

## **Patrimônio Gastronômico, Patrimônio Turístico: uma reflexão introdutória sobre a valorização das comidas tradicionais pelo IPHAN e a atividade turística no Brasil<sup>1</sup>**

Maria Henriqueta Sperandio Garcia Gimenes<sup>2</sup>,  
Docente do Curso de Turismo da Universidade Federal do Paraná

Este artigo tem como objetivo realizar uma primeira reflexão sobre as ações de proteção do patrimônio gastronômico em território brasileiro promovidas pelo IPHAN (Instituto de Patrimônio Histórico e Artístico Nacional) e as possíveis relações desta atuação com o fenômeno turístico, focando as experiências vinculadas ao Ofício das Panelas de Goiabeiras (Espírito Santo) e ao Ofício das baianas do acarajé (Bahia).

Patrimônio Gastronômico – Saberes tradicionais – Turismo

### **Introdução**

Quando se analisa, mesmo que de maneira superficial, o desenvolvimento do turismo no cenário brasileiro não é difícil identificar a representatividade das duas últimas décadas no processo de planejamento, organização e operacionalização dos produtos e serviços que tornam esta atividade possível. Neste período, o turismo ganhou destaque não apenas sob o ponto de vista da iniciativa privada, mas também nos âmbitos da administração pública e da discussão acadêmica.

Entretanto, enquanto alguns temas como o próprio planejamento, o segmento de meios de hospedagens e a questão da organização de eventos são amplamente discutidos, outros de igual importância terminam por ser pouco explorados. Dentre estes temas ressalta-se a íntima relação que se estabelece entre a alimentação e a atividade turística, seja do ponto de vista de serviço essencial para a permanência do turista em uma localidade, seja principalmente sob o ponto de vista da comida como expressão de uma cultura e fonte de experiência turística.

Pautando-se na alimentação como fenômeno cultural que termina por caracterizar determinados grupos e desenhar territorialidades gastronômicas, bem como pensando na importância deste patrimônio no contexto turístico, este artigo tem como objetivo realizar uma primeira reflexão sobre as ações de proteção do patrimônio gastronômico em território brasileiro promovidas pelo IPHAN (Instituto de Patrimônio

---

<sup>1</sup> Trabalho apresentado ao GT 3 “Gastronomia y desarrollo local” do IV Seminário de Pesquisa em Turismo do MERCOSUL – Caxias do Sul, 7 a 8 de julho de 2006.

<sup>2</sup> Bacharel em Turismo, mestre em Sociologia das Organizações (UFPR) e doutoranda do Programa de Pós-Graduação em História da Universidade Federal do Paraná – área de concentração Cultura e Poder, linha de pesquisa História da Alimentação. Professora do Curso de Turismo da UFPR desde 1999, chefe do departamento de Turismo da mesma instituição desde 2004 e pesquisadora das áreas de Alimentação e Cultura Popular. E-mail : mariahenriqueta@ufpr.br

Histórico e Artístico Nacional) e as possíveis relações desta atuação com o fenômeno turístico. Para tanto, busca-se colocar em evidência algumas iniciativas relacionadas ao reconhecimento do patrimônio gastronômico como patrimônio cultural, destacando principalmente as estratégias focadas no Ofício das panelas de Goiabeiras (Espírito Santo) e no Ofício das baianas do acarajé (Bahia). Pretende-se, desta forma, lançar uma contribuição no sentido de ressaltar a importância da gastronomia como manifestação cultural, apontando perspectivas de fortalecimento do turismo cultural a partir da oferta gastronômica.

### **Alimentação, cultura e identidade**

O interesse de várias áreas do conhecimento pelo tema alimentação se deve em muito ao fato deste fenômeno possuir interfaces variadas, extrapolando a mera satisfação fisiológica e cumprindo uma série de funções e expressões que transcendem à fome biológica e se traduzem em costumes, rituais e demais comportamentos.

Mais do que a disponibilidade ou não de determinado alimento, a escolha da dieta de um grupo se respalda em um contexto muito maior. Como alerta o historiador Carlos Roberto Antunes dos SANTOS (1997, p.160) “não é suficiente que uma coisa seja comestível, para que efetivamente seja consumida. É necessária uma série de condicionamentos como o biológico, o psicológico, o cultural e o social para que se dê um passo”. Como observa o antropólogo Roberto DA MATTA (1987, p.22) nem todo alimento (considerado aquilo que pode nos fornecer nutrientes) pode se transformar em “comida”, por não fazer parte dos nossos hábitos:

A “comida” é o alimento que vai ser ingerido. Só é “comida” aquilo que é aceito socialmente e culturalmente dentro de um determinado grupo de indivíduos. Estes elegem o que comer, quando, como, onde e com quem, dependendo de inúmeros fatores, como crenças, valores sociais, cultura, costumes, etc...

Escrevendo sobre a alimentação enquanto prática sócio-cultural, BONIN e ROLIM (1997, p.76) argumentam que “os hábitos alimentares se traduzem na forma de seleção, preparo e ingestão de alimentos, que não são o espelho, mas se constituem na própria imagem da sociedade”, salientando a íntima relação que se estabelece entre a alimentação e a cultura de uma sociedade. A partir desta contribuição, pode-se observar que a própria idéia de gosto alimentar já vem permeada pela fusão do biológico com o

cultural. SANTOS (1997, p.160) pontua que, mais do que produto dos órgãos de sentido, o gosto alimentar:

é determinado não apenas pelas contingências ambientais e econômicas, mas também pelas mentalidades, pelos ritos, pelo valor das mensagens que se trocam quando se consome um alimento em companhia, pelos valores éticos e religiosos, pela transmissão inter-geração (de uma geração à outra) e intra-geração (a transmissão vem de fora, passando pela cultura no que diz respeito às tradições e reprodução de condutas) e pela psicologia individual e coletiva que acaba por influir na determinação de todos estes fatores (SANTOS, 1997, p. 160)

Desta forma, o gosto alimentar extrapola o domínio do aparelho sensorial humano e se aproxima da idéia de gosto defendida por BOURDIEU (1983), para quem o gosto caracteriza uma propensão e aptidão à apropriação material e simbólica de uma determinada categoria de objetos ou práticas classificadas e classificadoras, constituindo a fórmula generativa de um estilo de vida<sup>3</sup>. Como já foi indicado anteriormente, na fusão do orgânico com o cultural o gosto alimentar caracteriza a preferência por determinadas iguarias como sendo, mais do que um exercício do paladar individual, uma expressão do arcabouço cultural que orienta as escolhas individuais<sup>4</sup>.

Observa-se que a abrangência da relação alimentação/cultura não se restringe aos processos relacionados com a manipulação da iguaria a ser digerida, mas se estende aos modos à mesa, bem como aos locais e às maneiras com que a degustação ocorre, fazendo com que o complexo fenômeno da alimentação humana tenha marcas de mudanças sociais, econômicas e tecnológicas. Neste sentido, não se pode perder a perspectiva de que a introdução ou modificação de um hábito alimentar dá-se muitas vezes também em virtude de diversos aspectos concretos, tais como a disponibilidade de produtos e técnicas de preparo, bem como pela questão da acessibilidade econômica.

ROLIM (1997, p. 17), comentando a questão das mudanças dos hábitos alimentares, afirma que, se as escolhas alimentares são incorporadas ao processo de desenvolvimento que as sociedades passam, os hábitos alimentares terminam por

---

<sup>3</sup> Tomando classe social como espaço social ocupado pelo indivíduo (a idéia de classe social em Bourdieu é marcada pela integração em um espaço simbólico, transcendendo a posição ocupada pelo indivíduo dentro de um determinado processo de produção), o autor sustenta que para cada posição ocupada neste espaço existe um estilo de vida correspondente, um conjunto unitário de preferências distintivas que exprimem, na lógica específica de cada um dos subespaços simbólicos, a mesma intenção expressiva que forma um princípio de unidade de estilo, um conjunto de gostos específicos (BOURDIEU, 1983, 1988)

<sup>4</sup> O conceito de *habitus* (BOURDIEU, 1983), aqui implicitamente apresentado, refere-se ao conjunto normativo de condutas que regem as práticas sociais de cada grupo e que vai sendo construído no bojo de sua cultura e gradativamente sendo internalizado por seus integrantes. Considerando a importância do *habitus* como fator de seleção diante de informações novas – tendendo a excluir ou a reinterpretar as opções conflitantes a partir dos valores já absorvidos - bem como a existência de um *habitus de classe* que une os *habitus* singulares dos diferentes membros de uma mesma classe social.

constituir “um elemento bastante importante da identidade social de determinados grupos de indivíduos que, por isso mesmo, ocupam determinados espaços sociais e expressam determinados estilos de vida”. Se no âmbito da alimentação cotidiana alimentos tradicionais convivem com inovações gastronômicas (de ordem tecnológica, de mistura de sabores provenientes de outras localidades, de popularização de receitas estrangeiras), a maneira com que tais inovações são incorporadas merece destaque, bem como a existência de determinadas permanências.

As permanências de determinados hábitos alimentares e práticas gastronômicas termina por criar um panorama gastronômico com certa coerência, desenhando as chamadas cozinhas regionais. Destas cozinhas muitas vezes emergem pratos que, por suas características de preparo e degustação, bem como por conta do significado que possuem para o grupo que os degustam, terminam por constituir símbolos locais, os chamados pratos típicos.

A denominação prato típico designa uma iguaria gastronômica tradicionalmente preparada e degustada em uma região, que possui ligação com a história do grupo que a degusta e integra um panorama cultural que extrapola o prato em si. Esta iguaria, por reforçar a identidade de uma localidade e de seu povo, se torna muitas vezes uma espécie de insígnia local, fato que ganha importância dentro do contexto turístico.

Retomando ROLIM (1997), concorda-se com MINTZ (2001, p.34) que afirma : “como as comidas são associadas a povos em particular, e muitas delas são consideradas inequivocadamente nacionais, lidamos frequentemente com questões relativas à identidade”. Neste sentido, tem-se clara a perspectiva de que a experiência gastronômica transcende à experiência estética, tendo em vista que a degustação de uma iguaria típica pode constituir uma forma de consumo simbólico, de aproximação com a realidade visitada, tornando esta realidade também passível de uma “degustação”.

Em um artigo sobre o papel da cozinha na construção nacional da França após a Revolução Francesa, CSERGO (1988) avança temporalmente sua análise e destaca o papel da literatura gastronômica e do turismo na caracterização do território pela gastronomia no século XX, como decorrência de um projeto nacionalista:

Se a referência às especialidades culinárias é colocada no mesmo plano dos acontecimentos gloriosos do local, do monumento histórico ou da paisagem natural propostos ao turista como merecedores de uma vista, é porque o discurso sobre as cozinhas regionais adquire nessa data uma amplitude considerável (CSERGO, 1988, p.819).

A argumentação da autora gira em torno da utilização das cozinhas regionais como elementos de valorização cultural e também de geração de recursos econômicos, o que termina por gerar mobilizações sociais no sentido de salvaguardar a identidade francesa ameaçada pela internacionalização das trocas comerciais e de consumo. A gastronomia típica, ao ser divulgada e reforçada como sendo inerente de uma região francesa, se constituía também em uma forma de afirmação de uma identidade que se deseja não apenas fortalecer, mas também se construir.

Da mesma maneira em que o anseio por reconhecer e proteger os símbolos gastronômicos nacionais e regionais como forma de preservar uma identidade permanece até os dias de hoje, nota-se ainda a relação que se estabelece entre espaço e produção gastronômica é visível e reconhecida na atualidade não apenas pelos autóctones, mas também pelos turistas e excursionistas que se deslocam até determinada localidade para provar estes pratos. Na lógica da atividade turística, onde a diferença e as especificidades de uma localidade são matérias-primas básicas, esta territorialidade não é apenas incentivada, mas divulgada amplamente como forma de diferenciação de um destino turístico em relação ao outro, pois quanto mais diferenciado, mais “típico” for o prato, mais valorizado ele será.

O interesse dos visitantes pela comida do outro – do visitado – é uma constante, e pode também ser justificado pelas palavras de MINTZ (2001, p. 31), que ressalta :

o comportamento relativo à comida liga-se diretamente ao sentido de nós mesmos e à nossa identidade social, e isso parece valer para todos os seres humanos. Reagimos aos hábitos alimentares de outras pessoas, quem quer que sejam elas, da mesma forma que elas reagem aos nossos.

Cabe aqui, entretanto, uma análise crítica voltada para a oferta descaracterizada e massiva de pratos típicos em localidades turísticas. Muitos municípios, ansiosos por incrementar suas respectivas ofertas, terminam por oferecer aos visitantes pratos criados recentemente, sem nenhuma ligação cultural, como sendo pratos tradicionais. Ou ainda, como observa GIARD (1994, p.242-243), terminam por oferecer versões adaptadas de receitas tradicionais, oferecidas de forma completamente desconectada de seus sentidos originais:

No fim das contas cada cozinha regional perde sua coerência interna, aquele espírito de economia cuja engenhosidade inventiva e rigor constituíram sua força; em sua vez e seu lugar, o que resta é apenas uma sucessão de “pratos típicos” cuja origem e função já não

temos possibilidade de compreender, como aqueles lugares pitorescos que legiões de turistas percorrem mas que não podem conhece-los pelo o que foram. Mil supostas cozinhas fabricam em nossas cidades prato exóticos simplificados, adaptados aos nossos hábitos anteriores e às leis do mercado. É assim que comemos os fragmentos de culturas locais que se desfazem ou o equivalente material de uma viagem passada ou futura.

Diante destas distorções, que têm se tornado cada vez mais populares, é imprescindível retomar a relevância da gastronomia como atrativo turístico, justamente por se acreditar, como argumenta REINHARDT (2002, p.8), que “o alimento é fonte de informações preciosas. Através do alimento, podemos identificar uma sociedade, uma cultura, uma religião, um estilo de vida, uma classe social, um acontecimento ou uma época”.

Neste sentido, pautando-se nos princípios do turismo sustentável, acredita-se ser de suma importância ressaltar duas manifestações gastronômicas tradicionais que já possuíam uso turístico, mas que ganharam, em 2002 e 2004, respectivamente, a atenção do IPHAN, órgão de proteção do patrimônio artístico e cultural brasileiro.

### **Do reconhecimento da gastronomia e seus saberes como patrimônio cultural**

As discussões sobre o entendimento e as estratégias de proteção do patrimônio cultural têm movimentado historiadores, antropólogos, sociólogos e outros estudiosos brasileiros e estrangeiros há várias décadas. Dentre as contribuições mais relevantes para esta discussão pode-se citar o reconhecimento pela UNESCO (Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura) dos chamados Bens Imateriais.

A UNESCO concebe como sendo manifestações de Patrimônio Cultural Imaterial as tradições, o folclore, os saberes, as técnicas, as línguas, as festas diversos outros aspectos e manifestações, transmitidos oral ou gestualmente, recriados coletivamente e modificados ao longo do tempo. O Patrimônio Imaterial é transmitido de geração em geração e constantemente recriado pelas comunidades e grupos em função de seu ambiente, de sua interação com a natureza e de sua história, gerando um sentimento de identidade e continuidade, contribuindo assim para promover o respeito à diversidade cultural e à criatividade humana.

No Brasil, o órgão responsável pela preservar o patrimônio histórico e artístico é o IPHAN (Instituto de Patrimônio Histórico e Artístico Nacional), atualmente uma autarquia federal vinculada ao Ministério da Cultura, criado pela Lei nº378, de 13 de janeiro de 1937. A atuação do IPHAN se dá através da realização de inventários e

diagnósticos de avaliação do patrimônio e de aspectos a ele relacionados, estudos estes que fundamentam a realização dos tombamentos, a regulamentação das áreas tombadas e do entorno, os registros e os planos de ação necessários.

O IPHAN trabalha com um universo bastante diversificado de bens culturais, e possui instrumentos específicos de acordo com a natureza do bem. Os bens culturais materiais (que ainda são divididos em duas categorias: imóvel<sup>5</sup> e móvel<sup>6</sup>) são classificados de acordo com suas características em quatro livros do Tombo: 1) Livro do Tombo Arqueológico, Etnográfico e Paisagístico; 2) Livro do Tombo Histórico; 3) Livro do Tombo das Belas Artes; e 4) Livro das Artes Aplicadas.

Os bens imateriais são trabalhados segundo as premissas do Programa Nacional de Patrimônio Imaterial/PNPI, instituído pelo Decreto nº. 3.551, de 4 de agosto de 2000, que tem como objetivo viabilizar projetos de identificação, reconhecimento, salvaguarda e promoção da dimensão imaterial do patrimônio cultural. Este programa caracteriza-se como uma ação de fomento que busca estabelecer parcerias com instituições dos governos federal, estadual e municipal, universidades, organizações não governamentais, agências de desenvolvimento e organizações privadas ligadas à cultura, à pesquisa e ao financiamento.

Para que seja realizado o registro de um bem cultural de natureza imaterial, alguns requisitos precisam ser preenchidos, dentre eles a apresentação na solicitação de abertura do processo de uma manifestação formal de anuência com o processo de registro por parte da comunidade envolvida, além do cumprimento das etapas de inventariação e de análise realizadas pelo corpo técnico do IPHAN. Os bens que recebem parecer favorável para o registro são agrupados por categoria e registrados em livros, classificados em: Livro de Registro dos Saberes (para conhecimentos e modos de fazer enraizados no cotidiano das comunidades); Livro de Registro de Celebrações (para os rituais e festas que marcam vivência coletiva, religiosidade, entretenimento e outras práticas da vida social); Livro de Registro dos Lugares (para mercados, feiras, santuários, praças onde são concentradas ou reproduzidas práticas culturais coletivas).

Dentre os bens já registrados como Patrimônio Imaterial, pode-se citar a Arte Kusiwa dos Índios Wajãpi, o Samba de Roda do Recôncavo Baiano; o Círio de Nossa Senhora de Nazaré, a Viola-de-cocho e o Jongo, além dos bens que merecem especial

---

<sup>5</sup> Núcleos urbanos, sítios arqueológicos e paisagísticos, bens individuais, dentre outros exemplos.

<sup>6</sup> Coleções arqueológicas, acervos museológicos, documentais, arquivísticos, bibliográficos, videográficos, fotográficos e cinematográficos, dentre outros exemplos.

atenção neste artigo: o Ofício das Panelas de Goiabeiras e o Ofício das Baianas do Acarajé.

O Ofício das Panelas de Goiabeiras foi o primeiro bem cultural inscrito no Livro de Registro dos Saberes, em 20 de dezembro de 2002. A solicitação do registro foi feita pela Associação das Panelas de Goiabeiras e pela Secretaria Municipal de Cultura de Vitória, Espírito Santo. De acordo com o Livro de Registro de Saberes (IPHAN, 2002), a fabricação artesanal de panelas de barro em Goiabeiras (também conhecido como Goiabeiras Velha), bairro de Vitória, Capital do Espírito Santo, é uma atividade predominantemente feminina e constitui um saber repassado de mãe para filha por gerações sucessivas, constituindo-se também no meio de vida de mais de 120 famílias.

As panelas de Goiabeiras são utensílios indispensáveis no preparo de peixes e mariscos, especialmente para preparar e servir a Moqueca Capixaba, uma referência obrigatória da culinária do Espírito Santo e um símbolo da identidade cultural regional. A também famosa Torta Capixaba também é tradicionalmente preparada nessas panelas. Segundo a Certidão de Registro (IPHAN, 2002) o Ofício das Panelas de Goiabeiras é descrito como sendo uma prática artesanal de fabricação de panelas de barro, atividade econômica culturalmente enraizada na localidade de Goiabeiras.

O mesmo documento descreve que as panelas se constituem de produtos de cerâmica de origem indígena (a técnica utilizada é reconhecida como legado cultural Tupiguarani e Una, com um número maior de elementos identificados com a tradição Una) e que tais utensílios continuam sendo modelados manualmente com o auxílio de ferramentas rudimentares (como a cuia e a vassourinha de muxinga, uma espécie vegetal da região). Depois de secas ao sol, as panelas são polidas, queimadas em céu aberto e impermeabilizadas com tintura de tanino.

É importante mencionar ainda que este processo de produção emprega tradicionalmente matérias-primas provenientes do meio natural, em especial a argila que é extraída de jazida denominada barreiro no Vale do Mulembá (Ilha de Vitória) e a tintura de tanino, retirada da casca de *Rhizophora mangle*, popularmente conhecida como Mangue Vermelho. As panelas de barro são vendidas quase que exclusivamente pelas panelas, nos quintais de suas casas ou ainda no galpão da Associação das Panelas de Goiabeiras.

Dentre as atividades que compõem o Ofício das Panelas constam: a extração da argila; preparação das bolas e transporte até o local de trabalho; escolha e/ou limpeza



do barro (retirada de gravetos e outras impurezas com o mesmo sendo pisado para até ficar mais homogêneo para sofrer a modelagem; coleta da casca de mangue vermelho ; confecção da tintura de tanino; modelagem da peça; realização do acabamento da peça (colocação de orelhas, polimento da peça); queima das peças e açoite das peças (aplicação da tinta nas peças com a vassourinha de muxinga). Observa-se que a descrição pormenorizada da modelagem e fabricação das panelas de Goiabeiras consta no Processo n.º 01450.000672/2002-50 (IPHAN, 2002).

Deve-se mencionar também que o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial também prevê a realização de Ações de Salvaguarda, que visam apoiar a continuidade de um bem cultural de natureza imaterial de modo sustentável, atuando no sentido da melhoria das condições sociais e materiais de transmissão e reprodução que possibilitam sua existência. O Plano de Salvaguarda do Ofício das Paneleiras de Goiabeiras envolve ações voltadas para a organização e a capacitação do grupo de paneleiras, além de ações relativas à sustentabilidade ambiental deste ofício, tendo em vista a utilização de insumos ambientais escassos na produção das mesmas.

Segundo relato do Processo n.º. 01450.008675/2004-01 (IPHAN, 2004), o pedido de registro do Ofício das Baianas do Acarajé foi apresentado ao Ministério da Cultural em 05 de novembro de 2002 pela Associação de Baianas de Acarajé e Mingau do Estado da Bahia, conjuntamente com o Terreiro Ilé Axé Opô Afonjá e o Centro de Estudos Afro Orientais da Universidade Federal da Bahia. Após o cumprimento de todos os trâmites, este Ofício foi inscrito nos Livros dos Saberes como Patrimônio Cultural Brasileiro em 10 de dezembro de 2004.

De acordo com o Livro de Registro dos Saberes (IPHAN, 2004), o Ofício das Baianas de Acarajé, em Salvador, Bahia, consiste em uma prática tradicional de produção e venda em tabuleiro das chamadas comidas de baiana ou comidas de azeite, em que se destaca o acarajé, um bolinho de feijão fradinho, frito no azeite de dendê. O preparo do acarajé foi levado para a região pelas escravas negras no período colonial e tem sido reproduzido no Brasil desde então, tendo na transmissão oral sua principal forma de transmissão de receitas. De origem sagrada, associada ao culto de divindades do candomblé, esta comida popularizou-se e passou a marcar toda a sociedade baiana como um valor alimentar integrado à culinária regional.

É importante mencionar que segundo o relato do processo de Registro, durante o processo de inventariação ficou demonstrado que o acarajé faz parte de um conjunto cultural mais amplo que termina com contribuir para a caracterização da própria

identidade baiana, não podendo ser separado de sua origem sagrada nem dos elementos associados à sua venda. Neste sentido, são considerados elementos essenciais do Ofício das Baianas do Acarajé os rituais envolvidos na produção do acarajé, na arrumação do tabuleiro e na preparação do lugar onde as baianas se instalam; os modos de fazer as comidas de baiana; o uso do tabuleiro para venda das comidas; a comercialização informal em logradouros, feiras e festas de largo; o uso da indumentária própria das baianas, como marca distintiva de sua condição social e religiosa, presente especialmente nos panos das costas, nos turbantes, nos fios de contas e outras insígnias.

Outro aspecto interessante é que os próprios locais da produção e venda das comidas de tabuleiro (além do acarajé com seus recheios habituais, outras iguarias como abará, acaçá, fato, bolinho de estudante, cocadas, bolos e mingaus), são mencionados, tendo em vista tratar-se de lugares que lembram os antigos cantos, pontos dos escravos que comercializavam produtos no período colonial. Atualmente os grupos sociais que vendem as comidas de baiana são compostos por filhas de santo, no contexto religioso do candomblé e por baianos e baianas de acarajé, no contexto da comercialização como meio de vida.

Deve-se mencionar que os dois Ofícios aqui citados obtiveram seus registros depois que amplas pesquisas atestaram a importância cultural das duas manifestações em relação aos grupos aos quais estão vinculadas. A panela, diretamente relacionado com os pratos tradicionais capixabas, encerra em sua produção uma gama bastante rica de saberes e práticas igualmente tradicionais. A produção do acarajé também envolve elementos que transcendem o bom paladar proporcionado pela iguaria. Trata-se de dois bens culturais de caráter gastronômico que possuem importâncias e significados regionais bastante arraigados.

Outro aspecto que merece destaque é que tais registros foram requeridos, além da perspectiva da valorização dos bens em questão, por haver indícios de que tais práticas culturais corriam o risco de serem desfiguradas por reproduções afastadas das manifestações originais motivadas pelo sentido de lucro. As panelas de barro originais de Goiabeiras possuem desde 2003 um selo de identificação, que visa proteger basicamente os turistas das inúmeras imitações de péssima qualidade que passaram a ser vendidas em todo o Espírito Santo. Em um processo semelhante, a venda do Acarajé (que é uma receita de domínio público) em bares, padarias e outros estabelecimentos de Alimentos e Bebidas estava terminando por descaracterizar a oferta do Acarajé em

pontos significativos da história de Salvador e/ou de grande concentração de turistas, como a Barra, Ondina, Rio Vermelho e Piatã.

A questão das adaptações proporcionadas pelos avanços tecnológicos – algo natural, tendo em vista a influência das mudanças sócio, econômicas e culturais no âmbito da alimentação - é comentada nos dois processos, porém o parecer emitido pelos técnicos do IPHAN é de os Ofícios registrados, mesmo que tenham incorporado pequenas inovações, mantêm sua essência e suas características tradicionais.

Vale a pena ressaltar que a habilidade das paneleiras imprime às panelas de Goiabeiras não apenas a resistência necessária a uma panela de qualidade ou os traços estéticos que as tornam objetos passíveis de reconhecimento, mas tal habilidade mantém viva uma série de outras práticas articuladas que terminam por contribuir para o sustento das famílias envolvidas. Da mesma forma, mesmo se tratando de uma comida rápida, a habilidade, o atendimento e o ritual de preparo do Acarajé pelas baianas não permite que haja nenhuma confusão com os demais estabelecimentos de fast food que existem na própria capital baiana. A baiana, ao preparar o acarajé e os outros quintutes de tabuleiro não apenas reforça uma receita ancestral, mas mantém a conexão com a origem da iguaria, vinculada com sua religião. Uma relação que perde seu nexos quando a iguaria é exposta em um mostrador de um bar, por exemplo.

Confirmando a tendência de valorização do patrimônio gastronômico nacional, além dos registros concretizados (Ofício das Paneleiras e das Baianas), se encontram em processo de registro a Empada ou Empadão de Goiás – GO, o Arroz-de-cuxá – MA e os queijos artesanais de Minas – MG. Dentre os inventários em andamento, também se destacam alguns bens gastronômicos, tais como: o Inventário Nacional de Referências Culturais (INRC) do Tacacá – PA, o INRC das Cuias de Santarém – PA e o INRC da Farinha de Mandioca – PA.

### **Considerações finais - Um olhar turístico sobre a questão**

A atividade turística caracteriza-se como uma atividade socioeconômica e cultural que possui no elemento humano um elemento indispensável. Não bastasse o fluxo turístico ser composto por pessoas e o *staff* receptivo (pensando aqui nos responsáveis pelo planejamento e operacionalização dos produtos e serviços turísticos) ter a mesma composição, não se pode esquecer o fato de que o turismo trabalha com desejos, necessidades, motivações e expectativas do indivíduo turista.

Quando se trata especificamente do Turismo Cultural (embora esta tipologia possa ser subdividida em diferentes segmentos, dentre eles o próprio Turismo Gastronômico), mais do que nunca a perspectiva humana não pode ser deixada de lado. Seja em busca de uma complementação do seu cotidiano, seja em busca de algo que lhe é desconhecido, o turista cultural muitas vezes se baseia em seu próprio contexto cultural, em seus próprios valores para olhar o “diferente”. Buscando uma experiência turística que lhe acrescente algo (conhecimentos ou simplesmente emoções), este turista muitas vezes deseja exercitar, mais do que o olhar para o outro, uma experiência do outro.

Em consonância com este desejo dos turistas, muitos destinos – alguns com pouca oferta de atrativos naturais, outros com atrativos de destaque no chamado Turismo Sol e Praia – tem buscado no Turismo Cultural uma forma de diferenciação em relação aos seus concorrentes. Nesta iniciativa de olhar o patrimônio cultural também como uma oportunidade de desenvolvimento, muitas vezes a questão gastronômica ganha destaque e gera alguns exemplos de sucesso, chegando a constituir não apenas um atrativo mas também uma importante complementação para a oferta turística do destino (vide exemplos da própria culinária baiana e da culinária mineira).

A gastronomia, em especial a gastronomia típica, merece destaque não apenas por constituir um bem cultural que deve ser valorizado como os demais, mas principalmente – aqui sob a ótica do turismo – por proporcionar um importante ponto de contato do turista com a realidade visitada, proporcionando, no sentido figurado e literal, uma degustação dos ritos, valores e tradições locais.

Sabe-se também que a homogeneização e a industrialização das refeições cotidianas, principalmente nos grandes centros urbanos (que tendem a ser inclusive os grandes emissores de turistas) criam uma tensão que, se por um lado ameaça os pratos e as refeições mais tradicionais, por outro lado valorizado a culinária mais tradicional. Nesta lógica, os pratos típicos ganham maior destaque, justamente por remeterem a uma experiência mais “autêntica” e “genuína” (muita vezes também mais “exótica”), divulgando a culinária de determinadas localidades e ganhando a atenção do mercado de alimentação, principalmente dentro do contexto da atividade turística.

Neste sentido, vale destacar a relevância das iniciativas do IPHAN que envolvem a pesquisa e a inventariação de alguns saberes gastronômicos de nosso país, principalmente quando se pode atestar a proliferação de pratos típicos feitos “sob encomenda” para a atividade turística em vários destinos do país, produtos estes

destituídos de significado e de conteúdo cultural que são empurrados para os turistas como uma experiência genuína. Deve-se ter claro que os efeitos do Registro do Ofício das Paneleiras de Goiabeiras e do Registro Ofício das Baianas do Acarajé enquanto instrumento de valorização e proteção de uma prática cultural só poderão ser medidos a médio e longo prazo. Entretanto, fica a contribuição para que nós, turismólogos, pensemos a gastronomia de uma outra forma: não como um conhecimento que se encerra no preparo de um prato ou na confecção de um utensílio, mas sim como algo que agrega, por trás daquele produto final, um universo simbólico que envolve conhecimentos, práticas e tradições das mais diversas.

## Referências

- BAUDRILLARD, J. **O sistema dos objetos**. São Paulo:Perspectiva,2000.
- BONIN, A.; ROLIM, M.C.M.B. Hábitos alimentares: tradição e inovação. **Boletim de Antropologia**. Curitiba, v.4, n-1, p.75-90,jun.1991.
- BOURDIEU,P. **La distinción-** criterios y bases sociales del gusto. 2.ed. Madrid:Taurus,1988.
- CERTEAU, M.; GIARD, L.; MAYOL,P. **A invenção do cotidiano**.2.Morar, cozinhar. 5.ed.Petrópolis:Vozes,1994.
- CSERGO, J. A emergência das cozinhas regionais. In: FLANDRIN, J. L; MONTANARI, M. **História da alimentação**. 4.ed. São Paulo:Liberdade, 1998, p.806-824.
- DA MATTA , R. Sobre o simbolismo da comida no Brasil. In: **O Correio**, Rio de Janeiro, v.15, n.7,jul.1987,p.22.
- DOUGLAS, M; ISHERWOOD, B. **El mundo de los bienes –** hacia una antropología del consumo. México:Grijalbo, 1980.
- HOBSBAWN, E. A invenção da tradição. In: HOBSBAWN, E; RANGER, T. **A invenção das tradições**. 2.ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1997, p.9-23.
- IPHAN. Certidão de registro do Ofício das Paneleiras de Goiabeiras no Livro de Registro de Saberes. 2002.
- \_\_\_\_\_. Processo n.º 01450.000672/2002-50 – Processo de registro de patrimônio imaterial Ofício das Paneleiras de Goiabeiras. 2002.
- \_\_\_\_\_. Livro do Registro de Saberes – Ofício das Paneleiras de Goiabeiras. 2002.
- \_\_\_\_\_.Processo n.º 01450.008675/2004-01 – Processo de registro de patrimônio imaterial Ofício das Baianas de Acarajé em Salvador, BA. 2004.
- \_\_\_\_\_. Livro de Registro de Saberes – Ofício das Baianas de Acarajé.2004.

MINTZ, S. W. Comida e antropologia - uma breve revisão. **Revista brasileira de ciências sociais**, Rio de Janeiro, v.16, n.47, out.2001.

REINHARDT, J. C. **O pão nosso de cada dia** - a Padaria América e o pão das gerações curitibanas. Curitiba, 2002. Dissertação (Mestrado em História) - Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná.

ROLIM, M.C.M.B. **Gosto, prazer e sociabilidade**: bares e restaurantes de Curitiba, 1950-1960, Curitiba, 1997. Tese (Doutorado em História) - Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná.

SANTOS, C. R. A. dos. Por uma história da alimentação. In: **História**: questões e debates, Curitiba, v.14,n.26/27, p.154-171, jan/dez.1997.

ANEXO 1 – REQUISITOS QUE DEVEM SER CUMPRIDOS NO PROCESSO DE REGISTRO DE UM BEM CULTURAL DE NATUREZA IMATERIAL – IPHAN (VIDE DECRETO Nº 3.551/2000 )

1 – Apresentação de requerimento, em documento original, datado e assinado, acompanhado obrigatoriamente das seguintes informações e documentos:

I – identificação do proponente;

II – denominação e descrição do bem proposto para registro, com indicação do que consiste, da participação e atuação dos grupos sociais envolvidos (os produtores do bem), do local onde ocorre ou se situa, do período e da forma em que ocorre;

III – documentação iconográfica disponível, adequada à natureza do bem, tais como fotografias, desenhos, vídeos, filmes, gravações sonoras, partituras, etc;

IV – declaração forma de representante da comunidade produtora do bem, ou de seus membros, demonstrando o interesse e a anuência com a instauração do projeto de registro.

2 – A instrução técnica do processo (que significa produção e/ou sistematização de conhecimento sobre o bem\*) consiste em:

I – elaboração da descrição pormenorizada do bem que contemple todos os seus elementos culturalmente relevantes – identificação dos produtores, formas de produção, contexto, - sua origem e evolução histórica, dados etnográficos e sociológicos (essa descrição pode ser elaborada por meio da aplicação da metodologia do Inventário Nacional de Referências Culturais – INRC, sob supervisão do DID/IPHAN);

II – referências documentais e bibliográficas;

III – reunião e apresentação de todo o material bibliográfico e audiovisual produzido sobre o bem e/ou que lhe seja pertinente;

IV – complementação ou produção de documentação audiovisual que dê conta do bem cultural.

\* Está previsto um prazo de até 18 (dezoito) meses para a execução desta etapa.