

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

Heloisa Carolina Ribeiro dos Santos¹; Julia Stefani de Melo Silva²; Maira Elisa Voltolini³, Marina Tété Vieira⁴

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: Patrimônio Cultural Alimentar. Turismo. Porto Belo. Famílias tradicionais.

INTRODUÇÃO

Há uma grande demanda de turistas interessados na cultura alimentar do local visitado. Por meio da cultura alimentar, conhecemos mais sobre a região e comunidade que visitamos.

¹ Heloisa Carolina Ribeiro dos Santos, estudante do Instituto Federal Catarinense Campus Camboriú, E-mail: heloisacribeiro9@gmail.com

² Julia Stefani de Melo Silva, estudante do Instituto Federal Catarinense Campus Camboriú, E-mail: julhagsilva@hotmail.com

³ Maira Elisa Voltolini, estudante do Instituto Federal Catarinense Campus Camboriú, E-mail: maira.eliza@hotmail.com

⁴ Marina Tété Vieira, bacharel e Mestre em Turismo e Hotelaria. Professora do Instituto Federal Catarinense, campus Camboriú, Email: marina.vieira@ifc.edu.br

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 (VELOSO, 2018).

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

Segundo Ignarra (2003), 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..

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 (BARRETO, 1998).

O conceito de turismo cultural, no seu sentido mais amplo pode ser compreendido, segundo Barreto (1998, p. 21), como sendo,

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.

Sendo assim, a junção dos conceitos de turismo e cultura resultam no segmento de turismo cultural.

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 (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 km². 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.

Desde a ocupação pelos açorianos, Porto Belo cultua o pescado como atividade comum entre seus moradores. E essas práticas compartilhadas 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”.

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 compram 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 do município e moradores. Assim, conseguimos realizar as entrevistas através de um roteiro estabelecido, que serviu como apoio, 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. Ela nos revelou uma receita 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”.

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. [...]”

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. [...]”

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 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.”

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.”

Seguindo a entrevista, perguntamos se a entrevistada já havia visto sua receita em algum restaurante local e se ela achava que algum turista ou visitante se interessaria pelo modo de fazer da polenta recheada que a mesma prepara. Ela nos respondeu que já havia visto polenta frita, mas não a recheada que ela prepara e que não sabia ao certo se os visitantes se interessariam por este prato.

Após o término da transcrição das três entrevistas, foi possível compreender que as três famílias, ainda que tradicionais, não possuem uma receita típica igual ou parecida com a de outra família e mesmo morando no município de Porto Belo a muito tempo, nunca viram suas receitas em nenhum restaurante local, também não possuem total certeza de que os turistas e visitantes teriam interesse no modo de preparo desses pratos.

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 dos pratos indicados pelas famílias tradicionais participantes, revelamos três receitas típicas em comum. E assim conseguimos conhecer histórias curiosas e diferentes modos de preparar o alimento.

Estamos convencidas que os resultados apresentados têm grande relevância para aquela localidade, visto que o patrimônio alimentar como um atrativo

turístico ainda é um assunto pouco tratado. Assim, o presente estudo espera contribuir para novas discussões e pesquisas sobre o tema, bem como sensibilizar a comunidade de Porto Belo e o poder público local, a realizarem um mapeamento e valorização destes saberes, com consequente oferta aos seus visitantes e turistas.

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.

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.

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.

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