

53. Cynthia Pádua do Amorim

GASTRONOMIA, RELIGIÃO E IDENTIDADE: O CASO DA TORTA CAPIXABA

O ato de alimentar-se é inerente à formação do homem, porém as pesquisas acerca dos processos que envolvem a alimentação ainda são recentes quando comparadas à outras áreas. O motivo está no próprio fato dos cursos de Gastronomia no Brasil datarem da segunda metade do século XX. No Brasil, até meados dos anos 90 a profissão do cozinheiro era desenvolvida quase que exclusivamente por pessoas sem qualificação profissional. Dentre os elementos determinantes mais antigos e contínuos de padrões alimentares da Europa Medieval estava a alimentação e a virtude. A partir do século IV, o cristianismo estimulou a abstinência alegando seus benefícios espirituais. Privava-se das gorduras de carne e de laticínios, logo, acreditava-se estar-se livrando da carnalidade e seus vícios, como a gula. Assim, se estaria contribuindo para assegurar-se a salvação das almas. E esse cenário teve reflexos posteriores. Nos dias de proibição do consumo de carne vermelha, o alimento que se destacava era o peixe. Variavam conforme a condição social e até mesmo o nível de fé. Sendo assim, é inegável que os hábitos alimentares da população europeia ocidental cristã receberam influências religiosas. Para entender com as influências católicas refletiram nas práticas alimentares, perpassando o tempo e refletiram-se na sociedade brasileira, tomar-se-á como marco temporal a contemporaneidade; como recorte espacial o Estado do Espírito Santo e como objeto de pesquisa a Torta Capixaba.