

## Resenha:

## Dossiê do Barreado

Revista Rosa dos Ventos –  
Turismo e Hospitalidade  
7(1) 162-167, jan-mar, 2015  
© O(s) Autor(es) 2015  
ISSN: 2178-9061

Associada ao:  
Programa de Mestrado e  
Doutorado em Turismo e  
Hospitalidade

Hospedada em:  
<http://ucs.br/revistarosadosventos>



Joana Pellerano <sup>1</sup>



### FICHA TÉCNICA

**Título:** *Cozinhando a tradição: Festa, cultura, história e turismo no litoral paranaense*

**Autor:** Maria Henriqueta Sperandio Garcia Gimenes-Minasse

**Editora:** Curitiba: UFPR

**Ano:** 2013

**Páginas:** 290 p.

<sup>1</sup> **Joana Pellerano** – Mestre em Gastronomia e em Ciências. Professor do Centro Universitário Senac. Jornalista, especialista em Gastronomia. E-mail: joanapellerano@yahoo.com.br>

## RESUMO

A presente resenha apresenta o livro *Cozinhando a tradição: Festa, cultura, história e turismo no litoral paranaense*, de Maria Henriqueta Sperandio Garcia Gimenes-Minasse, publicado em 2013 pela Editora UFPR. A obra apresenta a história do Barreado, prato tradicional do litoral do Paraná, as transformações que aconteceram no preparo e no consumo e sua relação com o desenvolvimento econômico e turístico da região, que se vê representada na sua preparação culinária.

## ABSTRACT

This review presents the book *Cooking tradition: Party, culture, history and tourism in the coast of Paraná*, of Henrietta Maria Garcia Sperandio Gimenes-Minasse, published in 2013 by UFPR Press. The book presents the history of Barreado, traditional dish of the coast of Paraná, the changes in its preparation and consumption and its relation to economic development and tourism in the region represented in its culinary preparation.

O preparo de uma iguaria constituinte e constituidora de identidade envolve muitas vezes não apenas repetição da receita e a fidelidade dos ingredientes, mas também a reprodução das condições nas quais a iguaria era preparada. Assim, mais do que ser degustado, tem-se a construção de um alimento-memória". É dessa forma que Maria Henriqueta Sperandio Garcia Gimenes-Minasse (2013, p. 10) categoriza o Barreado, prato tradicional do litoral do Paraná e personagem principal de *Cozinhando a tradição: Festa, cultura, história e turismo no litoral paranaense*, publicado em 2013 pela Editora UFPR e item imprescindível na biblioteca de quem estuda alimentação.

Gimenes-Minasse é bacharel em Turismo, especialista em Planejamento e Gestão do Turismo, mestre em Sociologia e doutora em História pela Universidade Federal do Paraná. É sua tese de doutorado a fonte da pesquisa apresentada nas 290 páginas da obra, mas toda a formação da autora aparece na discussão sobre um prato que ultrapassa seu papel de combustível para o corpo e adquire notoriedade nacional como símbolo da região que o prepara. Mais que a combinação de carne bovina e condimentos cozidos por longo tempo na panela de barro lacrada com goma de farinha de mandioca - técnica que batizou prato - e servida com farinha de mandioca e banana, o Barreado é festa, fartura, atrativo turístico e estrela onipresente dos cardápios de Antonina, Morretes e Paranaguá, as cidades que disputam veladamente sua 'paternidade'. Os três municípios ilustram o prólogo da obra. Ali, Gimenes-Minasse mostra uma breve história do crescimento entrelaçado que faz desse um território de folguedos populares e panelas de barro que desrespeita fronteiras políticas. Essa introdução invalida a 'disputa' pela primazia do Barreado, mas a explica e prepara o leitor para os quatro capítulos que se seguem, trazendo reflexão amparada por pesquisa bibliográfica e muitas entrevistas com os atores envolvidos no preparo, na venda e no consumo do prato.

O primeiro capítulo - *Antes de mais nada, essencial: compreender a comida como expressão cultural* - reforça a afirmação do antropólogo Roberto DaMatta (1987): nem todo alimento, ou item capaz de fornecer os nutrientes necessários à manutenção do corpo humano, será efetivamente ingerido em todos os grupos sociais. O alimento só se transforma em comida se for aceito social e culturalmente dentro de um determinado grupo, e seu valor nutricional é apenas uma das razões para o consumo. O indivíduo, então, desenvolve suas preferências e escolhas alimentares a partir de um conjunto já reduzido de opções pré-aprovadas por sua comunidade. Essas escolhas alimentares coletivas, para Gimenes-Minasse, dão pistas de como aquele povo interage com o mundo. Mais do que isso: ao ultrapassar seu valor de uso, a comida se transforma em um bem simbólico que representa o grupo social que a consome.

Assim, se relaciona de forma intrínseca com a identidade dos indivíduos desse grupo, e os representa para si próprios e diante de outros.

O conjunto de saberes-fazer envolve ingredientes, técnicas e preparações culinárias representativo de uma comunidade, fruto de um processo de validação coletiva, longa e contínua, e essa construção da tradição ajuda a reforçar a identidade, em um processo que se retroalimenta. Para Gimenes-Minasse (2013) “essas tradições que são preparadas e compartilhadas, sendo constantemente ressignificadas e recriadas a partir da própria dinâmica cultural do grupo social, justamente por demarcarem identidades, podem permitir inclusive uma conexão memorial a partir de sua degustação”. (p. 39). Por vezes, algum item desse conjunto se destaca - como o Queijo Mineiro, o Churrasco Gaúcho e o Acarajé Baiano - e tal prato ou ingrediente se torna tão emblemático que chega a ofuscar o restante da culinária local. A partir da reflexão da autora, pode-se concluir que a ingestão desse alimento-signo gera uma espécie de sinédoque alimentar: consumi-lo é provar o todo via apenas uma parte; é experimentar toda a cultura alimentar de uma região e estabelecer uma conexão emocional com todo um grupo social em apenas uma garfada.

A partir daí, não é difícil entender porque nascem iniciativas de patrimonialização e proteção desses alimentos-signo, como Gimenes-Minasse conta ainda nesse capítulo. Como afirma o sociólogo Jean Pierre Poulain (2004), em um mundo em que a globalização nos expõe a novidades culinárias em velocidade sem precedentes, esse recurso agregador traz conforto perante o desconhecido e um porto seguro após excursões exploratórias para desbravá-lo. Essa patrimonialização já acontece no Brasil: o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), por exemplo, já registrou como patrimônio imaterial o Ofício das Paneleiras de Goiabeiras, no Espírito Santo; o Ofício das Baianas do Acarajé, na Bahia; e o modo artesanal de fazer Queijo de Minas nas regiões do Serro e das serras da Canastra e do Salitre, em Minas Gerais.

O segundo capítulo da obra é *Escolhendo ingredientes, técnicas e procedimentos: o quadro teórico-metodológico da pesquisa*. Ali, a autora apresenta o percurso da alimentação como objeto de estudo acadêmico a partir do fim da década de 1920, na França, quando o movimento da Escola dos Annales abriu espaço na pesquisa histórica para o cotidiano - lado a lado com os grandes personagens e acontecimentos característicos dessa disciplina - e validou o diálogo da História com outras áreas de conhecimento.

A seguir, *Cozinhando a tradição* traz uma das marcas registradas dos trabalhos de Gimenes-Minasse: um exercício primoroso de revisão bibliográfica, aqui focado em títulos da <historiografia da alimentação>, <memória>, <História Cultural> e <História Oral> que influenciaram a tese. A autora comenta compêndios importantes na área, como os do historiador Henrique Carneiro (que publicou com Ulpiano Meneses em 1997 e ampliou a pesquisa em 2003), e trabalhos referência de Jean-Pierre Poulain, Jean-Louis Flandrin, Massimo Montanari, Gilberto Freyre, Luis da Câmara Cascudo e Carlos Roberto Antunes dos Santos, orientador da tese que deu origem a esse livro. Os procedimentos metodológicos utilizados na pesquisa também estão detalhados ali, o que transforma o livro em uma ajuda valiosa para aqueles que pesquisam os significados do cotidiano alimentar.

O terceiro capítulo - *Comida para a alma, comida para o corpo: prato principal, o Barreado* - visa caracterizar a preparação culinária em seu contexto cultural e também como iguaria gastronômica. Para tanto, discute versões da origem do prato e apresenta variações nas maneiras de preparar e servir, além de acompanhamentos e inovações. As informações vêm

de pesquisa em artigos e documentos que abordam não apenas o Barreado, mas também o desenvolvimento econômico e turístico do litoral do Paraná. Há ainda outra fonte de extrema relevância: a obra traz a análise de 45 entrevistas realizadas com cozinheiros amadores e profissionais, com gerentes e proprietários de restaurantes que servem Barreado nas regiões pesquisadas e com pessoas ligadas ao desenvolvimento da atividade turística no Paraná.

As versões orais sobre a origem do prato que mais se repetem afirmam que o Barreado tem influência portuguesa e é consumido há pelo menos dois séculos em Antonina, Morretes e Paranaguá, além de suas vizinhas Guaraqueçaba e Guaratuba. Gimenes-Minasse descreve dois hábitos presentes no Arquipélago dos Açores, em Portugal, que têm muito em comum com o preparo dessa receita: utilizar panelas de barro e cozinhar os alimentos longamente em fornos improvisados, como valas vulcânicas ou recheadas de brasas. Além disso, ressalta a existência de um prato açoriano chamado Alcatra, uma combinação de carne e banha bovinas, toucinho defumado, cebola, alho, pimenta da Jamaica, louro, vinho branco e sal que, assim como o Barreado, é montado em camadas em uma panela de barro e assado por várias horas.

O preparo do Barreado teria se popularizado devido aos bailes de fandango, união de música e dança praticada há centenas de anos nos litorais sul de São Paulo e norte do Paraná. Os grupos de foliões podiam cozinhar ‘de hoje para amanhã’ em uma única panela e, assim, tinham sustento garantido ao requeentar o prato ao longo dos vários dias de festa (a autora faz questão de lembrar que vários entrevistados garantem que Barreado ‘do dia seguinte’ é mais gostoso). Além disso, a carne bovina não era artigo barato, e seu consumo acabava confinado a períodos especiais, fora da rotina. A combinação de festa e Barreado nascida com o folguedo caiçara teria sido emprestada posteriormente ao Carnaval.

A tríade carne bovina de segunda (‘aquela que desfia’), gordura de porco (via toucinho ou bacon) e cominho é constante nos relatos dos cozinheiros, mas há variações polêmicas no preparo: a presença de água, vinagre e tomate é motivo de indignação inflamada em muitas das entrevistas reproduzidas no livro. Alguns entrevistados também rejeitam o uso de panela de alumínio e do acompanhamento de Pirão cozido - para eles, Pirão de Barreado deve ser escaldado, ou seja, o caldo quente de carne é derramado sobre a farinha de mandioca seca, e não o contrário.

O terceiro capítulo de *Cozinhando a tradição* termina com uma reflexão sobre inovação. A preocupação do consumidor com praticidade, higiene e saúde implica em adaptações culinárias, ou seja, substituição de ingredientes, técnicas, equipamentos ou utensílios, e isso acontece mesmo em pratos tradicionais. Essa realidade marca uma discussão muito presente nos estudos da alimentação. Com algumas impactantes transformações sociais recentes, como globalização, urbanização e industrialização, “os hábitos alimentares constituem um domínio em que a tradição e a inovação têm a mesma importância, em que o presente e o passado se entrelaçam para satisfazer a necessidade do momento, trazer a alegria de um instante e convir às circunstâncias” (Giard, 1996, p. 212). Exemplo disso é que a indústria alimentícia se apropria de símbolos tradicionais da cultura alimentar como estratégia de diferenciação em um mercado de consumidores tomados por certa nostalgia alimentar. Com o surgimento de novas lógicas de preparo e consumo, é possível ver o Barreado - um prato tradicionalmente de lenta cocção destinado ao consumo coletivo - ser congelado, vendido pronto para consumo em porções pequenas e ser consumido de forma desconectada de seu território e valor cultural e simbólico (Gimenes-Minasse & Pellerano, 2013).

O último capítulo da obra é *Da casa para a rua: o crescimento da moderna oferta comercial do Barreado no litoral paranaense*, e traz a história da consolidação do Barreado em cinco décadas. A autora acreditava que o crescimento da popularidade do prato se devia a investimentos dos governos municipais, mas descobriu que a oferta comercial dos restaurantes a partir da década de 1960 foi a grande responsável por atrair turistas e mesmo ensinar ao paranaense sobre o prato. Três nomes se sobressaem nessa história: Antonio Alpendre, Ieda Siedschlag e Honilson Fabris Madaloz<sup>2</sup>, os primeiros a perceber que havia um público interessado em pagar para degustar o Barreado em vez de prepará-lo em casa.

A partir daí, Gimenes-Minasse encontrou outros registros. Há, por exemplo, folhetos da década de 1970, da Empresa Paranaense de Turismo (Paranatur), com textos em português e inglês descrevendo a história e o modo de preparo do prato. Outros marcos são a I Festa do Barreado, realizada em Antonina, em 1996, e a inclusão da receita no *Caderno Culinária da Gente*, lançado em 2004 pela Secretaria do Estado da Educação e Cultura, dentro de um projeto de valorização da identidade cultural do Paraná. A presença do Barreado vem aumentando de forma consistente. Se há 50 anos aparecia em apenas três cardápios no litoral paranaense, a autora levantou em 2013 diversos estabelecimentos que servem o prato regularmente: sete em Paranaguá, nove em Antonina e 18 em Morretes.

O legado comercial de Alpendre, Siedschlag e Madalozo e a apropriação do Barreado pela indústria alimentícia permitem uma interessante reflexão sobre a presença de tradições e inovações em âmbito privado e público. Para Gimenes-Minasse,

O Barreado constrói identidades, agregando significados e se caracterizando como um elemento identitário representativo, reivindicado como símbolo de um passado que se deseja valorizar. O desafio se constitui, portanto, no equilíbrio entre a expansão e a qualidade da oferta comercial do prato e a manutenção de seus aspectos tradicionais, para que o Barreado continue sendo um símbolo da gente litorânea do Paraná (p.266).

Gimenes-Minasse termina *Cozinhando a tradição* mostrando como essa relação delicada ainda possui certa harmonia, já que o Barreado sobrevive por meio de suas adaptações e ressignificações sem perder sua essência identitária. O “inusitado prato litorâneo à base de carne” (p.263) abandona sua associação com Carnaval e festas religiosas ou familiares, vai conectar-se a refeições durante férias ou escapadas nas cidades litorâneas do Paraná e, atualmente, pode estar presente todo dia, toda hora, na casa do comensal que passeie atento pelos corredores refrigerados do supermercado.

Esse dossiê que insiste em mostrar o Barreado com a letra maiúscula dos nomes próprios faz jus à sua proposta, e, mais que apresentar essa preparação culinária, consegue contextualizar seu consumo ao logo da História do litoral paranaense e instigar o leitor a refletir sobre a complexidade da relação entre o ser humano e sua comida.

## REFERÊNCIAS

Carneiro, H. (2013). *Comida e sociedade: uma História da alimentação*. Rio de Janeiro: Campus.

---

<sup>2</sup> O nome permanece como sinônimo de restauração no Paraná: o Madalozo cresceu a ponto de conquistar o título de maior restaurante das Américas pelo Guinness Book em 1995, com 7.671 metros quadrados e capacidade para 4.645 lugares (Madalosso, s/d).

Carneiro, H. & Meneses, U.T.B (1997). História da alimentação: balizas historiográficas. *Anais do Museu Paulista - História e cultura material*, V.5(5), pp. 9-91.

DaMatta, R. (1987). Sobre o simbolismo da comida no Brasil. In: *O Correio da Unesco*, Rio de Janeiro, V.15(7), pp. 22-23.

Giard, L. (1996). Cozinhar. In: Certeau, M. de; Giard, L. & Mayol, P. *A invenção do cotidiano: 2, Morar, cozinhar*. Petrópolis: Vozes, pp. 211-332.

Gimenes-Minasse, M.H.S.G. (2013). *Cozinhando a tradição: Festa, cultura, história e turismo no litoral paranaense*. Curitiba: Editora UFPR.

Gimenes-Minasse, M.H.S.G. & Pellerano, J.A. (2013). Feijoada e barreado na prateleira: Questões sobre a industrialização alimentar. *Revista Habitus*, V.11 (2), pp. 129-141.

Madalosso. *O restaurante*. Disponível em <<http://www.madalosso.com.br/restaurante/>>. Acesso em 18 dez. 2014.

Poulain, J-P. (2004). *Sociologias da alimentação: Os comedores e o espaço social alimentar*. Florianópolis: Editora da UFSC.

**Recebido: 9 FEV 2015**

**Aceito em: 6 ABR 2015**