

O Patrimônio Cultural Imaterial sob a Perspectiva da Gastronomia¹

Dolores Martín Rodríguez Corner
Elis Regina Barbosa Angelo²

Resumo

O patrimônio cultural intangível ou imaterial pode ser visualizado na natureza e na cultura de um povo, por meio de suas manifestações culturais, seus costumes e práticas cotidianas, percebidos especialmente na língua, na música e alimentação. Essa perspectiva é subjetivada no papel da memória e da tradição numa forma de construção de identidades e também legitimação de nação pelos Estados modernos. O aprofundamento do estudo sobre a gastronomia como manifestação cultural e como patrimônio imaterial a ser preservado, ao mesmo tempo em que valoriza este costume, leva às mais diversas regiões um incremento à economia e pode ser apropriado pelo turismo como forma de manutenção e também preservação.

Palavras-Chave

Patrimônio Cultural; gastronomia; turismo; identidades.

Patrimônio Cultural: Um olhar focado na gastronomia

A gastronomia enquanto um patrimônio cultural se constitui na herança passada de uma geração à outra, de sua cozinha, seus costumes e gostos como um fator de comunicação por ser considerada uma linguagem própria dos que possuem a mesma origem.

A alimentação contém preocupações simbólicas mais ou menos conscientes e independentes da nutrição, pois traduz o profundo pulsar da cultura como ressalta Lévi-Strauss: *Assim se poderá descobrir para cada caso particular, de que modo a cozinha de uma sociedade é a linguagem de onde ela traduz inconscientemente sua estrutura*³.

A cozinha é uma referência cultural e mostra nas escolhas e ingredientes alimentares ainda que, inconscientemente podem revelar a essência dos tabus e dos

¹ Trabalho apresentado ao GT – 13 “Turismo e Patrimônio Cultural” do V Seminário de Pesquisa em Turismo do MERCOSUL – Caxias do Sul, 27 e 28 de junho de 2008.

² Dolores Martín Rodríguez Corner – Especialista em Idioma Espanhol pela UNIBERO. Mestre em Turismo pelo UNIBERO; Mestre em História pela PUCSP; Doutoranda pela PUCSP.
Elis Regina Barbosa Angelo – Bacharel em Turismo pela PUCCAMP; Especialista em Administração Hoteleira pelo SENACSP; Mestre em Turismo pelo UNIBERO; Mestre em História pela PUCSP; Doutoranda pela PUCSP e pesquisadora.

³ LÉVI-STRAUSS apud POINER, Jean. História dos Costumes: o homem e seu meio natural. 4º volume. Lisboa: Ed. Estampa, 2000. p.218.

gostos. Pois, ela contém toda herança dos antepassados, a memória e as identidades de um povo.

Ao pensar na identidade enquanto fator que determina a união por traços da cultura têm-se: *A identidade é também uma referência, por ser um conjunto de maneiras de ser, de valores e de códigos dos quais as pessoas se reconhecem. Por outro lado, a adesão a esse conjunto causa nas pessoas um sentimento acolhedor de pertencimento*⁴.

O alimento é um importante fator de revelação de identidade individual e coletiva, ajudando a compreender pela alteridade a própria identidade. A simples alimentação caseira, pela memória de infância, representa a cultura e a história de um povo, ensinada à mesa contém significados, recusas e aceitações passadas por gerações: *Cada prato é instrumento de memória do passado, do sagrado. A mesa é um lugar pedagógico e a cozinha um lugar de elaboração da história*⁵.

A memória do país de origem permanece em cada pessoa, pois, o gosto é adquirido na infância e será guardado para sempre. A memória assim se perpetua, na repetição do prato, evitando que ela se perca ou morra. Isso faz pensar que: *(...) a função da memória como um recordação é exatamente a de evitar a morte, e assim realizar e consolidar a permanência.*⁶

No filme *Ratatouille* tem uma cena onde o crítico de cozinha de Paris volta ao restaurante do personagem cozinheiro para consumir o mesmo prato que havia tomado ao visitá-lo anteriormente. O que ocorre é que o cozinheiro não o havia feito antes e agora não sabia como fazê-lo. Sua opção foi fazer o *Ratatouille* – um prato que junta todos os restos de legumes e verduras, sem saber, era o prato de memória do crítico que o visita. Ao prová-lo, o crítico volta à sua infância pelo gosto e pelo odor e vê sua mãe cozinhando e fazendo esse mesmo prato e o come feliz. Assim, o personagem principal consegue ganhar a nota máxima.

Existem pratos de memória de uma viagem, de infância, de uma ocasião especial ou evento e, para reviver um momento único, tem pessoas que viajam por ele para voltar a sentir a experiência que se tornou inesquecível, motivo de muitas viagens.

⁴ D'ALÉSSIO, Márcia. *Intervenções da Memória na Historiografia: Identidades, subjetividades, fragmentos, poderes*. Revista História. PUC-SP, 1998. Nº 17. *Trabalhos de Memória*. p. 17

⁵ ARIÈS, Philippe. DUBY, Georges. *História da Vida Privada. Da Primeira Guerra a nossos dias*. Nº 5. *Ser imigrante na França*. São Paulo: Cia das Letras, 2001. p.465.

⁶ TEDESCO, João Carlos. *Usos da Memória (política, educação e identidade)*. Passo Fundo: RS, UPF, p.31.

O turismo cultural ao ampliar suas condições e diversificações de ofertas principalmente na gastronomia pode oferecer aos turistas momentos inesquecíveis e oportunidades de fazer daqueles momentos únicos.

A Cozinha Étnica e o Turismo Cultural

Os pratos da cozinha étnica se constituem instrumentos para expressar a identidade de um povo, seja ela nacional ou regional. Eles fazem parte da cozinha simbólica que contém significados próprios de cada região. As especiarias, os ingredientes, os procedimentos e os odores característicos de cada cozinha conseguem identificar o país ou região de origem do prato. Pode-se notar pelo aroma do azeite e do alho uma cozinha espanhola, os molhos de tomates e orégano, a italiana, o louro e as batatas, a portuguesa, como exemplos simplistas de identificação.

A cozinha se volta para um instrumento de memória por evocar a terra, a cozinha materna, o olhar de infância, algo difícil de esquecer no caso de mudança de país.

O gosto pode expressar muito da vida cotidiana na história de um povo, assim: *O gosto não apenas é um produto ou indicador de classes, mas uma prática com a qual se classificam as pessoas*⁷. Ressalta que os sabores e os gostos são aprendidos por vezes na infância e levados por toda a vida porque estão arraigados aos costumes, mantendo o sentido de pertença sempre que revividos.

As pessoas do mesmo grupo social ou étnico ao compartilharem seus pratos de origem com os compatriotas, na verdade sentem-se entre os seus porque o alimento produz identificação e memória, seja pelos ingredientes que o compõe, seja pelo gosto que cria em momentos que fazem bem ao coração e à alma.

Em se tratando de cozinha, por ela ser dinâmica, vai se alterando por muitos motivos seus ingredientes ou introduzindo novos, seja pelo desaparecimento de alguns ou inclusão de outros para incrementá-la. Além disso, novas formas de cozinha são estabelecidas, a natureza e a terra por ciclos que oferecem produtos há seu tempo, ainda que outros sejam introduzidos no cotidiano.

A mescla de culturas produz também a introdução de novos pratos ou de novos procedimentos. Há também trocas e substituições de ingredientes muitas vezes

⁷ BOURDIEU, Pierre. *La distinción. Criterios y bases sociales Del gusto*. Madrid: Taurus, 1988. p.107.

necessárias por estarem em outra região ou por altos valores. Além disso, surgem produtos prontos, pré-cozidos ou congelados para facilitar a vida das pessoas que não tem muito tempo para dedicarem-se à preparação dos alimentos.

Sobre o turismo cultural no entrelaçamento da gastronomia tem-se a busca do conhecimento, seja de novas culturas, formas, sabores, cores e odores, seja para identificação com os objetos da cultura material e das sensações da imaterial. Muitas pessoas viajam para conhecer os sabores de outras culturas ou para voltar a prová-los, tanto de comida como bebida. Muitas idéias tem surgido e outros novos segmentos do turismo cultural ganham repercussão, como é o caso do *Enoturismo*, ofertado por diversos países incluindo o Brasil inicia um novo destaque em moda.

Na França e Itália tem muitas rotas de enoturismo e, na Espanha começa a ter destaque e expansão. No entanto, algumas mudanças podem ajudar a dar visibilidade a esse segmento. *Há uma conjuntura favorável no mercado turístico e nos hábitos de consumo, ainda deficitária na Espanha, resta um trabalho de planejamento, planos de promoção e comercialização*⁸.

Há um grande público que faz viagens culturais, entre eles se destacam os Admiradores de vinhos e vinícolas, os amantes da gastronomia que preferem apreciar especialidades locais e regionais, sabendo que apenas se deslocando poderão provar os sabores das terras visitadas, entre outros que buscam nos sabores os sentidos de conhecerem os povos pela alimentação e formas de preparo.

O patrimônio imaterial é um segmento muito importante no turismo, pois além de oferecer oportunidades de degustação de pratos e bebidas, são atrativos importantes e produzem renda à população nos mais distintos recantos.

A gastronomia consegue assim, importância no turismo seguindo a busca pelo singular, peculiar e único, encontrado em cada região, com sabores da terra, sabores únicos. A alimentação pode refletir a história, o clima, a vegetação, o cultivo, como elementos de memória de um povo que se desfaz de sua terra seja pelos fatores ligados à imigração, seja por vontade própria.

⁸ SOLIS, Cristina Alvarez. *Enoturismo, uma nueva forma de turismo emergente*. Revista eletrônica Ábaco, Nº 54, 2008. Disponível no site: <http://www.revista-abaco.com>

O fato de interpretar o patrimônio pode agregar aos turistas informações a respeito da comida, da representação dos costumes e da cultura do local, país ou região que visita.

A gastronomia hoje ocupa um lugar de destaque no turismo cultural, pois contribui para o fomento do turismo e para a valorização da cozinha local. É, portanto uma atividade que oferece rendimentos à população local como oportunidades de negócios e também formas de sobrevivência em muitos casos.

Alvarez, referindo-se ao Encontro que houve em 1996, com o tema Turismo Cultural na América Latina e Caribe, ressaltou a necessidade de um planejamento do turismo cultural com ênfase na gastronomia local, no qual destaca a necessidade de mudanças: *Nota-se a urgência em desenvolver e aprofundar a reflexão acerca do “patrimônio gastronômico regional” considerado como um dos pilares indispensáveis sobre os que deveria fundar-se em grande parte o desenvolvimento do turismo cultural”*.⁹

O documento base desse encontro definia as receitas como um bem cultural tão valioso como um monumento, pois, permitem conhecer os ingredientes, procedimentos e os costumes de tempos passados ou de um país que se visita.

O turismo cultural deve preocupar-se com a natureza, com a cultura local e com todos os elementos dos quais se apropria para tornar-se viável. Um plano sustentável deveria trabalhar a mentalidade da população, auxiliando-a com os problemas que porventura ocorrerão, entre os quais minimizarem os medos e inseguranças frente a uma nova fonte de renda, conhecer localidades turísticas para conhecer os possíveis impactos e os aspectos favoráveis da atividade.

A atenção do Estado, o estabelecimento de políticas públicas capazes de preservarem a cultura e ao mesmo tempo incentivarem o desenvolvimento das atividades turísticas e potenciais e também garantirem formas de auxiliar envolvido. O Estado deve ser visto como responsável pelo fomento e sustentação no estabelecimento e na condução das políticas, tanto do patrimônio quanto do turismo, a fim de estimular o patrimônio cultural turístico.

Considerações Finais

⁹ ALVAREZ, Marcelo. CASTRONUOVO, Estela. *La cocina como patrimonio (in) tangible*. Comisión para La Preservación del Patrimonio Histórico Cultural de la Ciudad de Buenos Aires. 2002. p.17.

Nas últimas décadas o turismo foi responsável pelo desenvolvimento de muitas cidades em diversos países. Os destinos mudaram nas eleições dos turistas e de muitos que não buscam sol e praia como único binômio possível, preferindo desfrutar de suas viagens por meio de ofertas variadas, novos segmentos, nos quais se incluem sensações, sabores e cultura distintos dos seus.

A cozinha da cidade de São Paulo é um bom exemplo disso, pois ao receber imigrantes de diversos países e suas respectivas culturas, como europeus, africanos, asiáticos entre muitos outros foram mesclando-se à cozinha indígena autóctone, resultando em uma importante variedade de cozinhas de múltiplos sabores.

A cozinha étnica como um patrimônio, precisa ser preservada, a fim de garantir o diferencial e pode ser considerada a única que representa suas tradições e ingredientes próprios, valendo-se de suas singularidades.

A atividade turística ainda precisa pensar na elaboração de planos, planejamentos e políticas para garantir a preservação dos bens gastronômicos, que se preocupe com os moradores da localidade que guardam as técnicas ideais dos pratos locais e regionais. Um plano que seja responsável por incrementar o turismo local, com ofertas que despertem o interesse do turista que quer conhecer a cultura de um povo por sua gastronomia.

A cozinha é algo que facilmente pode ser introduzida no turismo cultural. Não há uma região ou localidade que não tenha seus hábitos e costumes alimentares, seus pratos de festas e dias santos e outras ocasiões especiais. Precisa-se conscientizar a população sobre a riqueza de sua cultura, incluindo a gastronomia.

Faz-se necessário uma nova visão de Patrimônio Cultural Turístico, com objetivos mais claros e com propostas sustentáveis, que mantenham vivas as tradições alimentares locais, além de permitir uma vida melhor aos que vivem no entorno, melhorando as condições de oferta da estrutura turística básica, da infra-estrutura da cidade e das melhorias possíveis no que se refere ao crescimento e ampliação das localidades.

Referências Bibliográficas

ALVAREZ, Marcelo. CASTRONUOVO, Estela. *La cocina como patrimonio (in) tangible*. Comisión para La Preservación del Patrimonio Histórico Cultural de la Ciudad de Buenos Aires. 2002.

ARIÈS, Philippe. DUBY, Georges. *História da Vida Privada. Da Primeira Guerra a nossos dias*. Nº 5. *Ser imigrante na França*. São Paulo: Cia das Letras, 2001.

BOURDIEU, Pierre. *La distinción. Criterios y bases sociales Del gusto*. Madrid: Taurus, 1988.

D'ALÉSSIO, Márcia. *Intervenções da Memória na Historiografia: Identidades, subjetividades, fragmentos, poderes*. Revista História. PUC-SP, 1998. Nº 17. *Trabalhos de Memória*.

LÉVI-STRAUSS apud POINER, Jean. *História dos Costumes: o homem e seu meio natural*. 4º volume. Lisboa: Ed. Estampa, 2000.

SOLIS, Cristina Alvarez. *Enoturismo, uma nueva forma de turismo emergente*. Revista eletrônica Ábaco, Nº 54, 2008.

TEDESCO, João Carlos. *Usos da Memória (política, educação e identidade)*. Passo Fundo: RS, UPF.