

## **PATRIMÔNIO CULTURAL ALIMENTAR: OS SABERES E FAZERES DAS FAMÍLIAS TRADICIONAIS DE PORTO BELO – SC**

*Heloisa Carolina Ribeiro dos Santos<sup>1</sup>; Julia Stefani de Melo Silva<sup>2</sup>; Maira Elisa Voltolini<sup>3</sup>, Marina Tété Vieira<sup>4</sup>*

**[M1] Comentário:** A nota de rodapé com as informações das autoras devem aparecer somente na primeira folha do trabalho.

### **RESUMO**

O presente projeto trata do Patrimônio Cultural Alimentar no município de Porto Belo e teve como objetivo conhecer estes saberes e fazeres através de algumas famílias tradicionais do município. O caminho metodológico adotado para o presente estudo foi o qualitativo, de natureza exploratória e descritiva. Para realizarmos a identificação das famílias tradicionais de Porto Belo, fomos até a Casa da Cultura, do próprio município, e recebemos a indicação de três famílias que seriam as mais tradicionais da região. Realizamos as entrevistas a partir de um roteiro estabelecido, para que assim, pudéssemos conhecer o modo de preparo e as curiosidades sobre os pratos tradicionais daquela localidade mapeada. Os objetivos foram alcançados e pudemos revelar nos resultados do estudo, algumas receitas indicadas pelas famílias, ainda que, duas delas, não consideradas típicas na região.

**Palavras-chave:** Porto Belo. Patrimônio Cultural Alimentar. Famílias tradicionais.

### **INTRODUÇÃO**

Hoje em dia, há uma grande demanda de turistas interessados na cultura alimentar do local que será visitado, e a partir da cultura alimentar, conhecemos mais sobre a região que visitamos e mais sobre a história por trás da alimentação de famílias tradicionais.

De acordo com a fundação de turismo do município de Porto Belo - SC, a cidade recebe em média 80 a 100 mil pessoas anualmente, que buscam apreciar a culinária típica da região. (Velo, 2018)

Por conta dessa grande demanda de turistas, o presente estudo trata do patrimônio cultural alimentar do município de Porto Belo-SC, que tem como objetivo conhecer os saberes e fazeres das famílias locais selecionadas para este estudo.

Segundo Ignarra (2003, p.13), o turismo é caracterizado como um fenômeno social que tem como objetivo o deslocamento voluntário e temporário de indivíduos ou grupos de pessoas, por motivos de lazer, cultura, saúde, ou hábitos alimentares. E saem de seu local de residência habitual para outro, no qual não exercem nenhuma atividade lucrativa nem remunerada, gerando múltiplas interrelações de importância social, econômica e cultural.

Quando há a combinação da cultura e do turismo, há o surgimento do segmento do Turismo Cultural, que caracteriza-se pela motivação do turista em se deslocar com a finalidade de vivenciar os aspectos e situações que são peculiares da nossa cultura diária.

O conceito de cultura de acordo com o Ministério do Turismo (2006, p.9) pode ser compreendido como “a totalidade ou o conjunto da produção de todo o fazer humano de uma sociedade, suas formas de expressão e modos de vida”. Sendo assim, a junção dos conceitos de turismo e cultura resultam no segmento de turismo cultural.

“O turismo cultural, no sentido mais amplo, seria aquele que não tem como atrativo principal um recurso natural. As coisas feitas pelo homem constituem a oferta cultural, por tanto, turismo cultural seria aquele que tem como objetivo conhecer os bens materiais e imateriais produzidos pelo homem.” (BARRETO, 1998, p. 21)

A partir disso, elegemos o município de Porto Belo, no estado de Santa Catarina, por este ser aquele que estabelece o turismo cultural como principal atrativo. Localiza-se no litoral norte de Santa Catarina à 65 km da capital Florianópolis, às margens da BR101 e abriga uma das praias mais belas e concorridas da costa brasileira (BEM-VINDO, [200-?]).

De acordo com o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) (2010), o município de Porto Belo possui 16.083 habitantes, com um território de 92,408 km<sup>2</sup>. Sua população nativa (açoriana) conserva as tradições dos antepassados, que deixaram de herança saberes e fazeres, tais como a hospitalidade para acolher os visitantes e a cultura da pesca transmitida entre gerações.

Conforme o IBGE (2010), antigamente, Porto Belo era conhecido como Região das Garoupas, que foi muitas vezes visitada pelos Portugueses, para a

colonização após a descoberta do Brasil. Mas, esta terra rica em jazidas de ouro, que era o grande interesse da Coroa Portuguesa.

Ainda segundo o IBGE (2010), em 1703 houve a primeira tentativa isolada de ocupação dessa terra, um português, a procura de ouro, fixou-se na Enseada, mas logo após desistiu, pois as jazidas eram pobres e não lhe deram o necessário sequer para seu sustento. Após 50 anos dessa tentativa de fixação, o governo português, enviou 60 casais vindos das ilhas dos Açores para iniciarem sua colonização, mas devido às dificuldades com o clima e o ataque dos espanhóis, o crescimento desse povoado foi lento e difícil.

Em 1818, o povoado da enseada das Garoupas foi elevado à condição de Colônia com o nome de Nova Ericeira. Este nome não chegou a se consolidar totalmente, continuando o local a chamar-se Enseada das Garoupas até 13 de outubro de 1832, quando passou a denominar-se Vila de Porto Belo. E neste dia, Porto Belo foi elevado à categoria de município. (IBGE, 2010).

Desde a ocupação pelos açorianos, Porto Belo cultua o pescado como atividade comum entre seus moradores. E essas práticas compartilhadas, associadas à alimentação, referem-se ao que se considera patrimônio cultural alimentar.

Para Matta (2012, p. 45) apud SANTILLI (2015, p.586), 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.

Ou seja, o Patrimônio Alimentar de um local engloba o conhecimento passado através de gerações, sendo eles materiais ou imateriais. E SANTILLI (2015, p.586), conceitua que patrimônio alimentar envolve componentes materiais – como os alimentos em si, artefatos e utensílios culinários – e imateriais – como práticas, saberes, representações, etc.

Desse modo, compreender os processos alimentares e de consumo despertam o reconhecimento do grupo de indivíduos e sua realidade social. Por conta das curiosidades associadas a essas práticas alimentares, os turistas se deslocam de sua localidade, por mais distante que se encontrem apenas para conhecer o patrimônio cultural alimentar da região turística.

Segundo Melo (2015), é cada vez mais perceptível que os turistas não comprem apenas pacotes para passeio, natureza, hospedagem, mas buscam também experiências que estão associadas, às vezes, de maneira implícita, aos serviços turísticos. Dentre essas experiências, destacamos aquelas relacionadas aos sabores do desconhecido ou da inusitada gastronomia local.

Este projeto justifica sua relevância pois contribui com informações relevantes sobre a cultura alimentar das famílias tradicionais, residentes no município de Porto Belo, e revela curiosidades a partir destes saberes e fazeres transmitidos pelas famílias participantes do estudo.

## PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

O caminho metodológico adotado para o presente estudo foi o qualitativo, de natureza exploratória e descritiva.

Inicialmente, realizamos a identificação de três famílias tradicionais de Porto Belo – SC através de informações da Casa da Cultura, localizada no município. Fomos às três residências indicadas e somente uma nos recebeu, pois nas outras duas residências, não haviam os moradores tradicionais que haviam sido indicados. Assim, através de indicações de moradores locais, conseguimos localizar mais outras duas famílias, que são consideradas tradicionais do município, e assim, realizamos as entrevistas com o objetivo de conhecer mais sobre as famílias tradicionais e seus pratos típicos.

Realizamos as entrevistas através de um roteiro estabelecido, que serviu como apoio, nos garantindo o atendimento dos objetivos estabelecidos no estudo.

Gravamos todas as entrevistas, com a autorização dos participantes, e, após o término da transcrição, organizamos as informações e escrevemos os resultados e a discussão. Relacionamos também, numa espécie de caderno, os três pratos revelados no estudo, pelas famílias participantes.

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

Fizemos a primeira entrevista com a família da Senhora Delcide Serpa de Jesus, de 87 anos, moradora de Porto Belo desde que nasceu, e ela nos informou sobre um prato típico com peixe aprendido por ela.

“Era peixe, era frito, ensopado, porque o que tinha era isso, assava muito bem assadinho, tainha na folha, colocar a tainha para assar na folha, e os nossos pratos eram isso, não tinha um prato, era isso.” (JESUS, 2018)

Seguindo a entrevista, perguntamos sobre o modo de preparo da tainha assada na folha, e a entrevistada nos explicou dizendo:

“[...] A gente fazia frito da tainha, fritava bastante ova de tainha, moela, fritava e fazia aquela farofa bem feita com a tainha, e pegava o fogo, fazia na rua, pegava uma telha dessas de casa e colocava a folha ali, naquela brasa e assava. Agora hoje em dia, fazem tudo muito diferente, é tudo muito mais moderno, nos antigos era tudo assim. [...]” (JESUS, 2018)

**[E2] Comentário:** Prof, as sinalizações em rosa são as citações da entrevista, mas não sei se estão corretas, poderia me dizer como fazê-las corretamente?

Perguntamos também se a entrevistada achava que os turistas e visitantes têm algum interesse no modo de preparo dos pratos típicos feitos e ela nos respondeu da seguinte forma:

“Ah isso eu não sei, isso é novo, já sou velha, mas talvez eles se interessem, tem tanto turista por ai né, que vai que se interessa-se, e ai eles vão vir né, eu acho que sim. [...]” (JESUS, 2018)

Realizamos a segunda entrevista com a Senhora Maria Matilde Guerreiro dos Santos Prado, de 65 anos, e moradora de Porto Belo há 55 anos, ela nos informou sobre três pratos típicos que conhecia, sendo eles, Coruja, cuscuz e peixe ensopado. Perguntamos mais sobre a Coruja, e ela nos explicou a mesma da seguinte forma:

“Coruja? É uma rosca. [...] É de farinha, farinha de mandioca. Ela não chega a ser farinha já, ela é uma farinha pré-cozida, vamos dizer assim, ela é esquentada, daí tira, daí faz uma coruja de massa, põe ovo, põe manteiga, cravo, canela, enrola e põe assar. Antigamente se colocava no forno, na rua, naquele forno redondinho. [...] Se colocava ali, como pão, tudo era feito na rua, não tinha nada de gás, de forno a gás, forno elétrico, tudo forno de barro.” (PRADO, 2018)

Seguindo a entrevista perguntamos se havia mais algum prato típico que ela conhece-se e ela nos contou sobre a Sopa do Amor, uma sopa de sua autoria, perguntamos sobre o modo de preparo e ela nos explicou assim:

“Isso fritava tudo, primeiro eu fritava bem os temperos, passava no liquidificador, dava uma triturada, porque eles não podiam ver o tempero né? O que deixa a comida gostosa? O tempero. Não tem cebola, não tem tomate, não tem um alho, não tem nada, ai aquela comida vai ficar só sal e água, vai ficar boa? Não tem como, ai põe tudo quanto é coisa na sopa e eles não dizem “Eu não como cenoura, não como batata doce”, outro não come isso, outro não come aquilo, ai eu disse, vou fazer eles comerem, vou triturar no liquidificador, tudo. Não é assim amassado, era só triturado, ai colocava na panela e cozinhava, com bastante tempero, não tinha nada que faltava, era xuxu, era cenoura, na sopa tinha tudo, só que eles não viam e assim eles comiam. [...]Eu escaldava galinha para fazer a sopa, colocava vinagre, temperava bem, fritava bem, para depois fazer a sopa, era feito com amor, o maior tempero era o amor, por isso se chama assim, fiz bastante amor, coloquei lá dentro e as crianças comiam, não tinha um que não comia.” (PRADO, 2018)

Por último, perguntamos se a entrevistada já havia visto essa sopa em algum restaurante local e de acordo com (PRADO, 2018) até hoje, sua sopa é a única feita deste modo e ela não comeu essa sopa em lugar nenhum.

A última entrevista realizada foi com a Senhora Maria de Lurdes Voltolini, de 75 anos, e moradora de Porto Belo há 34 anos. Perguntamos sobre um prato típico que a entrevistada gostava de cozinhar e havia aprendido com alguém da família, e que nos explicasse o modo de preparo do prato, a mesma nos respondeu da seguinte forma.

“Eu gosto de fazer polenta, aprendi com meu pai [...] Faço a polenta, boto queijo, uma camada de queijo, uma camada de linguiça picadinha, vou colocando em cima e vira um prato, uma camada de recheio, uma camada de polenta, assim vai, vira um prato, uma delícia.” (VOLTOLINI, 2018)

Seguindo a entrevista, perguntamos se a entrevistada já havia visto sua receita em algum restaurante local e de acordo com (VOLTOLINI, 2018) polenta recheada não, ela já viu polenta frita, mas não a polenta recheada que ela prepara.

Para finalizar a entrevista perguntamos se ela achava que algum turista ou visitante se interessaria pelo modo de fazer da polenta recheada que a mesma prepara e de acordo com a (VOLTOLINI, 2018) ela não sabe a certo, pois as pessoas hoje em dia possuem gostos diferentes, o que muitos gostam, outros não se agradam.

Após o término da transcrição das três entrevistas, fizemos a discussão dos resultados, que nos levaram a perceber que mesmo as três famílias sendo tradicionais, nenhuma delas têm uma comida típica igual ou parecida com a de outra família e mesmo morando no município de Porto Belo há muito tempo, nunca viram suas receitas típicas em nenhum restaurante local, e as famílias não possuem total certeza de que os turistas e visitantes possuem certo interesse no modo de preparo dessas comidas.

## CONCLUSÕES

O estudo teve como objetivo conhecer o patrimônio cultural alimentar no município de Porto Belo, o que foi possível, através das entrevistas realizadas com as três famílias tradicionais que nos comunicamos.

A partir das receitas reveladas, relacionamos as três receitas típicas indicadas pelas famílias tradicionais participantes



## REFERÊNCIAS

BARRETTO, Margarita. **Manual de iniciação ao estudo do turismo**. 1998. 4 ed. Campinas: Papirus.

**BEM-VINDO a Capital Catarinense dos Transatlânticos**. [200-]. Disponível em: <<http://www.portobelo.sc.gov.br/cms/pagina/ver/codMapaltem/4368>>. Acesso em: 24 out 2017.

BRASIL, Ministério do Turismo. **Turismo Cultural: orientações básicas**. 3 ed. Brasília: Ministério do Turismo, 2010. 96 p.

IBGE. **História**. 2017. Disponível em: <<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/sc/porto-belo/historico>>. Acesso: 15 nov 2017.

IBGE. **Santa Catarina » Porto Belo » infográficos: dados gerais do município**. 2017. Disponível em: <<https://cidades.ibge.gov.br/painel/painel.php?codmun=421350>>. Acesso: 15 nov 2017.

IGNARRA, Luiz Renato. **Fundamentos do turismo**. 2. ed. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2003.

MARCELO VELOSO. **Cidade de Porto Belo – Fundação Municipal de Turismo**. [mensagem pessoa]. Mensagem recebida por: <p.culturaalimentar17@hotmail.com> em 08 dez 2017.

MELO, Bruna Elizama Rocha de. **Uma viagem de sabores e aromas pela gastronomia regional de São Luis – MA**. 2015. Disponível em: <<siaibib01.univali.br/pdf/Bruna%20Elizama%20Rocha%20de%20Melo.pdf>>. Acesso em: 16 nov 2017.



SANTILLI, Juliana. **O reconhecimento de comidas, saberes e práticas alimentares como patrimônio cultural imaterial**. 2015. Disponível em: <<http://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/demetra/article/view/16054#.WedUo7J94dU>>. Acesso em: 24 out 2017. |

**[E3] Comentário:** As referência de acordo com o edital devem estar separadas por um espaço em branco e devem estar de acordo com as normas da ABNT

**[E4R3] Comentário:** Prof, não consegui fazer as referências da entrevista, pois não como fazê-las.