



De prato de feira à atrativo turístico: o Sobá legitimado prato típico de Campo Grande, capital de Mato Grosso do Sul

Resumo: O presente trabalho visa abordar as interações entre cultura, gastronomia e turismo através do estabelecimento de pratos típicos como emblemas de uma cultura. Como objeto de estudo foi escolhido o concurso de prato típico realizado no ano de 2017 pela prefeitura municipal de Campo Grande/MS. O resultado aponta que o prato eleito via consulta popular foi o Sobá, o qual, mesmo antes do concurso, já representava a gastronomia municipal e pertencia ao patrimônio intangível da cidade. O concurso legitimou o Sobá como prato típico apesar de sua eleição não ter representado o voto de mais da metade dos votantes.

Palavras-chave: Prato típico, Sobá, Gastronomia, Turismo

Abstract: The present a research aims to approach the interactions between culture, gastronomy and tourism through the establishment of typical dishes as emblems of a culture. As object of study was chosen the typical dish contest held in the year 2017 by the municipal government of Campo Grande / MS. The result indicates that the dish elected by popular consultation was Sobá, which, even before the competition, already represented the municipal gastronomy and belonged to the city's intangible heritage. The contest legitimized Sobá as a typical dish although his election did not represent the vote of more than half of the participants.

Key-Words: Typical dish, Sobá, Gastronomy, Tourism

1 Introdução

O termo gastronomia tem significado amplo e pode ser interpretado sob a ótica de diferentes ciências: antropologia, economia, sociologia, psicologia, entre outras. Entretanto, através do turismo podemos estudar a gastronomia com os olhos das demais ciências haja vista seu caráter multidisciplinar: a atividade turística faz uso da gastronomia sob o viés comercial dos estabelecimentos de alimentos e bebidas e também através do patrimônio alimentar da sociedade enquanto atrativo, assim como a pratica ao oferecer a hospitalidade. Em outras palavras, o mercado utiliza os ambientes gastronômicos como infra estrutura de apoio mas também encontra nas manifestações culturais e gastronômicas um objeto de atração turística (SCHLUTER, 2003).

Diversos são os estudos possíveis sobre a interação entre cultura e turismo. No presente trabalho optamos em pesquisar o tema prato típico a partir



da observação das ações da prefeitura municipal de Campo Grande/MS na identificação de um. Nosso objetivo ao escolher esta temática, além de apresentar a forma como o poder público conduziu o registro do seu prato típico, é também uma oportunidade de discorrer sobre a validade de dar título de “típico” a pratos que já expressam identidade do grupo social.

Assim, apresentamos a seguir algumas ponderações a respeito das interações entre cultura, turismo e gastronomia, para então compreender o papel de um prato típico neste contexto. Em seguida, registramos o porquê do esforço em nomear um prato típico na capital sul-matogrossense, haja vista a sua diversidade cultural e consequente potencialidade para o apontamento de inúmeros pratos típicos. Ao final, discorreremos sobre a validação do prato típico como representante autêntico da cultura campo-grandense.

2 Cultura, Gastronomia e Turismo

O consumo de alimentos e bebidas é muito mais que um fato biológico dos indivíduos. Além de representar a satisfação das necessidades básicas, pode ser relacionado a diversos usos sociais. Seguindo a síntese de Contreras (1995), a comensalidade, isto é, o ato de reunir-se à mesa para comer e beber, entre outras expressões, pode proclamar a diversidade de um grupo através da oferta de diferentes ingredientes e pratos que lhe conferem identidade; reforçar a auto-estima quando se valoriza os produtos regionais; e ainda pode demonstrar pertencimento a um grupo quando as técnicas de produção são propriedade de pessoas com práticas alimentares em comum.

As diferentes atribuições dadas à comensalidade num grupo social compõem a expressão cultural dos indivíduos e conferem identidade aos que a praticam. Esta expressão cultural através da gastronomia pode ser entendida pelo mercado como um produto turístico potencial. Afinal, o consumo de alimentos e bebidas durante uma viagem pode ser um ato social e cultural a medida que a degustação de um prato de identidade regional permite que o



turista vivencie aspectos da cultura local. Como coloca Schluter: “em áreas caracterizadas pelo assentamento de imigrantes, como acontece no sul do Brasil (...) a culinária é uma forma de mostrar a identidade de um grupo étnico mediante a preparação de pratos específicos” (2003, p.66).

Porém, as manifestações culturais estão em constante desenvolvimento e aquilo que se entende por tradicional recebe influências à medida que evolui e, portanto, as técnicas de produção de alimentos dificilmente se mantêm idênticas às praticadas no passado. Wagner *et al* salientam para o fato de que “as idéias e as técnicas tendem a se difundir e a herança cultural dos povos tende a aumentar cumulativamente. Tanto por evolução interna, quanto por difusão, a cultura cresce e se dissipa” (2003, p.44). Portanto, aquilo que temos como tradicional recebe novas roupagens, moderniza-se, à medida que se difunde para as novas gerações.

Como uma tendência sócio-econômica, os serviços de alimentação buscam a valorização de técnicas e ingredientes tradicionais no intuito de conferir identidade aos produtos ofertados e encontrar uma vantagem competitiva no mercado. Nesse contexto, o prato típico pode entrar como um diferencial na oferta de produtos turísticos já que a gastronomia ocupa lugar de destaque entre as experiências culturais que o turista contemporâneo anseia (Panosso Neto, 2010).

Esta gastronomia contemporânea tem se apresentado como produto turístico em si e não somente como uma complementação aos produtos já existentes, como explica Ignarra:

Na atualidade, quando o processo de globalização atinge todas as atividades humanas, a valorização da cultura típica surge como uma forma de diferenciação, aspecto este fundamental na qualidade do produto turístico... ele [o turista] quer comer um prato desconhecido, quer experimentar uma novidade (2001, p. 119).

Significa que o desejo de conhecer uma iguaria gastronômica pode ser um dos principais motivadores de um fluxo turístico. Nesse sentido, o prato típico,



ao representar uma cultura local e simbolizar uma ferramenta de expressão identitária de um grupo, pode contribuir fortemente com o desenvolvimento do turismo local. O conjunto formado pelos ingredientes utilizados para compor o prato e as técnicas de cocção aplicadas a estes ingredientes, formam um produto repleto de significados que conferem identidade ao grupo social ao qual pertence.

Sobre isso Hobsbawn (1984) salienta que nada impede que ocorra a invenção de tradições haja vista o caráter dinâmico e a constante adaptação da cultura. Porém, é importante que essas tradições, mesmo que inventadas, tenham sentidos originais, signifiquem algo para os autóctones, de forma que não passem a ter apenas uma função turística.

Observa-se que o prato típico não está inserido apenas no cardápio de restaurantes mas também faz-se presente em feiras de rua e também em comércios ambulantes. Pode também ser o tema de um evento público como é o caso das festas de colheita que ocorrem na zona rural¹. Um exemplo disso é a Festa de Linguiça de Maracaju/MS, que ocorre na cidade homônima e a Festa da Bode no Buraco em Cabaceiras/PB. Nestes eventos a gastronomia é o atrativo principal e não apenas um serviço de apoio aos visitantes.

Considerando todos os elementos apresentados a respeito da relação entre cultura, gastronomia e turismo, apresenta-se agora o processo de identificação do prato típico no município de Campo Grande, capital do estado de Mato Grosso do Sul.

3 O prato típico de Campo Grande/MS

O município de Campo Grande tem cerca de 8.092,95 km², está localizado geograficamente na região Centro-Oeste, no centro de Mato Grosso do Sul, ocupando 2,26% da área total do Estado (PLANURB, p. 2), consistindo

¹ Como é o caso da Festa da Maçã em Fraiburgo/SC ou a Festa da Uva e do Vinho em Bento Gonçalves/RS.



importante indutor e distribuidor de fluxo turístico para os principais destinos do Estado. Possui como traços marcantes as áreas verdes e animais silvestres em ambiente urbano, avenidas largas, além da riqueza gastronômica, resultado do grande número de migrantes e imigrantes que povoaram este território. No setor econômico, é um importante polo de desenvolvimento da Região Centro-Oeste, que detém considerável extensão do cerrado brasileiro e uns dos maiores rebanhos de gado bovino do país. (PLANURB, p. 374)

O Plano Municipal de Turismo de Campo Grande (PMTCG) que foi lançado em agosto de 2017 tem como base a Jornada do Turista, ou seja, os principais momentos de interação entre o turista e o destino, incluindo os momentos pós-viagem onde as memórias da experiência são compartilhadas e projetam em outras pessoas a vontade de conhecer o lugar. Dentre os segmentos prioritários do plano municipal, encontra-se a Gastronomia, cujas características podem reforçar a memória da experiência de viagem em Campo Grande.

Desta forma, os gestores públicos entenderam que um dos caminhos para atingir o objetivo seria o fortalecimento e/ou valorização de um Prato Típico, para que este pudesse representar oficialmente a gastronomia local. O princípio do trabalho de registrar um prato típico foi difícil haja vista as várias influências que a capital recebeu na sua composição cultural e gastronômica: indígena, mineira, paulista, gaúcha, árabe, paraguaio, boliviano, japonês, entre outras culturas.

Diante disto, foram realizadas reuniões formadas por um conselho composto de historiadores, turismólogos, professores de gastronomia, universidades, e entidades vinculadas ao turismo como a Associação da Feira Central e Turística de Campo Grande, ABRASEL/MS (Associação Brasileira de Bares, Restaurantes e Similares), SENAC/MS (Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial) entre outros, para analisar quais elementos da gastronomia representam a cultura campo-grandense. No momento da indagação ao conselho, sobre qual o prato típico da capital, inúmeras foram as



respostas. A única unanimidade encontrada foi que o ingrediente que simboliza a cultura local é a carne vermelha, a qual deve ser a protagonista do prato típico municipal.

A partir deste direcionamento, passou-se a investigar quais pratos compostos de carne vermelha seriam os preferidos da população local e quais eram considerados os mais representativos. Nas próximas reuniões deste conselho, utilizando o método de tempestade de idéias, identificou-se três pratos compostos de carne vermelha que são altamente usuais nos hábitos gastronômicos da população local: O Arroz Carreteiro com ovo frito e mandioca cozida, o Espetinho com arroz branco e vinagrete e o Sobá, que será melhor detalhado nas próximas linhas.

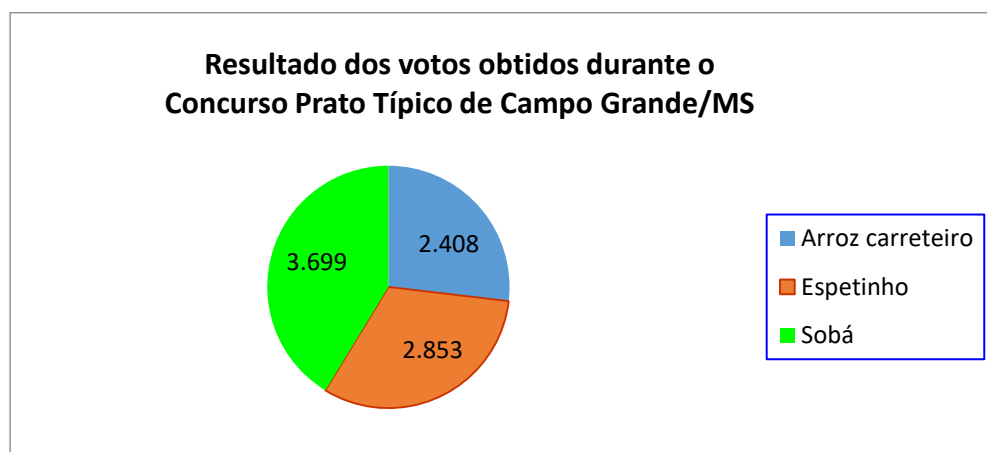
É importante salientar neste momento, que não é objetivo desta pesquisa aqui registrada em formato de artigo, a validade ou não do método de identificação do prato típico, mas sim, demonstrar e discutir o resultado obtido no processo.

Em 21 de outubro de 2017, foi lançado pela Secretaria de Cultura e Turismo de Campo Grande/MS – SECTUR, o Concurso do Prato Típico de Campo Grande, objetivando a identificação do mais representativo entre os três pratos. O método escolhido para esta eleição foi a consulta popular através do voto virtual. Acessando um website, o eleitor, após inserir seu número de CPF (Cadastro de Pessoa Física), tinha a oportunidade de eleger um entre os três pratos. Para aumentar o número de acessos ao ambiente de votação, foram disponibilizados dois terminais físicos de votação, chamados de *tótems*, itinerantes, em ambientes de alto fluxo de pessoas como rodoviária, aeroporto, e shopping center, a fim de divulgar a eleição e facilitar o acesso dos moradores à votação.

A eleição foi encerrada em 21 de janeiro de 2018, três meses depois do lançamento e o resultado oficial da votação popular foi divulgado em 28 de fevereiro de 2018. A pesquisa, conforme mostra o Gráfico 1, registrou que do

total de 8.960 votos válidos, 2.408 votos foram destinados para o Arroz Carreteiro com ovo frito e mandioca frita, representando 27% do total; 2.853 votos foram para o Espetinho, representando 32% do total, e 3.699 votos para o Sobá, representando 41% do total:

Grafico 1: Resultado do concurso para eleição do prato típico de Campo Grande no ano de 2018



Com este resultado o Sobá foi instituído como Prato Típico oficial de Campo Grande/MS, validado através de consulta popular.

4 O Sobá e seu papel de representante cultural no município

O Sobá é um prato proveniente da região japonesa de Okinawa, amplamente consumido na capital sul-matogrossense. De acordo com Meggiolaro (2015), os/as okinawanos/as vieram para o Brasil a partir do ano de 1908, favorecidos pelo Tratado da Amizade ou Tratado de Paris, assinado entre Brasil e Japão em 1895. Okinawa é um conjunto de cerca de 169 ilhas, palco de inúmeras batalhas que levaram à sua devastação no século XIX. Neste período,



o Brasil vivenciava o fim da escravidão e necessitava de substituição de mão de obra escrava. Os/as okinawanos/as dirigiram-se ao antigo Mato Grosso em busca de melhores condições de vida e oportunidades de trabalho. A oportunidade encontrada foi de contribuir com a construção da Estrada de Ferro Noroeste do Brasil – NOB. Segundo Meggiolaro, “por volta de 1914 instalaram-se no atual município de Campo Grande, dedicando-se principalmente à agricultura e à lavoura cafeeira” (2015, p. 81).

As várias tradições da cultura japonesa popularizaram-se e adaptaram-se às tradições campo-grandenenses ao longo do tempo, havendo sinergia entre estes povos e culturas. O elemento que melhor representa esta miscigenação é a versão campo-grandense do Sobá: em Campo Grande este prato tem preparo diferente do original servido na Ilha de Okinawa. É uma releitura do *Okinawa Soba*, realizada pelos/as imigrantes japoneses, utilizando os ingredientes disponíveis no Novo Mundo.

O *Okinawa Soba* é um prato composto por macarrão artesanal japonês, preparado com cinzas (Ayumi, 2008), servido com carne de porco, molho, negui (uma espécie de cebolinha fina) e kamaboko (massa de peixe) e, algumas vezes, acrescido por uma conserva de gengibre.

A iguaria campo-grandense é um pouco diferente. É composta de um caldo de carne temperado com shoyu (molho de soja), saquê e gengibre, servido em uma cumbuca (prato fundo de sopa similar às cuias indígenas), enriquecido com macarrão artesanal, carne (que pode ser de porco, de gado ou de frango), cebolinha e omelete picados.

A popularização do Sobá ocorreu não somente pela grande quantidade de descendentes de Okinawa em Campo Grande, mas também pela sua divulgação. A cultura japonesa está incutida nesta sociedade e neste contexto a Feira Central e Turística de Campo Grande/MS tem protagonismo, visto que seus feirantes são em maioria descendentes japoneses. Entre os objetivos da feira, estão o



comércio de alimentos e a valorização do patrimônio turístico e cultural da cidade.

Esta feira teve início em 1966 e acontecia em uma das ruas centrais da cidade. Em 2004 mudou para um prédio histórico do município, adjacente à Estação Ferroviária desativada, ordenando o grupo de feirantes num ambiente permanente com apoio estrutural de iluminação, abastecimento de água e esgoto, segurança e estacionamento.

Segundo Calado (2013), os traços de elementos que remetem à cultura japonesa na Feira Central localizada neste novo ambiente, são muito fortes. O pórtico, localizado na entrada principal da feira tem estilo oriental assim como os postes que iluminam seu interior. Em 2009 a feira recebeu um monumento: uma escultura do prato de Sobá de 4,5m de altura. A feira, apesar de evidenciar suas características japonesas, é um ponto de encontro de campo-grandenses nas noites de quarta e sexta-feira, datas tidas pelos moradores como “dias de feira Central” (Calado, 2013)

Lenita Calado (2013) registra ainda que em 2006 o Sobá conquistou o *status* de Bem Cultural de Natureza Imaterial ou Intangível do Patrimônio² do Município de Campo Grande a fim de valorizar o patrimônio imaterial municipal. Em consequência deste título, a Fundação de Cultura de Campo Grande registrou o Sobá em seu livro de Saberes, no Decreto Municipal nº 9.685, de 18 de julho de 2006.

No mesmo ano, 2006 a Feira Central promove o Festival do Sobá, uma festa de tradições japonesas (comida, música, danças) que integra o calendário

² O Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial, de acordo com a definição do IPHAN, é um instrumento legal de preservação, reconhecimento e valorização do patrimônio imaterial, àquelas práticas e domínios da vida social que se manifestam em saberes, ofícios, modos de fazer; celebrações, representações, formas de expressão, conhecimentos e técnicas que os grupos sociais reconhecem como parte integrante do seu patrimônio cultural; e nos lugares, como mercados, feiras e santuários que abrigam práticas culturais coletivas. In: <http://portal.iphan.gov.br/>.

de comemorações oficiais do município no mês de Agosto. Este evento divulga o consumo de Sobá e gera fluxo turístico em Campo Grande.

Após o resultado da eleição que definiu o Sobá como Prato Típico de Campo Grande, em fevereiro de 2018 foi solicitado o registro da Feira Central de Campo Grande como Patrimônio Imaterial Brasileiro junto ao IPHAN - Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional.

5 Considerações Finais

Como foi exposto ao longo desse texto, o turismo faz uso da gastronomia tanto para a composição do tripé de serviços básicos que sustenta a atividade (afinal todo turista precisa alimentar-se), quanto para sua transformação em um atrativo cultural. Os/as consumidores/as buscam experiências autênticas nos destinos visitados e uma das formas de vivenciar a cultura alheia é através do experimento de sua gastronomia.

A valorização de pratos típicos, sejam eles tradicionais ou tradições inventadas (Hobsbawn, 1984), pode fortalecer a identidade de um grupo e ainda incrementar o produto turístico de uma localidade (Schluter, 2003). Porém, é importante que seja reconhecido pela população local como seu.

Assim, percebe-se que a iniciativa da Prefeitura Municipal de Campo Grande em definir um prato típico através de consulta pública vai de encontro com sua política municipal de desenvolvimento local, que assinala o turismo cultural e gastronômico como segmento prioritário.

Ficou evidenciado que o Sobá, como ganhador do título de prato típico, tem suas origens na feira de rua, como prato de consumo popular e foi elevado a tema de evento popular ao longo da história. Esta caminhada do Sobá de prato de feira à prato típico é parte do processo de incorporação das influências japonesas na formação de uma cultura campo-grandense.



Observa-se que o voto pelo Sobá não representa a opinião de mais da metade dos participantes da eleição pois assim seria se tivesse obtido mais de 50% dos votos. Entende-se também que sua conquista de 41% dos votos foi concorrida frente o Espetinho que, como vice-ganhador, representou 37% dos votos, isto é, apenas 4% menos que o ganhador.

Apesar disso, o fato de o prato eleito ter sido o Sobá não teve grande crítica entre os moradores³ da cidade haja vista que o prato de origem japonesa já faz parte da cultura campo-grandense e está fortemente vinculado à oferta gastronômica da cidade (Calado, 2013).

Observa-se, portanto, que a definição do Prato Típico de Campo Grande não se configurou como uma tradição inventada para atender à demanda turística, mas sim, a legitimação de uma expressão cultural local ou ainda, o fortalecimento de um elemento identitário do campo-grandense.

6 Referências Bibliográficas

ASSOCIAÇÃO ESPORTIVA E CULTURAL NIPO-BRASILEIRA. **Ayumi: a saga da colônia japonesa de Campo Grande**. Ed. Saber - Sampaio Barros, 2008.

CALADO, L. M. R. **Era uma feira onde a gente ia de chinelo: Campo Grande e sua Feira Livre Central**. Dourados, MS: Ed. UFGD, 2013.

CAMPO GRANDE. **Decreto n. 9685, de 18 de julho de 2006**. Institui o Registro de Bens Culturais de natureza imaterial ou intangível que constituem patrimônio cultural do município de Campo Grande/MS, e dá outras providências. Diário Oficial de Campo Grande/MS. Ano IX, n. 2.101, parte I, p. 1, de 19 de julho de 2006.

³ Conforme aponta pesquisa virtual realizada em dois websites de notícias da cidade de Campo Grande que anunciaram e comentaram sobre o prato ganhador do concurso entre os dias 21 e 28 de Janeiro de 2018.



CONTERAS, J. **Alimentación y cultura:** necesidades, gustos y costumbres. Barcelona: Universidad de Barcelona, 1995.

HOBBSAWN, E. A invenção das tradições. In: E. HOBBSAWN e T. RANGER (Orgs.) **A invenção das tradições**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1984.

IGNARRA, L. R. **Fundamentos do turismo**. São Paulo: Pioneira, 2001.

MEGGIOLARO, M. Japoneses. In: **Gentes de Campo Grande**. 2ª ed. Campo Grande, MS: Ed. UFMS, 2015.

PANOSSO NETTO, A.; GAETA, C. **Turismo da Experiência**. São Paulo: SENAC, 2010.

PLANURB. Prefeitura Municipal de Campo Grande. **Perfil Socioeconômico de Campo Grande**. Campo Grande, MS, 2017.

SECTUR. Prefeitura Municipal de Campo Grande. **Plano Municipal de Turismo 2017-2027**. Campo Grande, MS.

SCHLUTER, R. G. **Gastronomia e Turismo**. São Paulo: Aleph, 2003.

WAGNER, P.L. e MIKESELL, M.W. **Os temas da geografia cultural**. In: CORREA, R.L. e ROSENDAHL, Z. (Org). Introdução à geografia cultural. Rio de Janeiro: Bertrand, 2003. (p. 27-61).

<http://www.campogrande.ms.gov.br/>. Regulamento do Prato Típico. Acesso em 20/04/2018, às 21h08.

<http://portal.iphan.gov.br/>. Acesso em 25/04/2018, às 23h38.

<http://www.okinawacgms.com.br>. Acesso em 25/04/2018, às 22h12.