

Jeani Hoffmann²

**PERCEPÇÃO DE JOVENS SOBRE O
CONHECIMENTO E PRESERVAÇÃO DA
CULINÁRIA TÍPICA DO PARANÁ¹**

RESUMO: Os principais pratos típicos da gastronomia do Paraná tiveram origem a partir da interação entre a cultura dos portugueses e indígenas, e posteriormente sofreu influência também de imigrantes franceses, alemães, italianos, ucranianos, poloneses, austríacos, árabes, sírio-libaneses e japoneses. Muitos pratos que já existiam em outras culturas foram adotados como típicos no Paraná. Como forma de divulgar as riquezas típicas do Paraná ocorrem, no estado, várias festas populares, sendo estas uma tradição em determinadas comunidades. É de extrema importância manter esta cultura, portanto, o objetivo deste trabalho é apresentar os diferentes pratos típicos do Paraná, suas origens e formas de preparo, bem como verificar a percepção de adultos jovens sobre seus conhecimentos e a preservação do patrimônio gastronômico do Paraná. Para tanto se desenvolveu uma pesquisa qualitativa, através de entrevistas gravadas sobre os conhecimentos de adultos jovens com idade entre 18 a 25 anos, pacientes de uma clínica multidisciplinar de Cascavel, oeste do Paraná, sobre este assunto. Após as entrevistas foram transcritas fidedignamente e os resultados demonstram que não há muito conhecimento sobre este assunto, os entrevistados costumam participar das festas típicas, porém, desconhecem alguns dos pratos típicos.

PALAVRAS-CHAVE: Gastronomia, Paraná, jovens.

**PERCEPTION OF PEOPLE ON KNOWLEDGE AND PRESERVATION OF THE
TYPICAL CUISINE OF PARANA**

¹ Nutricionista, Curso de pós-graduação em Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição, Faculdade Assis Gurgacz - FAG, Cascavel, PR. Correspondência para: Jeani Hoffmann, rua tipuana, 1175, CEP80420-000, Corbélia, Paraná, Brasil. Telefones para contato: (45) 3242-1571 ou (45)8405-1073 fax: (45) 3336-8879. e-mail: jeani-h@hotmail.com

² Nutricionista, professora do CESCAGE - Ponta Grossa, PR, proprietária do INTEG-PR e docente do Curso de Pós graduação em Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição com ênfase em Gastronomia, da Faculdade Assis Gurgacz - FAG, Cascavel, PR.

ABSTRACT: The main dishes of the cuisine of the Paraná originated from the interaction between the culture of Portuguese and Indian, and later also was influenced by French immigrants, Germans, Italians, Ukrainians, Poles, Austrians, Arabs, Syrians and Lebanese and Japanese. Many dishes that already existed in other cultures have been adopted as typical in Parana. As a way to spread the wealth typical of the Paraná occur in the state, several festivals, which are a tradition in some communities. It is of utmost importance to maintain the culture, so the goal is to present the different dishes of Paraná, their origins and forms of preparation as well as verify the perception of young adults on their knowledge and preservation of the gastronomic heritage of Parana. For that we developed a qualitative research through interviews recorded on the knowledge of young adults aged 18 to 25 years, patients in a multidisciplinary clinic rattlesnake, western Parana, on the subject. After the interviews were transcribed in full and the results show that there is not much knowledge on this subject, respondents tend to participate in traditional festivals, however, know some of the dishes.

KEY WORDS: gastronomy; Paraná; young.

INTRODUÇÃO

A culinária de cada sociedade é diferente e modificada em cada região devido à migração, sendo a alimentação uma forma de comunicação, de identificação da cultura de uma região. Cada prato saboreado bem como a apresentação do mesmo na mesa diz respeito aos contextos regionais, étnicos e históricos daquela região (LORENCI, 2009).

De acordo com THIS (2003), BRILLAT-SAVARIN foi quem nomeou a arte culinária como Gastronomia, que é o “conhecimento sensato de tudo o que tem relação com o homem enquanto se alimenta”.

GOMENSORO (1999) acrescenta que a “gastronomia é a arte do bem comer e do saber escolher a melhor bebida para acompanhar a refeição”.

Atualmente, o Brasil encontra-se entre os oito países do mundo que preservam a maior diversidade de culturas (CARNEIRO et al., 2004). Para tanto, os brasileiros estão começando a explorar mais as diferentes culinárias regionais do país que surgiram da cultura, educação e modo de vida específico da população de cada região, pois o ato de comer aproxima a sociedade, seus conhecimentos, sendo um dos maiores prazeres da vida (TRIGO, 2002),

De acordo com LEAL (1999), a culinária brasileira sofreu grande influência portuguesa como o uso do doce, do sal, preparações de frituras, refogados e sopas, sempre ocorrendo modificações e adaptações para cada região. Entretanto, existem várias combinações que são

comuns a todas as regiões do Brasil como o macarrão italiano com carne, o famoso arroz com feijão e o queijo com goiabada.

Muitos princípios da culinária são inalterados e seguem um conhecimento antigo, histórico e são de forma natural utilizados nas preparações. Porém, as adaptações sociais às necessidades e o intercâmbio entre diferentes sociedades influenciam nas mudanças das origens das culturas diferentes (CARNEIRO et al., 2004).

As cores determinam o gosto dos pratos do mesmo modo que a temperatura modifica os alimentos, o prazer não acontece por um único fator, mas sim todos juntos, pois a gastronomia associa todos os prazeres (THIS, 2003). Sabe-se que alimentar-se é um ato nutricional e comer é um ato social já que constitui atitudes, ligadas aos usos, costumes, protocolos, condutas e situações (HISTORIA DA ALIMENTAÇÃO NO PARANÁ, 2009).

As diferenças étnicas e a colonização do Paraná determinaram uma gastronomia variada, costumes alimentares diferenciados (CARNEIRO et al., 2004).

Os Tupis-Guaranis e Macro-Gês foram os povos que deram origem ao estado do Paraná, que também sofreu colonização dos espanhóis, portugueses e negros para serem escravos, sendo que, no século XIX (1853), começaram a chegar os alemães, italianos, poloneses, ucranianos, russos e outros, e no século XX chegaram os imigrantes japoneses e árabes (CARNEIRO et al., 2004).

Os índios guaranis do Paraná deixaram como herança o uso do milho, da mandioca e de outros tubérculos, do mel e de algumas ervas para chás (CARNEIRO et al., 2004), frutas, raízes nativas, cuscuz, farinha de milho e de mandioca, pamonhas, bijus, bem como a "moqueada" preparada com carne da pesca ou da caça que é assada em buracos aquecidos, além do pinhão que continua fazendo parte dos hábitos do paranaense, preparado de diferentes formas entre elas sapecado, paçoca, sopas, entre outros pratos saborosos (SETU, 2008).

A monopolização da pecuária no estado do Paraná fez com que os alimentos básicos fossem produzidos apenas em quantidade necessária para o autossustento, já que a grande produção de mate no estado prejudicou a diversificação de alimentos importantes para a economia, o que provocou a alta dos preços, assim teve um aumento das importações de gêneros alimentícios. Para que toda a população tivesse acesso aos gêneros alimentícios básicos o governo do estado do Paraná criou políticas de abastecimento formando assim uma estrutura agroalimentar (1870), em que houve, entre outros, o controle dos preços e a modificação dos hábitos de consumo e dos hábitos alimentares

(SANTOS, 1995).

Os paulistas, mineiros e nordestinos chegaram pelo norte do estado os quais introduziram o consumo da carne de suíno nestas regiões e, os gaúchos, pelo sudoeste e oeste (CARNEIRO et al., 2004).

Ainda no norte do estado se instalaram imigrantes japoneses interessados em trabalhar com plantações de algodão e outros cultivos, os mesmos também introduziram seus hábitos alimentares nesta região (PÁGINAS ESCOLHIDAS: HISTÓRIA, 2003).

Na região dos campos gerais são encontrados hábitos alimentares herdados dos tropeiros que criaram uma alimentação própria durante a transposição do caminho das tropas, sendo um costume rústico e adaptado com as condições campeiras, no qual preparavam o conhecido arroz, o feijão tropeiro (CARNEIRO et al., 2004), a Quirera Lapiana, o Castropreiro e a Paçoca de Pinhão com Charque (SETU, 2008).

Como herança portuguesa, mantém-se, há mais de 200 anos, o Barreado que é preparado com carne, toucinho e temperos, sendo típico principalmente nas cidades litorâneas, tendo ganhado este nome (açoriano) devido ao pirão de cinza e farinha de mandioca utilizada para vedar a panela de barro para que não evapore e assim o prato seja cozido lentamente (SETU, 2008).

Os poloneses trazem o pierogi, os alemães a diversidade dos pães, os italianos as massas caseiras e o vinho, os europeus também trouxeram o uso dos vegetais e dos derivados do leite (CARNEIRO et al., 2004), bem como a conservação da carne de porco dentro de baldes com banha, o uso da quirera de milho amarelo, o boi, o porco e o carneiro inteiros assados no rolete (SETU, 2008).

Os imigrantes japoneses que chegaram ao Paraná precisaram se adaptar a novos hábitos alimentares, mas também incluíram seus hábitos na culinária paranaense. Para tanto, foi necessário preparar comida japonesa com alimentos brasileiros disponíveis, hábitos esses que foram repassados para seus filhos, porém muitos de seus descendentes não sabem preparar esses pratos típicos, perdendo-se assim a tradição de se seguir receitas (HOMMA et al., 2008).

As realizações das festas populares gastronômicas divulgam a cultura dos paranaenses, sendo uma forma de manter as tradições alimentares diversificadas que existem neste estado – que são citadas em CARNEIRO et al., 2005.

O principal prato típico conhecido no oeste do Paraná é preparado na festa do porco no rolete que acontece anualmente em Toledo, local colonizado por alemães. É necessária técnica para desenvolver este prato, sendo que um mês antes do abate o porco, de aproximadamente

seis meses, passa a receber uma dieta diferenciada para reduzir a gordura sem perder peso. Após o abate, o couro é furado para que a gordura saia e o porco é assado inteiro num rolete que gira sempre na mesma direção e velocidade para que receba calor e fique totalmente assado permanecendo ao fogo por aproximadamente 20 horas. Para o tempero é utilizado alfavaca, noz-moscada, alecrim e muito vinho branco seco, o recheio é variado de acordo com o paladar do assador com até 30 ingredientes, porém o tradicional é a linguiça calabresa, carne moída, milho verde, ervilha, palmito e cogumelos. Esta festa foi idealizada pelo agricultor Celeste Vivian, em maio de 1974, no clube de caça e pesca da cidade, onde o mesmo afirmou que sabia assar um porco inteiro recheado com temperos exóticos. A afirmação desafiou outras pessoas que decidiram formar equipes cada uma com um assador, organizaram um regulamento onde determinaram um grupo de degustadores para provarem o prato de cada equipe (SETU, 2008).

No município de Campo Mourão, o prato que se destaca é o carneiro no buraco, o que mantém o costume dos indígenas, bem como dos jesuítas. Pioneiros da cidade modificaram a receita atual até que, em 1990, ocorreu a primeira festa nacional tendo como prato principal o carneiro no buraco. Evento que é realizado sempre no segundo domingo de julho como forma de preservar esta tradição, este prato tem como ingredientes, além da carne de carneiro, os legumes e tubérculos (SETU, 2008).

A carne foi utilizada em muitos pratos tradicionais já que a pecuária foi por muitos anos a base da economia do estado, sendo preparada em buracos pelos índios, para assim ser conservada por mais tempo evitando-se queimadas. Entre os pratos podem ser citados o: Porco no tacho, a Costela ao Fogo de Chão, a Costela do Ferra Mula e o mais famoso de todos, o Carneiro no buraco (SESC-PR, 2009).

Em Antônio, município do Paraná, ocorre a festa do boi no rolete. O boi é espetado, após ser sacrificado e enviscerado, quase que por inteiro e colocado em fornos preparados para isso para ser assado por mais de 12 horas. Esta festa típica é realizada pelo Lar Beneficente São Francisco de Assis (SESC-PR, 2009).

As comunidades são formadas por semelhanças sociais, sendo que a gastronomia faz parte desta identificação cultural regional e, juntamente com outros fatores, influencia nos costumes e deve ser considerada para a determinação da cultura típica do local. A determinação da cultura típica local ocorre gradativamente até que determinado prato permaneça por gerações na dieta daquela população e assim seja designado como típico da comunidade. Para tanto, é

importante investigar a real origem do prato a fim de descartar a hipótese de que ocorreu acréscimo de algum ingrediente que não faça parte da receita original. A gastronomia regional deve retratar e valorizar as origens, a cultura e o costume e não apenas ser um atrativo turístico ou descaracterizado do original (MATIAS et al., 2008).

O estudo da história da alimentação contribui para explicar o motivo dos atuais problemas relacionados com a alimentação, determinando, assim, a evolução cultural, pois as misturas e as trocas de informações ao longo do tempo deram origem a novas culturas (HISTORIA DA ALIMENTAÇÃO NO PARANÁ, 2009).

Tendo em vista que no Paraná ocorrem várias festas populares e que é de extrema importância manter esta cultura, o objetivo deste trabalho é apresentar os diferentes pratos típicos do Paraná, suas origens, formas de preparo, bem como verificar a percepção de adultos jovens sobre seus conhecimentos e a preservação do patrimônio gastronômico do Paraná.

MATERIAL E MÉTODOS

O projeto de pesquisa foi aprovado pelo comitê de ética em pesquisa da Faculdade Assis Gurgacz sob parecer número 365/2008, sendo que a pesquisa foi iniciada somente após aprovação deste comitê.

Foram entrevistados 6 pacientes de nutrição de uma clínica multidisciplinar, localizada em Cascavel-PR, destes, 1 homem e 5 mulheres, adultos jovens com idade entre 18-25 anos, moradores da região de Cascavel, oeste do Paraná.

Os depoimentos foram tomados entre os meses de maio e junho de 2009 por meio de gravação em áudio com o aparelho mp4 da marca Foston com capacidade de 2GB. Após as entrevistas foram salvas em um CD-RW, mediante autorização do entrevistado, a partir de assinatura de um Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Utilizou-se um roteiro de questões (apêndice 1) com a finalidade de direcionar a conversa norteando a condução da entrevista para a coleta dos depoimentos.

A pesquisa foi desenvolvida através da técnica de abordagem qualitativa individual sendo que o grupo de indivíduos pesquisados foram descritores de seus hábitos alimentares, obtendo-se uma variedade de opiniões. As narrativas coletadas foram posteriormente transcritas fidedignamente para a análise dos resultados.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os seis entrevistados tinham idade entre 18 e 25, habitantes da cidade de Cascavel-PR e Corbélia-PR, todos com ensino médio completo, 3 cursando a graduação e 3 já graduados, sendo 1 homem e 5 mulheres. As entrevistas foram realizadas individualmente e todos os entrevistados tiveram opinião sobre o assunto.

Ao questionar-se ao entrevistado se costuma frequentar eventos gastronômicos na cidade e o motivo que os leva a participar o entrevistado A diz “acho que na minha cidade não tem nenhum evento gastronômico” a entrevistada B relata que “não gosto muito de frequentar estas festas populares por causa das contaminações dos alimentos que sempre acontecem, porque a gente nunca sabe quem preparou e em quais condições” a entrevistada E “prestigio às vezes eventos gastronômicos” e a entrevistada F comenta “não frequento estes eventos, aliás, nem sei bem o que são”. Os demais entrevistados não costumam participar de eventos gastronômicos e até mesmo desconhecem o que são.

Pode-se observar, com a análise destas respostas, que muitos não têm conhecimento das festas e eventos gastronômicos na sua cidade e região, também não comentam o motivo que os levam a não frequentá-las. Verifica-se uma preocupação na fala da entrevistada B, sobre o risco de contaminação dos alimentos que pode ocorrer nas festas populares, o que desestimula a população a prestigiar estes eventos.

De acordo com ROLIM (1997), a escolha pelo local público onde as pessoas iriam degustar algo e a frequência de visitá-los dependia da higiene e da moral do local, estes atos estimulavam o acesso aos restaurantes e casas de pasto, assim, os “ambientes higiênicos e de boa fama não se perderam, mas, sim, somaram-se ao processo de modernização como um todo”.

Em relação aos eventos que costuma participar ou já participou, o entrevistado A relata “sei que tem a Festa do frango em Cafelândia, Festa do trabalhador em Cascavel, onde tem churrasco, e a festa das colônias em Cascavel, que tem vários pratos diferentes, também a Festa dos morangos e as festas juninas, eu já participei de todas estas”. A entrevistada D fala que “as festas juninas são tipicamente realizadas na minha cidade nos meses de junho e julho e eu já participei muitas vezes destas principalmente para saborear as comidas típicas [...] aliás, só frequento as festas juninas pra ir comer”. A entrevista F, por sua vez, além de citar as festas já comentadas pelos entrevistados anteriores, também acrescenta “tem as festas em comemoração a alguns santos da igreja católica”.

Os entrevistados citaram apenas os eventos que já participaram esquecendo-se de citar outros que possam conhecer e que ocorrem na região. Percebe-se que nesta questão entre todos os entrevistados não houve muitas citações sobre festas típicas, por desconhecimento, eles podem até estar participando de festas, mas sem saberem que é típica e tradicional na região.

Tradicionalmente no mês de agosto, ocorre em Cascavel, oeste do Paraná, a festa do morango, idealizada e organizada por moradores do bairro Maria Luiza, desde 1997, com incentivo dos produtores. Nesta festa, ocorre a venda dos morangos e produzem outros produtos oriundos dessa fruta atraindo degustadores de toda a cidade e região (SEEC, 2009).

SANTOS et al. (2007) analisaram três diferentes festas juninas curitibanas que demonstram a adaptação desta festa popular aos dias de hoje. Nestas festas, observa-se o uso do milho e do amendoim para o preparo de diferentes e tradicionais pratos e o uso do pinhão e do quentão tradicionais do Paraná. Encontra-se também, como influência da culinária dos imigrantes e da modificação dos hábitos alimentares, pratos como espetinho, cachorro quente e pastel.

Quanto aos pratos típicos do Paraná, todos os entrevistados relatam conhecer, sim, e citam os que já consumiram. Segundo o entrevistado A, "os pratos típicos devem ser feijoada, churrascos de vários tipos de carnes, carneiro, boi, porco, a tal da vaca atolada, sei lá... os que são feito com milho também que é bastante produzido na nossa região. Estes pratos que citei são os que eu já consumi". A entrevistada B diz "creio que o prato típico do Paraná seria o pinhão [...] não sei exatamente [...] talvez milho cozido que é colhido e preparado no inverno". O entrevistado C comenta "não conheço nenhum prato típico do Paraná, já consumi tapioca, curral de milho, pinhão [...] mas acho que estes não são típicos do Paraná". Este comentário nos chama a atenção, pois a entrevistada C diz que o pinhão não faz parte dos pratos típicos do Paraná.

O Pinhão é o fruto da Araucária, árvore símbolo do Paraná. Tem alto valor nutritivo e pode ser saboreado de várias maneiras como com açúcar, melado, mel, sal ou simplesmente cozido em água (SESC-PR, 2009).

A entrevistada D relata "conheço como prato típico o feijão e o arroz tropeiro, bolo de fubá e outros a base de milho", e para a entrevistada E "pratos típicos são o costelão de chão, porco no rolete, pinhão, pratos preparados com milho, eu consumo todos estes". A entrevistada F menciona "[...] é o barreado".

Nota-se que são citados como típicos do Paraná pratos que são de origem diferente, apenas o pinhão é lembrado como típico paranaense, mas não por todos os entrevistados. O feijão, o arroz tropeiro e carnes como carneiro e porco no rolete também foram citados.

Os comentários de acordo com a percepção dos pratos citados foram bem variados. De acordo com o entrevistado A “pra mim estas comidas típicas acho que tem que ser bem preparadas e demora muito tempo pra fazer, mas é bom, saborosos, deliciosos”. Para a entrevistada D “estes que eu já consumi são muito saborosos” e, a entrevistada F relata “já consumi o barreado quando estava no litoral é um prato muito bom, diferente, tem um sabor que marca sabe”.

A apreciação dos alimentos ou pratos preparados ocorre devido ao sabor que o mesmo possui, sendo que este é completo com as sensações de gosto e aroma. Portanto, o sabor determina a aceitação ou não do prato (FRANCO et al., 2003). Para tanto, estes devem ser sempre preparados de acordo com sua receita original.

Mesmo não conhecendo os principais pratos típicos do Paraná, os entrevistados demonstraram que são apreciadores da gastronomia, como a entrevista F, que comentou sobre o barreado, prato que não foi lembrado pelos outros entrevistados.

Há mais de 200 anos o barreado era um prato consumido para recuperar as energias e evitar o efeito do álcool consumido durante as festas dos cablocos da Serra do Mar paranaense. Somente em 1972 este prato foi reconhecido nacionalmente, passando a fazer parte dos cardápios dos restaurantes. O ritual de preparo deve continuar a ser respeitado, preparando-o em fogo brando no fogão a lenha sendo cozido de 16-24 horas na panela de barro esmaltado, tapada e barreada com massa de farinha de mandioca para não escapar o vapor (FERNANDES, 2005). Este prato pode ser guardado por dias e requeitado várias vezes, sem perder o sabor, ficando cada vez mais gostoso. É servido com ou sem arroz, farinha de mandioca, banana e com cachaça do litoral (SESC-PR, 2009).

Para se saber a relação entre a descendência e o consumo de pratos típicos do Paraná interrogou-se quanto a este ponto, sendo que entrevistado A tem descendência de alemães, italianos e holandeses, a entrevistada B “minha descendência é múltipla: alemã, italiana e portuguesa, em casa preparamos pratos que sei que são típicos destas etnias” os entrevistados C e D são descendentes de alemães, o entrevistado E é de alemães e poloneses e a entrevistada F é descendente de italianos e franceses, porem seus pais nasceram em outros estados brasileiros e migraram para o Paraná em busca de

trabalho, trazendo com eles tradições de outros estados do Brasil.

Em um trabalho desenvolvido nas casas de pastos e restaurantes de Curitiba, sendo que os proprietários destes locais eram imigrantes, observou-se que os pratos servidos eram típicos das etnias dos proprietários e não modificaram os hábitos da população curitibana. Ao contrário, estes pratos se fundiram com os costumes locais criando novos pratos chegando-se ao conceito de que nestes comércios “*comer* não era um ato meramente fisiológico e coadjuvante: comer era, sim, uma atitude pautada na escolha, cuja realização fora do âmbito privado se dava *por opção* e não *por contingência*” (ROLIM, 1997).

Em um estudo sobre a etnia alemã, REINHARDT (2007) refere, que após um processo histórico, a comida tornou-se a identidade étnica modificada das tradições típicas alemãs determinadas pelos sentimentos.

O estudo de REINHARDT et al. (2001) verificou a presença da tradição gastronômica em uma padaria de Curitiba, fundada em 1913, na qual se observa a produção de pães, doces, tortas e bolachas seguindo as receitas e técnicas de preparo originais criadas pelo fundador da padaria, imigrante alemão que passou a tradição para seu filho e netos. Esta tradição permanece até os dias atuais, sendo sempre inovada e adequada com a atualidade.

FEDER (2003) verificou que os imigrantes italianos moradores do bairro Santa Felicidade de Curitiba-PR preservam até os dias atuais o consumo cotidiano da tradicional polenta. Esta também pode ser encontrada nos restaurantes desta cidade, que mantém a polenta como prato fixo em seus cardápios. Durante o preparo deste prato é tradição reunir a família em volta do fogão como um ato afetivo.

Outra questão importante foi se os entrevistados acreditam que a cultura e as tradições são perpetuadas por meio da gastronomia. Sobre este assunto, o entrevistado A diz “acredito que a gastronomia ajuda a manter as tradições, sim, a cultura dos povos são diferentes em alguns aspectos e as tradições também porque existem muitos jeitos das pessoas se expressarem, expressarem seus sentimentos sabe, costumam fazer estas festas nos feriados e nos dias santos, pra comemorar e pra se divertirem. Bom, acho que *são* muito novo ainda pra conhecer estas coisas”. Sobre esta questão, o entrevistado B comenta “acredito, sim, que a cultura preserva a gastronomia típica de alguma forma, na minha família consumimos muita comida italiana que é a culinária que mais predomina quanto à cultura da família.”

De acordo com o entrevistado C, “acredito que a gastronomia mantém a cultura, cada povo possui suas tradições e isso engloba

também a gastronomia e as festas típicas” já o entrevistado D relata “acho que as tradições não são muito perpetuadas e mantidas, depende de cada região e nem sempre o prato típico é mantido”.

O entrevistado E comenta que “a gastronomia faz parte da cultura, mas com o passar do tempo e com as mesclas de cultura de diferentes povos, as tradições são manifestadas em menor proporção. Geralmente um prato típico nos remete à infância, ao convívio familiar ou à nossa convivência social”.

Sobre este assunto, a entrevistada F relata: “acredito que sim, porque as receitas tradicionais são passadas de geração em geração e assim perpetuadas, por exemplo, quando comi o barreado percebi que há todo um ritual para prepará-lo e isto vem de anos atrás”.

Pode-se observar que todos os entrevistados acreditam que a gastronomia contribui de alguma forma para manter as tradições, porém, contradizem as questões anteriores, pois eles não costumam mantê-las, participar das festas degustando os pratos típicos e desconhecem quais são os verdadeiros pratos típicos paranaenses.

Atualmente nas tradições ainda mantidas os rituais com os alimentos e bebidas são indispensáveis utilizados como forma de saudação, agradecimento popular como, por exemplo, nas festas de plantio e colheita (SEEC, 2009).

Os conhecimentos históricos esquecidos são usados de forma espontânea na culinária em que se observa também a adaptação social às condições de produção, como a introdução de novos produtos que são demonstrados nos saberes e na memória, o que desenvolve em cada local as características próprias daquele povo (SEEC, 2009).

De acordo com FIGUEREIDO (2009), as trocas culturais entre os imigrantes na região Sul do Brasil evidenciou a gastronomia como parte da cultura de um povo, já que cada imigrante contribuiu com suas origens alimentares. A manutenção desta gastronomia típica é um forte atrativo turístico, que gera emprego e renda.

As tradições gastronômicas demonstram os significados que estes pratos possuem para quem os cultiva, mantendo as receitas, através dos quais se pode identificar sua origem e a qual cultura pertence (REINHARDT et al., 2001).

A cultura popular e o gosto por determinados alimentos podem se modificarem; porém, alguns produtos, ingredientes e pratos permanecem ou apenas sofrem pequenas modificações que não interferem na qualificação do prato. Assim este continua representando uma sociedade, sendo patrimônio da sua população (SANTOS, 1995).

CONCLUSÕES

Os adultos jovens possuem pouco conhecimento sobre os pratos típicos paranaenses e as tradições que ainda se observam entre alguns entrevistados ocorrem devido ao fato de a família manter de suas descendências, pois dentre os pratos típicos do estado poucos foram citados; porém, observa-se que os entrevistados frequentam as festas típicas e consomem os pratos das festas e, assim, durante as entrevista notou-se que os entrevistados percebiam que não tinham o conhecimento sobre o assunto, o que nos demonstra a importância de se buscar conhecer um pouco mais sobre a cultura de nosso estado e o quanto isto é gratificante.

Pode se observar que a gastronomia do Paraná é variada, influenciada por hábitos alimentares de diferentes povos o que contribuíram para o surgimento dos diversos sabores, temperos e cores dos pratos típicos, o que tornou a sua cultura mais rica, diversificada e complexa. Algumas receitas são mais elaboradas e/ou seu preparo é muito demorado, estes pratos são encontrados nas festas que tradicionalmente ocorrem em determinadas datas nos municípios de origem.

REFERÊNCIAS

CARNEIRO JUNIOR, R. A.; CARNEIRO, C. M. S. A. B.; CARVALHO, J. L.; SBRAVATI, M.: *Festas populares do Paraná*: Secretaria de Estado da Cultura. 1. ed. Curitiba: Cadernos Paraná da gente, 2005. 15, 106-124 p.

CARNEIRO JUNIOR, R. A.; CARNEIRO, C. M. S. A. B.; CARVALHO, J. L.; SBRAVATI, M.: *Pratos típicos paranaenses*: secretaria de estado da cultura. 1. ed. Curitiba: Cadernos Paraná da gente, 2004. 13, 15, 17 p.

FEDER, E. M. S. V. de S.: Santa Felicidade: Através da Polenta uma História de Hospitalidade. *Net*, Curitiba, 2003. Disponível em: <http://www.ucs.br/ucs/tpISemMenus/posgraduacao/strictosensu/turismo/seminarios/seminario_4/arquivos_4_seminario/GT03-3.pdf> Acesso em: 01 Set. 2008. 9, 12, 13 p.

FERNANDES, C.: *Viagem gastronômica através do Brasil*. 7 ed. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2005. 192 p.

FIGUEIREDO, F. B.: Gastronomia e hibridismo cultural de restaurantes italianos em Gramado (RS) - estudo de caso. *Revista de cultura e turismo*. n.1 jan 2009.

FRANCO, M. R. B.; JANZANTTI, N. S.: Avanços na metodologia instrumental da pesquisa do sabor. In: *Aroma e sabor de alimentos*. 1 ed. São Paulo: livraria Varela, 2003. 17 p.

GOMENSORO, M. L.: *Pequeno dicionário de gastronomia*. Rio de Janeiro: Objetiva, 1999. 195 p.

HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO: HISTÓRIA, CULTURA & SOCIEDADE: Universidade Federal do Paraná - UFPR. *Net*, Curitiba. Disponível em: <<http://www.historiadaalimentacao.ufpr.br/institucional/historia.htm>> Acesso em: 15 Maio 2009.

HOMMA, K. Y.; SANTOS, C. R. A. dos: Influência do imigrante nipônico no hábito alimentar brasileiro: hábitos alimentares dos descendentes associados à Associação Cultural Beneficente Nipo-Brasileira de Curitiba. *Net*, Curitiba, 2008. Disponível em: <http://www.historiadaalimentacao.ufpr.br/pesquisas/projeto_019.htm> Acesso em: 01 Set. 2008.

LEAL, M. L. de M. S.: *A história da gastronomia - SENAC*. Rio de Janeiro: Editora SENAC nacional, 1999. 123, 124 p.

LORENCI, C: Gastronomia e turismo cultural - um estudo de caso. *Net*, publicado em: 02/06/2009. Disponível em: <<http://www.artigonal.com/turismo-artigos/gastronomia-e-turismo-cultural-um-estudo-de-caso-950554.html>> Acesso em: 29 Jun. 2009.

MATIAS, L. F.; MASCARENHAS, R. G. T.: Culinária tropeira e suas potencialidades no turismo dos campos gerais do Paraná: uma análise nos municípios de Castro, Lapa e Tibagi. *Revista de cultura e turismo*. n. 02, p. 19-21, 2008.

PÁGINAS ESCOLHIDAS: HISTÓRIA. *Assembléia Legislativa do Paraná*. 21.ed. Curitiba: Edição alusiva aos 150 anos da criação política do Paraná. 2003. 94, 259, 260 p.

REINHARDT, Juliana C. *Tradições culinárias de alemães em Curitiba: comida, memória e identidade*. Curitiba, 2007.

REINHARDT, J. C.; SANTOS, C. R. A. dos; PIRES, L. M.: O pão das gerações Curitibanas. In: *Cadernos de Alimentação e Nutrição: Resgate de memórias alimentares de Curitiba*. Curitiba: CIVITAS, CCAN, 2001. 13, 14, 24, 25, 39 p.

ROLIM, M. C. M. B. Gosto, Prazer e sociabilidade - Bares e Restaurantes de Curitiba 1950-1960. *Net*, Curitiba, 1997. Disponível em: <<http://dspace.c3sl.ufpr.br:8080/dspace/bitstream/1884/6230/2/Dissertacao%20UFPR.pdf>>. Acesso em: 01 Jul. 2009.

SANTOS, C. R. A. dos; SENN, A. P.: Culinária junina curitibana: história, natureza e cultura. *Net*, Curitiba, 2007. Disponível em: <http://www.historiadaalimentacao.ufpr.br/pesquisas/projeto_020.html> Acesso em: 01 Set. 2008.

SANTOS, C. R. A. dos; SENN, A. P.: *Historia da alimentação no Paraná*. Curitiba: Fundação Cultural de Curitiba: Coleção Farol do Saber, 1995. 173-179 p.

SEEC - Secretaria de Estado da Cultura - Paraná da Gente – Festas populares do Paraná – Festas gastronômicas. *Net*, Curitiba, 2009. Disponível em: <<http://www.prdagente.pr.gov.br/modules/conteudo/conteudo.php?conteudo=419>> Acesso em: 01 Jul. 2009.

SEEC - Secretaria de Estado da Cultura - Paraná da Gente - Pratos típicos Paranaenses – culinária. *Net*, Curitiba, 2009. Disponível em: <<http://www.prdagente.pr.gov.br/modules/conteudo/conteudo.php?conteudo=96>> Acesso em: 01 Jul. 2009.

SESC - Paraná - Culinária Típica Paranaense. *Net*, 2009. Disponível em: <http://pt.wikipedia.org/wiki/Cozinha_paranaense>. Acesso em: 15 Maio 2009.

SETU - Secretaria de estado do turismo - PR: TURISMO GASTRONÔMICO. *Net*, 2009. Disponível em: <http://www.pr.gov.br/turismo/turismo_tipo_gastronomico.shtml?turistas> Acesso em: 22 Jul. 2008.

THIS, H.: *Um cientista na cozinha*. 4 ed. São Paulo: Editora Ática, 2003. 12 e 22 p.

TRIGO, L. G. G: Apresentação. In: BARRETO, R. L. P: *Passaporte para o sabor: tecnologias para a elaboração de cardápios*. 3 ed. São Paulo: Editora SENAC, 2002. 11 e 12 p.

APÊNDICE 1

Questionário para direcionar a entrevista

Qual seu nível de escolaridade?

Idade?

Quando há um evento gastronômico em sua cidade você frequenta a festa?

Se sim, por qual motivo?

Fale sobre o evento que vc costuma participar ou participou.

Você conhece algum prato típico do Paraná ?

PERCEÇÃO DE JOVENS SOBRE O CONHECIMENTO E PRESERVAÇÃO DA CULINÁRIA...

Qual? Qual prato típico já consumiu?

Qual sua percepção em relação a eles?

Quais festas típicas do Paraná você conhece? Quais já participou?

Qual sua descendência familiar?

Você acredita que a cultura e as tradições de um povo são perpetuadas por meio da gastronomia? Fale sobre isso.

**VARIA
SCIENTIA**

Versão eletrônica disponível na internet:

www.unioeste.br/saber