

Gastronomia regional: uma ferramenta de descobertas culturais

Antônia Beatriz Ribeiro Araújo

Solano de Souza Braga

Resumo

A gastronomia corresponde a um item que se enquadra em uma das categorias de saberes do patrimônio imaterial do IPHAN (Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional) e tem sido vista como um grande acervo de tradições sociais, que em seus pratos da mais simples composição estão atribuídos hábitos alimentares e de produção de milhares de gerações. Sendo assim, aspectos identitários inerentes as transições sociais entre comunidades e que geram o sentimento de pertencimento entre grupos sociais, que até então viam esses hábitos como um simples meio de subsistência. A gastronomia conecta desde o início as relações sociais e dentro dos seus métodos estão contidas pensamentos e protocolos de diversas épocas, entender que nas muitas regiões do Brasil há ainda muitos tesouros a serem descobertos para acrescentar a nossa estrutura cultural miscigenada. Ainda é necessário desenvolver meios de garantir a diferenciação de muitas práticas gastronômicas e a certificação de modos de fazer o que resultaria na valorização e registro de muitas comunidades que dependem de seus conhecimentos gastronômicos para subsistência, respeitando o modo de fazer e a nomenclatura de cada região. Esta pesquisa objetivou reconhecer sob o viés da gastronomia, aspectos identitários relevantes entre comunidades que mesmo em meio a um país miscigenado corre o risco de perder ou desvalorizar tradições associadas a culinária tradicional. Para tanto fez se o uso de pesquisa bibliográfica em livros e artigos científicos, os resultados permitem reconhecer a gastronomia como um setor de grande riqueza cultural e que deve ter seus saberes devidamente certificado.

Palavras-chave: Gastronomia. Patrimônio. Cultura.

Introdução

Uma nova perspectiva tem surgido na Gastronomia onde o saber fazer (know-how) tem ganhado destaque ao ponto de movimentar o turismo através dos sabores curiosos repassados entre as características de cada povo e cultura, desde o tempero ao corte em cada prato, tem se tornado curiosidade e patrimônio. Para muitos visitantes o sabor da culinária de um local é motivação suficiente para se deslocar de seu local de origem em busca de preencher sua curiosidade com uma simples degustação ou até mesmo aprender o modo de fazer pessoalmente. Essa abordagem dentro de comunidades pode se tornar um grande condutor do fluxo turístico e preservar memórias através do sabor, encorajando a diversidade de técnicas que foram repassadas de gerações entre gerações a se expor ao público. Essa perspectiva de dar continuidade aos costumes e práticas dos antepassados vai depender do quanto uma comunidade se identifica em sua própria cultura. Segundo Matta (2012), o patrimônio alimentar de forma mais ampla, pode ser definido como “um conjunto de elementos materiais e imateriais das culturas alimentares considerados como uma herança compartilhada, ou como um bem comum, por uma coletividade”. Assim sendo, precisa ser despertado um sentimento de pertencimento ao local, as crenças, as formas e utensílios passados de mãe para filha ou de pai

para filho devem estar vinculados a identidade herdada e orgulhosamente sustentada além das transições do tempo. Para se chegar ao entendimento claro do quanto a gastronomia pode movimentar a imagem de uma comunidade sem desestabilizar ou desconstruir sua personalidade, é necessário entender o que é realmente um patrimônio imaterial e a força que possui dentro das relações humanas e que torna as diversas culturas um organismo vivo apesar dos desmembramentos do tempo e das tecnologias. A comida em sua simplicidade tem carregado história na composição dos temperos, talheres, pratos e principalmente na forma de fazer que atualmente tem inspirado a culinária mais refinada a fazer uma releitura somente para encaixa o sabor peculiar na culinária internacional.

A alimentação e si envolve símbolos e misturas complementares que desde a nossa infância fomentam o nosso futuro e estipulam ao nosso paladar ao que é mais agradável ou confiável para se degustar. Partindo desse princípio, a forma como nos alimentamos é um forte condutor da representatividade do ser humano quando nos referimos a saber fazer vai resgatar conceitos de gerações e guarda-los em atitudes enraizadas para que não só a comunidade em si esteja preservando, mas também o público que entra em contato com aquele povo. Por esse motivo há a necessidade de manter registrado através da promoção desses costumes. Este estudo fundamentado em uma pesquisa bibliográfica em livros e artigos científicos tem como objetivo abordar os aspectos gastronômicos regionais como agentes de relevância na preservação dos saberes das comunidades.

Patrimônio imaterial

Para melhor compreensão do tema apresentado deve ser explorado os conceitos de patrimônio imaterial, de acordo com a Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial, adotada pela Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (UNESCO) em 2003 e ratificada pelo Brasil em 2006, “é composto pelas práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas – junto com os instrumentos, objetos, artefatos e lugares culturais que lhes são associados – que as comunidades, os grupos e, em alguns casos, os indivíduos reconhecem como parte integrante de seu Patrimônio Cultural”. As diversas faces do patrimônio cultural e imaterial está na forma de fazer e nas técnicas utilizadas entre povos e comunidades, ao avaliar atualmente essa perspectiva são inúmeros os conhecimentos que foram perdidos no tempo, por de alguma forma descartar os velhos hábitos em meios as transições sociais. Porém, através dos livros de Tombo e do Inventário Nacional de Referências Culturais (INRC), que são responsáveis pelo registro dos patrimônios material, imaterial, natural e artístico e também pelo cumprimento das leis de proteção e preservação desses saberes e conteúdo é cada vez mais relevante guardar essas informações da memória dos povos e comunidades que com o pouco que tinham deixaram um grande tesouro para seus descendentes e curiosos a respeito de sua história. O INRC é uma metodologia de pesquisa utilizada pelo IPHAN para produzir conhecimentos da vida social e os arcos que foram usados no decorrer da nossa história. O mesmo se organiza através de categorias estabelecidas no Decreto n° 3551/2000– celebrações, ofícios e modos de fazer, formas de expressão e lugares – acrescidas da categoria edificações, dirigida à identificação de bens imóveis, seus usos e as representações sociais associados a eles. A gastronomia defendida neste trabalho é atribuída ao modo de fazer citado como categoria no decreto, ainda é pouco segmentado essas categorias considerando a amplitude de bens culturais que o Brasil apresenta. Segundo Montanari (2008)

“ A cozinha é o símbolo da civilização e da cultura onde o conjunto de elementos culturais de seu saber e fazer, permite que seja incluída no rol de bens que compõem os chamados Patrimônios Imateriais ou Intangíveis”. Dessa forma, existem incontáveis formas de bordar a relevância da culinária dentro da cultura e da preservação da história. Os sentimentos de pertencimento a respeito dos nossos traços diferenciados de qualquer outro país ainda são muito generalizados e pouco discutidos individualmente, por isso abordamos aqui também a possibilidade de destacar regionalmente os aspectos gastronômicos do Brasil.

Gastronomia e identidade

A comida dentro e entre famílias e comunidades tem gerado lembranças que conectam aos seus antepassados, o costume da chamada “farinhada” no Nordeste, principalmente é algo gerado entres as famílias do interior passado de pai para filho nas casas de farinha, que consiste em basicamente uma semana ou duas onde os membros da família ou comunidade se dividem em grupos, um para a coleta da mandioca na roça, geralmente são os homens das famílias, enquanto as mulheres descascam a mandioca ou aipim para a produção de farinha de pubá, tapioca, beijú ou mingau de pubá. Essa ação que ocorre em muitas comunidades interioranas do Nordeste tem grande impacto e significado, pois a partir da criação desses produtos há a distribuição entre as famílias ou até mesmo a venda da farinha, do beijú e da tapioca entres as comunidades vizinhas, é um meio de sustento que muitas vezes vai determinar a subsistência de uma família durante mais ou menos seis meses. Através do exemplo citado, podemos observar que ao longo do tempo as chamadas tradições, também são a solução de subsistência encontrada em tempos de escassez e que mesmo com as remodelagens do tempo e dos grupos sociais essas ações se tornaram tradições. Segundo Rozin y Rozin (1981, apud Hernandez e Grácia-Arnaiz 2005, p. 39), cada cultura gera uma gastronomia peculiar, com receitas, ingredientes, aromas, técnicas de preparação, maneiras de servir e até de comer, têm classificações particulares e regras precisas, tanto em relação à preparação como na combinação dos alimentos, como relativos à sua colheita, produção, conservação e consumo. E, portanto, reproduzida as demais gerações para manter os meios de subsistência vivo, em algumas comunidades essa farinhada foi remodelada aos novos recursos tecnológico de produção para o preparo da farinha e da pubá. Garcia (1999) aponta a ligação da gastronomia com a identidade regional, sendo a alimentação uma linguagem relacionada à cultura regional pelos costumes e comportamentos de um povo. Esse fato inclui suas preparações alimentares, pois o modo de cozinhar está ligado ao modo de vida de uma população. Partindo deste pressuposto, as formas de fazer vão ser ligadas aos aspectos regionais, como por exemplo a forma de fazer a “farinhada” no Nordeste terá utensílios diferentes da “farinhada” do Norte do Brasil, ressaltar esses aspectos mais simples dentro da gastronomia pode estabelecer a diferenciação entre alguns pratos e facilitar a promoção desses aspectos no meio turístico.

Metodologia

O presente estudo consiste em pesquisa bibliográfica de livros e artigos científicos, optando neste projeto por uma análise do caráter qualitativo. O estudo tem como objetivo complementar a visão de patrimônio imaterial diante dos recursos apresentados dentro da gastronomia típica, para desenvolver a intencionalidade do turismo gastronômico tendo como

base a exposição de contribuições simples, porém relevante da gastronomia no contexto histórico. Este trabalho visa simplificar as possibilidades de abordagem de preservação cultural através das demonstrações gastronômicas e apresenta em seus resultados e discussões possibilidades de normalizar hábitos culinários abrangentes na nossa cultura miscigenada.

Resultados e discussões

Para a valorização da gastronomia tradicional dentro de comunidades é necessário estudar as características geográficas, contexto cultural, utensílios e os hábitos alimentares para agregar ao acervo de bens imateriais preservando os significados da comunidade. É através da memória coletiva de um povo que a identidade e o sentimento de pertencimento é desvendado para gerar relevância e unidade. Apesar de apresentarmos, ainda que esporadicamente, os esforços do IPHAN em preservar os saberes como patrimônio imaterial ainda são pouco viabilizados em relação a gastronomia típica como um patrimônio cultural. Muitas comunidades ainda têm suas dúvidas sobre as raízes de muitos pratos da culinária brasileira. O estudo dessas raízes pode evidenciar riquezas dentro de povos que foram pouco discutidas ao longo do tempo, até porque as transições dentro da gastronomia foram pouco destacadas dentro do contexto brasileiro, um país miscigenado onde a mistura de conhecimentos é muito comum e até imperceptível dentro das políticas públicas.

A certificação dos gêneros culinários pode ser um dos condutores de preservação das características peculiares da culinária brasileira. Além de respeitar as memórias deixadas dos antepassados construtores da miscigenação brasileira, podemos também deixar claro a muitos povos a relevância de seus costumes dentro do contexto alimentício. Apesar da gastronomia típica ser muito citada nas divulgações nacionais e internacionais administradas pela Embratur, existem poucas certificações que validam e preservam verdadeiramente a diversidade de pratos típicos do nosso país. Vale ressaltar que será necessário a ação de instancias dentro dessa perspectiva para valorizar os aspectos gastronômicos em nível regional gerando selo de certificação correspondente as características e costumes nos pratos tradicionais de cada região. E para ir além de um mero selo, também disponibilizar o acesso as comunidades de informações peculiares aos meios de certificação que podem ser correspondentes aos hábitos culinários do grupo, sendo que o sentimento de pertencimento e identidade podem estar focados em outros aspectos de grupos sociais como por exemplo bens materiais, e acabem perdendo a oportunidade de validar suas habilidades culinárias como parte de sua identidade.

Considerações finais

O patrimônio imaterial apesar de possuir algumas categorias ainda não consegue agregar os inúmeros grupos identitários neste país miscigenado, que trouxeram consigo uma ampla bagagem de hábitos e conceitos peculiares. Todas essas características se fundiram, alinharam e construíram novos jeitos de convivência. O processo de pesquisa a respeito dos saberes ainda será muito longo, as necessidades de muitas comunidades no passado despertaram novas estratégias de subsistência deixadas de pai para filho e consideradas tradições por persistirem ao longo do tempo. O Brasil tem aos montes grupos que carregam tradições como esta, a aceitação da gastronomia regional será um processo de descobertas, onde poderemos entender os modos de fazer de cada região como cultura e diferenciação.

A miscigenação consiste em todos os aspectos identitários que transcendem as transmutações do tempo no nosso meio social. As comunidades como um todo possuem grande aspectos gastronômicos que sustentaram o grupo e que por não possuírem o conhecimento da riqueza de seus próprios saberes ou não haver outras possibilidades de expor seus métodos, acabaram se fechando em seu próprio grupo. A ideia de registrar esses saberes é tornar público as riquezas nacionais e proteger a memória daqueles que iniciaram os processos de identidade em sua localidade. A proposta exposta nos resultados é possibilitar a certificação de uma comida típica devidamente observada em seus significados, utensílios e ingredientes deva ser protegida e registrada para a valorização dos saberes como um patrimônio intangível. Esse processo de certificação será o início para redescobrir as raízes de muitas tradições que nasceram talvez na senzala, na oca, no fogão a lenha, na margem do rio, na fazenda ou nas casas de farinha. A história muitas vezes vai nos levar para a cozinha e ensinar a fazer algo novo a partir do passado.

Referências

BRASIL. Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. **Os sambas, as rodas, os bumbas, os meus e os bois: princípios, ações e resultados da política de salvaguarda do patrimônio cultural imaterial no Brasil.** 2003 – 2010. 2. ed. Brasília: IPHAN; 2021.

GARCIA, R. W. D. **A Comida, a Dieta o Gosto. Mudanças na Cultura Alimentar Urbana.** 1999. 305 f. Tese (Doutorado em Psicologia) – Universidade de São Paulo, São Paulo, SP, 1999.

HERNANDEZ, J. C.; M. G.RACIA-ARNAIZ. **Alimentação e Cultura: Perspectivas antropológicas.** Barcelona. Ariel 2005.

Matta R. **El patrimonio culinario peruano ante Unesco: alguns reflexiones de gastro-política, desigualdades.** Berlin: desiguALdades.net Research Network on Interdependent Inequalities in Latin America; 2012. 45 p. Working Paper Series, 28.

MONTANARI, M. (2008). **Comida como cultura.** São Paulo: Sena.