

SISTEMA CULINÁRIO

Rodrigo Libbos Gomes do Amaral

CULINARY SYSTEM (eng)

Um sistema culinário é um instrumento útil no trabalho de descrição, análise e identificação de determinados “patrimônios culinários”, onde a comida partilha um significado coletivo e próprio de determinada sociedade. Eles respondem o porquê de determinados alimentos especificamente (seu modo de obtenção, de preparação, de consumo, as ocasiões em que é consumido, etc) serem coletivamente celebrados em detrimento de outros. Sua construção se dá na medida em que se desencadeiam processos de transformação de algo que é natural em algo cultural; do que é ‘alimento’ em algo classificado como ‘comida’; a transformação da ‘fome’ em ‘paladar’; da comida dos outros em ‘nossa comida’. Como se trata de um processo social e cultural de natureza inconsciente, considera-se que não somos nós que escolhemos os alimentos; são os alimentos que nos escolhem. Por isso mesmo eles identificam uma sociedade, região, país, estado ou cidade, transformando este patrimônio culinário em emblemas ou símbolos locais, sociais e culturais (Gonçalves, 2007).

Diferenciação entre sistemas culinários x alimentares: os sistemas culinários tomam como ponto de partida o “paladar”, analisando a experiência cultural que é construída. Já os sistemas alimentares analisam a produção, processamento, transporte, consumo e o descarte de alimentos e estão ligados às necessidades básicas das pessoas - literalmente ligado a “fome”, propriamente dita (Gonçalves, 2007).

Estruturação do sistema: o sistema culinário se fundamenta a partir de classificações ligadas a um ordenamento simbólico de mundo, em uma composição que liga pessoa, sociedade e universo, situando os seres humanos em termos de lugar e conduta. A organização a seguir embasa a construção ou análise deste sistema no universo da antropologia:

- a) processos de obtenção de alimentos (caça, pesca, coleta, agricultura, criação, troca ou comércio);
- b) seleção de alimentos (sólidos e líquidos; doces, salgados; etc.);
- c) processos de preparação (cozimento, fritura, temperos, etc.);
- d) saberes culinários;
- e) modos de apresentar e servir os alimentos (marcados pela formalidade ou pela informalidade);
- f) técnicas corporais necessárias ao consumo de alimentos (maneiras de mesa);
- g) ‘refeições’: isto é, situações sociais (cotidianas e rituais) em que se preparam, exibem e consomem determinados alimentos;
- h) hierarquia entre as ‘refeições’;
- i) quem oferece e quem recebe uma ‘refeição’ (cotidiana ou ritual);
- j) classificação entre comidas principais, complementares e sobremesas;
- k) equipamentos culinários e como são representados (espaços, mesas, cadeiras, esteiras, talheres, panelas, pratos, etc.);
- l) as classificações do ‘paladar’;
- m) modos de se dispor dos restos alimentares; etc.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BITAR, NINA PINHEIRO. **Sistemas culinários afro-brasileiros: as baianas de acarajé do rio de janeiro.** Textos Escolhidos de Cultura e Arte Populares 8 (1). Universidade de Estado do Rio de Janeiro, 2011.

GONÇALVES, JOSÉ REGINALDO SANTOS. **Antropologia dos objetos: coleções, museus e patrimônios.** Rio de Janeiro: **Coleção Museu, Memória e Cidadania.** 2007. Disponível em:
http://naua.ufsc.br/files/2010/09/antropologia_dos_objetos_V41.pdf.
Acesso em: 07 out. 2017.

SANTILLI, JULIANA. **O reconhecimento de comidas, saberes e práticas alimentares como patrimônio cultural imaterial.** Demetra: Alimentação, Nutrição & Saúde 10 (3). Universidade de Estado do Rio de Janeiro, 2015.

TEMPASS, MÁRTIN CÉSAR. **Sobre a Questão Do Patrimônio Cultural: Repensando Princípios e Fins.** Qual editora?. 2006. (P. 133–43).

TEMPASS, MÁRTIN CÉSAR. **Antes importantes, agora estigmatizados: a contribuição dos sistemas culinários indígenas para a formação da culinária brasileira e a sua atual marginalização.** Revista Eletrônica Interações Sociais 3 (2), 2019. (P. 62–81).