



Fórum Internacional de Turismo do Iguassu

ALIMENTO COMO CULTURA, PATRIMÔNIO, IDENTIDADE E RESISTÊNCIA: OS RESQUÍCIOS DA MEMÓRIA NO FUTURO MUSEU DO ASSENTADO¹

Resumo: Na modernidade líquida as memórias desvanecem e os resquícios memorativos recobram novos significados. Assim, o projeto O Museu do Assentado teve o intuito, por meio deste trabalho, retratar as memórias obtidas de nove assentados sobre os pratos típicos, hábitos, métodos de conservação e obtenção de alimentos e outros traços culturais alimentares que versam sobre a trajetória de vida e origem dos entrevistados e, refletir sobre o papel dos traços culturais alimentares como patrimônio cultural e uso turístico. Para atingir tais objetivos, utilizou-se a metodologia de história oral na obtenção dos relatos orais durante as visitas aos lotes dos entrevistados e, para analisar os relatos obtidos, a realização de uma pesquisa bibliográfica exploratória sobre os assuntos memorados. Por conta disso, pode-se observar a existência de métodos de conservação de alimentos, como o charque, carne seca e carne de sol, além de pratos geracionais, como o doce de feijão, tutu de feijão, chá de amendoim e outros, que se distanciam dos hábitos culturais atuais da região.

Palavras-chave: Museu do Assentado; Alimentação; Cultura; Assentamentos Rurais; Patrimônio Cultural.

INTRODUÇÃO

O campo do turismo possui inúmeros segmentos de mercado que veem se ramificando e se aprofundando ano após ano e entender esses segmentos, assim como as suas potencialidades e possíveis problemáticas, deve fazer parte do trabalho inicial dos futuros turismólogos e pesquisadores da área.

Primeiramente iniciemos nossas discussões com o papel do turismo nas comunidades rurais, sendo necessário entender que o ambiente rural pode ofertar as famílias relações que extrapolam o trato com a terra, assim como menciona Blos que “há o entendimento de que é possível abrigar nesse espaço também o oferecimento de serviços e a produção de bens não agrícolas”. (BLOS, 2000, p. 199)

Silva e Almeida discursam sobre o novo olhar, ou também entendido como os múltiplos olhares para a propriedade rural, segundo eles:

Além de produzir alimentos, o rural passa a ser visto como um espaço multifuncional de funções ambiental, econômica, social e cultural. O conceito de multifuncionalidade contraria a ideia de que a agricultura tem apenas a função de produzir bens alimentares, mas atribui-se a ela um papel determinante na manutenção das populações locais, na preservação do ambiente e das paisagens, acolhimento das populações urbanas entre outros. (SILVA; ALMEIDA, 2002, p. 166)

¹ Artigo científico vinculado ao Grupo de Estudos e Pesquisas em Turismo no Espaço Rural-GEPTER e ao projeto “O Museu do Assentado” financiado por meio de Iniciações Científicas pelo CNPq (2015-2016) e FAPESP (2017-2018).

Partindo do conceito de multifuncionalidade do rural insere-se que as atividades das propriedades que outrora estavam voltadas unicamente para a pecuária e agricultura, uma vez transformadas, podem gerar motivações, expectativas e atrair uma determinada demanda, a qual usufrui das atividades agrícolas e não agrícolas para o aproveitamento turístico. (FUCKS; SOUZA, 2010, p. 97)

Assim, o turismo pode ser inserido no aspecto multifuncional do rural e, a sua adoção, acaba por transformar a vida das comunidades. O turismo no espaço rural auxilia na diversificação da economia, age como um agente mitigador do êxodo rural, ressignifica o espaço e, além disso, trabalha como agente formador de ideias e desmistificador de conceitos por meio do turismo rural pedagógico. (PIRES, 2004, p.5)

Além dos benefícios citados, a atividade turística pautada no planejamento sustentável (econômico, social e ambiental) no meio rural pode promover uma série de outros benefícios tanto para a comunidade autóctone, quanto para as flutuantes. Rosária, sobre a motivação e impacto do turismo disserta que:

O turismo promove o intercâmbio, gera conhecimento, o respeito entre as pessoas, valoriza o estilo de vida. O turismo cresceu pela necessidade do homem de se ligar à natureza e de entender as outras pessoas. [...] De maneira geral o turismo promove conhecimento, intercâmbio e valorização, não precisa ser só econômico e sim retratar a realidade toda. (apud, BANDUCCI JÚNIOR, 2014, p.10)

Segundo Rodrigues, as atividades que podem ser desenvolvidas dentro do turismo rural são inúmeras, dessa forma para fim de classificação o autor utiliza dois grandes grupos: o turismo rural tradicional, que se subdivide em de origem agrícola e colonização europeia e a categoria de turismo rural contemporâneo, que se subdivide em hotéis-fazenda, pousadas rurais, spas rurais, segunda residência campestre e campings rurais. (ALMEIDA; RIEDL, 2000, p. 67)

O turismo pode se apropriar de muitos elementos existentes na zona rural para promover uma visitação, seja um único elemento chamariz, como por exemplo um Museu, ou um conjunto de atrativos gerando um circuito de visitação, assim como dissertado pro Gonçalves, Silva e Ribeiro (2015), ao mencionar a oferta agregada as caminhadas rurais, nas quais os produtores podem “expor seus artesanatos além de participar da elaboração de *coffees* e almoços rurais”.

Thomaz afirma que “ainda que não seja o único fator a determinar a atratividade geral de uma região turística, a cultura é muito rica e diversa. Os elementos da cultura de uma sociedade é um reflexo complexo da forma como seu povo vive, trabalha e se diverte” (THOMAZ, 2012, p. 199) e, assim, a cultura pode ser produto passível de comercialização pela atividade turística em ambientes rurais. Entre os elementos da cultura, podemos citar o cotidiano local, que segundo Meneses (2004, p. 23):

O cotidiano local, mais que estimulador de curiosidade, é elemento problematizador do objeto que se quer fluir, e as intermediações que se fazem entre a cultura passada e o cotidiano é o que possibilita o entendimento, a contextualização instigante e a memorização prazerosa.

O cotidiano é um entre os inúmeros aspectos existentes no universo do patrimônio cultural. As noções de patrimônio podem ser entendidas por meio de inúmeros autores, entidades e órgãos normativos. No entanto Fucks e Souza que dissertam que o patrimônio cultural:

[...] engloba os modos de vida, as relações humanas e de produção, as representações do passado e do presente, a ciência, a sabedoria popular, a história, o artesanato, o vestuário nativo, a culinária e gastronomia, as moradias e arquiteturas típicas, os costumes e as particularidades da vida folclórica, das festas típicas e demais manifestações artístico culturais da localidade ou região. (FUCKS; SOUZA, 2010, p. 100)

Embasado nas possibilidades de desenvolvimento da atividade turística de cunho cultural no espaço rural, o presente artigo pretende discutir quais são os traços culturais alimentares evidenciados durante o processo de inventariação do patrimônio material e imaterial para a constituição do futuro Museu do Assentado no município de Rosana/SP.

Além disto, o presente trabalho pretende discutir a importância dos saberes e fazeres a mesa, como por exemplo: o preparo, conservação e armazenamento dos alimentos, hábitos e modos a mesa, para a formação cultural, identidade e resistência dos atores sociais estudados e, além disso, de que forma o turismo pode se apropriar e promover tais traços culturais.

METODOLOGIA

Para a elaboração deste artigo científico fez-se uso de uma pesquisa bibliográfica exploratória em livros, revistas, artigos e em sites que auxiliassem no entendimento e na

contextualização acadêmica dos eixos verticais e transversais sobre a importância dos alimentos para a cultura, métodos de conservação de alimentos, turismo rural, cultura e patrimônio.

Na constituição deste artigo científico também foram utilizados fragmentos das entrevistas realizadas com os assentados ao longo do projeto: “O Museu do Assentado”. Salienta-se que esses fragmentos fazem referência aos modos de preparos de alimentos, culinária típica, conservação, modos a mesa e outros assuntos elucidados por nove assentados, pertencentes aos assentamentos: Nova Pontal, Gleba XV de Novembro e Bonanza; do município de Rosana/SP.

Para obtenção desses fragmentos, utilizou-se a metodologia da história oral. Com visitas *in loco* (aos lotes dos assentados), os pesquisadores aplicam um roteiro de entrevista e gravam as conversas com os entrevistados e, após esse estágio, as entrevistas são transcritas na íntegra para servir de base aos materiais científicos e sociais desenvolvidos.

Quanto à elaboração do roteiro de entrevista, a mesma se dividia em cinco principais partes. Sendo a 1º ‘Trajetória de vida e origem’, a qual buscou percorrer em uma linha cronológica os fatos que ocorreram na vida dos entrevistados até a obtenção do lote, assim como de qual modo os mesmos cozinhavam, dormiam, viviam e faziam suas atividades cotidianas, seja no período do acampamento, ocupações e/ou em outras fases de suas vidas; a 2º denominada ‘Crescimento’, que teve a pretensão de obter informações sobre as lendas, mitos, histórias, brinquedos e brincadeiras que os entrevistados faziam uso no passado.

A 3º por sua vez, intitulada ‘Trabalho’, buscou relatos sobre os modos de trabalho dos pais e dos entrevistados. Os ‘Aspectos Vivenciais’ que pertencem a 4º parte tiveram como intuito evocar memórias sobre o casamento e crescimento dos filhos, assim como escola, educação e diferenças culturais entre gerações e outros assuntos,

Já a 5º e última, intitula-se ‘História’, almejou realizar uma espécie de *overview* a partir dos relatos orais dos entrevistados, tornando, assim possível identificar os pontos mais importantes após dezenas de minutos de entrevista.

A elaboração desse roteiro de entrevista teve como base o modelo de entrevistas e relatos expostos no livro “A voz do passado” (THOMPSON, 1992), mas que de acordo com o perfil das entrevistadas, objetivo da pesquisa e objeto de estudo, houve mudanças

significativas na supressão e adição de perguntas e apontamentos, diante do 'roteiro modelo' apresentado pelo autor no livro.

Além disso, destaca-se que os autores se reservam no direito de utilizar os nomes reais dos entrevistados, primeiramente pelo fato das mesmas terem autorizado a veiculação de seu nome em materiais científicos por meio de um Termo de Consentimento de Uso de Entrevista e, porque acredita-se que a oralidade possui personalidade, atores e protagonistas de sua própria história e descartar seus nomes seria apagar sua identidade, trajetória e significação.

Mas, conforme citado anteriormente, para este trabalho utilizou-se somente alguns fragmentos dessas entrevistas sobre o tema proposto.

O FUTURO MUSEU DO ASSENTADO

O intuito inicial do projeto parte da inventariação do possível acervo do Museu Assentado, ou seja, a pesquisa busca inventariar quais são os traços culturais, inerentes à trajetória de vida e origem dos assentados que futuramente poderiam compor o acervo do Museu. Basicamente o pressuposto inicial é realizar um inventário e diagnóstico de quais são os elementos culturais destes assentamentos e, em um segundo momento, partindo da catalogação das fotos, objetos, móveis, relatos orais, documentos e outros elementos, com o auxílio de entidades competentes no âmbito da Museografia, findar a implantação do Museu.

Como uma iniciativa pioneira, o projeto, em todas as suas fases, bem como a inventariação, implantação e gestão do espaço museal, estrutura-se em quatro eixos principais: a reconstrução dos traços tradicionais, a preservação, a disseminação cultural e, por fim, utilizando-se da educação patrimonial, por meio do turismo, objetiva-se a desmistificação dos traços culturais.

De cunho coletivo, o acervo do futuro Museu está sendo criado pelos próprios assentados que contam suas histórias, doam objetos, fotos e outros elementos que um dia fizeram-se presentes em sua trajetória de vida e origem. Assim, com a construção coletiva e futuramente uma gestão comunitária, objetiva-se a instauração de um espaço de reconhecimento, o qual os assentados possam ver a história e se identificar como atores protagonistas.



PREPARO E A CONSERVAÇÃO DOS ALIMENTOS

Durante a trajetória de vida e origem, os assentados uma vez ou outra já produziram seus alimentos no fogão à lenha e, este espaço está presente nas memórias de todos os entrevistados continuando vivo e materializado, na atualidade.

Maria José da Silva, pertencente ao assentamento Gleba XV de Novembro, nascida em Buíque/CE, reviveu que em sua infância sua mãe cozinhava no fogão a lenha e na construção do fogão se colocava “[...] *umas prensas, uns tijolos, era umas pedras né e, aí ela ponhava as panelas ali, panelas de barro não era nem panela de alumínio, era de barro*” (SILVA, 2016), sobre os alimentos que eram feitos, a entrevistada mencionou que:

*[...] ali ela fazia a nossa comida, uma comida péssima, não era nem arroz, era feijão, farinha, farinha de mandioca, e às vezes quando não era farinha de mandioca, era cuscuz. Conhece cuscuz de milho né? Feito com o milho, ralava, é, como eu disse, lá era difícil, mas às vezes dava plantava e colhia e tão quando o milho tava seco ou maduro que fosse, seco ponhava ele de molho numa água quente, ai dali vinha ralando a espiga, me lembro como se fosse hoje, ralando no ralo, ali tirava aquela farinha, aquela fubá que a gente fala fubá hoje né, e dali fazia o cuscuz que naquela época chamava **pão de milho** e ali a gente comia com feijão, era, nosso alimento era aquilo. Arroz a gente nem sonhava, não sabia nem o que era arroz. **Era difícil, era difícil e era bom**, porque era o costume né naquela época [...].* (SILVA, 2016, grifo nosso)

A dificuldade na variação da comida diária foi um fato não sentido somente para Maria José, mas parte dos entrevistados relataram o mesmo. Maria Jesus da Silva, pertencente ao assentamento Gleba XV de Novembro, natural de Novo Exu/PE, conta que no período de ocupações não se tinha o que comer e a mesma “*tirava um palmito coqueiro, as meninas não queriam comer, e ele*” (referência ao marido) dizia “*-Come fia, é gostoso, come! Ele mesmo não tava comendo, não tava achando gostoso, mas tinha que comer, [...] gente nós sofremos hein!*”. (SILVA, 2016)

Por meio da fala das entrevistadas se torna possível identificar vários insumos que não estão tão presentes diariamente na mesa nacional atualmente, como é o caso do cuscuz, farinha de mandioca, palmito coqueiro e o fubá, mas em contraposição a realidade atual, parte considerável das entrevistadas elucidaram que não comiam o arroz na infância. O motivo deste cardápio “diferenciado” se deve há inúmeros fatores, dentre eles podemos citar a falta de recursos financeiros para compra de alimentos e pela

dificuldade de produção de certos legumes, vegetais, cereais e hortaliças, um exemplo disso é o arroz. Esse fato foi ressaltado na memória de Maria de Lurdes Oliveira, pertencente ao assentamento Nova Pontal, natural de Diamante do Norte/PR, ao mencionar que as pessoas:

[...] plantava roça, então tinha algodão, ai na época de algodão a gente ia ajuda a colher algodão, tinha uma casa de farinha que a gente ia ajudar o senhorzinho que era arrancar a mandioca, raspar né, para fazer a farinha, e a gente ganhava a farinha para comer e um bijuzinho para comer. Porque não tinha essas riquezas que nós tem hoje. (OLIVEIRA, 2016)

Francisco Alaor Pinheiro Siqueira, pertencente ao assentamento Bonanza, nascido em 1964 em Solonópole/CE, afirma que se alimentava de inúmeros grãos, cereais e legumes, mas a fava foi um dos alimentos importantes em sua infância e que permanece em seu cardápio, sendo plantado em seu lote, até os dias atuais. A fava é uma:

Planta da família das leguminosas, nativa da região do mar Cáspio e do norte da África, com folhas paripenadas, flores brancas, róseas ou arroxeadas, com manchas negras nas asas, dispostas em racemos axilares, e vagem comestível, verde ou preta, rica em proteínas, hidratos de carbono, vitaminas e minerais; é cultivada desde a Antiguidade e foi introduzida na América pelos navegadores europeus: fava-do-brejo, fava-dos-pântanos, fava-ordinária, faveira, faveira-do-campo. (MICHAELIS, 2018)

Segundo o entrevistado o alimento era consumido em alguns períodos da semana por conta da sua alta concentração de ferro. Além deste produto, Francisco relatou que consumia muito a carne de carneiro e por não haver geladeira “*quando você mata, você pega pimenta do reino, mistura no sal grosso, e joga na carne assim, e põe no varal, igual põe em roupa, e ai pega a carne seca dá um batido assim e corta e, ai frita cozinha*” (SIQUEIRA, 2018).

Sobre os doces, Maria Nilza de Souza, pertencente ao assentamento Bonanza, nascida em Tataíra/CE em 1955, rememorou que sua mãe fazia vários doces, segundo a assentada: “*lá no Norte era mais rapadura, o alfenim, a batida, a rapadura, e as paçoca que as mamãe fazia, minha mãe fazia mais assim era doce de melancia, doce de abóbora*” (SOUZA, 2018).

Maria Nilza contava que sua família trabalhava no engenho de cana-de-açúcar e os produtos mencionados eram confeccionados e vendidos diariamente. A entrevistada também ressaltou a diferença entre o alfenim, batida e rapadura. Câmara Cascudo



Fórum Internacional de Turismo do Iguassu

(2004, p. 12) afirma que o alfenim “no Brasil é guloseima em todas as festas religiosas, vendida nas ruas das cidades de vários estados brasileiros”).

Além disso, o alfenim é um doce “oriundo do árabe e popular doce em Portugal desde o século XV; doce fino que adquire diversas formas de animais, flores, objetos de uso, vasos, cachimbos, estrelas, entre outros; formado apenas por açúcar e água” (FERREIRA; MELO, 2009, p. 135)

A batida de cana-de-açúcar por sua vez, segundo Macedo (2008, p. 37), é uma:

Rapadura branco-amarelo claro, produzida com a mesma matéria-prima, o caldo concentrado, só que esse é batido, puxado e esticado com as mãos até ficar bem claro, daí, é só colocar nas formas para resfriar e solidificar totalmente. Esse processo é iniciado com a colocação do caldo concentrado, que está sendo batido na gamela, na superfície de uma cana selecionada e raspada para tal fim.

Torna-se interessante ressaltar a variedade de insumos elencados pelos entrevistados e, além disso, a origem histórica desses produtos, segundo Govêa (apud, MACEDO, 2008, p.35) a fabricação da rapadura:

Teve seu início nas Ilhas Canárias, no século XVI, e foi exportada para toda a América espanhola no século XVII. A rapadura, na realidade, originou-se da raspagem das camadas (crostas) de açúcar que ficavam presas às paredes dos tachos utilizados para fabricação de açúcar. No Brasil, os engenhos de rapadura existem desde o século XVII, ou antes.

Já sobre a conservação de outros alimentos, Amerentina Carneiro de Matos, pertencente ao assentamento Bonanza, nascida em Valente/BA, elucidou que “*comprava carne a gente tinha que por ela, charquear né, ela, a gente salgava e botava no, botava lá no varal para secar né, não tinha jeito, senão estragava*” (MATOS, 2016).

Já Eleonice Maria da Silva Nascimento, pertencente ao assentamento Gleba XV de Novembro, natural de Cuiabá Paulista/SP, relatou que “*não tinha conservação, se você comprasse alguma carne [...] a mais você tinha que salgar e por no sol, o se não se fritava e ia comendo aos poucos*” (NASCIMENTO, 2016). A técnica de cura da carne por secagem e salga é um “recurso que nasceu da necessidade de conservar carnes, estendendo a sua vida útil e permitindo que fossem transportadas por longas distâncias”. (JANUÁRIO, 2015)



Fórum Internacional de Turismo do Iguassu

Existem três tipos mais comuns de conservação da carne, sendo eles: a carne seca, charque e a carne de sol e, em todos eles a carne sofre um processo de desidratação, sendo que as principais diferenças estão na quantidade de sal, tempo de cura e local que ocorre o processo. No processo da carne seca os cortes bovinos são esticados “em mantas, salgados e depois expostos ao amanhecer até que perca pelo menos 50% da sua umidade. Por levar mais sal e ter mais tempo de exposição que a carne de sol é menos úmida e tem maior prazo de validade”. (JANUÁRIO, 2015)

O Charque “nascido no Rio Grande do Sul, tem mais tempo de preparo e mais sal que a carne seca. Os cortes exclusivamente bovinos, geralmente do dianteiro e mais gordurosos, são expostos geralmente a salga úmida, salga seca, lavagem e secagem” (JANUÁRIO, 2015). Por fim, a carne de sol, “tradicional do Nordeste, é a mais artesanal das carnes curadas. O corte (bovino ou caprino) recebe uma camada de sal fino e é deixado em locais cobertos e bem ventilados para secagem gradual, não é mais seca ao sol como antigamente”. (JANUÁRIO, 2015)

Outro método de conservação de líquidos e alimentos foi o lembrado por Eleonice que mencionou que durante o acampamento para manter a água fresca se colocava na “[...] *porunga ou senão moringa. Ai de noite ponhava, cava um buraco, e ponhava lá para ir refrescando*” (NASCIMENTO, 2016). A porunga elucidada também é conhecida como cabaça e é uma planta que produz frutos com cascas resistentes que também são utilizados na fabricação de peças artesanais.

Mesmo que atualmente os assentados não tenham mais a necessidade de curar a carne, conservar a água e cozinhar no fogão a lenha esses imóveis, móveis, objetos e saberes ainda estão presentes no cotidiano dos assentados, pois ao adentrar em suas residências observa-se o fogão a lenha compartilhando o mesmo espaço com fornos elétricos, micro-ondas e fogões a gás, Maria das Dores mencionou que no passado “*gostava muito de cozinhar era feijão na lenha, fazer um frango caipira na lenha, quando acabava o gás que a gente não tinha dinheiro para comprar ai fazia, era tudo na lenha também*” (BARBOSA, 2016). Não obstante, o uso atual do fogão a lenha além de evocar as memórias do passado, fazer lembrar a comida dos avós e dos pais, se tornou parte do cotidiano das famílias, um símbolo de autenticidade, bucolismo e resistência.



CONSUMO DE ALIMENTOS E MODOS A MESA

Torna-se interessante ressaltar que além dos diferentes alimentos consumidos pelos diversos entrevistados provenientes de regiões diferentes do Brasil, há diferentes modos, ritos e costumes de se portar a mesa e consumir os alimentos.

Helena Francisco de Carvalho Pino, pertencente ao assentamento Nova Pontal, nascida em Ibiassucê/BA em 1960, evocou que sua mãe possuía um costume singular, segundo a entrevistada:

Era costume de sentar no chão, não sei se era índio ou o que, que era aquilo, que sentava no chão, era o que os costumes. Botava os filhos para sentar no chão e fazia o tutuzinho na gamela e colocava na boca, não sei porque não sentava naquela mesa, era uma mesa enorme que eu me lembro, era uma casa bem bonita e grande, não era pequena. (PINO, 2017)

É interessante observar e evidenciar o trecho citado por Helena que sua mãe, mesmo havendo mesas e cadeiras na casa, fazia questão de unir os filhos ao chão para realizar as refeições. Tal fato, mostra que o traço cultural mencionado é proveniente de outras gerações e foi evocado por Helena como uma história do tempo presente.

Além desses modos e costumes, o senhor Francisco Alaor, também rememorou alguns saberes e fazeres sobre se portar a mesa. Segundo o entrevistado “*no norte tem que comer junto, e não pode botar nada no prato antes do dono da casa se servir. Na cadeira dele, que é na testa da mesa e não pode começar a servir antes do dono da casa se servir. Mesmo quando tem visita*” (SIQUEIRA, 2018).

Os relatos de Francisco permitem dissertar a importância da hierarquia na família e, sobretudo, o patriarcado típico das famílias nordestinas. Além disso, o respeito a família e sobretudo, o hábito de se sentar à mesa com todos os membros da família, tal hábito que vem se perdendo na atualidade com o avanço das tecnologias e usos diários.

Nesse contexto, Sonia de Paula Hoshiro Kotaki, nascida em Cianorte/PR em 1960, atualmente residente do assentamento Nova Pontal, evocou que sua mãe:

Os meus irmãos ia pra escola estudavam a noite na época, alguns estudava de dia e outros estudava a noite e aí durante a época de frio, em cima daquele fogão cumprido grande ela fazia chá de amendoim, né, batido, e cada um que chegava da escola, pegava uma caneca de chá de amendoim, pra ir dormir então, a gente sabia, a gente ficava envolta daquele fogão ali, né, durante, ali, ali tinha história, ali tinha causo, ali tinha é cantoria, ali tinha brincadeira, é tudo isso. (KOTAKI, 2018)



Fórum Internacional de Turismo do Iguassu

A fala de Sonia elucida dois pontos principais, a importância do fogão a lenha no processo sociocultural, pois, no caso da entrevistada, a família vivenciava um matriarcado e, então, era envolta do fogão a lenha que a vida na casa se desenvolvia, o estudo dos filhos, afazeres domésticos, educação e sustento da família.

Não obstante, a entrevistada também rememora e salienta o respeito com os mais velhos e com os costumes (de chegar e tomar o chá de amendoim) e, também, de que modo o fogão a lenha ficou gravado em sua memória, como um espaço de brincadeiras, cantigas, educação e de alimentação.

A maioria dos entrevistados sempre evidenciaram que os hábitos e costumes a mesa aprendidos por seus antepassados resistem até os dias atuais com poucas modificações, alguns dos entrevistados afirmam que sempre que possível buscam fazer as refeições com todos os familiares juntos e, respeitar os momentos de oração e gratificação a refeição.

HÁBITOS ALIMENTARES COMO PATRIMONIO CULTURAL E USO TURÍSTICO

Os traços culturais são transmitidos de geração em geração Baldini (2010, p.4) afirma que “por meio da prática cultural, os sujeitos transmitem valores, constroem memória (individual e coletiva), compartilham histórias, expressam uma visão de mundo com críticas, saberes e fazeres identificáveis pelo povo”.

A alimentação faz parte desses saberes e fazeres que são transmitidos no decorrer da vida do indivíduo e, assim, muitas características culturais podem ser diagnosticadas por meio dos hábitos alimentares, preparação e conservação dos alimentos e, também, dos modos a mesa.

Arpin afirma que patrimônio cultural “é todo objeto ou conjunto, material ou imaterial, reconhecido e apropriado coletivamente por seu valor de testemunho de memória histórica e que deve ser protegido conservado e valorizado” (ARPIN, 2000). Portanto, as memórias, os saberes e os fazeres sobre os alimentos podem ser considerados patrimônio cultural a medida que estes testemunhos correm risco de cair no esquecimento e são significativos para a história individual e coletiva.

Outra afirmação que sustenta este argumento, em função do projeto memorialista e de criação do Museu do Assentado, é que “o patrimônio se reconhece no fato de que a



Fórum Internacional de Turismo do Iguassu

sua perda constitui um sacrifício e que sua conservação também supõe sacrifícios”.
(BABELON; CHASTEL, 1980)

Segundo Leal (2007, p. 98):

A cozinha sempre vem acompanhando o homem através dos tempos, misturando ingredientes, técnicas, usos e costumes, regras morais e religiosas, aspectos geográficos, políticos e sociais. Portanto, sua origem foi sempre regional, embora não ficasse restrita a esses limites. Ela acabava viajando para outras regiões, viagem essa que se tornou cada vez mais acelerada, possibilitando que diferentes cozinhas se espalhassem pelo mundo a fora.

Analisando a afirmação de Leal pelo ponto de vista geográfico, faz-se importante evidenciar que os diferentes territórios vividos acrescentam e dispersam traços culturais nos atores sociais, ou seja, em diferentes lugares, por meio da interação pessoal, pessoas assimilam e dissipam cultura.

Tais afirmações, podem ser observadas no item abaixo ao parafrasear que:

[...] Aquilo que comemos pode nos dizer muito sobre quem somos e sobre a cultura na qual vivemos. A comida é um meio pelo qual as pessoas podem fazer afirmações sobre si próprias. Ela também pode sugerir mudanças ao longo do tempo bem como entre culturas. [...] o consumo de alimentos pode indicar o quão ricas ou cosmopolitas as pessoas são, vem como sua posição religiosa e étnica. (WOODWARD, 2000, p. 42-43)

E quando falamos do Museu do Assentado, as populações que são estudadas passaram por inúmeras localidades antes de findar suas raízes em Rosana/SP, ou seja, vários processos de territorialização, desterritorialização e reterritorialização ocorreram até o presente momento na vida desses personagens. (GONÇALVES; THOMAZ, 2018)

No sentido cosmopolita da palavra, os traços culturais alimentares, diagnosticados pelo projeto “O Museu do Assentado”, em sua variedade, auxilia no entendimento no potencial cultural e na diversidade cultural existente em um único espaço: os assentamentos rurais de Rosana/SP.

Este patrimônio cultural uma vez identificado pode então ser formatado pela atividade turística e, posteriormente comercializado. Contudo, deve-se pautar a comercialização dessa cultura de acordo com os princípios que a inventariaram, ou seja, os princípios da preservação, desmistificação, resistência, educação e ócio criativo.

Tendo como base o Museu do Assentado, a atividade turística seria a estratégia presente no programa museal capaz de dinamizar todos os eixos prospectados antes da



Fórum Internacional de Turismo do Iguassu

criação do museu, ou seja, todos os objetivos de uma instituição museal podem ser alcançados por meio da prática do turismo consciente, principalmente, focado no bem-estar da comunidade.

Dependendo do modo que os traços culturais alimentares são ofertados e formatados esses podem se tornar a oferta técnica ou oferta agregada. Seja por meio de feiras gastronômicas, caminhadas rurais, museus rurais, livros de receitas e muitos outros projetos que podem ser consumidos pela demanda.

Contudo, conforme elencado anteriormente, deve-se pautar pela comercialização consciente desses traços culturais, para que os mesmos não sofram alteração e, muito menos apropriação. Tais impactos puderam ser observados no artigo científico “O tradicional culinário versus o elemento comercial: traços do IX Festival da Cultura Paulista Tradicional”, de Gonçalves e Violin (2017).

Os autores observaram que dos pratos tradicionais comercializados no IX Festival da Cultura Paulista Tradicional, realizado em Atibaia/SP (2016), apenas 60% destes poderiam ser encontrados nas cidades dos *stands* expositores, ou seja, o patrimônio cultural alimentar que estava sendo representado no evento não poderia ser encontrado na maioria dos locais de origem. (GONÇALVES; VIOLIN, 2017, p.161)

Portanto, a alimentação pode sim ser um fator promotor de fluxos turísticos, elemento de resistência, identidade e patrimônio cultural, contudo, quando unimos com a atividade turística, se faz necessário o planejamento estratégico para que não se altere ou não se crie a cultura, mas sim a promova de forma sustentável.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Uma vez evidenciado os traços culturais alimentares pertencentes a alguns assentados entrevistados pelo projeto “O Museu do Assentado”, torna-se assertivo dissertar sobre o potencial e diversidade cultural dos assentamentos de reforma agrária de Rosana/SP.

Observou-se a existência de insumos como rapadura, alfenim, batida, chá de amendoim, cuscuz, biju, mandioca, carne de carneiro, doce de melancia, doce de abóbora, tutu de feijão, fava e outros produtos. Além de técnicas de conservação como o charque, carne de sol, carne seca, imersão em banha de porco e outras.

Tal diversidade, em sua maioria, pertencia a origem dos entrevistados, ou seja, sua terra natal. Mas, na atualidade esses saberes e fazeres ainda persistem na memória e auxiliam na constituição do patrimônio cultural dessas famílias e do plano coletivo rural do município.

Os traços culturais evidenciados são e serão utilizados no futuro Museu do Assentado para educação patrimonial, salvaguarda da memória e disseminação cultural, pois, na história desta nação, nunca se ouviu falar do patrimônio cultural dos sem terras, mas sim, sobre suas ocupações, lutas e resistências pela posse de terra.

É neste emulo que se insere a atividade turística como elemento promotor e difusor do patrimônio cultural e, sobretudo, como veículo de desmistificação de pré-conceitos e de erudição. A atividade turística planejada pode auxiliar na dinamização do campo, na mitigação do êxodo rural, salvaguarda do patrimônio e educação patrimonial.

O ócio criativo, promovido pela atividade turística, pode ser benéfico para o patrimônio cultural a medida que o turismo necessita de fatores extraordinários para ocorrer, em outras palavras, o patrimônio cultural e o turismo podem ser formatados e beneficiados de maneira equânime e gerar bons resultados.

REFERÊNCIAS

ALMEIDA, J. A; RIEDL, M. **Turismo rural, ecologia, lazer e desenvolvimento.** Barueri, SP: EDUSC, 2000.

ARPIN, R. et al. **Notre patrimoine, un present du passé.** Quebec: 2000.

BABELON, J. P.; CHASTEL, A. La notion de patrimoine. **La revue de L'Art**, 1980.

BALDINI, C. A. de P. **A oralidade em músicas e causos no Rancho do Abacateiro:** patrimônio cultural de São Carlos. São Carlos: RiMa Editora, 2010.

BANDUCCI JUNIOR, A. **Turismo no assentamento rural Andalucia (MS):** uma experiência autônoma e comunitária. Universidade Estadual do Mato Grosso do Sul/UFMS: 2012.

BARBOSA, M. das D. **Entrevista com Maria das Dores Barbosa cedida aos autores.** Bonanza-Rosana/SP, 20 jun. 2016.



Fórum Internacional de Turismo do Iguassu

BLOS, W. O turismo rural na transição para um outro modelo de desenvolvimento rural. In: ALMEIDA, J. A.; RIEDL, M. (orgs.). **Turismo rural: ecologia, lazer, e desenvolvimento**. Bauru: Edusc, 2000, p. 199-222.

CASCUDO, L. da C. **História da Alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2004.

FERREIRA, A. G. C; MELLO, B. A. de A. Cirando dos sabores: Da doçaria portuguesa às mesas populares. In: CONGRESSO DA ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE LINGUÍSTICA. **Anais...** ABRALIN: 2009.

FUCKS, P. M.; SOUZA, M. de. Turismo no espaço rural e preservação do patrimônio, da paisagem e da cultura. In: SANTOS, E. de O.; SOUZA, M. de. **Teoria e prática do turismo no espaço rural**. Barueri/SP: Manole, 2010, p. 96-108.

GONÇALVES, L. G. M.; SILVA, F. R ; M.. A caminhada como roteiro de turismo no espaço rural: um estudo para roteirização no Assentamento Nova Pontal. In: 8º CONGRESSO DE EXTENSÃO DA UNESP, 2015, Rosana. **Anais...** Rosana/SP: Universidade Estadual Paulista-UNESP, 2015. v. 8.

GONÇALVES, L. G. M.; THOMAZ, R. C. C. . Os assentamentos além das bandeiras e foices: os fazeres, saberes e dizeres como patrimônio cultural. In: I SIMPÓSIO NACIONAL DE GEOGRAFIA E GESTÃO TERRITORIAL E XXXIV SEMANA DE GEOGRAFIA DA UNIVERSIDADE ESTADUAL DE LONDRINA, 2018, Londrina/PR. **Anais...** Londrina/PR: UEL, 2018. v. 1. p. 1132-1146.

GONÇALVES, L. G. M.; VIOLIN, F. L. O tradicional culinário versus o elemento comercial: traços do IX Festival da Cultura Paulista Tradicional. **Caderno de Estudos e Pesquisas do Turismo**, v. 6, p. 150-165, 2017.

JANUÁRIO, L. **Conheça as diferenças entre a carne-seca, charque e carne de sol**. Uol, 2015. Disponível em < <https://comidasebebidas.uol.com.br/noticias/redacao/2015/05/04/conheca-as-iferencias-entre-carne-seca-charque-e-carne-de-sol.amp.htm>>. Acesso em: 17 set. 2017.

KOTAKI, S. de P. H. **Entrevista com Sonia de Paula Hoshiro Kotaki cedida aos autores**. Nova Pontal- Rosana/SP. 22 set. 2018.

LEAL, M. L. M. S. **A história da gastronomia**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2007.

MACEDO, J. D. B. de M. Rapadura: uma arte que atravessa os tempos. **Revista Bahia Agríc**, v.8, n. 2, nov. 2008.

MATOS, A. C. **Entrevista com Amerentina Carneiro de Matos cedida aos autores**. Bonanza-Rosana/SP, 20 jun. 2016.

MENESES, J. N. C. **História e turismo cultural**. Belo Horizonte: Autêntica, 2004.



Fórum Internacional de Turismo do Iguassu

MICHAELIS, Fava. Dicionário da língua portuguesa. Disponível em <<http://michaelis.uol.com.br/busca?id=kbq3>> Acesso em: 17 set. 2018.

NASCIMENTO, E. M. da S. **Entrevista com Eleonice Maria da Silva Nascimento cedida aos autores.** Gleba XV de Novembro-Rosana/SP, 09 abr. 2016.

OLIVEIRA, M. de L. S. de. **Entrevista com Maria de Lurdes Santos de Oliveira cedida aos autores.** Nova Pontal-Rosana/SP, 2 out. 2015.

PINO, H. F. de C. **Entrevista com Helena Francisca de Carvalho Pino cedida aos autores.** Nova Pontal-Rosana/SP, 25 ago. 2017.

PIRES, E. V. Impactos sócio-culturais do turismo sobre as comunidades receptoras: uma análise conceitual. **Caderno Virtual de Turismo.** n. 13, p.1- 8, 2004.

SILVA, M. F. da.; ALMEIDA, J. A. Turismo rural: família patrimônio e trabalho. In: RIEDL, M.; ALMEIDA, J. A.; VIANA, A. L. B. **Turismo rural: tendências e sustentabilidade.** Santa Cruz do Sul/RS: EDUNISC, 2002, p. 165-203.

SILVA, M. J. da. **Entrevista com Maria Jesus da Silva cedida aos autores.** Gleba XV de Novembro-Rosana/SP, 02 abr. 2016.

SILVA, M. J. da. **Entrevista com Maria José da Silva cedida aos autores.** Gleba XV de Novembro-Rosana/SP, 02 abr. 2016.

SIQUEIRA, F. A. P. **Entrevista com Francisco Alaor Pinheiro Siqueira cedida aos autores.** Bonanza- Rosana/SP. 15 ago, 2018.

SOUZA, M. de N. **Entrevista com Maria Nilza de Souza cedida aos autores.** Bonanza-Rosana/SP. 07 ago. 2018.

THOMAZ, R. C. C. Patrimônio, cultura e turismo no espaço rural galego- Espanha. p. 199- 226. In: THOMAZ, R; C. C; MARIANI, M. A. P; MORETTI, E. C. **O turismo e as territorialidades na perspectiva do campo e da cidade.** Campo Grande/MS: Ed. UFMS, 2012.

THOMPSON, P. **A voz do passado: história oral.** Tradução Lóilio Lourenço de Oliveira. Rio de Janeiro/RJ: Paz e Terra, 1992.

WOODWARD, K. Identidade e diferença: uma introdução teórica e conceitual. In: SILVA, T. T. D. (org). **Identidade e diferença: a perspectiva dos estudos culturais.** Petrópolis: Vozes, 2000.