

**Culinarística e cultura regional:  
estudos culturais sobre “cozinha regional” na teoria e na prática\***  
**Culinary customs and regional culture: cultural studies on “regional cooking” in  
theory and in practice**

Bernhard Tschofen\*\*

**Resumo**

*Dentro de uma dimensão espacial da cultura culinária, o presente artigo discute uma representação da modernidade que se tornou óbvia. Seguindo essa afirmação, sistemas culinários são espacialmente delimitáveis e distinguíveis, e as “especialidades regionais” valem, por isso, como expressão da cultura de espaços específicos, de suas tradições e de suas formas de vida. De forma implícita, esse paradigma sempre definiu a pesquisa etnológico-cultural da alimentação; de forma explícita, a tradição empírica apresentada no artigo questiona só há pouco tempo, de forma mais intensa, os processos da constituição de culturas regionais da alimentação. Aqui prossegue a pesquisa que, em primeiro lugar, avalia a concepção do assim chamado patrimônio culinário na prática regional e na política europeia, para então desenvolver questionamentos concretos para uma pesquisa em torno dos processos de transformação relacionados a isso: no centro da questão está a transformação de práticas alimentares cotidianas em patrimônio cultural – e do patrimônio cultural em cultural property.*

**Palavras-chave**

*Culinarística; cultura regional; comer e beber; espaço e cozinha.*

**Abstract**

*Within a spatial context of culinary culture, this article discusses a representation of modernity that has become obvious. According to this affirmation, culinary systems can be attributable geographically and distinguishable and “regional specialities” serve, as such, as the expression of the culture of specific areas, of its traditions and ways of life. Implicitly, this paradigm has always defined ethnological and cultural research regarding eating habits; the empirical tradition has only recently questioned, in a more intense manner, the processes for establishing regional cultures regarding eating habits. The research proceeds in this manner by, firstly, evaluating the concept of so-called culinary heritage from a regional standpoint and within European politics, so as to develop concrete queries for research based on the transformational processes related to this: at the heart of the issue is the transformation of daily eating practices into cultural heritage – and of cultural heritage into cultural property.*

**Key words**

*Culinary customs; regional culture; eat and drink; space and cuisine.*

\* Versão resumida e em algumas partes revista de um artigo do autor: Vom Geschmack der Regionen. Kulinarische Praxis, europäische Politik und räumliche Kultur – eine Forschungsskizze erschienen, *Zeitschrift für Volkskunde*, n° 103, 2007, Münster, Cad. 2. p. 169–196.

\*\* Doutor pela Universidade de Tübingen (1999), com habilitação em Etnologia Europeia pela Universidade de Viena (2001); exerceu docência nas universidades da Basileia, Berlim (HU) e Frankfurt/Main. Desde dezembro de 2004, atua junto ao Instituto Ludwig-Uhland da Universidade de Tübingen como professor de folclore e ciência da cultura com foco na Etnografia Regional.

## **Entrada: breve estudo sobre a gastronomia europeia**

HÁ CINCO ANOS, FOI LANÇADO O ROMANCE *Cozinhando com Fernet-Branca* (Kochen mit Fernet-Branca), de James Hamilton-Paterson, um livro que também poderia ser lido como exemplo de culinária na nova Europa. A história tem um cenário característico, a Toscana, e o ponto alto do enredo dá-se com o encontro entre Gerald Samper – um culto *Ghostwriter* inglês para gente famosa de segundo escalão – e Marta – compositora da música para filmes de arte sobre o Mediterrâneo, natural da imaginária *Woinowien*, do leste europeu, e não reconhecida pelo seu vizinho nas idílicas montanhas toscanas. O conflito entre os dois antagonistas, que no primeiro plano parece girar em torno de paz e esperança, é decidido em forma de guerrilha culinária. A concorrência (e a incongruência) dos dois sistemas culinários, defendidos por ambos, torna-se, com isso, exemplo para os antagonismos europeus: de um lado, o sábio “*Foodie*”<sup>1</sup> Samper com seu exaltado conhecimento e prazer em experimentar; do outro, Marta, uma pessoa culinariamente nada ambiciosa e de características regionais, com seus prazeres nas autenticidades fornecidas pela tradicional cozinha de *Woinowien*, que de tempos em tempos lhe proporciona uma aproximação consciente da tradição (com nomenclatura do passado e o presente dos grandes negócios). Suas refeições, então realizadas juntos, são uma guerra de costumes e das estruturas europeias: enquanto Marta pretende acabar com Samper com uma linguiça bem gordurosa da sua pátria – “Com hábeis movimentos ela me serviu uma grossa linguiça, da cor de um preservativo e tão cheia de torrões como os de um colchão de uma prisão. Ela era um pouco maior que as bávaras, as quais mal cabem em tigelas do tamanho de penicos” (HAMILTON-PATERSON, 2005, p.29); portanto, enquanto Marta serve essa delícia regional por ele percebida como um “furúnculo” e uma “lição de anatomia”, as lições de Samper são acontecimentos cruzados até os mínimos detalhes das cozinhas regionais estilizadas. Dois exemplos podem esclarecer os hábitos alimentares distintos de ambos.

Depois da primeira refeição em comum, Marta escreve a sua irmã Marija, que vive com sua família em *Woinowien*: “Independentemente, o que eu poderia oferecer a meu hóspede se não a Schonka und Pawlu? Uma legítima refeição woidiense, uma pequena lição de gastronomia europeia. Mas, ah! Eu me lembrei tanto de casa que me vieram as lágrimas – querida Mari, eu reconheceria a Schonka em qualquer parte do mundo, tão inconfundível ela é da nossa terra” (p. 46). Samper, por sua vez, definido

---

<sup>1</sup> Nota do tradutor. *Foodie* quer dizer uma pessoa aficionada por boa comida e bebida.

por Marta como “inglês afrescalhado culturalmente”, cozinheiro por lazer, cantador de árias e representante da sua pátria, é apresentado como “conhecedor gastronômico”<sup>2</sup> que se põe a apreciar ostras ao chocolate, *ragout* de lontra ou um bolo de gato defumado e tartaruga-de-pente: “O melhor gato defumado que se encontra no comércio é procedente dos confins da Itália, próximo de Solda (ou Sulden, se você estiver orientado pela nomenclatura germânica), próximo à fronteira com a Suíça. Ele é vendido pela família Ammering, no vilarejo chamado Migg [...]” (p. 211).

O que une os dois é a paixão por *Fernet-Branca*; Gerry cozinha com ela em qualquer oportunidade, ambos a bebem (e suspeitam reciprocamente que o outro/outra seja dependente dela); enquanto ele, Gerald, em verdade, a desdenha por motivos de distinção, para ela, Marta, *Fernet* naturalmente fica atrás das cachaças *woidienses*: “um fraco comparativo da Galsija que os nossos caçadores bebem” (p. 45).

### **Primeiro prato: “Região e Cultura” – Cultura espacial ou cultura no espaço?**

A “prova” literária é conduzida para dentro do tema: na tardia modernidade, comer e beber são práticas culturais de elevado grau. Há muito, não são somente expressão de um *status* social ou de processos de produção fundamentais, porque desempenham claramente uma importante função na delimitação (pelo menos simbólica) do pertencimento cultural. Com a valorização do étnico e do regional e com a chamada globalização que continua a acompanhar as áreas do cotidiano, desenvolve-se uma nova atenção às transmissões culinárias. Isso é positivo e pode –no que tange à cozinha regional – contribuir muito para o desenvolvimento da qualidade de vida e de outros valores duradouros. Contudo, de forma semelhante, tradições alimentares com a marca das identidades culturais rapidamente são esquecidas – nem sempre levando em consideração que tais construções identitárias também contêm algo de excludente e que, em muitos casos, carecem de fundamentações históricas, que geralmente são antes construídas de forma discursiva, do que transmitidas na prática alimentar.

Ainda assim, confrontando-nos com impressões do momento, está onipresente a ideia de uma dimensão espacial de mundos com sabores. Desse modo, uma companhia aérea conhecida por seus preços promocionais coloca no ar, em cooperação com o estado de Baden-Württemberg, um avião com o *slogan* “Mhhh Baden-Württemberg” como mensageiro culinário daquele estado. Usando a mesma estratégia, a Deutsche

---

<sup>2</sup> “Conhecedor gastronômico”. Entrevista com James Hamilton-Paterson (Severin Corti), *Der Standard*, 29 out. 2005 (Suplemento: “Rondo”).

Bahn (empresa de trens da Alemanha) estrutura, durante a Copa do Mundo de Futebol (2006), uma oferta em seus vagões-restaurante como sistema de referência entre espaços culinários globais e regionais – desse modo, como usuário do restaurante de bordo, tem-se a escolha entre as refeições representativas dos locais das partidas e, na velocidade do ICE (Inter City Express), entre as paisagens atravessadas e, na mesma lógica, entre as especialidades típicas dos países participantes do torneio. Tudo isso em refeições preparadas para o usuário. E aí se lê nos jornais que a União Europeia quer tomar medidas para aumentar a proteção de gêneros alimentícios regionais e compreendê-los como contribuição para a diversidade cultural.

Talvez se devessem evitar desde o início as aspas quando se fala aqui de “cozinha regional” (ver PAUSER, 2002), de comidas típicas e representativas, e também não se deve abrir uma dicotomia entre espaços culinários reais e imaginários. Para o primeiro caso, basta a dupla constatação de que no dia-a-dia da modernidade tardia são inevitáveis dois modelos de pensamento e de ação: primeiro, a representação de que práticas culinárias são figuradas prioritariamente a partir da perspectiva espacial; segundo, a promessa de que a diversidade cultural e a diferença dos espaços e regiões se deixam perceber especialmente de improviso no encontro com seus sistemas culinários.<sup>3</sup> Isso torna o tema cozinha regional um campo de análise das ciências culturais. Alguns aspectos de tal procedimento devem ser seguidos a partir de seus pontos principais. O objetivo disso não é a simples transposição de modelos de pensamento do assim chamado *spatial turn* (SCHROER, 2006; ver também SOJA, 2003) no campo da culinária, mas a tentativa de desenvolver princípios no emprego de um conceito de espaço relacional, com os quais seja possível esclarecer o surgimento e o funcionamento de ordens de sabores regionais e práticas culinárias de referência regional, no contexto concreto dos sistemas europeus de proteção do patrimônio culinário. Eu abro mão, portanto, de uma disposição teórica geral e, como contrapartida, quero trazer para o centro das atenções as reflexões dos campos que se desenham.

O discurso sobre uma cozinha regional sugere uma incidência quase que naturalmente de espaço e gosto, que com certeza não existem – e nem mesmo regiões

---

<sup>3</sup> Um questionário acerca do conhecimento turístico europeu realizado na primavera de 2006 parece destacar isso. Segundo o referido levantamento, turistas alemães estão informados acima da média e não somente têm grande conhecimento (em comparação), mas aparentemente também sabem sempre mais sobre especialidades do país que os hospeda, enquanto o conhecimento sobre obras de arte do país visitado é apenas mediano, bem como o que sabem sobre contextos políticos e sociais aparentemente fica atrás dos turistas de outros países europeus. *Süddeutsche Zeitung*, 11 mai. 2006.

podem ser compreendidas como ordens estabelecidas. Elas são muito mais produtos sócio-espaciais transformados historicamente, que às vezes possuem contornos muito fluentes e, acima de tudo, surgidos recentemente. Apesar da profundidade histórica de certas regiões europeias, elas podem ser compreendidas amplamente como produto (e produto adicional) de processos de formação estatal modernos. Região é, portanto, uma concepção de espaço da “modernidade”, cuja faceta imaginária (e preenchimento cultural) sempre apresenta o parentesco e a dependência em relação à nação como o ‘grande’ sistema de ordem social culturalmente fundamentado da modernidade. E no que diz respeito ao presente, está fora de questão que a regionalidade seja principalmente uma forma de jogo de processos de socializações globais – também e justamente aí onde novas regiões se referem a ordens espaço-culturais mais antigas e fazem de suas especificações objeto de gerenciamento identitário. A concepção de regionalidade não é direcionada, portanto, contra a modernização, mas a acompanha; ela está – segundo Rolf Lindner – na sua procura pelo “particular no próprio”, já compreendido o acontecimento da globalização: a confirmação de que “também aqui é como em toda a parte” (LINDNER, 1995, p.11). Assim como nos processos de formação estatal e nacional do século XIX, quando o desvio por sobre o regional – ou daquilo com conotação pátria – servia à integração nacional, as tendências atuais de regionalização podem ser compreendidas como instrumento e acompanhamento da integração europeia, e o processo de territorialização relacionado a isso entendido como complemento de desfronterização.

Este é, de certa forma, um lado do fenômeno da “redescoberta do regional”: a referência justamente necessária com vistas à prática da construtibilidade de regiões. O outro lado está fundamentado na ênfase do caráter construtivo, o qual de modo algum pode ser equiparado a uma afirmação como ‘simplesmente construído’, pois construções sociais não são somente referências a potenciais formadores culturais na história e na sociedade, mas elas também são ordens de poder de ação. Dito de outra forma: regiões “acontecem” no dia-a-dia e transformam-se na e por meio da práxis. Justamente porque nós não as devemos imaginar como recipientes fechados e homogêneos, mas sempre como ordens definidas em relações com outros espaços, é que elas estão em relação próxima ao saber e à ação das pessoas. Ainda, por outro lado, podendo-se balancear pontualmente esse importante esboço para o tema “cozinha regional” como conceito e objeto do regional, a região é simultaneamente “estrutura” e

“processo” – práticas espaço-culturais constroem-na, mas as ordens que surgem a partir disso reestruturam, em interdependência, também a prática social. A espacialização de valores e experiências cria, portanto, a “região” como cifra para determinadas ordens culturais.

### **Prato principal I: Sistemas culinários – espaço e cozinhas**

Mas o que tem a ver essa perspectiva, aparentemente abstrata, com cozinhas regionais, com regiões culturais? Muito, como veremos, pois comer e beber, no horizonte da globalização e da regionalização cotidianas, são um campo especialmente amplo para relações entre espaço e cultura. E o modelo das cozinhas regionais e das regiões culinárias pode ser tomado como exemplo eloquente para constatar como a cultura chega ao espaço e como espaços são constituídos e praticados.

Aqui a longa história da atenção aos hábitos alimentares vernáculos não pode ser transformado em tema. Mas deve ser mencionado ainda certo paradoxo que se relaciona à história do saber e da ciência da alimentação no campo da pesquisa sobre o alimento e que se deixa esboçar de forma semelhante em outros campos. O aparente paradoxo está na relação ambivalente com a categoria de espaço, a qual se adapta ao acesso folclórico. Resumindo, pensou-se o complexo da alimentação humana desde o princípio ligado a conceitos de espaços e fronteiras – mais tarde, também a migrações –, sem se questionar teórica e sistematicamente, com isso, a dimensão espacial. Por fim, parece não depender do fato de que na tradição da pesquisa do espaço cultural dos anos 20 – como ela foi desenvolvida na fundamentação dos levantamentos do Atlas de Folclore Alemão e em outros atlas de folclore nacional e que determinou amplamente as décadas do pós-guerra – a pesquisa em torno da alimentação já estava pressuposta à perspectiva espacial como *a priori* metodológico. Timo Heimerdinger resumiu isso recentemente no seu interessante panorama da seguinte maneira: “Fundamental para a pesquisa folclórica da alimentação foram, a partir dos anos 60, os trabalhos relativos à teoria de fixação cultural e da situação econômica, que se relacionam nomeadamente aos nomes de Wiegmann e Teuteberg. A pesquisa da divulgação e difusão de diferentes pratos e tipos de comidas do ponto de vista social, mas acima de qualquer coisa, espacial – no sentido de territorial –, figurava aqui no centro dos interesses” (HEIMERDINGER, 2005, p.206).

Tardia e de forma relutante, a pesquisa sobre o alimento parece, portanto, descobrir o espaço, enquanto seu campo em si, mais do que nunca, parece estar definido por complexos processos espaciais entrelaçados. A representação de sistemas culinários regionais, contudo, parte de outros paradigmas. Significativa também era a direção do ponto de vista da pesquisa etnológica da alimentação – como foi esboçado acima –, até então, na sua grande maioria, uma visão invertida: ela tomou amplamente, de forma essencial, a dimensão espacial de tradições alimentares, descreveu e reproduziu historicamente determinados pratos ou formas de preparo como típicos para determinadas regiões. Também aí, onde o ser regional (ou também o ser étnico) no comer e beber foi inquirido de forma construtivista, a análise limitou-se, por longo tempo, aos aspectos comunicativos de tais atribuições, à sua função na comunicação intercultural e às representações de identidade e alteridade transportadas com estereótipos da alimentação.

Tidos de forma simples – descritos conforme Marcel Mauss como “fenômeno total social” –, em torno do comer e do beber havia pouco espaço para análises de dimensão espacial. Isso vale, ademais, não somente para a tradição folclórica, mas também pode servir de constatação, de forma semelhante, para a pesquisa da alimentação dos estudos culturais e sociais. Assim, também a Sociologia reconheceu relativamente cedo as funções incluídas e excluídas dos sistemas culinários, como também aprendeu a descrever somente há pouco a “descoberta das cozinhas nacionais e regionais” (BARLÖSIUS, 1999, p. 146) não mais como processo inevitável, mas como prática de processos de diferenciação social e territorial.

Interessavam muito mais, por toda parte, no sentido de Feuerbach – a saber: “O Homem é o que come” –, juntamente com a relação do ser social de alimentos e comidas (Jakob Tanner, 1996, fala de “materialismo culinário”), questões histórico-civilizatórias em torno do *como?*, tal qual, com vistas a estruturas sociais, as funções comunicativo-socializantes da comensalidade e do convívio, e as funções distintivas do alimento e do sabor como instrumentos de diferenciação do espaço social. No folclore modernizado empírico-científico, Utz Jeggle, por exemplo, já mostrou “o que se come quando se come”, bem como também que a cozinha cotidiana e as práticas e os rituais relacionados a isso mediam e implementam ordens e orientações de valor (JEGGLE, 1988; 1986).

O sentido social do que foi comido não se esgota nas referidas coordenadas. Em todos os casos, o sucesso da nova cozinha regional e das reestruturações relacionadas a isso não é absorvido por elas. Ulf Matthiessen, sociólogo de Berlim, pesquisador com percepção para práticas culturais no espaço e do espaço, formulou, em um texto sugestivo sobre “cultura culinária e desenvolvimento regional”, a tese de que, nos anos que se passaram, um novo modelo de interpretação cruzou a paisagem culinária e – sintetizando os embasamentos apresentados – colocou no centro da questão a correspondência entre territórios regionais e particularidades gustativas (MATTHIESEN, 2005). Observando-se a redescoberta contemporânea das cozinhas regionais desde os anos 80 e 90, muitos aspectos falam a favor de se poder reconhecer simultaneamente, num crescente nivelamento, um desenvolvimento que deveria ser fundamental e transcendente para o cotidiano europeu.

Dito de outra forma, nunca existiu tanto espaço para o comer, nunca foi misturada tanta territorialidade às representações em torno do comer e do beber, assim como também às experiências elementares de degustar e sentir cheiros. Portanto, está-se numa situação invertida ao perguntar como essa liga reage a espaços e locais, como ela ‘faz’, preenche com contorno e mensagem. Na formulação do *material culture-studies* britânico, o resultado então soa semelhante: “Foods do not simply come from places, organically growing out of them, but also make places as symbolic constructs, being deployed in the discursive construction of various imaginative geographies” (COOK/CRANG, 1996, p.140).

Essa frase não vale como natural para a retórica das relações alimentares cotidianas. Tanto a produção industrial de alimentos, como também as diferentes iniciativas para a proteção do assim chamado patrimônio culinário, trabalham com outro modelo. Ele é afim à antiga representação – culturalmente estática e a representação de naturalidade e autenticidade, trazida ao primeiro plano – da pesquisa folclórico-etnológica do alimento. Da seguinte forma se pode ler na atual campanha do *Parmigiano Reggiano*: “ele não é produzido, ele surge”<sup>4</sup>; e este é somente um exemplo para mostrar que a concepção de cultura, a qual é necessária para a análise do complexo espaço/gosto/prática, não pode ser idêntica àquilo que é realizado no dia a dia europeu – e sobretudo na atual política agrária regional ou da União Europeia. Para compreender

---

<sup>4</sup> Ver anúncio em *Slow Food-Magazin. Genießen mit Verstand* 14 (2006), n° 1, (p. 67).



sua origem e abrangência, é necessário colocar política e prática do patrimônio culinário em conexão com aquilo que há alguns anos se chama de herança cultural e natural.

### **Prato principal II: “Culinary Heritage” – políticas europeias e práticas diárias**

Hábitos alimentares constituem um complexo no qual discursos e políticas da herança cultural se estendem amplamente nas práticas diárias. Nos últimos anos, eles experimentaram, sob o conceito de patrimônio culinário – como conceito coletivo para fontes de alimento passadas (como herança) e típicas de uma região, incluindo-se suas maneiras de preparo – uma imprevista atenção. E isso apesar de o complexo do culinário não querer se adequar muito bem ao modelo dicotômico de herança cultural: por um lado, o alimento é extremamente concreto e próximo ao corpo, por causa de sua transitoriedade e de um consumo associado à experiência sensitiva oposta a taxonomias seguras; por outro lado, é um bem altamente abstrato (BARLÖSIUS, 1999). A prática culinária caracteriza-se de tal maneira por meio de uma simultaneidade de aspectos materiais e imateriais, que não pode ser classificada como uma *material* nem como uma *intangible cultural heritage* (WEIGELT, 2006).

Apesar de sua difícil disponibilidade, tradições culinárias tornaram-se, em muitas partes do mundo, nos últimos anos, um forte ponto de partida de “processos metaculturais” (KIRSHENBLATT-GIMBLETT, 2004). Menos como reação à “globalização”, e muito mais como um aspecto dos processos de transformação global, de transmissões culinárias regionais e de sistemas. Tanto as inúmeras iniciativas regionais e instituições nacionais já criadas em muitos países, como as ONGs atuantes mundo afora – como a grande Movimento-Slow-Food (PETRINI 2003) (com muitos integrantes) –, ou a política de incentivo da Comissão Agrária da UE, se referem a um conceito de cultura (JOHLER, 2001; 2002) que perpassa todos os discursos do patrimônio mundial e, juntamente com a categoria de espaço (como o princípio de ordem primária de “tradições locais ou regionais”), traz para o primeiro plano, antes de tudo, a relação comum do saber culinário e da prática culinária.

Tanto na disposição de inventários nacionais de patrimônios culinários, quanto no desenvolvimento de especialidades regionais com validade inserida na criação de valor regional de produtos e experiências (PFRIEM et alii, 2006) e nos conflitantes princípios de *Terroir*, tratados na política agrária europeia e na Câmara de Comércio Mundial (JOSLING, 2006), são sempre o saber da etnologia e a pesquisa cultural que

estão por trás dos critérios e das fundamentações. De forma invertida, esse saber também espelha as representações e as experiências cotidianas e torna-as, consciente ou inconscientemente, a fundamentação de ordens culinárias (TSCHOFEN, 2005).

Até o momento, nem os processos constituintes da herança culinária explícita nem as questões ligadas ao domínio cultural das transformações de tradições alimentares tornaram-se objeto de grandes pesquisas científico-culturais. Como exceções, figuram as primeiras contribuições da etnologia escandinava (SALOMONSSON, 2002), assim como no que diz respeito aos estudos de Gisela Welz em relação à europeização do mercado de alimentos, tendo como exemplo o queijo de Chipre “Halloumi” (WELZ, 2007; WELZ/ANDILIOS, 2004). Com isso, o campo de pesquisa está praticamente inédito. Tanto a documentação mais prática (*Deutschlands kulinarisches Erbe*, 2004) – mas geralmente numa perspectiva essencialista –, como a análise econômico-agrária (PROFETA, 2005) comprovam sua importância no dia-a-dia e na economia, e fazem referência às lacunas históricas e sócio-culturais do objeto (THIEDIG, 1996).

Além disso, à margem da ocupação com cozinhas regionais históricas (LESNICZAK, 2003), desenvolveu-se certa atenção para – como Konrad Köstlin formulou pioneiramente – uma “Revitalização da comida regional” na Modernidade (KÖSTLIN, 1975; 1991; GYR, 2002). Sobretudo no espaço de língua alemã e na Escandinávia, inicia-se, por isso, muito cedo uma ocupação deste campo mais intensificada com a construção discursiva das cozinhas regionais e nacionais. Seguindo a sensibilidade para uma “Cultura popular de segunda mão” (e com isso também para a circulação cotidiana do saber disciplinar), desenvolvida desde os anos 60, uma série de contribuições descreveu e interpretou a revitalização da comida regional sob o aspecto de uma estratégia de afirmação identitária da “*invention of tradition*”. Graças a uma atenção para as dimensões simbólicas de sistemas culinários, recentemente aguçada por meio do encontro de concepções praxeológicas e semiótico-culturais (MATTHIESEN, 2005), agora também o desenvolvimento de ordens culturais através de hábitos alimentares recebe consideração (BURSTEDT, 2002). Ela compreende a descrição e a análise das representações relacionadas, e, recentemente, coloca em foco as práticas sociais em diferentes campos de ação (consumidores, produtores, ciência). A isso se conecta geralmente uma localização espaço-temporal dos fenômenos informados no campo de tensão de um par antagônico pensado: Regionalismo x Globalismo

(HEIMERDINGER, 2005). Também o quadro de relação dos *food studies*, respectivamente *culinary studies* internacionais e interdisciplinares, estão sob a impressão de desenvolvimentos globais; para a pesquisa antropológica, é vista, assim, uma importante perspectiva na relação analítica de perguntas por *governance* e práxis cotidiana local (PHILIPPS, 2006).

Com isso, os problemas de tais pesquisas há muito tempo não se movem mais em um campo definido somente através do estreito objeto, mas experimentam, acima de tudo, estímulos de uma ocupação alimentada com a regionalidade, com a nova atenção para a dimensão espacial do mundo social (LÖW, 2001; SCHROER, 2006). Em consequência disso, juntamente à pergunta por experiência e formação de ordens espaço-culturais, a análise de administração identitária regional, sob as condições de europeização e da assim chamada globalização, transformou-se em tema central (FRYKMAN/NIEDRMÜLLER, 2003). As concepções teóricas de ordens relacionais e as orientações situativas desenvolvidas a partir daí (FEATHERSTONE/LASH, 1999) são fundamento de ocupação futura com identidades europeias no campo de tensão Região/Cultura e processos superiores de homogeneização e diferenciação simultânea (FRYKMAN, 1999). Sua revisão em uma etnografia relacionada a campos micro e macro da experiência e da formação cotidianas do correspondente regime, em comparação a isto, ainda está por ser amplamente realizada.

Acima de tudo, porém – e isso é central aqui –, a pesquisa cultural-científica da alimentação pôde adotar, nesse contexto, um momento claramente reflexivo, que ajuda a refletir (também fundamentada a partir do histórico da disciplina) sobre os discursos e as práticas contemporâneos (TSCHOFEN, 2000), e sugere, no seu todo, uma concepção de cultura alimentar como um campo social determinado por saber e ação (WELZ/ANDILIOS, 2004). Quando a ciência cultural enfoca a formulação da herança cultural, conecta-se a isso a pergunta pela transformação, espacial e cultural, de bens limitados, tradições e saberes em relação a ordens desterritorializadas e universalizantes. Essa passagem não se dá, via de regra, sem rupturas e sem conflitos (NADEL-KLEIN, 2003). Assim, percebem-se, forçosamente, os campos de conflito da estruturação de processos culturais globais em ambientes de ação locais, assim como a formação prática de estruturas de ordem europeia respectivamente globais e de sistemas e redes da transferência (CSÁKY/SOMMER, 2005). Proteção e formação a partir da perspectiva da posse da herança culinária mostram os problemas que se relacionam, na

sua totalidade, com a concepção de herança cultural. Com isso, o paradoxo da grande apreciação simultânea de uma concepção cultural holística localiza-se no plano normativo e na ação por condições de hibridização. Nisso parecem se representar as aporias fundamentais de processos de globalização como tendências, ao mesmo tempo, homogeneizantes e heterogeneizantes.

Para entendê-las, necessitam-se novas maneiras de acesso – talvez tais que objetivam uma pragmática da globalização e possam constituir diferenças além tanto do essencialismo cultural, quanto das concepções de progresso e modernização. Aplicado ao campo das tradições culinárias como *cultural property*, isso significa, na comparação das adaptações e dos espaços de formação, não tornar a deixar fortes ‘diferenças culturais’ atuantes no plano de fundo, mas compreender a herança cultural como relação, para, assim, deixar para trás imagens atuantes de uma ‘teoria de contêiner’ e, com isso, também a cruz de um nacionalismo metodológico. Está fora de questão que se tratem de concepções que fazem justiça aos paradoxos e simultaneidades (também cultural-historicamente) do complexo. A simples atenção ao acordo de políticas globais no contexto local é tampouco igual à concentração invertida nas diferentes práticas, possivelmente conflitantes, de obras regulamentadoras e sistemas derivados.

Na concepção do patrimônio culinário, como atualmente forçam as iniciativas regionais e ONGs, encontram-se modelos de reflexão e argumentação de todos os três programas de patrimônio mundial da Unesco (HEMME/TAUSCHEK/BENDIX, 2007). Como bem altamente concreto e tangível, a alimentação também remete ao campo do imaterial e do intangível. Ela assume ideias do programa do patrimônio da natureza, no qual se enfatiza a relação sistêmica e a referência a unidades naturais e vivas. Isso porque, enquanto a convenção de 1972 está baseada em conceitos de territorialidade, a mais recente, de 2003, define o objeto de *safeguardings* em conceitos de sociedade como portadora de saber coletivo: “All forms of traditional and popular or folk culture, i.e. collective works originating in a given community and based on tradition”.<sup>5</sup>

Ambos os critérios – o regionalmente limitado e o coletivo – encontram-se de forma semelhante nas diretrizes do patrimônio culinário; eles compõem de forma conciliatória o fundamento das medidas da UE para a “Proteção e revalorização de atestados agrários especiais e de alimentos com descrição de origem”. Estes remontam a

---

<sup>5</sup> UNESCO - Texto sobre a convenção para a preservação do Patrimônio Cultural Mundial, 2003, [http://www.unesco.org/culture/ich\\_convention/index.php?pg=00022](http://www.unesco.org/culture/ich_convention/index.php?pg=00022) [acessado em 03/07/07].

decretos do ano de 1992 e foram ampliados e reformulados na primavera de 2006 (“Proteção de informações geográficas e descrições de origem para atestados agrários e alimentos”; “certificados de características especiais de atestados agrários e alimentos”). Hoje, são expedidos e controlados, no total, três tipos diferentes de certificados europeus através de agências agrárias: 1) Protected Designation of Origin (PDO), designação de origem protegida (gU), 2) Protected Geographical Indication (PGI), indicação geográfica protegida (ggA) e 3) Traditional Speciality Guaranteed (TSG), especialidade tradicional garantida (gtS).

Os processos de reconhecimento relacionados a isso desempenham uma importante função no encontro das regiões com a união – distinguidas como abstratas; eles muito provavelmente serão manipulados nacionalmente (THIEDIG/PROFETA, 2006) e são propulsores de conflitos entre grupos de interesse, regiões e até países-membros. Para se ter uma impressão dos procedimentos relacionados a isso, deve ser suficiente a referência às determinações das aplicações, que compõem um documento de exatas 50 páginas, e se uma associação de produtores em um país-membro quer munir-se com o *status* de uma indicação certificada pela EU a seu queijo ou seu embutido, ela precisa elaborar detalhadas descrições e fundamentações para equipar o produto com um texto que esteja amparado não somente no conhecimento fisiológico-alimentar, mas em uma grande medida de conhecimento etnográfico. Assim, o documento aconselha a empregar especial cuidado com a relação regional do produto firmada como “link”, ela sozinha podendo fundamentar a característica particular desejada:

The explanation of the ‘link’ is the most important element of the product specification with regard to registration. The link must provide an explanation of why a product is linked to one area, and not another, i.e. how far the final product is affected by the characteristics of the region in which it is produced. For both PDOs and PGIs, demonstrating that a geographical area is specialised in a certain production is not enough in order to justify the link. In all cases, the effect of geographical environmental or other local conditions on the quality of the product should be emphasised (European Commission, 2004).

As atividades dependentes da UE geralmente estão relacionadas com – mas, por vezes também em desacordo com – as atividades de comitês de proteção do patrimônio culinário ligados aos governos, iguais aos que existem em certos países europeus. Também aqui políticas europeias nunca se tornam distintamente locais – os modelos de

interpretação e de ação (SALOMONSSON, 2002), com isso, percorrem o folclore, passam por cultura e tradição, desenvolvimento social e ecológico duradouro, qualidade de vida regional, marketing regional turístico, chegando até ao fortalecimento competitivo, aos potenciais inovadores de regiões funcionais e às camufladas subvenções agrárias protecionistas. A situação normal distingue-se, em todos os casos, por um entrelaçar de diferentes intenções e interpretações.

Apenas recentemente a dimensão cultural do direito da alimentação tornou-se objeto de discussões (BARLÖSIUS, 1997; STREINZ, 1997). Com isso, também foram reunidos discursos jurídicos, econômicos e político-culturais (respectivamente político-práticos). No momento, na condução do mercado agrário europeu e internacional (JOSLING, 2006), assim como também no planejamento regional, eles ganham uma nova visibilidade e se oferecem para uma análise das relações entre representações jurídicas e concepções culturais, considerando a formulação de bens e direitos de propriedade (BÉRARD/MARCHENAY, 2004). Justamente as altas expectativas das associações regionais de produtores, por um lado, de um marketing regional e de administração identitária, por outro, fazem da política e da práxis das descrições de origem um campo paradigmático de pesquisa em torno dos *cultural property rights* (GIBSON, 2005), em sua relação à localização cultural e a concepções co-modificadas de região, tradição e identidade.

Outro campo, até o momento praticamente não documentado, é o das técnicas e meios daquilo que se poderia chamar de “saber culinário”. Quem se ocupa com regiões culinárias e patrimônio culinário, logo deve perceber que duas formas de representação se relacionam de forma bem central a isso. Tratam-se de listas, por um lado, e mapas, por outro; de formas de narração e de visualização, portanto, que, justamente nas suas muitas relações, podem reclamar para si o definível. Enquanto as listas e os inventários dos agentes da *culinary heritage* (não se deve esquecer a “arca do sabor”, do Slow Food, que de certa forma biologiza e sacraliza o produto) buscam um isolamento por meio de enumeração e associam-se às técnicas do saber de patrimônio histórico testadas desde o século XIX, o mapa culinário traduz o cultural diretamente para o espaço (ver PITTE, 1991). Ele cria, portanto, topografias imaginárias que podem figurar simultaneamente como instruções de ação para o uso de paisagens. Mapas transmitem saber não somente em formas objetiváveis, mas criam também um saber orientador que se mantém à disposição – para dialogar com Gerhard Schulze – no “Arquivo dos

modelos de acontecimentos” (SCHULZE, 2000). Eles cobrem as paisagens quase que com superfícies de usuários para o dia-a-dia: “Também as mais simples imagens de mapas têm grande poder: elas plantam nas cabeças imagens daquilo que é centro e periferia, e estabelecem hierarquias – mesmo que na maioria das vezes inofensivas” (SCHLÖGEL, 2003, p. 106).

Se vejo de forma correta, apenas muito recentemente a própria cartografia apercebeu-se de seu poderoso instrumentário e também começou a tematizar a cartografia popular como prática cultural, como técnica de formação na ação do saber, poder e espaço (SCHNEIDER, 2004; TZSCHACHEL, 2007). Contudo, justamente aqui, em tais práticas explicativas, em primeiro plano, não espetaculares e talvez de fato inofensivas, seria o caso de se preparar para quando algo sobre a relação de experiência sensitiva, de obviedade mundana em relação à região, comer e beber, e às novas regiões, como espaços de saber e práxis, deve ser sabido. O imaginário popular de culturas regionais serve-se, na sua definição, de paisagens sobre símbolos das ‘culturas’; finalmente, de um princípio que, não por fim, remete ao pensamento do espaço-cultural das ciências e ao saber administrado por elas.

### **Sobremesa: Região em práxis (refletida) – uma defesa**

A defesa por mais regionalidade no comer e beber às vezes procura conhecer pouco sobre as relações entre história, economia e saber, e tenta, ao invés disso, ter em conta tradições regionais como meio seguro contra a globalização. Com isso, não devem ser tiradas dessas tentativas sua legitimidade, mas elas devem receber, pelo contrário, uma base sólida, que não parte de aceitações falsas e muitas vezes inocentes. A culinária científica-cultural precisa defender aqui uma perspectiva, na qual a regionalização não é entendida somente como reação à globalização, mas também como efeito e motor. Dito de outra forma: a globalização (poder-se-ia variar aqui também: europeização) sempre tem, ao mesmo tempo, tendências homogeneizantes e heterogeizantes. Da forma como o mundo, através dela, fica, por um lado, cada vez “menor”, esta parece, por outro, “maior”, “mais plural” e “menos clara” que antes. A expulsão de especificações regionais a partir de uma lógica suprarregional é um aspecto disso.

O entusiasmo por “cozinhas regionais” se parece com aquele manifestado pelo “Terroir” e com a representação de culturas de sabores regionais, no seu todo, como um fenômeno altamente moderno. Apenas com o rasteiro acesso crescente aos bens, a origem tornou-se um dos seus critérios apresentados atuais. Formulado conscientemente de forma excedida: em um mundo amplamente visível, os alimentos e os produtos das

regiões permanecem bens pelos quais não se pergunta; eles precisam da ‘complementação local’ criadora de confiança apenas quando essas regiões ingressam em uma troca econômica e cultural entre si.

Todavia, também em épocas históricas, bens que eram tomados como típicos para esta ou aquela região foram trocados, e culturas entraram em contato com outros sistemas culinários, com seus produtos e com o mundo dos sabores. A maior parte dos mercados, contudo, permaneceu, ainda assim, limitado. Quanto mais eles se aproximavam, tanto mais importante se tornava o conhecimento pela origem e tanto mais a qualidade genérica se tornava tema – e se torna hoje campo de problema. Não é de admirar que os primeiros esforços internacionais para a certificação da propriedade intelectual digam respeito a informações de origem geográfica. Isso deixa claro o quanto tudo que se nos costuma ser apresentado atualmente como característica autóctone é um produto do regime agrário histórico. Dito de outra forma: a região não se move somente no tripé Natureza, Cultura e Regulamentação, mas também contém sempre um bom percentual de imaginação. No campo culinário, regiões são ordens tão pouco estabelecidas como em outros campos do mundo social; seus contornos e suas conotações – também de sabor – tornaram-se históricas, mediatas e narradas.

“Região, portanto, somente um constructo?” – poder-se-ia perguntar mais uma vez de forma provocativa. E: “cozinha regional” nada mais que uma jogada de marketing da gastronomia e de uma economia agrária que cedeu à pressão global? Pelo contrário, a ênfase não está na redução através do “somente”, mas na perspectiva que se dá por meio da capacidade humana de construção. É praticamente impossível não dar demasiado valor ao potencial de uma região narrada e experienciada, mesmo que se tenha que constatar a partir de observação científico-cultural que a concepção avaliada de uma cultura guardada em espaço e tradição não corresponde ao conceito analítico. Mas as chances para a regionalidade nos mercados globalizantes do presente são tanto maiores quanto mais refletida e sinceramente for possível se aproximar da questão. Os consumidores esclarecidos do presente sempre se fartam rapidamente de uma regionalidade mística, mas de uma discussão bem mediada com exigências e interpretações eles gostam de levar algo mais.

Tradução: Dr. Géron Roberto Neumann  
Revisão: Dr. João Claudio Arendt e Ms. André Tessaro Pelinser



## Referências

BARLÖSIUS, Eva. Bedroht das europäische Lebensmittelrecht die Vielfalt der Esskulturen? In: TEUTEBERG, Hans Jürgen (Org.). *Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven*. Berlin: 1997, p. 113-127.

\_\_\_\_\_. *Soziologie des Essens*. Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung. Weinheim/München: 1999.

BELL, David; VALENTINE, Gill. *Consuming Geographies. We are where we eat*. London: 1997.

BÉRARD, Laurence. *Les produits de terroir*. Entre cultures et règlements. Paris: 2004.

BURSTEDT, Anna. The Place on the Plate! *Ethnologia Europaea*, n° 32, 2002, p. 145-158.

COOK, Ian; CRANG, Philip. *The World on a Plate: Culinary Culture, Displacement and Geographical Knowledge*, *Journal of Material Culture*, n° 1, 1996, p. 131-153.

CSÁKY, Moritz. *Kulturerbe als soziokulturelle Praxis*. Innsbruck/Wien: 2005 (Gedächtnis – Erinnerung – Identität, 6).

DEUTSCHLANDS kulinarisches Erbe. Traditionelle regionaltypische Lebensmittel und Agrarerzeugnisse. 2. ed., Cadolzburg: 2004.

EUROPEAN Commission, Directorate-General for Agriculture (Org.). *Food Quality Policy in the European Union. Guide to Community Regulations*. 2.ed., Brüssel: 2004.

FEATHERSTONE, Mike. *Spaces of culture*. London: 1999.

FONTE, Maria; GRANDO, Stefano. *A Local Habitation and a Name*. Local Food and Knowledge Dynamics in Sustainable Rural Development. Naples: 2006, p. 56s. Na internet, em <http://www.rimisp.org/getdoc.php?docid=6351> [último acesso 07 07 07].

FRYKMAN, Jonas/Peter Niedermüller (Org.). *Articulating Europe – Local Perspectives*. Copenhagen: 2003.

FRYKMAN, Jonas. Belonging to Europe. Modern Identities in Minds and Places. *Ethnologia Europaea*, n° 29, 1999, p. 13-24.

GIBSON, Johanna. *Community resources*. Intellectual property, international trade and protection of traditional knowledge. Aldershot: 2005.

GYR, Ueli. Zur Kulinarisierung von Schweizer Spezialitäten im Gastrotrend, *Österreichische Zeitschrift für Volkskunde*, n° LVI/105, 2002, p. 105-123.

HAFSTEIN, Valdimar. The Politics of Origin: Collective Creation Revisited, *Journal of American Folklore*, n° 117, 2004, p. 300-315.

HAMILTON-PATERSON, James. *Kochen mit Fernet-Branca*. Frankfurt a. Main: 2005.

HEIMERDINGER, Timo. Schmackhafte Symbole und alltägliche Notwendigkeit. Zu Stand und Perspektiven der volkskundlichen Nahrungsforschung, *Zeitschrift für Volkskunde*, n° 101, 2005, p. 205-218.

HÖPPERGER, Marcus. Der Schutz geografischer Herkunftsangaben aus der Sicht der Weltorganisation für geistiges Eigentum (WIPO) unter Berücksichtigung der Verordnung (EWG) 2081/92. Na internet em <http://www.geo->

[schutz.de/service/vortraege/\\_download/abstract\\_hopperger.pdf](http://schutz.de/service/vortraege/_download/abstract_hopperger.pdf) [último acesso 07 07 2007].

JEGGLE, Utz. Essen in Südwestdeutschland. Kostproben aus der schwäbischen Küche, *Schweizerisches Archiv für Volkskunde*, n° 82, 1986, p. 167-186.

\_\_\_\_\_. Eßgewohnheiten und Familienordnung. Was beim Essen alles mitgegessen wird, *Zeitschrift für Volkskunde*, n°84, 1988, p. 189-205.

JOHLER, Reinhard. Wir müssen Landschaften produzieren: Die Europäische Union und ihre ‚politics of landscapes and nature‘. In: WILHELM, Rolf; WERNER, Ute (Org.). *Natur – Kultur*. Volkskundliche Perspektiven auf Mensch und Umwelt. Münster: 2001, p. 77-90.

JOHLER, Reinhard. Local Europe. The Production of Cultural Heritage and the Europeanisation of Places, *Ethnologia Europaea*, n° 32, 2002, p. 7-18.

JOSLING, Tim. The War on Terroir: Geographical Indications as a Transatlantic Trade Conflict. Freeman-Spogli Institute for International Studies, Stanford University. March 30, 2006, p. 1-31.

KIRSHENBLATT-GIMBLETT, Barbara. Intangible Heritage as Metacultural Production, *Museum International*, n°56, 2004, p. 52–65.

KNOBLAUCH, Hubert. *Kommunikationskultur*. Die kommunikative Konstruktion kultureller Kontexte. Berlin/New York: 1995.

KÖSTLIN, Konrad. Die Revitalisierung regionaler Kost, *Ethnologische Nahrungsforschung*. Vorträge des zweiten Internationalen Symposiums für ethnologische Nahrungsforschung. Helsinki: 1975, p. 159–166.

KÖSTLIN, Konrad. Heimat geht durch den Magen oder: Das Maultaschensyndrom in der Moderne, *Beiträge zur Volkskunde in Baden-Württemberg*, n°4, 1991, p. 147-164

LATOUR, Bruno. Zirkulierende Referenz. Bodenstichproben aus dem Urwald am Amazonas. In: \_\_\_\_\_. *Die Hoffnung der Pandora*. Untersuchungen zur Wirklichkeit der Wissenschaft. Frankfurt a. Main: 1999, p. 36-95.

LINDNER, Rolf. Zum neuen Interesse an Regionalkultur, *Info-Blatt der Gesellschaft für Ethnographie e. V.*, 1995, n°10, p. 9–11.

LINDNER, Rolf. (Org.). *Die Wiederkehr des Regionalen*. Frankfurt a. M./New York: 1994.

LESNICZAK, Peter. *Alte Landschaftsküchen im Sog der Modernisierung*. Studien zu einer Ernährungsgeographie Deutschlands zwischen 1860 und 1930. Stuttgart: 2003 (Studien zur Geschichte des Alltags, 21).

LÖW, Martina. *Raumsoziologie*. Frankfurt a. Main 2001.

SCHROER, Markus. *Räume, Orte, Grenzen*. Auf dem Weg zu einer Soziologie des Raums. Frankfurt a. Main: 2006.

MASSEY, Doreen. *Space, Place and Gender*. Oxford: 1994.

MATTHIESEN, Ulf. Esskultur und Regionale Entwicklung – unter besonderer Berücksichtigung von „Mark und Metropole“: Strukturskizzen zu einem Forschungsfeld, *Berliner Blätter*. Ethnographische und Ethnologische Beiträge, n° 34, 2005, p. 111–145.

- MORAVANSZKY, Akos. Die Entdeckung des Nahen. Das Bauernhaus und die Architekten der frühen Moderne In: \_\_\_\_\_. (Org.). *Das entfernte Dorf*. Moderne Kunst und ethnischer Artefakt. Wien: 2002 (Ethnologica Austriaca, 3). p. 105-124.
- NADEL-KLEIN, Jane. *Fishing for heritage*. Modernity and loss along the Scottish coast. Oxford: 2003.
- PAUSER, Wolfgang. Die regionale Küche. Anatomie eines modernen Phantasmas, *Voyage*. Jahrbuch für Reise- und Tourismusforschung, 2002 (Schwerpunktthema: Essen und Trinken), p. 10-16.
- PETRINI, Carlo. *Slow Food*. Genießen mit Verstand. Zürich: 2003 [em ital. original: *Slow Food*. La ragioni del gusto. ROM: 2001].
- PFRIEM, Reinhard; RAABE, Thorsten; SPILLER, Achim (Org.). *Ossena – Das Unternehmen nachhaltige Ernährungskultur*. Marburg: 2006 (Theorie der Unternehmung, 35).
- PHILLIPS, Lynne. Food and Globalization, *Annual Review of Anthropology*, n° 35, 2006, p. 37–57.
- PITTE, Jean-Robert. *Gastronomie Française*. Histoire et géographie d'une passion. Paris: 1991.
- PLONER, Sepp. *Kultur? Ja natürlich!* Zur Formierung und Repräsentation von kulturellem Erbe in der Nationalparkregion Hohe Tauern. Wien: 2006 (Veröffentlichungen des Instituts für Europäische Ethnologie der Universität Wien, 25).
- PROFETA, Adriano; ENNEKING, Ulrich; BALLING, Richard. Die Bedeutung von geschützten geographischen Angaben in der Produktmarkierung, *GEWISOLA - Schriften der Gesellschaft für Wirtschafts- und Sozialwissenschaften des Landbaus*, n° 40, 2005, p. 195-202.
- SALOMONSSON, Karin. The E-conomy and the Culinary Heritage, *Ethnologia Europaea*, n°32, 2002, p. 125-145.
- SCHLÖGEL, Karl. *Im Raume lesen wir die Zeit*. Über Zivilisationsgeschichte und Geopolitik. München: 2003.
- SCHNEIDER, Ute. *Eine Geschichte der Kartographie vom Mittelalter bis heute*. Darmstadt: 2004.
- SCHROER, Markus. *Räume, Orte, Grenzen*. Auf dem Weg zu einer Soziologie des Raums. Frankfurt a. Main: 2006.
- SCHULZE, Gerhard. *Kulissen des Glücks*. Streifzüge durch die Eventkultur. Frankfurt a. Main: 2000.
- SOJA, Edward W. Thirdspace – Die Erweiterung des Geographischen Blicks. In: Hans GEBHARDT/Paul REUBER/Günter WOLKERSDORFER (Org.). *Kulturgeographie*. Aktuelle Ansätze und Entwicklungen. Berlin: 2003. p. 269-287.
- STREINZL, Rudolf. Das deutsche und europäische Lebensmittelrecht als Ausdruck kultureller Identität. In: TEUTEBERG, Hans Jürgen (Org.). *Essen und kulturelle Identität*. Europäische Perspektiven, Berlin: 1997, p. 103-112.

TANNER, Jakob. Der Mensch ist, was er isst. Ernährungsmythen und Wandel der Esskultur. In: Historische Anthropologie. Kultur, Gesellschaft, Alltag 4 (1996), p. 399-418.

THIEDIG, Frank; PROFETA, Adriano. *Leitfaden zur Anmeldung von Herkunftsangaben bei Lebensmitteln und Agrarprodukten nach Verordnung (EG) Nr. 510/06*. 5 ed., München/Bonn: 2006.

THIEDIG, Frank; SYLVANDER, Bertil. Welcome to the Club? An Economical Approach to Geographical Indications in the European Union, *Agrarwirtschaft*, n°49, 2000, Caderno 12.

THIEDIG, Frank. *Regionaltypische traditionelle Lebensmittel und Agrarerzeugnisse*. Kulturelle und ökonomische Betrachtungen zu einer ersten Bestandsaufnahme deutscher Spezialitäten. Weihenstephan: 1996 (Arbeitsbericht Marktlehre der Agrar- und Ernährungswirtschaft, 21).

TOLKSDORF, Ulrich. Nahrungsforschung. In: BREDNICH, Rolf W. (Org.). *Grundriss der Volkskunde*. 3.ed., Berlin: 2001, p. 239-254.

TSCHOFEN, Bernhard. Herkunft als Ereignis: Local food and global knowledge. Notizen zu den Möglichkeiten einer Nahrungsforschung im Zeitalter des Internet, *Österreichische Zeitschrift für Volkskunde*, NF 54/GS 103, 2000, p. 309-324.

\_\_\_\_\_. *Listen, Archen, Inventare*. Oder: Was gehört zum „kulinarischen Erbe“. In: MURI, Gabriela; RENGGLI, Cornelia; UNTERWEGER, Gisela (Org.). *Die Alltagsküche*. Bausteine für alltägliche und festliche Essen. Zürich: 2005, p. 24–29.

\_\_\_\_\_. Restudying the Nature of Food Culture: How European Ethnologies have made the Most of Nature. In: LYSAGHT, Patricia (Org.). *Food from Nature: Attitudes, Strategies and Culinary Practices*. Proceedings of the 12th Conference of the International Commission for Ethnological Food Research, Sweden 1998. Uppsala 2000 (= ACTA ACADEMIAE REGIAE GUSTAVI ADOLPHI, 71), p. 33–42.

TZSCHACHEL, Sabine; WILD, Holger; LENZ, Sebastian (Org.). *Visualisierung des Raumes, Karten machen - die Macht der Karten*. Leipzig: 2007 (Leibnitz-Institut für Länderkunde - Forum, 6).

UNESCO - Text of the Convention for the Safeguarding of Intangible Cultural Heritage, 2003, [http://www.unesco.org/culture/ich\\_convention/index.php?pg=00022](http://www.unesco.org/culture/ich_convention/index.php?pg=00022) [último acesso 03 07 07].

WEIGELT, Frank A. *Cultural property and cultural heritage*. Eine ethnologische Analyse internationaler Konzeptionen im Vergleich. Göttingen Univ. Magisterarbeit, 2006.

WELZ, Gisela; ANDILIOS, Nicholas. Modern Methods for Producing the Traditional: The Case of Making Halloumi Cheese in Cyprus. In: LYSAGHT, Patricia; BURCKHARDT-SEEBASS, Christine (Org.). *Changing Tastes*. Food culture and the processes of industrialization. Basel: 2004, p. 217–230.

WELZ, Gisela. Europäische Produkte: Nahrungskulturelles Erbe und EU. Politik. Am Beispiel der Republik Zypern. In: BENDIX, Regina; HEMME, Dorothee; TAUSCHEK, Markus (Org.). *Prädikat "Heritage"*. Wertschöpfungen aus kulturellen Ressourcen. Münster: 2007, p. 323–336.

WIEGELMANN, Günter. *Alltags- und Festspeisen in Mitteleuropa*. Innovationen, Strukturen und Regionen vom späten Mittelalter bis zum 20. Jahrhundert. 2. ed. Ampliada e colaboração de Barbara Krug-Richter, Münster: 2006 (Münsteraner Schriften zur Volkskunde/Europäischen Ethnologie, 11).