

CENTRO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO PAULA SOUZA
ESCOLA ESTADUAL ETEC BENEDITO STORANI
Curso Técnico em Cozinha

Luiz Claudio da Silva
Maria Eduarda Brediks Prada
Raphael Augusto Brajon
Sabrina Aparecida Prado Levada
Withyelly da Silva Hayashiguti

MEMÓRIAS GUSTATIVAS E SUAS INFLUÊNCIAS CULTURAIS

JUNDIAÍ

2021

Luiz Claudio da Silva
Maria Eduarda Brediks Prada
Raphael Augusto Brajon
Sabrina Aparecida Prado Levada
Withyelly da Silva Hayashiguti

MEMÓRIAS GUSTATIVAS E SUAS INFLUÊNCIAS CULTURAIS

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Curso Técnico em Cozinha da Escola Técnica Benedito Storani, orientado pelo Prof. William Estevão Lino da Silva como requisito parcial para obtenção do título de técnico em cozinha.

Jundiaí
2021

AGRADECIMENTOS

A elaboração deste trabalho de conclusão de curso contou com o auxílio de diversas pessoas, dentre as quais especialmente agradecemos:

Ao professor orientador William Estevão Lino da Silva que nos acompanhou durante toda a elaboração deste projeto.

A professora Silvia Cândida Corrêa Fernandes Botti e a bibliotecária Maiara Duarte Pereira, que nos ajudaram na elaboração da pesquisa e formatação deste trabalho.

“Nada estará perdido enquanto estivermos em busca”

SANTO AGOSTINHO DE HIPONA

RESUMO

A memória gustativa tem um poder involuntário que nos remete uma lembrança de um sabor do passado. Também conhecida como “*comfort food*”, é o tipo de gastronomia capaz de trazer momentos de prazer e relaxamento emocional. Este trabalho tem como objetivo explorar e identificar a definição de memória gustativa e suas influências com bases na cultura e tradição do Brasil, sendo realizada também uma pesquisa quali-quantitativa, por meio de um questionário online, com alguns moradores de Jundiaí e região com o intuito de explorar as influências culturais e históricas desta região. Nos resultados, podemos observar que as preparações mais consumidas foram o bolinho de chuva, a macarronada e o bolo de cenoura, produzidos principalmente por mães e avós.

Palavras-chave: Memória. Influência. Cultural.

ABSTRACT

The gustatory memory has an involuntary power that reminds us of a taste of the past. Also known as "comfort food" is the type of gastronomy capable of bringing moments of pleasure and emotional relaxation. This work aims to explore and identify the definition of gustatory memory and its influences based on the culture and tradition of Brazil. A qualitative-quantitative survey was also carried out, through an online questionnaire, with some residents of Jundiaí and the region with the aim to explore the cultural and historical influences of this region. In the results, we can observe that the most consumed preparations were the rain cake, the pasta and the carrot cake, produced mainly by mothers and grandmothers.

Keywords: Memory. Influence. Cultural.

LISTAS DE GRÁFICOS

Gráfico 1 - Qual a sua idade?.....	33
Gráfico 2 – Onde você nasceu?.....	34
Gráfico 3 – Quais preparações abaixo fizeram parte de sua infância?.....	34
Gráfico 4 – Você ainda tem contato com esses alimentos?.....	35
Gráfico 5 – Se sim, onde?.....	35
Gráfico 6 – Na sua infância, quem costumava realizar o preparo desses pratos?.....	36
Gráfico 7 - Você ou algum parente possui um caderno de receitas familiar manuscrito?.....	36

SUMÁRIO

1.	9
2.	10
2.1	10
2.2	11
2.4	13
3.	15
3.1	16
3.2	19
3.3	21
4.	24
4.1	24
4.2	26
4.3	27
4.5	29
5.	32
CONCLUSÃO	

1. INTRODUÇÃO

A alimentação faz parte do nosso cotidiano e apesar de ser tão recorrente, ela possui uma característica marcante em nossas vidas por mexer com todos os nossos sentidos, isso faz com que criemos memórias desde o nosso primeiro contato com a comida, sendo sucintamente esta a definição de memória gustativa.

Desde os primórdios, a alimentação é conhecida como uma forma de socialização, um momento para ser compartilhado, comemorado ou até ritualizado. Com esses momentos ficam marcados os cheiros, sabores e cores que fazem com que uma simples comida carregue uma grande carga emocional, como aquela sensação de conforto ao sentir o cheiro daquela comida que sua mãe ou avó faziam.

Entretanto, essas memórias podem ser tanto gerais como específicas por país, região ou cidade. O Brasil, por exemplo, tem sua alimentação baseada nas influências indígenas, portuguesas e africanas, devido a sua história ao longo dos anos, portanto ela é basicamente uma mistura dessas culturas, mas isso não significa que ele é único em todo o território, isso também se difere por regiões.

O arroz e feijão são comuns em todo o país, porém o Acarajé é um alimento tipicamente nordestino. Existem muitos outros pratos que podem ser tradições de uma região que foi criada com uma cultura e colonização diferentes. Jundiá é um exemplo disso, a sua coxinha de queijo não é conhecida Brasil afora, ou até em algumas cidades vizinhas isso é típico desta cidade.

Essas peculiaridades regionais servem também para a memória gustativa, sendo esse o objetivo da pesquisa apresentada neste trabalho. A cidade de Jundiá possui influências italiana, então qual será a memória gustativa desta população?

Podemos também relacionar a memória gustativa com o “*comfort food*” e o “*slow food*”, que também carregam a ideia de despertar emoções através do paladar e apreciar de maneira prazerosa, com qualidade. Outro conceito que ganhou muita fama nos últimos anos foi o “*fast food*”, comida ágil, rápida, fácil e industrializada são os conceitos totalmente contrários ao *comfort food* e ao *slow food*, visto que quebram a socialização gastronômica.

2. A MEMÓRIA GUSTATIVA

A combinação entre os estímulos químicos (paladar e olfato), físicos (visão e audição) e misto (tato) despertam memórias afetivas ligadas diretamente à alimentação. Relacionando, assim, o consumo de certos alimentos às emoções que acompanham a vida em diferentes fases.

O gosto que fica e acompanha uma pessoa por anos é ativado pelo reconhecimento de estímulos por células gustativas presentes na língua. Eles, por sua vez, identificam os diferentes paladares e envia mensagens elétricas ao sistema nervoso central – responsável por receber e processar informações.

De acordo com Maluly (2021), a memória afetiva ligada à alimentação estimula as lembranças carregadas ao longo da vida e a todos os estímulos já recebidos, o que permite a escolha do que queremos ou não sentir no momento da alimentação.

A criação dessas memórias é algo que vem desde o início da humanidade, que vem sendo cada vez mais estudadas pelos cientistas para entender como ela é ativada de forma tão intensa e como pode mexer tanto com as nossas emoções.

2.1 Relato sobre a história da alimentação

Desde os primórdios da humanidade, o homem tinha de lutar para suprir suas necessidades básicas. Caçando, procurando alimentos, abrigos e o básico apenas para sua sobrevivência. Com isso foi surgindo a necessidade de se agrupar, para poderem socializar, dividir as tarefas e facilitar um pouco a forma como viviam.

Os registros históricos provam isso, antes mesmo de surgir a escrita, havia uma necessidade de se comunicar. A história dessa época é contada por desenhos feitos nas paredes das cavernas que resistiram ao tempo e nos contam como surgiu a sociedade como vemos hoje.

Anos após esse período denominado pré-histórico, surgiram outras civilizações, culturas, tecnologias, porém a necessidade de viver em grupo ainda era a mesma. Surgiu a agricultura e a criação de animais o que favoreceu uma alimentação mais

equilibrada e com menos carência, de acordo com Flandrin e Montanari (1998, p. 23). Os alimentos mais consumidos nessa época eram grãos, pães, bolos, biscoitos e cervejas, o que prova que apesar da, até então, escassez de variedades alimentares dessa época, os povos faziam bom proveito dos insumos aos quais tinham acesso.

Os anos se passaram e houve acesso a uma maior quantidade e variedade de alimentos, como vemos nos dias atuais. Alguns alimentos são encontrados com facilidade em qualquer lugar do mundo, outros, porém existem apenas naquelas regiões; quer seja por particularidades de clima e solo de uma determinada região ou pela biodiversidade do lugar onde é propício para algumas espécies específicas de animais. “Cada sociedade escolhe os alimentos, entre muitas opções oferecidas pela natureza, interpretando seu potencial nutritivo independentemente das teorias científicas” (GRECO, 2016).

2.2 A refeição como forma de socialização, confraternização e ritos

A partir da necessidade de socialização que o homem possui e da necessidade de se alimentar, a comida sempre esteve ligada a diversos momentos na vida das pessoas. Segundo Flandrin e Montanari (1998, p. 43):

Todo acordo algo solene que reúna indivíduos e, sobretudo, grupos familiares concretiza-se pela realização de uma refeição em comum. Ela simboliza o acordo, a partilha da bebida e da comida, que constitui a contrapartida material da redação de um contrato. (Flandrin e Montanari, 1998, p.43)

Nas primeiras civilizações os banquetes serviam como forma de socialização entre os nobres e geralmente aqueles que tinham as posições de maior privilégio eram os que ofereciam esses banquetes. Eles varavam a noite e em algumas ocasiões duravam dias, esses de muita fartura em comidas e bebidas e além disso, tinham sempre muita música, cantos entre outras formas de entretenimento como descrevem Flandrin e Montanari (1998, p. 47).

Existem confraternizações dos mais diversos tipos, quer seja nas festas de fim de ano, ou em eventos religiosos, esportivos, escolares, de empresas, entre outros. Essas reuniões têm por objetivo oferecer um tempo de qualidade entre as pessoas e servir boa comida, bebida e momentos agradáveis entre os presentes.

Existem também os ritos onde alguns alimentos são utilizados em suas ritualizações, como por exemplo o Candomblé. De acordo com a chef Angélica Moreira (2021), que é adepta a religião “[...] no candomblé tudo passa pela cozinha [...]. Na culinária afro-baiana, vários itens atualizam essa memória, como o inhame, o quiabo, o azeite, as raízes...” (apud KUWANO, 2021). Mas essas referências alimentares não se limitam somente a essa religião, outras denominações têm suas relações com a comida, quer seja utilizando-as como uma forma de homenagem, ou como algo que deve ser evitado por um período ou constantemente.

Diante destas constatações, entendemos que a relação entre as pessoas e comida são laços que atravessaram o tempo, a história e a cultura e que de alguma forma, quase sempre que queremos nos reunir com outras pessoas, por qualquer que seja o motivo, associamos isso a um momento para compartilhar uma bebida, uma refeição ou ambos.

2.3 A formação da memória gustativa

Nossa memória afetiva pode ser ativada a partir uma percepção sensorial, podendo ser através de cheiros, sabores, cores, entre outros, isso é muito particular. Pode acontecer independente da vontade da pessoa, é um gatilho ativado pelo cérebro após ser estimulado de alguma forma. “O cérebro humano está sujeito a estímulos externos através dos sentidos, a estímulos internos advindos do organismo e a estímulos de ordem emocional.” (BRUNA, s/d).

No entanto, nem sempre essas memórias podem estar ligadas a sentimentos felizes. Algumas vezes, após uma situação traumática, algumas pessoas podem vir a ter falhas de memória, referente a esse momento e algumas passam a vida sem lembrar desse episódio. Em outros casos, pode ocorrer de algo te lembrar subitamente

daquele momento e todos os sentimentos negativos relacionados aquela história virem à tona.

As boas emoções e sensações dessa nossa primeira fase da vida chamamos de memórias afetivas. Que podem ser geradas por fatos que podem parecer banais a uma primeira vista, mas que podem guardar fortes memórias afetivas. O fato é que tudo isso está guardado em nosso HD interno, chamado inconsciente [...]. Agora se a memória despertada for negativa [...], corre lá e ressignifique retirando o aprendizado porque não vale a pena retornar momentos de sofrimento. (SILVEIRA, 2019)

A questão é que apesar dos estudos e das pesquisas neurocientíficas os mecanismos de como o cérebro guarda e trás essas emoções ainda não é conhecido em absoluto. Existem alguns modelos propostos para tentar explicar esse fenômeno de armazenamento, mas nenhuma ainda é completamente plausível. Apesar disso compreendemos os impactos dessas memórias em nossas vidas e como alguns momentos, por mais simples que possam parecer, podem impactar a nossa vida independente de serem fatores internos, externos ou emocionais. Isso é o que afirma BRUNA (2020) “A vivência de fatos com alta carga emocional faz com que os mesmos permaneçam para sempre na memória. São os chamados fatos marcantes na vida de uma pessoa que, mesmo ocorrendo uma única vez, não são jamais esquecidos”.

2.4 Memória e identidade

A comida deixou de ser apenas algo fisiológico para nutrir o corpo, mas também passou a ser essencial para nutrir a alma. Segundo Brillat-Savarin (1995, p. 65) “... a alma se ocupa de objetos análogos às suas necessidades; a memória convoca as coisas que agradam o gosto; a imaginação julga vê-las; existe nisso algo semelhante ao sonho”.

Cada indivíduo tem suas influências gustativas e isso é definido pelos seus gostos pessoais, fatores culturais, regionais e até mesmo sociais. No dia a dia suas preferências podem ser aplicadas na reprodução de receitas familiares ou até mesmo

nas escolhas de restaurantes típicos, como por exemplo: Cantinas italianas, comida caseira, comida caipira, culinária nordestina etc.

A memória afetiva tem o poder de trazer lembranças que ficaram perdidas em nós ou de recordar de momentos vividos, as dores e/ou emoções de uma época específica, sensação essa descrita em uma entrevista concedida pela chef Paola Carosella:

Eu quase chorei aqui. Quando eu tinha 19 anos, eu cometi um grande erro de chefiar um restaurante quando eu tinha acabado de voltar da França. Eu fazia um velouté de frango recheado com espinafre e queijo gruyère. Quando eu vi o Jacquin cozinhando, eu quase comecei a chorar. Não tinha como ele saber que eu fazia isso, nem eu sabia o que ele ia fazer. (CAROSELLA, 2020)

A partir da experiência descrita pela chef, fica evidente que mesmo após ter uma carreira consolidada, ser reconhecida pelo seu trabalho e ser uma influência no meio gastronômico, um prato que ela fazia no início de sua formação profissional foi capaz de despertar sentimentos e de fazê-la voltar ao seu passado. Assim como no filme *Ratatouille* (DISNEY, PIXAR, 2007), quando Anton Ego come o prato feito pelo Remy e faz uma viagem ao passado, lembrando do *ratatouille* de sua mãe.

A base de um profissional de gastronomia se deriva de suas memórias e um exemplo disso é a do casal Rueda, que após um período cozinhando em casa, durante a pandemia, receitas que lhe traziam memórias, Jefferson passou a acreditar que no cenário pós pandemia, as pessoas vão buscar ainda mais pela comida afetiva. Nessa linha de pensamento eles lançaram um menu *delivery* com opções mais voltadas para o *comfort food* (TONON, 2020).

Percebemos que assim como a era da “gourmetização¹” veio e criou uma onda de “sofisticar” alimentos comuns do dia a dia, o *comfort food* vem na contramão desse movimento e com o intuito de trazer de volta as raízes da nossa culinária tão cheia de influências de outras culturas, mas ao mesmo tempo muito nossa. A comida simples, feita no fogão de lenha, vendidas nas barraquinhas de rua ou em restaurantes dos mais simples até ao mais rebuscados, aquela comida cheia de sabores e de recordações. O que importa são as experiências que nossas memórias podem nos

¹ Em termos mais claros, a gourmetização significa transformar uma comida simples em algo sofisticado e com mais qualidade, único(www.deliway.com.br)

fazer viver, e a capacidade de poder viajar no tempo através de cheiros, sabores ou aparências familiares.

3. MEMÓRIA GUSTATIVA: TERMOS EXISTENTES

3.1 *Comfort food*

Entre as tendências dos profissionais da área está a *comfort food*, que tenta resgatar os sentimentos e lembranças relacionados à comida e à história de vida e, com isso, busca agradar o paladar e a alma (LOPES, Mendes 2008).

O movimento *comfort food* busca despertar emoções através do paladar, com pratos que remetam a momentos especiais vividos pelas pessoas. Não importa se esses momentos aconteceram há muito tempo ou recentemente. Em geral, os pratos que vão relembrar cada momento são compostos por alimentos ou ingredientes que também experimentamos no dia da lembrança.

O alimento está intimamente relacionado com o hábito de consumo das pessoas e com a cultura que os permeia, fazendo com que o aparecimento de novas tendências e formas de se alimentar surjam com o passar dos anos e com novas gerações que se formam.

Independente de como foi feita ou em que cultura e sociedade se encontra a comida: “(...) é uma declaração de amor e muitas pessoas estão buscando isso, voltando às raízes, em busca do conforto que a comida com amor proporciona. É aquela comida que traz lembranças, que é até capaz de emocionar” (SALLES, 2010 apud BERTOTTI, 2010, p. 14).

O termo “*comfort food*” significa “comida confortável”, que desperta conforto e bem-estar ao ser consumida. Isso justamente por nos fazer lembrar de momentos especiais, seja um almoço em família, um jantar com os amigos, um piquenique ou o passeio em um parque. Pode ser a comida da mãe, da avó, da tia, ou de alguém que é especial para você. A essência do *comfort food* está na simplicidade dos pratos.

Na verdade, *comfort food* é comida do coração, recheada de pratos que nos remetem à nossa infância, associados a aromas e sabores que nos fazem viajar no tempo e dão a sensação de segurança emocional, mesmo que por alguns momentos e de forma inconsciente.



Fonte: Nestlé, 2019
Figura 2 – Bolinho de chuva

O que é certo é que em todos os casos os efeitos causados pelas *comfort food* são prazerosos, nostálgicos e nos fazem sentir bem podendo variar a cada situação, seja um *stroganoff* feito pela *nonna* quando você retorna de viagem ou uma lasanha à bolonhesa feita por sua mãe em um almoço de domingo com a família. “A comida está tão intimamente ligada às emoções que nós conseguimos atribuir um alimento à cada situação” (ZUCCON, 2010 apud BERTOTTI, 2010, p. 14).

O conceito de *comfort food* refere-se a uma resposta emocional à comida (INTERNATIONAL MARKETS BUREAU, 2011, p. 2). No entanto, segundo Bertotti (2010, apud NEUMANN; SCHUMACHER; REINHARDT, s/d, p. 853), esta relação emocional não é com o alimento concreto, mas sim com o que ele representa, com o significado atribuído a ele em tempos mais remotos.

O alimento tem a capacidade de nos proporcionar certos sentimentos de prazer, amor, afeto, segurança, nostalgia, entre outros, significando ainda mais que o fator nutricional presente nestes.

De acordo com Bertotti (2010) a relação emocional com a comida muitas vezes não é percebida, mas é interiorizada e acaba ditando nossas escolhas. Esta relação é tão consolidada que dificilmente, festeja-se algo sem a presença do alimento e na maioria das vezes a comida é feita para externar amor, afeto, agradecimento e carinho às

peças que temos apreço. “O alimento é mais que nutrição, é sociabilidade, é afeto – não comemos apenas por fome - mas também, por fatores emocionais. Os alimentos, ou melhor, tudo o que eles podem simbolizar tem o poder de gerar elo entre as pessoas, gerar comunhão, trazer recordações e as mais diversas emoções” (BERTOTTI, 2010 apud NEUMANN; SCHUMACHER; REINHARDT, s/d, p. 853).

O fato é que alimentar-se envolve os cinco sentidos: o cheiro do bolo quase pronto, a margarina derretendo sobre um pedaço de pão, o sabor do chocolate, a textura cremosa que percebemos ao passar o dedo sobre a cobertura de um bolo. O clima na cozinha, a conversa enquanto tudo é preparado, a criança que se lambuza limpando a fôrma, o aroma da canela. “Nosso cérebro registra tudo e compõe imagens que irão nos acompanhar durante a vida” (BERTOTTI, 2010, p. 13).

A *comfort food* está associada a esta identidade e para Giard (1994, p. 250 apud GIMENES, 2008, p. 46), *os indivíduos tendem a ficar identificados a hábitos alimentares de sua infância: alimentos que eles se habituam a comer desde a tenra idade e se estendem ao longo de sua vida cotidianamente.*

De acordo com Santos (2005, p. 15), os hábitos e práticas alimentares de cada grupo social podem se constituir em tradições culinárias, fazendo com que os indivíduos sintam-se inseridos em um contexto sociocultural que lhe dá uma identidade, reafirmada pela memória gustativa.

Comfort foods são muito mais que alimentos que são consumidos para saciar a fome, para suprir as necessidades fisiológicas, são alimentos que proporcionam a possibilidade de resgatar lembranças do passado, nostalgia e memória, conectando fortemente o alimento com emoções.

A pessoa come o que gosta, o que sua cultura prescreve, mas também existe marcante influência das emoções e para muitas pessoas, o simples fato de pensar em um prato favorito evoca associações que combinam imagens, emoções, sentidos e memória numa mistura onde é quase impossível separar os diferentes componentes (KAUFMAN, 2012, p. 7).

Fica evidente que o alimento está intimamente relacionado a vida das pessoas e as suas experiências, principalmente as que fazem lembrar momentos com a família e amigos.

Em tempos de pandemia, percebeu-se uma crescente demanda por alimentações mais caseiras, aqueles pratos mais simples, porém, cheios de lembranças, tradições e histórias. O distanciamento social, emocional e principalmente familiar trouxe uma necessidade de se reconectar com suas raízes, lembrar bons momentos vividos em família e de sentir mais perto de seus familiares ou lembrar com saudosismo aqueles que já se foram.

Os sentimentos despertados após consumir alimentos que tenham algum tipo de carga emocional podem ajudar a amenizar os sentimentos antagônicos, de acordo com Arthur H. Danila (apud Canteras, Carla, 2021) “a ingestão de alimentos diminui sentimentos de desamparo, depressão, perda de controle e angústia, diminui o estresse e aumenta os sentimentos de alegria”.

Mas deve-se, porém, evitar os excessos, pois assim como a pandemia trouxe consigo o aumento da demanda da comida feita em casa, em contrapartida também houve uma parte considerável da população que percebeu um aumento de peso durante a pandemia. De acordo com as pesquisas feitas pelo Instituto Ipsos, a Diet & Health Under Covid-19, cerca de 52% da população brasileira relata ter ganho peso nesse período pandêmico. Essa média de aumento de peso é de 6,5kg, o que coloca o Brasil a frente de outros países na pesquisa, em que a média de ganho de peso foi de 6,1kg (Maciel, 2021).

Nota-se que a mesma comida que pode trazer novamente aquelas sensações nostálgicas e calorosas, também pode ser uma vilã quando não apreciada com a devida moderação. Em contrapartida fica evidente os efeitos que esses alimentos podem ter sobre nosso emocional e que a partir de uma simples garfada ou mordida existe o poder de nos consolar ou de nos fazer viajar através do tempo para aqueles momentos felizes vividos no passado.

3.2 Slow Food

Slow food quer dizer comer devagar. O movimento prega o comer consciente e de maneira prazerosa, com qualidade. Não é uma tendência vegetariana, vegana ou radical como alguns infelizmente tentam impor. O movimento slow food surgiu como um contraponto ao fast food. Tanto no que diz respeito à qualidade da comida, mas também na velocidade em que devoramos uma refeição. Ele parte do princípio de que o que comemos influencia o mundo a nossa volta, desde a biodiversidade, a paisagem, até as tradições culturais (DERAM, 2017).

De acordo com o site www.slowfoodbrasil.com, O lema do Slow Food reflete diversos valores que definem o que entendemos por alimento. O movimento oficializou na década de 2000 o significado de bom, limpo e justo no Manifesto Slow Food para a Qualidade, ao qual mais tarde acrescentou “para todos”, compreendendo a importância de reforçar uma narrativa ainda mais inclusiva.



Fonte: Rural, 2017
Figura 3: *Slow food*

Na expressão “Alimento Bom, Limpo e Justo para Todos”, cada termo possui um significado:

- Bom - Alimento de boa qualidade, fresco, agradável, saboroso e saudável. É fruto da biodiversidade local, da cultura alimentar e do trabalho de agricultores, artesãos e cozinheiros. Não é bom se for ultraprocessado.
- Limpo - Proveniente de uma produção que contribui para a resiliência (melhor resistência às adversidades e maior capacidade de regeneração) do sistema alimentar e por isso não utiliza métodos que ameacem os ecossistemas e a fertilidade dos solos e não exige da natureza mais do que ela pode oferecer. O alimento não promove a erosão cultural e genética, é livre de agrotóxicos, de

engenharia genética e de patentes. É livre de antibióticos e hormônios. É da estação, local e regenerativo, sendo produzido em respeito a terra e território, por meio de práticas sustentáveis de agricultura, de manejo animal, de processamento, mercado, consumo e descarte.

- Justo - Agricultores e produtores artesanais merecem ter condições dignas e seu trabalho deve ser reconhecido por meio de justa remuneração. Ao mesmo tempo, o alimento justo é acessível para o coprodutor, que o adquire da forma mais direta possível. Faz parte da cultura, das tradições, dos saberes populares e da experiência de diversos povos e grupos. É livre de exploração humana, animal e ambiental e, portanto, não gera concentração de poder político ou de recursos econômicos e naturais. Não provém de produção industrial massiva, padronizada, nem da monocultura extensiva pobre em biodiversidade. Para que o alimento justo exista é essencial a distribuição justa de terras, garantindo o direito de todos de trabalhar pelo seu próprio sustento e promover a soberania alimentar – direito de decidir o que cultivar, produzir, o que guardar e o que comer.
- Para todos - pois alimentação de qualidade é antes de tudo um direito humano da qual ninguém deveria ser privado, que não pode ser exclusivo de uma elite econômica e sim amplamente democratizado. É o resultado do esforço coletivo em superar os desafios de acesso e produção de uma comida adequada, saudável e sustentável.

3.3 Fast Food

O *fast food* em português pode ser traduzido para “Comida Rápida”. O fast-food ganhou sua popularidade nos anos de 1860 nos Estados Unidos e chegou aqui no Brasil na década de 1950. Seu conceito de comida rápida, fácil e barata conquistou rapidamente a população que buscava praticidade no seu cotidiano devido ao que se cita Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari na página 648 no livro História da Alimentação “os modos de vida foram modificados profundamente pela urbanização, pela industrialização e pela profissionalização das mulheres [...]. Aumenta regularmente o número de refeições tomadas fora de casa e o número de refeições tomadas na empresa, escola e coletividades. ”



Além da agilidade e facilidade existem outros benefícios do fast-food, por exemplo a economia de tempo e serviço por não precisar preparar uma refeição, o acesso a informação nutricional do que você está ingerindo o que não ocorre em restaurantes comuns, além disso, existe a opção de *drive-thru* que traz ainda mais conforto e privacidade.

Fonte: Revista Menu, 2021
 Figura 4: *Fast food*

Visto que “o fast-food é a aplicação do taylorismo²” (Flandrin e Montanari, História da Alimentação, pg. 648), a lista de malefícios também não é pequena, pois se faz necessário acompanhar o mercado de consumo de massa e por isso esses alimentos podem ser prejudiciais a saúde devido a grande quantidade de gordura, sódio e açúcar que contém nessas preparações, além dos produtos químicos que são colocados para garantir uma maior durabilidade da validade dos alimentos industrializados. Outro ponto negativo e que contraria o *comfort food*, é a redução da socialização no meio gastronômico, que vai desde a preparação do alimento até realizar a refeição para criar memórias a partir daquele momento, com o fast-food não se prepara o alimento e é tudo tão ágil que o tempo de socialização é reduzido, quebrando, dessa forma, a tradição culinária que é vista como fonte de prazer, ato de sociabilidade e comunicação. Mas deve-se ressaltar que, dependendo da cultura, essas comidas podem ser tornar uma memória gustativa.

² sistema de organização do trabalho concebido pelo engenheiro norte-americano Frederick Winslow Taylor 1856-1915, com o qual se pretende alcançar o máximo de produção e rendimento com o mínimo de tempo e de esforço.” (dicionário google)

É importante ressaltar que isso também pode variar segundo a sua cultura, pois como Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari explicam na conclusão de seu livro História da alimentação, nos Estados unidos existem alguns Mcdonalds que são considerados restaurantes de luxo, entretanto na Europa por exemplo, eles valorizam mais o costume de escolher os alimentos e estar na mesa para compartilhar momentos.

4. INFLUÊNCIAS CULTURAIS NA MEMÓRIA GUSTATIVA

A gastronomia brasileira tem diversas influências culturais, o ato de comer mudou durante o tempo, saindo do instintivo, para se tornar algo prazeroso e uma experiência para a vida, a culinária brasileira tem o seu valor por conta da grande miscigenação do seu povo, onde corre nas veias diferentes culturas e das mais diversas bagagens, tornando-se algo complexo, com a mistura de ingredientes do mundo, técnicas e diferentes costumes.

No Brasil esse intercâmbio entre povos fez com que houvesse uma incrível mistura cultural, inicialmente já com os indígenas no território com suas técnicas rudimentares e peculiares, porém com seu devido valor vendo que não dispunham na época de recursos necessários para tais feitos culinários, em sequência os nativos tiveram contato com os colonizadores portugueses, que já tinham um desenvolvimento maior de sua culinária e junto a sua chegada vieram os escravos africanos que assim dariam o início da gastronomia brasileiro transformando-se nos três principais influenciadores de nossa cultura(ANDRADE, 2018)

4.1 Influência Indígena

Os Indígenas primeiros habitante brasileiros, tinham uma cultura rudimentar e limitada se comparada a de seus colonizadores que já tinham contatos externos anteriores, porém ainda sim com poucos recursos tinham uma grande capacidade na caça e na transformação de alguns ingredientes, além de um vasto conhecimento da floresta e suas riquezas.

O alimento base dos indígenas era a mandioca, no qual era possível acompanhar qualquer tipo de comida com frutas e carne, existem diversas espécies de mandioca e todas elas possuem veneno em diferentes níveis dependendo da espécie. Os indígenas por meio de uma técnica própria foram capazes de transformar esse alimento venenoso em um alimento de fácil ingestão e que seria capaz de ter uma grande durabilidade. O processo consistia em transformar as raízes em farinha, passar para o processo de cozimento contínuo e por fim a secagem, desta maneira o

ácido cianídrico seria evaporado e não causaria mais problemas a quem ingerisse o alimento (CASCUDO, 1967).

Após a eliminação do ácido cianídrico, surge a manipueira ou manicueira, que é um suco que pode ser utilizado como molho de pimenta ou para cozimento de pratos como o camarão no tacacá, após a decantação da manipueira surge uma goma, chamada de polvilho ou comumente conhecida a tapioca, alimento utilizado em grandes proporções principalmente nas regiões norte e nordeste brasileira (HUE, 2008).

Outro alimento de grande influência indígena, mesmo que menor que a mandioca, foi o milho, para o indígena brasileiro o milho fazia parte da alimentação diária, alguns principais alimentos feitos com milho destacam-se a pamonha e a canjica, hoje se tornando um forte elemento cultural brasileiro, presente em festividades e em todas as regiões, e teve diversas modificações ao longo da história, como por exemplo na canjica a adição de leite, açúcar e canela pelos portugueses, e originalmente feito somente de pasta de milho puro (FERNANDES, 2004).

Os índios não costumavam fazer a agricultura de plantas e frutos, basicamente colhiam o que já havia plantado por animais ou crescido na região, entre as principais encontradas eram: abacaxi, maracujá, mamão, caju, goiaba, cajá (CASCUDO 1967). Além de outros alimentos que introduziram na cultura também como o tomate, batata, pimentão, chocolate e o guaraná (MARTINS, 2009).

A caça não era a proteína base da alimentação indígena, tinha sua presença, porém o que dominava em sua alimentação como segundo alimento base após a mandioca era os peixes, hoje presente em diferentes preparações ainda com traços indígenas, originalmente chamado de poqueca onde o peixe era preparado em folhas dentro da brasa, foi modificado e hoje em dia chamado moqueca é feito em panelas com muitas variedades e influências diferentes (HUE, 2008). O processo de moquear é excelente para fixar o sabor, sendo lento e conservando todas as características do prato.

Alguns temperos foram herdados e estão até hoje em nossos pratos, como a pimenta vermelha e a amarela, eram misturadas com sal e chamavam de ionquet, que não era colocado diretamente no alimento, e sim na boca após a ingestão do alimento para dar o sabor. No caso do sal, alguns indígenas do interior do Brasil, mais especificamente longe do litoral, só tiveram contato com o sal marinho após a chegada

dos portugueses, nesse caso eles utilizavam um tipo de sal retirado de uma terra salitrosa, que era levada ao fogo com a água do rio para ferver até o ponto de ser possível extrair o sal (LOPES, 2009).

Os indígenas tinham maior preferência por alimentos assados, salve raros alguns cozidos por horas sobre o fogo, em ambos os procedimentos o principal efeito era a eliminação da água, a apuração do sabor e em decorrência do processo a incorporação de do sabor doce aos alimentos, por conta disso o que se especula é que a maioria dos alimentos indígenas tinham sabor adocicado, e além disso era adicionado a estes alimentos o mel, de alguma maneira já conhecido pelos indígenas os benefícios energéticos do mel eram presentes no dia a dia da sua alimentação, uma herança passada aos colonizadores foi a mistura de farinha de mandioca e mel adorada por eles (TEMPASS, 2008).

A maior concentração histórica cultural gastronômica deixada pelos indígenas é na região Norte brasileira, principalmente a região amazônica onde existe heranças que duram até hoje como os pratos tacacá e tucupi, pratos típicos e conhecidos em diversas regiões, além de técnicas de preparo aprimoradas desde a época da colonização, a cultura indígena está muito presente ainda em nossos dias atuais, alguns povoados ainda permeiam pelo Brasil e historicamente e culturalmente são fundamentais e devem ser valorizados por nossas gerações.

4.2 Influência Portuguesa

A busca por especiarias foi um dos principais motivos para que os colonizadores europeus fossem buscar novos lugares a serem explorados e uma rota mais fácil para se chegar ao Oriente Médio, com o objetivo de buscar comprar diretamente da fonte seus produtos para baratear e aumentar a lucratividade de suas atividades (LESNAU, 2004).

Em uma dessas expedições foi possível chegar a costa brasileira, até então desconhecida pelos portugueses, após a inserção dos portugueses nas terras começaram a acontecer trocas culturais e também de novidades de alimentos, foi uma grande combinação de novos produtos, e também introdução de insumos

desconhecidos, quando alguns alimentos se tornavam caros ou escassos que eram trazidos de Portugal os colonos se viam obrigados a mudar suas receitas, um exemplo básico foi a substituição do trigo pela farinha de mandioca indígena que era abundante e facilmente trocada com os índios (LESNAU, 2004).

Além dos alimentos os portugueses trouxeram muitos conhecimentos gastronômicos, assim como práticas de cozinha populares na época, houve muitos aprimoramentos de pratos tipicamente indígenas que foram refinados pelas mãos de cozinheiros portugueses. A vinda dos colonos foi fundamental para o desenvolvimento brasileiros, suas maiores contribuições foi a valorização do sal e a vinda do açúcar, além de trazer diversas especiarias do oriente, como a pimenta do reino, e disseminar e engrandecer o plantio frutífero ainda inexplorado em uma terra tão próspera.

Culturalmente os portugueses sempre adoçavam qualquer tipo de alimento, nisso com a vinda ao Brasil suas culturas adocicadas vieram juntas, a indústria açucareira foi instalada para suprir uma crescente demanda no país, tornando-se até hoje uma das maiores do mundo, com esses avanços houve uma crescente criação de novos doces com frutos típicos brasileiros, e uma incrível mistura cultural com doces já conhecidos portugueses, transformando a doçaria brasileira em algo único (TEMPASS, 2008).

4.3 Influência Africana

O constante tráfico negreiro feito pelos portugueses tinha como rota principal passar pela África, seguir até o Oriente médio e ir em direção ao Brasil, nesse percurso os escravos africanos se recusavam a largar seus alimentos que tanto os faziam recordar de casa, e nisso começaram a trazer a seu destino final especiarias e alimentos que são muito populares até hoje, exemplos básicos dentre eles são pimentas, erva doce, raízes, e o inverso também ocorria como o de levarem para a África a mandioca e coqueiros (LOPES, 2009).

A base da alimentação escrava era farinha de mandioca, por si só escasso, com isso desenvolveram o pirão para que esse alimento rendesse, hoje se tornando após aperfeiçoado um prato típico brasileiro, além de muitos outros criados a partir da necessidade escrava de se sustentar em sua alimentação (LODY, 2008).

A influência africana só não pôde ser maior por que os colonos restringiam muito a alimentação escrava, mas mesmo com pouca possibilidade conseguiram deixar marcar em nossa cultura, como o azeite de dendê, incrustado na cultura baiana e disseminado pelo Brasil, além do destaque do coco e da banana, que foram muito bem recebidas na cozinha brasileira (MARTINS, 2009).

4.4 Comidas tradicionais paulistas

Nosso país é muito rico e amplo em cultura alimentar, principalmente dada as influências da qual derivou nossa culinária atual. Cada região do nosso país tem algumas raízes culinárias que são mais fortes e predominantes naqueles lugares, caso por exemplo da Bahia, localizada na região Nordeste do nosso país, a qual ficou famosa por seus temperos quentes e suas comidas carregadas a dendê e coco. Culinária essa que é fortemente derivada das influências Africanas que se difundem até hoje naquela região.

Já em São Paulo existem influências de várias outras culturas, além de possuir suas próprias características alimentares. Atualmente, segundo o site do IBGE a população estimada em 2021 em São Paulo é de 12.396.372 pessoas e por ser a cidade com maior população do país acaba sendo também uma das cidades que abrigam a maior parte das colônias imigrantes para o Brasil.

Dona de uma grande variedade cultural alimentar, graças também as colônias imigrantes que residem ali, assim como todo nosso país, São Paulo se destaca por suas próprias tradições. Conhecida por suas padarias e os pães na chapa que servem ao desjejum, o sanduiche de mortadela famoso no mercado municipal, o cuscuz paulista, o virado a paulista que se tornou fixo nos cardápios dos restaurantes locais e o tradicional pastel de feira (IBIS, 2018).

Algumas dessas tradições se difundem nas demais cidades pertencentes ao estado, mas também possuem suas próprias influências locais. Caso de Jundiaí, por exemplo, que se localiza no interior do estado de São Paulo e fica a 57 quilômetros de distância de sua capital. Mesmo sendo tão próxima e mantendo a tradição das padarias e o virado a paulista por exemplo, construiu suas referências alimentares através da forte influência das colônias italianas e criando suas próprias marcas.

4.5 Influências culturais da memória gustativa em Jundiaí

A tradição culinária de Jundiaí, e carrega de memórias e paladares tradicionais e afetivos desde a sua forte colonização Italiana ate as comidas de botecos que trazem recordações e grandes saudades dos tempos da infância e juventude.

Dentre as memórias mais antigas de Jundiaí, o famoso e saboroso refrigerante Turbaína que foi criado por um Italiano, Pedro Pacini por volta de 1930, aqui em nossa cidade trazendo consigo grandes memórias afetivas. Dos almoços de domingo em família, ao qual não podia faltar a tradicional macarronada da Nona, regada com muito queijo ralado, e muita gente falando. (ELBERT, Paula, 2019)

Junto com a Turbaína, a nossa tradicional Coxinha de Queijo, que só existe em nossa cidade e que hoje faz parte do Patrimônio Cultural Imaterial da cidade desde 2018, criada em 1982 pelo senhor Carlos Delbim da Casa de Massas Padroeira. Muitos aqui recordaram de sua infância, dos passeios aos parques, de brincar na praça do centro da cidade, também do tempo que passavam acompanhando os pais ate o centro da cidade e antes de retornar a casa, paravam para comer a coxinha de queijo. (ELBERT, Paula, 2019)

O Kiosque Roseira, que desde 1987, tem em seu cardápio a Coxinha de Queijo e que já foi premiado por 3 anos consecutivos no concurso de melhor coxinha da Região. As memórias ali estão em sua origem na raiz da fundação do Kiosque que nasceu de uma necessidade de não mais enviar as frutas para serem vendidas em São Paulo no Ceagesp, e sim ali mesmo no bairro em frente a produção. Ali nasceu a primeira barra de lona de caminhão e bambu, que logo foi expandida para uma de alvenaria, e

sempre tendo como um carro chefe a coxinha de queijo, que hoje além de premiada traz consigo muito sabor e história. (ELBERT, Paula, 2021)

Fonte: Tvtec Jundiaí, 2021

Figura 1: Coxinha de queijo e turbaína

A lanchonete Mirim Dog, foi a primeira lanchonete de Jundiaí, a mais de 50 anos, com o seu tradicional lanche de picanha e movimentou muitas gerações. E até hoje quando muitos comem um lanche se recordo dos encontros de sábado à tarde em frente a



lanchonete no centro da cidade. (ELBERT, Paula, 2019)

Dentre as comidas de boteco, o famoso Bolinho de Carne com Queijo do Bar do Dito que já faz história a mais de 40 anos, que dentro as suas memórias até inspirou um bloco de carnaval de nossa cidade o “Carne com Queijo”. O Bar do Dito, fica próximo a uma das faculdades da cidade, e as sextas e sábados fica sempre lotado com os alunos. (HIDEO, Lucas, 2021)

Me formei aqui na Faculdade de Medicina, e hoje venho com minha família, comer os bolinhos do Dito, e vem em minha lembrança todo o tempo que passei aqui na faculdade e das saídas que fazíamos ao sábado aqui no bar. Relato de (ORIENTE, Adriana Peracoli, 2021).

Jundiaí possui uma história marcada pela imigração italiana e pelo charme das videiras esta região e formada pelos bairros (Caxambu, Colônia, Toca, Roseira e Traviu) concentra grande parte da produção de uvas e de vinhos de nossa cidade,

com as delícias tradicionais produzidas pelos descendentes de italianos que ali se instalaram.

As Famílias tradicionais italianas trouxeram consigo não somente a vontade de desbravar um novo país, mas também de plantar aqui suas raízes e reconstruir suas tradições. Com isso, a cultura da uva foi quase uma consequência e com ela, a produção do vinho. Para a gastronomia tradicional passar a compor as atrações de nossa região foi apenas uma questão de tempo, trazendo consigo todas as memórias e lembranças. (RODRIGUES, Viviane, 2021)

A história italiana por aqui nos leva ao final do século XIX, com a chegada dos imigrantes que vieram substituir a mão-de-obra escrava. Eles vieram para trabalhar na lavoura de café, mas foi com a uva que prosperaram.

Aqui na Terra da Uva, a Festa Italiana de Jundiaí surgiu em 1988, trazendo consigo toda a tradição e memórias dos grandes almoços de domingo na casa da Nona, e também, para comemorar a imigração. Hoje a festa se tornou um grande evento em nossa cidade, fazendo parte do calendário de eventos sempre acontecendo no mês de junho/julho, e está na sua 33ª edição.

Até hoje os molhos do macarrão e a polenta da festa são feitos de maneira artesanal do mesmo modo que as Nonas faziam, mantendo assim toda a história e memória das primeiras famílias que vieram para Jundiaí. A festa que tem mais de 30 anos traz consigo, boas histórias e lembranças para serem ouvidas e recordadas. (FERRÃO, André Munhoz de Argollo e BRAGA, Luci Mehry Martins, 2019)

Estou com 28 anos e conheço a festa desde os meus 7 anos. Tardes inesquecíveis com meus pais almoçando debaixo das árvores. Foi justamente aí que eu aprendi a gostar de macarrão com frango frito. Relato de um frequentador da festa (PADOVAN, Luiz H, 2021).

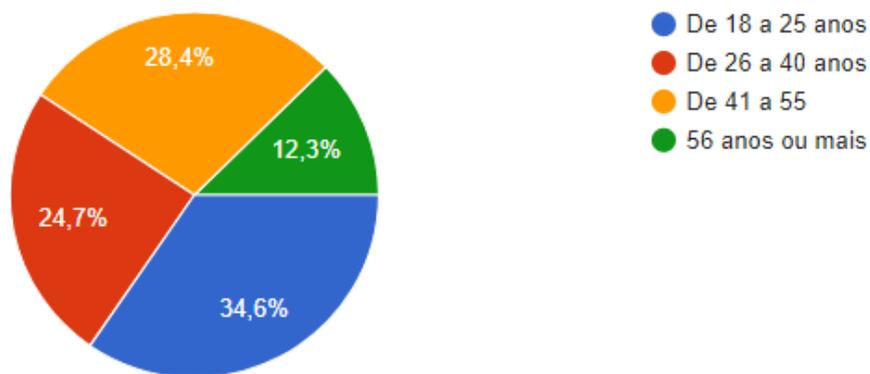
Um dos melhores lugares para se almoçar com a família... tradição ...adoro. Relato de um frequentador da festa (FORCELLINI, Camila, 2021).

5. RESULTADOS

A pesquisa foi feita através do formulário online Google que alcançou 81 respostas, a divulgação foi feita pelos integrantes do grupo e pelos professores da Escola Técnica Benedito Storani. O público alvo não tinha faixa-etária especificada.

A primeira pergunta possuía caráter fechado e serviu para coletar a faixa-etária dos entrevistados, sendo que 34,6% possuem de 18 a 25 anos, 28,4% possuem de 41 a 55 anos, 24,7% possuem de 26 a 40 anos e 12,3% possuem 56 anos ou mais

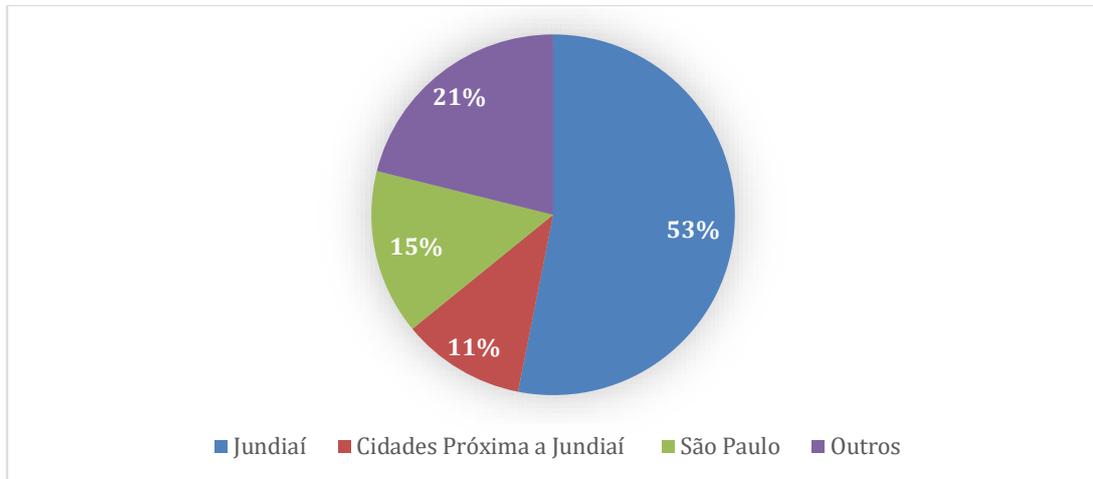
Grafico 1: Qual a sua idade?



Fonte: Do próprio autor, 2021

A segunda pergunta possuía caráter semiaberto e serviu para saber qual cidade o entrevistado nasceu e cresceu, sendo que mais de 60% dos entrevistados nasceram na cidade de Jundiaí ou cidades próximas.

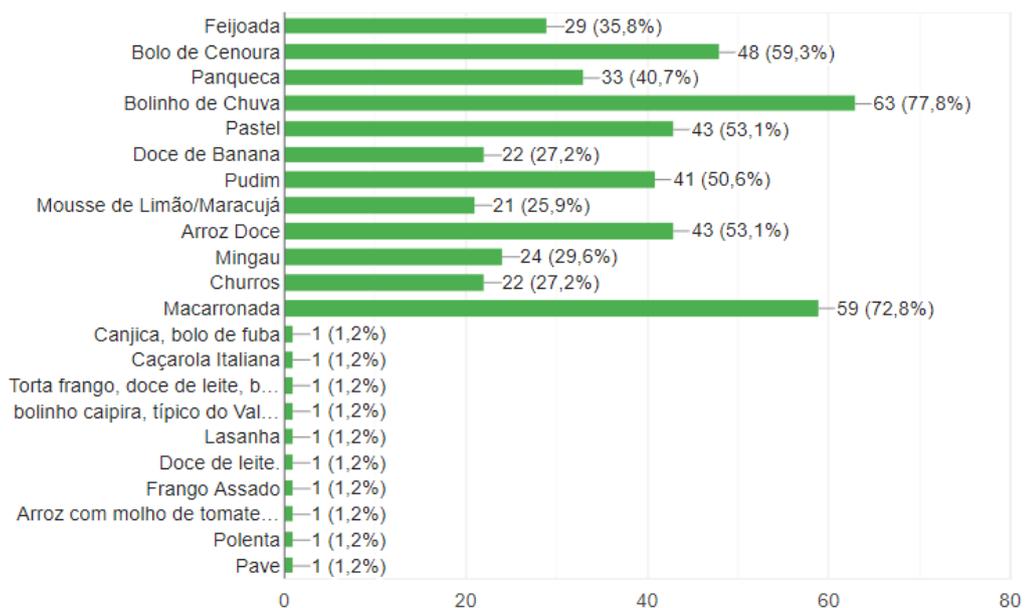
Gráfico 2: Onde você nasceu?



Fonte: Do próprio autor, 2021

A terceira pergunta possuía caráter semiaberta e perguntava quais pratos fizeram parte da infância do entrevistado, sendo que os 5 pratos mais votados foram bolinho de chuva, macarronada, bolo de cenoura e empadados pastel e arroz doce.

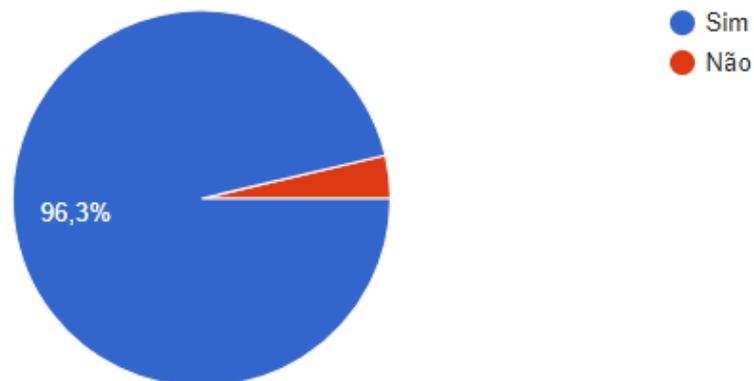
Gráfico 3: Quais preparações abaixo fizeram parte de sua infância?



Fonte: Do próprio autor, 2021

A quarta pergunta possuía caráter fechado e perguntava se o entrevistado ainda possuía contato com os alimentos listados anteriormente, sendo que 96,3% alegaram ainda ter contato com esses alimentos e apenas 3,7% alegaram não ter esse contato

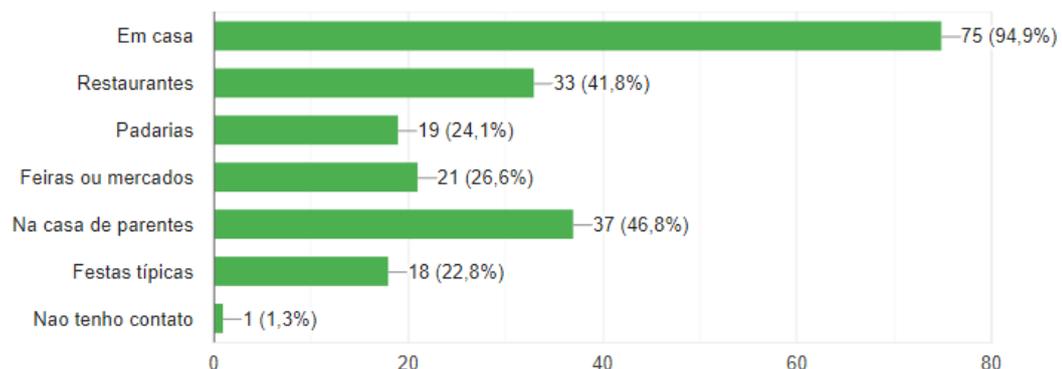
Grafico 4: Você ainda tem contato com esses alimentos?



Fonte: Do próprio autor, 2021

A quinta pergunta possuía caráter semiaberta e perguntava onde o entrevistado possuía contato com os alimentos listados anteriormente, sendo que o local onde possuem mais contato com esses alimentos são suas respectivas casas.

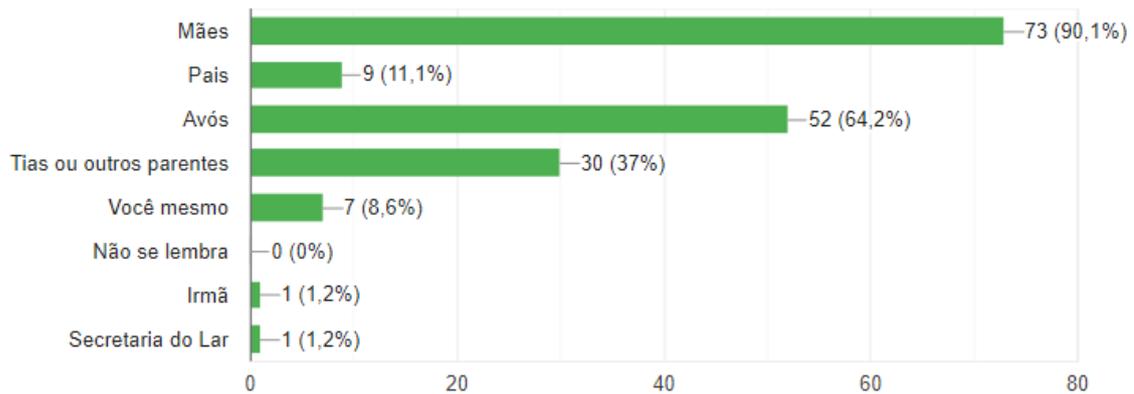
Grafico 5: Se sim, onde?



Fonte: Do próprio autor, 2021

A sexta pergunta possuía caráter semiaberto e perguntava quem costumava realizar os pratos na família do entrevistado, sendo as mães e avós as que mais realizavam os preparos.

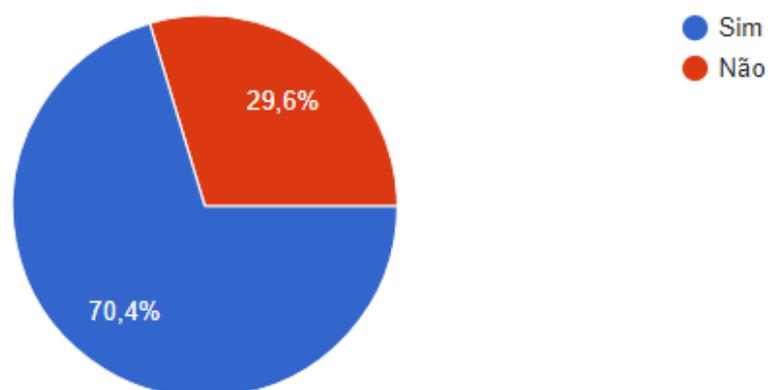
Gráfico 6: Na sua infância, quem costumava realizar o preparo desses pratos?



Fonte: Do próprio autor, 2021

A sétima e última pergunta era fechada e perguntava se o entrevistado ou algum familiar possuía um livro de receitas manuscrito da família, sendo que 70,4% possuem o caderno e 29,6% não possuem.

Gráfico 7: Você ou algum parente possui um caderno de receitas familiar manuscrito?



Fonte: Do próprio autor, 2021

CONCLUSÃO

Em virtude dos fatos mencionados e após observados os aspectos referentes as pesquisas históricas e culturais do nosso país é subjetivo afirmar sobre as particularidades da memória gustativa para os indivíduos, haja visto que essas influências dependem de seus gostos particulares, aspectos culturais e ambientais e até de fatores sociais. Entende-se também a importância das influências de outras culturas para o que caracteriza como a culinária brasileira conhecida atualmente. Ainda, de acordo com os dados obtidos com a pesquisa aplicada em Jundiaí e região, pode-se observar que a maior parte dos entrevistados tem memórias afetivas com bolinho de chuva, seguida pela macarronada; o que se deve ao fato da grande influência da culinária italiana em Jundiaí e em sequência está bolo de cenoura. A maior parte dessas preparações eram feitas em casa por suas mães ou avós, o que demonstra a cultura familiar de reunião para as refeições e como esses momentos geraram memórias permanentes em nossos entrevistados.

REFERÊNCIAS

ANDRADE, Beatriz Fernandes. **Apamonama: um resgate da memória gustativa brasileira**. Rio de Janeiro, 2018. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Comunicação Visual Design), Universidade Federal do Rio de Janeiro. Acesso em 09/11/2021.

BRILLAT-SAVARIN, Jean-Anthelme. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Cia. das Letras, 1995.

CANTERAS, Carla. **Para especialistas, comida pode ser refúgio saudável na pandemia**. R7 Saúde, 2021. Disponível em: <<https://noticias.r7.com/saude/para-especialistas-comida-pode-ser-refugio-saudavel-na-pandemia-25042021>>. Acesso em: 24 nov. 2021

CASCUDO, L. da C. **História da alimentação no Brasil**. 4. ed. São Paulo: Global, 1967.

DERAM, Sophie. **Descubra o que é slow food**. 2017. Disponível em: <https://sophiederam.com/br/o-que-comer/o-que-e-slow-food/> Acesso em 17 de setembro de 2021.

ELBERT, Paula. **JundiaíRaiz: as comidas tradicionais da cidade**. SoluTudo, 2019. Disponível em: <<https://conteudo.solutudo.com.br/jundiai/jundiairaiz-as-comidas-tradicionais-da-cidade/>>. Acesso em: 18 de nov. de 2021

FERRÃO, André Munhoz de Argollo e BRAGA, Luci Mehry Martins. **Desde 1906 Italianos fazem a festa em Jundiaí, tradição resiste até o COVID 19**. JundiAqui, 2020. Disponível em: <<https://www.jundiaqui.com.br/festa-italiana/pelo-menos-desde-1906-italianos-fazem-festa-em-jundiai-tradicao-resiste-ate-a-covid-19/>>. Acesso em: 18 de nov. de 2021

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação**. 6. ed. [S. l.: s. n.], 1967.

FRANKLIN, Raquel. **Comida e Afeto: os doces que povoam a memória Cearese**. Fortaleza, 2018. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em gastronomia). Universidade Federal do Ceara. Acesso em 12/11/2021.

HIDEO, Lucas. **Jundiá se destaca nas tradições culinárias de comidas de boteco**. Jornal de Jundiá, 2021. Disponível em: <<https://www.jj.com.br/jundiai/2021/05/121427-jundiai-se-destaca-nas-tradicoes-culinarias-de-comidas-de-boteco.html>>. Acesso em: 18 de nov. de 2021

HUE, Sheila Moura. **Delícias do descobrimento: a gastronomia brasileira no século XVI**. 1. ed. Rio de Janeiro: Zahar, 2008.

IBGE – INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Panorama; População estimada de São Paulo, 2021**. Disponível em: <<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/sp/sao-paulo/panorama>>. Acesso em: 05 dez. 2021.

IBIS. **6 Comidas típicas de São Paulo para matar a fome**. IBIS, 2018. Disponível em: <<https://ibis.accor.com/pt-br/editorial/article/conheca-os-sabores-de-sao-paulo-5-7935-v7066.shtml>>. Acesso em: 05 dez 2021.

LESNAU, Marcilene Carmen da Silva. **Influência portuguesa na doçaria brasileira**. Centro de Excelência em Turismo. Brasília, 2004.

LOPES, Lilian Maria de Siqueira. **A alimentação no Brasil colônia**. Lins/SP, 2009

MACIEL, Fabrizio. **Brasileiros são os que mais ganharam peso durante a pandemia**. Ipsos, 2021. Disponível em: <<https://www.ipsos.com/pt-br/brasileiros-sao-os-que-mais-ganharam-peso-durante-pandemia>>. Acesso em: 24 nov. 2021

MALULY, Hellem. **Memória gustativa: como a sensação dos alimentos é reconhecida pelo nosso cérebro**. Acesso em 19/11/2021.

MARTINS, Uíara Maria Oliveira. **A gastronomia portuguesa no Brasil – um roteiro de turismo cultural**. Aveiro, 2009.

MATTOS, A. C. P. **Ensaio sobre a gastronomia**. Brasília, 2007. RATATOUILLE. Direção: Brad Bird; Produção: Brad Lewis. Estados Unidos: Walt Disney Studios Motion Pictures, 2007. Disney+ (62:23 min).

REDAÇÃO. **Paola Carosella se emociona ao falar da amizade com Jacquín e Fogaça**. Masterchef, 2020. Disponível em: <<https://www.band.uol.com.br/entretenimento/masterchef/noticias/paola-carosella-se-emociona-ao-falar-da-amizade-com-jacquin-e-fogaca.html-100000990611>>. Acesso em: 09 nov 2021.

RODRIGUES, Viviane. **Comidas típicas e vinhos artesanais fazem da Rota da Uva o roteiro perfeito**. Acontece Jundiaí, 2017. Disponível em: <<http://acontecejundiai.com.br/2017/12/13/comidas-tipicas-vinhos-artesanais-rota-da-uva-jundiai/>>. Acesso em: 18 de nov. de 2021.

TEMPASS, Martín César. **Os grupos indígenas e os doces brasileiros**. Porto Alegre, 2008.

TONON, Rafael. **Casal de chefs leva comida afetiva da família para novo serviço de delivery**. Nossa cozinha, 2020. Disponível em: <<https://www.uol.com.br/nossa/noticias/redacao/2020/06/03/casal-de-chefs-leva-comida-afetiva-da-familia-para-novo-servico-de-delivery.htm>>. Acesso em: 09 nov 2021.

ANEXOS

ANEXO A – Questionário para avaliar a semelhança entre a memória gustativa dos entrevistados.

1 - QUAL A SUA IDADE?

- De 18 a 25 anos
- De 26 a 40 anos
- De 41 a 55 anos
- 56 anos ou mais

2 - ONDE VOCÊ NASCEU?

- Jundiaí
- Cidades próximas a Jundiaí (Cabreúva, Campo Limpo Paulista, Itupeva, Jarinu, Louveira e Várzea Paulista)
- Outro _____

3 - QUAIS DAS COMIDAS ABAIXO FIZERAM PARTE DE SUA INFÂNCIA?

- Feijoada
- Bolo de Cenoura
- Panqueca
- Bolinho de Chuva
- Pastel
- Doce de Banana
- Pudim
- Mousse de Limão/ Maracujá
- Arroz Doce
- Mingau
- Churros
- Macarronada
- Outros _____

4 - VOCÊ AINDA TEM CONTATO COM ESSES ALIMENTOS?

- Sim
- Não

5 - SE SIM, ONDE?

- Em casa
- Restaurantes
- Padarias
- Feiras ou mercado
- Na casa de parentes
- Festas Típicas
- Outros _____

6 - NA SUA INFÂNCIA, QUEM COSTUMAVA REALIZAR A PREPARAÇÃO DESSES PRATOS?

- Mães
- Pais
- Avós
- Tias ou outros parentes
- Você mesmo
- Não se lembra
- Outros _____

7 - VOCÊ OU ALGUM PARENTE POSSUI UM CADERNO DE RECEITAS FAMILIAR MANUSCRITO?

- Sim
- Não