

IDENTIDADE GASTRONÔMICA: A EXTENSÃO ACADÊMICA NA PRESERVAÇÃO DOS PATRIMÔNIOS CULTURAIS

*Gastronomic Identity:
Academic extension in the preservation of cultural wealth*

Silvana Graudenz Müller
Fabiana Mortimer Amaral
Nicole Pelaez
Instituto Federal de Santa Catarina - IFSC

Resumo

Esse artigo apresenta uma ação extensionista focada na manutenção e preservação dos Patrimônios Culturais Gastronômicos. Neste contexto a gastronomia tradicional é entendida como uma manifestação da identidade local e que representa a história e a cultura de um povo. O objetivo é discutir as formas de registro e disseminação dos modos alimentares das cozinhas locais e para tanto foi utilizada uma metodologia de identificação dos saberes e fazeres da gastronomia tradicional, bem como a realização de oficinas, palestras e eventos gastronômicos. Os resultados obtidos na extensão foram a interação da escola com a comunidade e a valorização da cultura local.

Palavras-Chave: Herança Cultural, Cozinha Tradicional, Cozinha local.

Abstract

This article presents an extension action focused on the maintenance and preservation of Cultural and Gastronomic Heritage. In this context the traditional gastronomy is understood as a manifestation of local identity and represents the history and culture of a population. The aim is to discuss the registration forms and means of dissemination of local cuisines using as methodology the identification of the knowledges and practices of traditional cuisine, as well the development of workshops, lectures and gastronomic events. The results obtained were the interaction between school and the community and the valorization of local culture.

Keywords: Cultural Heritage, Traditional Cooking, Local Cuisine.

1. Introdução

Em meio a tantas descobertas, avanços tecnológicos e modismos alimentares destaca-se a tendência em valorizar a herança cultural gastronômica ainda presente na cozinha regional brasileira.

Já é amplamente reconhecida a importância de promover e proteger a memória e as manifestações culturais representadas por monumentos de pedra e cal, sítios históricos e paisagens culturais. Mas não só de aspectos físicos se constitui a cultura de um povo. Há aspectos ligados ao ser e ao fazer, contido nas tradições, no folclore, nos hábitos alimentares, nas línguas, nas festas e em diversas manifestações, transmitidos oral ou gestualmente, recriados coletivamente e modificados ao longo do tempo.

A essa porção intangível da herança cultural dos povos, dá-se o nome de Patrimônio Cultural Imaterial, que são bens de caráter dinâmico e intimamente associados às práticas e representações culturais.

A Organização das Nações Unidas (UNESCO) define como sendo as práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas que as comunidades, os grupos e, em alguns casos, os indivíduos reconhecem como parte integrante de seu Patrimônio Cultural.

Conforme os documentos do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), este patrimônio se transmite de geração em geração e é constantemente recriado pelas comunidades em função de seu ambiente, de sua interação com a natureza e de sua história, gerando um sentimento de identidade, contribuindo para a promoção do respeito à diversidade cultural e à criatividade humana (IPHAN, 2013).

Conforme Sena (2008) os bens patrimoniais nacionais representam uma narrativa sobre a trajetória do que é ser brasileiro, ou ainda o que se busca ser. Afirma ainda que preservar este bem significa contemplar a diversidade, permitir e assegurar que vários tipos do fazer humano se perpetuem. É uma forma de permitir que as gerações futuras tenham acesso à ancestralidade e à herança cultural da nação.

O entendimento do termo patrimônio, entre outras possibilidades, é apontado por Hernandez (2005) como algo que foi legado pelo passado ou algo que se quer conservar. Hernandez (2005) apresenta em suas pesquisas na área de Alimentação e Cultura que os saberes e fazeres de determinadas cozinhas regionais estão perdendo certas características histórico-culturais, uma vez que a memória coletiva e o conhecimento oriundo do processo de elaboração das preparações tradicionais estão sendo influenciados em muitos aspectos.

Para os novos ritmos e mudanças no cotidiano alimentar, Hernandez (2005) e Oliveira, et al (2009) estabelecem a correspondência do conceito de globalização, que operou modificações sociais como o êxodo rural, a urbanização, a determinação da economia de mercado sobre a economia de subsistência, a expansão dos transportes e do sistema de comunicação, que juntos, implicaram em alterações desde as condições de produção, acesso, preparo e consumo dos alimentos.

Nesse sentido, Garcia (2003) relata o processo no qual os alimentos e os serviços são desterritorializados, formulando que o consumo foi afetado pela característica relacionada à redução do tempo de preparação das refeições e no consumo dos alimentos, pela crescente oferta de produtos provenientes de várias partes do mundo e pela crescente individualização e redução dos rituais alimentares.

Considerando os novos ritmos alimentares, Proença (2010), afirma que alguns autores discutem que essas tendências podem levar tanto à homogeneização quanto à diferenciação da alimentação. Um exemplo dado pelo autor é a ascensão das preocupações com a gastronomia, com destaque para a comida que representa etnias tradicionais. Dentro do conjunto das manifestações presentes na área da Gastronomia, esse artigo apresenta a Gastronomia Tradicional, que pode ser compreendida como a junção dos saberes e sabores que fazem ou fizeram parte dos modos alimentares de uma localidade, dentro de um processo histórico-cultural de construção da mesma. Considera-se um movimento que pertence a um espaço-tempo determinado, porém não é engessado e que possui forte ligação com as tradições e as origens de uma determinada região e das pessoas que ali habitavam.

A pergunta desse artigo, que se propõe avançar em uma resposta é: de que forma, a extensão entre espaços acadêmicos e espaços culturais locais pode fomentar a identificação, sistematização e disseminação dos saberes e fazeres expressos nos Patrimônios Culturais Gastronômicos com vistas à sua preservação e valorização da identidade local?

2. Alimentação e Cultura

Os significados da alimentação para as sociedades não podem ser compreendidos, dentro de uma epistemologia que abranja somente indicadores nutricionais e biológicos. O comportamento relativo à comida revela a cultura em que cada um está inserido.

A tradição, a história, os sabores, as técnicas e as práticas culinárias somadas são geradoras da formação das culturas regionais. Para Beluzzo (2004) há uma tendência das sociedades à valorização patrimonial de sua cozinha, bem como o resgate da culinária tradicional em várias partes do mundo, ocorrendo, então, a revalorização das raízes culturais.

Garcia (1999) enfatiza a ligação da gastronomia com a identidade regional, pois a alimentação é uma linguagem relacionada à cultura regional pelos costumes e comportamentos de um povo.

Brillat-Savarin (1995) lembra que a gastronomia se encaixa neste contexto, pois está condicionada pelos valores culturais e códigos sociais em que as pessoas se desenvolvem, ou seja, sua identidade. Além dessa representatividade, a gastronomia sempre será proporcionadora de prazeres não somente palatais, mas também acrescentando ao homem conhecimentos culturais e, conseqüentemente o status social e a capacidade de convivência e relacionamento com a sociedade.

Segundo Flandrin e Montanari (1996), as cozinhas de comidas tradicionais são elementos de valorização da cultura regional, de perpetuação da memória culinária das famílias e podem oferecer ganhos de recursos econômicos, tanto para a indústria como para o comércio local.

As elaborações da Gastronomia Tradicional se opõem aos produtos e processos que tendem à padronização das culturas alimentares por se tratarem de especificidades locais. Observa-se a utilização de elementos nativos da região, produzidos pelo pequeno produtor com peculiaridades geoclimáticas em conformidade com padrões artesanais.

No contexto atual da industrialização da alimentação vem ocorrendo a padronização dos sabores e caindo em desuso os processos artesanais de preparo e de conservação dos alimentos que desenvolvem sabores inigualáveis ao produto final. Como exemplo, observa-se a diminuição de práticas tradicionais (artesanais) de conservação dos alimentos por meio da salga, da defumação, da desidratação pelo sol ou fumaça (moquém), da imersão em gordura (ex. carne na lata), entre outras que são próprias de determinados grupos locais.

3. A Extensão entre Espaços Acadêmicos e Espaços Culturais

As instituições de ensino que possuem gastronomia na sua oferta vêm ocupando um lugar importante na manutenção, resgate, construção e transmissão dos conhecimentos técnicos, tecnológicos e científicos da área da gastronomia tradicional brasileira.

Entende-se que uma gastronomia tradicional pode ser preservada, disseminada e desenvolvida, quando houver a identificação e registro dos saberes e fazeres, sendo, “da memória para o papel”.

Esse conhecimento gastronômico devidamente sistematizado gera uma condição positiva para a disseminação, dentro das instituições de ensino, garantindo uma perpetuação da memória e da identidade das localidades. Bem como um retorno para a comunidade por meio de cursos de extensão que visem disseminar e aprimorar os produtos gastronômicos locais, refletindo em uma fonte de renda por meio da venda de produtos turísticos locais e tradicionais.

Pouco se conhece a respeito do processo histórico-cultural de construção das cozinhas regionais brasileiras e principalmente sobre a origem dos pratos considerados

tradicionais e as especificidades das matérias primas que dão o sabor singular a elaboração gastronômica.

Uma tentativa de colaborar com a valorização e preservação dos saberes e fazeres da gastronomia tradicional ocorreu com o projeto de extensão, concebido na articulação entre a comunidade acadêmica, alunos, professores e as comunidades tradicionais.

4. Materiais e Métodos

A metodologia utilizada para identificação, registro e disseminação dos saberes e fazeres expressos nos Patrimônios Culturais Gastronômicos, durante a articulação entre escola e espaços culturais, foi construída com base em metodologias de preservação de Patrimônios Culturais no Brasil e na União Européia. Como as metodologias não tratavam de maneira específica as questões históricas, culturais e tecnológicas relativas à gastronomia foi necessário construir e validar uma metodologia própria para os registros gastronômicos (MÜLLER, 2012).

Desta maneira, para construir uma metodologia considerou-se: a abordagem histórico-cultural utilizada pelo IPHAN, a abordagem técnica-tecnológica exigida na certificação de Especialidade Tradicional Garantida usada na União Européia e a abordagem organizacional da Gestão do Conhecimento.

O modelo proposto passou a ser chamado de “Inventário de Referências Gastronômicas Culturais” (MÜLLER, 2012).

Santo Antônio de Lisboa em Florianópolis, Santa Catarina, foi a localidade selecionada para a aplicação do “Inventário de Referências Gastronômicas Culturais” por ser uma comunidade tradicional urbana. Essa comunidade tornou-se responsável por fomentar a criação de um espaço cultural tradicional, distinto e peculiar em relação ao restante das comunidades existentes em Florianópolis.

A extensão gerou inicialmente nos alunos uma sensibilização a respeito da importância de se realizar um trabalho de preservação cultural.

O processo de inventário se iniciou com a pesquisa documental e bibliográfica a respeito das transformações que estão ocorrendo na gastronomia tradicional, que vem resultando na perda das raízes locais. Seguiu-se da ida de alunos para a comunidade para a identificação da gastronomia tradicional.

A identificação dos pratos tradicionais ocorreu por meio de encontros com os sujeitos de pesquisa. Os sujeitos foram selecionados, tendo como principal critério a vivência comprovada dentro dos modos alimentares locais e o conhecimento da gastronomia tradicional.

Foram realizadas entrevistas individuais, bem como um laboratório comunitário com vistas à identificação dos pratos e processos, considerados pelos sujeitos como referências locais.

Os dados coletados foram devolvidos à comunidade em forma de oficinas, palestras e eventos gastronômicos.

5. Resultados: O Retorno à Comunidade

Após o registro audiovisual dos saberes e fazeres e a sistematização das preparações gastronômicas em um caderno didático, este material foi devolvido à comunidade por meio de palestras com a apresentação dos vídeos, oficinas práticas e de eventos gastronômicos. As preparações registradas foram: estopa de arraia, galinha ensopada com mamão verde, pirão branco, feijão temperado, peixe cozido no feijão, camarão com chuchu, linguiça frita,

mineira de taiá, fritada de ostra nativa com ovo, peixe ensopado, pirão de peixe, caldo do resguardo, peixe seco escalado, desfiadinho de peixe seco, peixe ensopado com pirão de caldo, consertada, carne com mamão verde, rosca de polvilho, peixe na folha de bananeira, berbigão com chuchu, nego deitado, mineirinha de taiá e caranguejo, solda de ovo e a cacuanga. Além disso, também foi feito o reconhecimento dos temperos, ervas, especiarias e corantes naturais utilizados na cozinha tradicional. Observaram-se os cortes e os tipos de cocção para cada prato.

Durante todo o projeto de extensão houve o envolvimento da comunidade local e a troca de saberes entre a Instituição e a comunidade. Durante este período foi tomado o devido cuidado de não interferir nas receitas para que não se perdesse a identidade gastronômica local, que faz referência aos produtos utilizados e a história local.

Como produtos finais do processo de extensão destacam-se:

- Identificação das receitas tradicionais e da história e da cultura gastronômica local;
- Registro audiovisual de todas as preparações e a apresentação do vídeo com palestra para a comunidade;
- Disseminação dos saberes e fazeres tradicionais por meio de material didático e dos eventos gastronômicos, destacando-se o aprimoramento na apresentação dos pratos e nos processos produtivos, sem descaracterizar as origens;
- Geração de planos de salva-guarda dos saberes e fazeres tradicionais, por meio da disseminação tanto nas aulas práticas de cursos técnicos quanto nas oficinas gastronômicas realizadas pela comunidade;
- Troca de saberes entre comunidade alunos e professores;
- Valorização dos produtos gastronômicos como bens culturais.

Constatou-se que foi para os alunos envolvidos com a extensão, um aprendizado fundamental na área de Alimentação e Cultura com aquisição de conhecimentos relevantes para o futuro profissional e para a comunidade local foi importante por conta da valorização de produtos gastronômicos locais.

6. Considerações Finais

Para preservar, disseminar e valorizar a Gastronomia Tradicional faz-se necessário discutir as formas de identificação, sistematização e disseminação de seus saberes e fazeres dentro das escolas de gastronomia e nas comunidades detentoras do conhecimento tradicional.

A conscientização já na infância e adolescência, por meio de uma educação patrimonial, visando abrir os olhos da criança e do adolescente para o mundo dos costumes e dos sabores e saberes da cultura em que estão inseridos.

Observou-se que a disseminação dos saberes e fazeres pode acontecer por meio de eventos culturais, aulas práticas e laboratórios comunitários, ministrados em cursos de extensão, em associações locais, bem como o incentivo à pesquisa nas escolas de gastronomia.

Por meio da extensão promove-se a socialização e a democratização do conhecimento produzido. Ao estabelecer uma relação dialógica entre o conhecimento tradicional, a comunidade e a escola, a extensão promove a troca de informações e aprendizados.

Na extensão que ocorreu na comunidade de Santo Antonio de Lisboa houve o compartilhamento dos saberes e fazeres e da realidade sócio-econômica, cultural e ambiental da região pesquisada entre os alunos do curso de gastronomia e os habitantes locais.

A extensão, entendida como prática acadêmica que consolida a formação de um profissional cidadão e se credencia junto à sociedade como espaço privilegiado de produção e difusão do conhecimento na busca da superação das desigualdades sociais.

Esse processo intensifica a relação com o ensino, oferecendo elementos para transformações no processo pedagógico, onde professores e alunos constituem-se como sujeitos do ato de ensinar e aprender, levando à socialização e à aplicação do saber acadêmico.

Em outros momentos, a extensão intensifica sua relação com a pesquisa, utilizando-se de metodologias específicas, compartilhando conhecimentos produzidos pela instituição, contribuindo para a melhoria das condições de vida da sociedade.

A extensão tem um grande leque de atuação e conseqüentemente, cria um manancial de dados e informações que precisam ser sistematizados com objetivo de dar visibilidade à contribuição da extensão no contexto local, regional e nacional.

Como implicações estratégicas derivadas dos resultados podemos apontar a possibilidade de contribuições vindas das instituições de ensino, envolvidas nos processos de pesquisa e extensão na área de Gastronomia Tradicional, para aperfeiçoar os métodos de identificação e sistematização dos conhecimentos desta área, considerando os aspectos culturais e de transformações, implementando formas de salvaguardar, que resultem na disseminação, valorização e preservação dos Patrimônios Gastronômicos para as novas gerações.

Referências

BELUZZO, R. A Valorização da Cozinha Regional. In: 1ª Congresso Brasileiro de Gastronomia e Segurança Alimentar, Brasília - DF. Coletânea de palestras. Brasília, 2004.

BRILLAT-SAVARIN, J.A. A fisiologia do gosto. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

FLANDRIN, J. L. MONTANARI, M. A história da alimentação. Paris. Ed. Fayard, 1996.

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

GARCIA, R. W. D. Reflexos da Globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. Revista de Nutrição, Campinas, v.16, nº4, 2003.

HERNANDEZ, J. C. Patrimônio e Globalização: o caso das culturas alimentares. In: CANESQUI, A.M.; GARCIA, R.W.D. Antropologia e Nutrição: um diálogo possível. 1.ed. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005.

IPHAN. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br>. Acesso em janeiro 2013.

MÜLLER, Silvana Graudenz. Patrimônio Cultural Gastronômico: Identificação, Sistematização e Disseminação dos Saberes e Fazeres Tradicionais. Tese em Engenharia e Gestão do Conhecimento (EGC), Universidade Federal de Santa Catarina. UFSC, 2012.

OLIVEIRA ET AL, 2008. Saberes e fazeres de agricultores familiares; (Re) Significações do comer e da comida. Congresso da Sociedade Brasileira de Economia, Administração e sociologia Rural. Porto Alegre de 26 a 30 de Julho de 2009. Disponível em: <http://www.sober.org.br/palestra/13/1046.pdf>. Acesso Julho, 2013.

PROENÇA, R. P. C. Alimentação e globalização: algumas reflexões. Ciência e Cultura, v.62 n.4 São Paulo out. 2010.