língua *iorubá*: *acará* (bola de fogo) e *jé* (comer), ou seja, comer bola de fogo. Sua origem é explicada por um mito sobre a relação de *Xangô* com suas esposas, *Oxum* e *Iansã*. Mesmo ao ser vendido em um contexto profano, o acarajé ainda é considerado, pelas baianas como uma comida sagrada, para elas, esse bolinho de feijão fradinho que é frito no azeite de dendê, não pode ser dissociado do Candomblé. Por isso, a sua receita, embora não seja secreta, não pode ser modificada e deve ser preparada apenas pelas filhas de santo. Poderia ser citado o sincretismo religioso dos descendentes africanos que quando aqui chegaram ao Brasil colônia deixaram os seus hábitos alimentares, novos insumos na elaboração das iguarias e registrados até aos dias atuais, onde constam além do sincretismo religioso os dogmas do catolicismo, desta forma a analogia das entidades africanas com determinados alimentos que a eles foram associados. Além do fácil acesso a estes alimentos em vias públicas, feiras e praças de alimentação dos *shoppings*, podem ser locais de venda e consumo, muitos estudos despertam interesse na culinária baiana, nos últimos anos o encontro gastronômico Comida de Santo, inserido na programação de um *workshop* do Nordeste Bahia Gourmet, onde são realizadas criações gastronômicas no preparo das receitas destinadas ao culto dos deuses africanos. Dos antigos costumes às novas tendências mercadológicas e gastronômicas, a mescla de simbolismo da alimentação ao religioso não para de ser reinventado e de ser aceito em todos os segmentos.

Islamismo: A religião do Islã e as suas leis, inclusive as de consumo de alimentos e bebidas estão no Alcorão, onde ao menos vinte e quatro versículos referem-se a

¹ Trabalho apresentado ao GT – 14 “Gastronomia” do VII Seminário de Pesquisa em turismo do MERCOSUL – Caxias do Sul, 16 e 17 de novembro de 2012.

² Docente do Curso de Gastronomia da UFPel em Pelotas-RS. Docente do curso de Turismo da UNIVATES em Lajeado-RS, Docente da Gastronomia, Hotelaria e Turismo do SENAC em P. Alegre-RS.

Mestre e Especialista em Turismo pela Universidade de Caxias do Sul-RS, Tecnólogo em hotelaria pela Universidade de Caxias do Sul-RS. caiquecardona@yahoo.com.br.

prescrições sobre os alimentos. O Alcorão menciona sobre uma dieta equilibrada para o crescimento, força e reparação por meio da inclusão de proteína animal, gordura, cálcio, ferro e sais; portanto carne, peixe, queijo, leite e frutas são feitos de referência no Livro Sagrado. Ensinamentos religiosos islâmicos se esforçam para manter o corpo, alma e espírito saudável, a fim de auxiliar a realização espiritual e material. A dieta é muito importante para esta finalidade, na crença islâmica, alimento proibido é conhecido como *haram*. Já o consumo dos chamados "alimentos religiosos" são alimentos produzidos de acordo com as leis religiosas, ganham espaço e respeito, porque seguem a risca as recomendações das leis islâmicas que determinam quais são os alimentos permitidos e certificados pelo *halal*. *Halal* são alimentos, cosméticos, remédios, todos eles permitidos, produzidos segundo o método que garante a segurança alimentar e rastreabilidade, para assegurar que não foi utilizado algum ingrediente proibido, como carne ou subproduto suíno. O procedimento *halal* garante ainda que o método de abate, linha de produção, embalagem e estocagem de alimentos industrializados foram higienizados e sem contato com outros alimentos não *halal*. Devido à convergência de muçulmanos na cidade de Meca, durante o Ramadã, homens conhecidos como *Saggas* fornecem água mineral e sucos de frutas para os muçulmanos que quebram o jejum ao final do dia. O *Eid al Fitr* que é um banquete ao final do período do jejum, já no primeiro dia do mês do novo mês, ocorrem feriados de três dias consecutivos e está prescrita a distribuição de alimentos para os pobres, banquetes são ofertados, presentes são trocados, roupas novas são vestidas e os agradecimentos a Deus são efetuados, congregando amigos e familiares. A mistura de etnias e nacionalidades entre os residentes da cidade de Meca tem afetado de maneira impactante a culinária tradicional da cidade. A cidade foi descrita como uma das cidades islâmicas mais cosmopolitas, onde se encontra uma culinária internacional. No século XX diversas cadeias de *fast-food* abriram franquias em Meca, servindo tanto aos habitantes locais quanto os peregrinos e turistas. Comidas exóticas, como frutas da Índia e do Japão, costumam ser trazidas pelos peregrinos e comerciantes que visam lucro. A comida religiosa islâmica são alimentos recomendados, permitidos, produzidos e certificados de acordo com as leis religiosas e ganham espaço nas redes de *fast food* e supermercados em várias partes do mundo. Quando as pessoas deslocam-se em viagens e são obrigadas a fazerem

¹ Trabalho apresentado ao GT – 14 “Gastronomia” do VII Seminário de Pesquisa em turismo do MERCOSUL – Caxias do Sul, 16 e 17 de novembro de 2012.

² Docente do Curso de Gastronomia da UFPel em Pelotas-RS. Docente do curso de Turismo da UNIVATES em Lajeado-RS, Docente da Gastronomia, Hotelaria e Turismo do SENAC em P. Alegre-RS. Mestre e Especialista em Turismo pela Universidade de Caxias do Sul-RS, Tecnólogo em hotelaria pela Universidade de Caxias do Sul-RS. caiquecardona@yahoo.com.br.

refeições pelos preceitos desta religião ou respeitam o país ou um lar com costumes islâmicos, passa a ser um atrativo aos turistas na questão alimentar.

Misticismo: Apesar de não ser uma religião, porém são correntes ou doutrinas esotéricas que através das irmandades, ordens místicas e demais grupos que se intitulam místicos dão a sua contribuição no mundo gastronômico, não há como excluir um segmento onde possuem cada vez mais adeptos e é cada vez mais crescente. No misticismo em suas cerimônias sempre há uma ágape e os alimentos possuem uma simbologia além de um simples alimento, é respeitado em todas as suas fases do ciclo da natureza, sem agressão a natureza. Além do físico os alimentos possuem energização através das pessoas ou dos elementos da natureza. Ou seja, alimentos recebem uma bioenergia e além de satisfazerem o físico, possuem um valor energético e espiritual que revigora e restaura o organismo. Por muitas vezes não entendido pela maioria das pessoas que desconhecem os preceitos do misticismo e estudos herméticos, em contrapartida o meio acadêmico e os demais estudiosos da área da nutrição e alimentação, dão espaço para novos conhecimentos e estudos. No mês de setembro ocorreu o Iº Congresso Brasileiro de Saúde Quântica e II Simpósio Paranaense de Ciência de Alimentos, segundo o anúncio dos coordenadores do congresso, era:

“É audacioso porque é inédito no Brasil. Será para os profissionais de saúde que sentem ou sabem que a ciência progrediu muito além do que se divulga em revistas das especialidades de saúde, com os avanços que agora serão postos ao seu alcance, em linguagem simples e direta. Você passará a ter informações e conhecimentos das energias cósmicas e telúricas, das quatro interações de forças da natureza, das poluições eletromagnéticas e ambientais, das radiações nucleares, da boa alimentação, das causas de doenças atuais e sobre a verdadeira saúde e qualidade de vida. Aqui, seu conhecimento sobre a ação dos férmions e bósons e das radiações nucleares alfa, beta e gama, sobre a saúde de seus pacientes, será possível e real”.

O misticismo não se debruça somente em cerimônias sigilosas, os elementos da natureza como alimentos para o físico são respeitados e tem como preceito a harmonia dos alimentos, sem agressão de produtos químicos ou conservantes. Não só a alimentação como as bebidas através dos chás que possuem um caráter de desintoxicação ou promoção de outro estado psíquico. Tanto no Brasil como no exterior há restaurantes temáticos sobre o misticismo e por consequência os seus alimentos de ordem milenar ou adaptados aos novos clientes e curiosos que viajam para presenciar

¹ Trabalho apresentado ao GT – 14 “Gastronomia” do VII Seminário de Pesquisa em turismo do MERCOSUL – Caxias do Sul, 16 e 17 de novembro de 2012.

² Docente do Curso de Gastronomia da UFPel em Pelotas-RS. Docente do curso de Turismo da UNIVATES em Lajeado-RS, Docente da Gastronomia, Hotelaria e Turismo do SENAC em P. Alegre-RS. Mestre e Especialista em Turismo pela Universidade de Caxias do Sul-RS, Tecnólogo em hotelaria pela Universidade de Caxias do Sul-RS. caiquecardona@yahoo.com.br.

cerimônias ao ar livre ou em locais determinados ou se apropriarem de propriedades que são exclusivas de poucos e que tenham um vínculo com o superior e o elevado.

Hinduismo: Trata-se de uma tradição religiosa que se originou no subcontinente indiano, porém se divide entre outras crenças, conforme a região. Na Índia o *Rigveda*, a escritura mais antiga e o que tem sido mais estudado no ocidente e também o mais citado na tradição Indiana, é uma coleção de 1.028 hinos de exaltação e invocação a divindades. Esses hinos eram proferidos durante rituais de finalidades das mais diversas, a gastronomia do Hinduísmo parte dos princípios da culinária *ayurvédica* que revigora e promove equilíbrio no corpo e a mente. Trata-se de uma alimentação que reúne todos os sabores em um único prato, parte do princípio de alimentos naturais, orgânicos e que tenham uma função de prevenção de doenças ou de algum desequilíbrio somático. A nutrição segundo os princípios da *ayurveda*, a milenar e complexa medicina indiana, começa a despertar interesse entre as outras nações, pela visão holística que se propõe. Na gastronomia *ayurveda*, prevalecem aspectos como temperatura e textura dos alimentos e seus efeitos digestivos e pós-digestivos, por muitos, ainda confundida como sendo macrobiótica, vegetariana ou vegana. Independente da crença oriental, muitas pessoas por parte do mundo ocidental são adeptas das refeições hinduístas, mesmo que tenham variações da crença dentro do país Índia, devido as suas dimensões territoriais. As variações e a falta de insumos originais das criações em outras partes do mundo inibem a fidelidade das iguarias, porém, nada impede das pessoas serem simpatizantes aos hábitos, costumes e preferências irem a restaurantes típicos da culinária hinduísta ou elaborarem em seus lares. Há turistas que vão à Índia para poderem apreciar a gastronomia, há agências e guiamentos específicos que possuem um itinerário *sui generis* ao visitar feiras em vias públicas, para os turistas apreciarem os condimentos ou consumirem refeições elaboradas por sacerdotes em templos de cultos, trata-se de algo bem diferenciado para nós ocidentais, porém, um atrativo singular no meio gastronômico e turístico.

Conclusão

¹ Trabalho apresentado ao GT – 14 “Gastronomia” do VII Seminário de Pesquisa em turismo do MERCOSUL – Caxias do Sul, 16 e 17 de novembro de 2012.

² Docente do Curso de Gastronomia da UFPel em Pelotas-RS. Docente do curso de Turismo da UNIVATES em Lajeado-RS, Docente da Gastronomia, Hotelaria e Turismo do SENAC em P. Alegre-RS.

Mestre e Especialista em Turismo pela Universidade de Caxias do Sul-RS, Tecnólogo em hotelaria pela Universidade de Caxias do Sul-RS. caiquecardona@yahoo.com.br.

Na elaboração deste artigo ficou notório que a gastronomia é o elo de ligação e ao mesmo tempo de divergências entre as pessoas, tudo pelo fato de ter um diferencial, a religião ou aos alimentos religiosos. Os temas gastronômicos e turísticos pelo ponto de vista, sócio antropológico, psicológico, cultural, são perfeitamente explorados e com muitas citações de caráter religioso ou do sacro, por inúmeras vezes não era mencionada a palavra teologia, justamente para não abrir a gama de particularidades existentes, sendo utilizada as palavras sacro ou religião. Por muito tempo os alimentos foram considerados sagrados ou pertencentes a uma religião e tinham como diferencial o respeitável, o cerimonial, os tabus advindos de crenças, o proibitivo, o diferenciado e seletivo para algumas pessoas e estes costumes se perpetuaram no decorrer de muitos anos como temas culturais e tradições. Este artigo deixou de mencionar outras religiões e crenças, tais o dos Adventistas, cerimônias dos indígenas e de tantas outras religiões, pelo fato de que nem todas são um atrativo turístico, porém, o artigo teve a posição de ressaltar a curiosidade que os turistas destinam aos alimentos, aos momentos de refeições, sejam elas em locais sagrados, museus ou em vias públicas. A gastronomia sempre teve este destaque de reunir as pessoas ou até mesmo de segregar algumas, tanto pelo poder econômico, ou posição social. Mas em todas as sociedades um tema sempre se destacou pelos preceitos e crenças, as religiões e os seus costumes comuns a todos. Por muitas vezes o turismo gastronômico pode atuar como um atrativo por representar a identidade de um país agregando produtos e serviços intangíveis.

Referências

ALGANTRI, M. **Cozinha judaica: 500 anos de histórias e gastronomia**. Rio de Janeiro-R.J. Record. 2002.

BOFF, L. **América Latina: da conquista à nova evangelização**. São Paulo: Ática, 1992.

BRADACZ, D. C. **Modelo de gestão da qualidade para unidades para o controle de desperdício de alimentos em unidades de alimentação e nutrição**. 2003. 173 f.

¹ Trabalho apresentado ao GT – 14 “Gastronomia” do VII Seminário de Pesquisa em turismo do MERCOSUL – Caxias do Sul, 16 e 17 de novembro de 2012.

² Docente do Curso de Gastronomia da UFPel em Pelotas-RS. Docente do curso de Turismo da UNIVATES em Lajeado-RS, Docente da Gastronomia, Hotelaria e Turismo do SENAC em P. Alegre-RS.

Mestre e Especialista em Turismo pela Universidade de Caxias do Sul-RS, Tecnólogo em hotelaria pela Universidade de Caxias do Sul-RS. caiquecardona@yahoo.com.br.



Dissertação (Mestrado em Gestão de Alimentos) – Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2003. Disponível em: <<http://teses.eps.ufsc.br/resumo.asp?5020>>. Acesso em: 11 ago. 2012.

CARNEIRO, H. **Comida e sociedade uma história da alimentação**. Rio de Janeiro, Campus, 2003.

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

DEFERT, P. Tourisme et gastronomie. **Revue de tourism** – Revista da association internationale d'Experts Scientifiques du Tourisme (AIEST), St. Gallen, Suíça. v. 42, n.3, p. 7-8, 1987.

FAGLIARI, G. S. **Turismo e alimentação: análises introdutórias**. São Paulo: Roca, 2005.

FLANDRIN, J. L; MONTANARI, M. **História Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FRANCO, A. **De Caçador a Gourmet: uma história da gastronomia**. São Paulo. Ed. SENAC Nacional. 2001. p.197

HANDSZUH, H. F. Food and the quality of tourism. Regional Conference for Africa and Mediterranean. In: **Food Safety and Tourism**. p. 25-27, nov. 1991.

HECK, M.; BELLUZZO, R. **Cozinha dos Imigrantes: Memórias & Receitas**. São Paulo: Melhoramentos, 1999.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Estatísticas da população/religião**. Disponível em: <http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/populacao/censo2000/populacao/religiao_Censo2000.pdf>. Acesso em: 14 ago. 2012.

IPHAN. Patrimônio, revista eletrônica do IPHAN. **As baianas do acarajé**. <http://www.labjor.unicamp.br/patrimonio/materia.php?id=65> Acesso em: 10 de ago. 2012.

POLÁCEK, M. **Eating habitsof czechoslovak population and gastronomy as a tourism motivation**. **Revue de tourism** – Revista da association internationale d'Experts Scientifiques du Tourisme (AIEST), St. Gallen, Suíça. v. 41, n.4, p. 22-25, 1986.

REINHARDT, J. C. **O pão nosso de cada dia: a padaria América e o pão das gerações Curitibanas**. 2002. 178 f. Dissertação (Mestrado em História) – Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2002. Disponível em:

¹ Trabalho apresentado ao GT – 14 “Gastronomia” do VII Seminário de Pesquisa em turismo do MERCOSUL – Caxias do Sul, 16 e 17 de novembro de 2012.

² Docente do Curso de Gastronomia da UFPel em Pelotas-RS. Docente do curso de Turismo da UNIVATES em Lajeado-RS, Docente da Gastronomia, Hotelaria e Turismo do SENAC em P. Alegre-RS. Mestre e Especialista em Turismo pela Universidade de Caxias do Sul-RS, Tecnólogo em hotelaria pela Universidade de Caxias do Sul-RS. caiquecardona@yahoo.com.br.



<<http://www.historiadaalimentacao.ufpr.br/pesquisas/pesquisas.html>. Acesso em: 15 ago. 2012.

RONDINELLI, P. **Alimentação e religião. Um estudo antropológico no movimento alternativo.** 2005 08 f. Disponível em: <http://www.pucsp.br/nures/revista3/3_edicao_alimentacao_religiao.pdf>. Acesso em: 15 de julho.

SCHLÜTER, R. G. **Gastronomia e turismo.** São Paulo: Aleph. 2003. (Coleção ABC).
TRIGO, L. G. G. **A sociedade Pós – Industrial e o Profissional em Turismo.** São Paulo: Papirus, 2000.

TRIGO, L.G.G. **A Sociedade Pós- industrial e o profissional em turismo.** São Paulo: Papirus, 2000.

¹ Trabalho apresentado ao GT – 14 “Gastronomia” do VII Seminário de Pesquisa em turismo do MERCOSUL – Caxias do Sul, 16 e 17 de novembro de 2012.

² Docente do Curso de Gastronomia da UFPel em Pelotas-RS. Docente do curso de Turismo da UNIVATES em Lajeado-RS, Docente da Gastronomia, Hotelaria e Turismo do SENAC em P. Alegre-RS.

Mestre e Especialista em Turismo pela Universidade de Caxias do Sul-RS, Tecnólogo em hotelaria pela Universidade de Caxias do Sul-RS. caiquecardona@yahoo.com.br.