



Patrimônio Imaterial e Gastronomia: Os Saberes E Os Fazeres Do Churrasco E Do Arroz Carreteiro preparados Por Carlos Alfredo Munhoz No Município De Santa Vitória Do Palmar – RS, Brasil.

RESUMO: O objetivo do trabalho é analisar se a comunidade de Santa Vitória do Palmar/RS-BR, considera os saberes e os fazeres do churrasco e do arroz carreteiro preparados por Carlos Munhoz como patrimônio imaterial do município. O estudo foi fundamentado teoricamente nos temas referentes a Patrimônio Imaterial, Saberes e Fazeres e Gastronomia Campeira. A pesquisa aplicada qualitativa estruturou a coleta de dados por questionário com pessoas que degustaram os pratos e entrevista com Carlos Munhoz para levantar dados de sua trajetória relacionada a culinária, estudo de publicações, receitas e registros fotográficos de seu acervo pessoal que serviram como base para o desenvolvimento do trabalho e aplicação da pesquisa. O conhecimento gastronômico através dos saberes e dos fazeres de Munhoz foram reconhecidos como patrimônio pela comunidade participante do estudo.

Palavras-chave: Turismo; patrimônio imaterial; saberes e fazeres; culinária campeira.

RESÚMEN: El objetivo de este trabajo es analizar si la comunidad de Santa Vitória do Palmar/RS-BR, tiene el conocimiento de la elaboración del asado y del arroz de carreteiro preparados por Carlos Munhoz como patrimonio inmaterial del municipio. La investigación aplicada y enfoque para el problema, el uso de la investigación cualitativa, estructuró la colecta de datos por cuestionario a las personas que degustaron de los platos; y entrevista con Carlos Munhoz para conocer su camino culinario y estudio de publicaciones, recetas y recursos fotográficos de su acervo personal que sirvieron de base para el desarrollo y aplicación del trabajo de investigación. El conocimiento gastronómico a través de los saberes y haceres de Munhoz fueron reconocidos como patrimonio por la comunidad participante del estudio.

Palabras clave: Turismo; patrimonio; conocimientos y prácticas; cocina campera.

Introdução

O simbolismo dos alimentos, as histórias envolvidas na sua produção, os saberes e os fazeres tem profunda responsabilidade pela formação da cultura gastronômica de cada região tornando-se, assim, um bem de valor imaterial. Santa Vitória do Palmar localizada no Extremo Sul do Brasil, na fronteira com o Uruguai, tem em sua culinária muitos significados e no preparo de certas iguarias um modo de fazer muito peculiar como é o caso do churrasco e do arroz de carreteiro. Neste contexto, este trabalho traz como perspectiva da pesquisa os saberes e os fazeres como Patrimônio Imaterial inseridos na cultura da comunidade santa-vitoriense através da culinária de Carlos Munhoz.



Carlos Munhoz é o sujeito do objeto de pesquisa por ser uma figura pública, de certo conhecimento entre a população de Santa Vitória do Palmar e fora dela, devido a seus afazeres culinários que dentre sua culinária ganha destaque o preparo do churrasco e do arroz de carreteiro, realizados principalmente em eventos tradicionalistas, particulares, de rua e até mesmo de empresas. Do conhecimento desta prática origina-se o objeto de pesquisa do estudo, o qual motiva-se através da pergunta de pesquisa: A comunidade de Santa Vitória do Palmar identifica a culinária de Carlos Munhoz como Patrimônio Imaterial do município através de seus saberes e fazeres ligados a gastronomia do churrasco e do arroz de carreteiro?

Dentro desta problematização, apresenta-se algumas hipóteses como instrumento condutor da pesquisa: Sim, o santa-vitoriense vê a culinária de Carlos Munhoz como Patrimônio Imaterial do município através de seus saberes e fazeres. Não, o santa-vitoriense não vê a culinária de Carlos Munhoz como Patrimônio Imaterial do município. O santa-vitoriense vê o churrasco e o arroz de carreteiro como representantes do Patrimônio Imaterial, não os saberes e fazeres de Carlos Munhoz. O Santa-Vitoriense vê a culinária de Carlos Munhoz como Patrimônio Imaterial, mas não o Churrasco e o arroz de carreteiro. O Santa-Vitoriense vê a pessoa de Carlos Munhoz como Patrimônio Imaterial e não o churrasco e arroz carreteiro.

A pesquisa orienta-se pelo conceito de Patrimônio Imaterial do IPHAN para teorizar a categoria, de acordo com o conceito base, o patrimônio apresentado pelas “práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas” que uma dada comunidade ou grupo “reconhecem como parte integrante de seu patrimônio cultural” (BRASIL, 2017). O entendimento de patrimônio cultural imaterial parte da proposição de Cunha (2004) no qual disserta que são todas as formas de expressão, os modos de criar, fazer e viver, as criações científicas, artísticas e tecnológicas e demais atividades possuidoras de referência à identidade, à ação, à memória dos diferentes grupos que formam a sociedade brasileira. Sendo assim, a língua, danças, canções, música, celebrações, nosso artesanato, literatura, artes plásticas,



cinema, televisão, humor, cozinha e o próprio modo de ser e interpretar a vida constituem o Patrimônio Imaterial de um grupo social (CUNHA, 2004, p. 36).

Considerando-se que este trabalho trata do modo de fazer da culinária de Carlos Munhoz em relação ao churrasco e ao arroz carreteiro optou-se por utilizar a entrevista semiestruturadas com o culinária. E, em uma segunda fase, preferiu-se utilizar o questionário para identificar se o Santa-Vitoriense reconhece a culinária de Carlos Munhoz através de seus saberes e fazeres como Patrimônio Imaterial do município. Neste sentido, o estudo tem como objetivo geral: Estudar se a comunidade Santa-Vitoriense identifica a culinária de Carlos Munhoz como patrimônio imaterial do município. E, como objetivos específicos: Verificar se a comunidade de Santa Vitória do Palmar reconhece os saberes e fazeres da culinária de Carlos Munhoz como patrimônio imaterial do município. Identificar, os saberes e fazeres da gastronomia de Carlos Munhoz referente ao churrasco e arroz carreteiro. Analisar o conhecimento da comunidade diante do conceito de Patrimônio Imaterial.

Justifica-se pela importância que tem a culinária, na vida de uma comunidade e na sua identidade, pois reflete a história de uma população, seus saberes e fazeres despertando o sentido de pertencimento, perpetuando no tempo sua cultura. Neste contexto, se insere o churrasco e o arroz de carreteiro feitos por Carlos Munhoz, pois contribuiu para levar o nome de Santa Vitória do Palmar para Brasil e Exterior, através de sua participação em eventos fomentando à culinária gaúcha de uma forma peculiar de fazer e servir o churrasco e o arroz de carreteiro. Ainda, na necessidade de preservação e conhecimento dos saberes e fazeres gastronômicos da culinária campeira. Além do ineditismo do tema, pois há uma carência de pesquisas sobre os fazeres e saberes gastronômicos do município. Em relação a culinária de Carlos Munhoz a relevância do estudo encontra-se na produção científica através do levantamento de dados para projetos que poderão ser desenvolvidos na área turística explorando a gastronomia local com características específicas do município de Santa Vitória do Palmar.



Neste artigo, apresentamos um recorte do resultado da pesquisa original fruto do trabalho de conclusão de curso através dos resultados e discussões do questionário aplicado à comunidade.

Tecendo conceitos

O Patrimônio é a face visível da memória coletiva conforme expressa Cattonia (2014). A memória traz consigo a singularidade específica de cada país, região ou lugar e merece ser preservada e continuada. Pelo patrimônio que um país se reconhece e é através deste patrimônio que seu povo segue perpetuando sua história e continua uma obra que se iniciou há muito tempo antes dele. O patrimônio cultural está associado à memória de um povo, bem como suas variadas formas de expressão enquadra-se, assim, o patrimônio intangível ou diga-se patrimônio imaterial.

O patrimônio imaterial vinculado ao turismo pode contribuir para dar visibilidade à cultura local, suas manifestações artísticas e tradições populares revigorando e valorizando esses saberes e fazeres tradicionais da culinária, que tem atraído cada vez mais turistas dispostos a conhecer gostos diferentes, pois cada região possui uma gastronomia peculiar, sendo que do ponto de vista turístico a gastronomia é um produto que sendo bem explorado abre portas para o desenvolvimento turístico regional.

Os saberes e os fazeres tradicionais e os costumes locais são perpetuados através das gerações estruturando o ciclo de vida das comunidades, neste sentido, norteando sua estrutura social. Atualmente, em grande parte das comunidades do país, há pessoas que dominam o conhecimento e a forma de fazer em várias vertentes como: a arte, a dança, os remédios, a gastronomia entre outros (MARINHO, 2015, p.41). Assim, os saberes e os fazeres além de serem um viés para o turismo, restabelecem o sentido de pertencimento de uma comunidade agregando valor a sua gente e fortificando seus laços com o passado, tendo muita importância para o patrimônio cultural brasileiro.

Sobre os saberes e fazeres gastronômicos, afirmam Oliveira e Kato (2015) que são uma mistura de crenças, criatividade e valores de um povo. O



produto de um longo processo de construção e de reconstrução. Um processo que acontece a partir da seleção de ingredientes até a produção e a valorização de certos pratos em detrimento de outros que revelam e resumem a cultura do local, o modo de vida de seu povo e suas peculiaridades.

A comida e seu processo de criação e degustação estão ligados não apenas ao biológico, mas também ao lado social e cultural de um povo. Os modos de alimentação têm significado simbólico para cada sociedade e para cada cultura. Ainda segundo Barroco y Barroco (2008) a comida é um fator de diferenciação de culturas, através da alimentação é possível visualizar e sentir as tradições que não são ditas. A alimentação é também memória operando fortemente na imaginação de cada pessoa, aguçando vários sentidos: odor, a visão, o sabor e até a audição.

A gastronomia regional no Rio Grande do Sul se destaca como um elemento cultural turístico principalmente pela expressiva tradição herdada das diferentes etnias que colonizaram o Estado como os indígenas, portugueses, africanos, alemães e italianos. Estes colonizadores deixaram, na comida, sua expressão e arte (CERETTA, 2012, p.93).

De acordo com Ceretta (2012) a culinária regional teve sua base principalmente na carne e desta miscigenação surgiu o churrasco gaúcho. O churrasco caracteriza-se pela carne de bovino ou ovino assada na vara ou espeto ou até mesmo em fogo de chão reconhecido como um dos pratos mais típicos do país e, especialmente, da Região Sul. Segundo Maciel Góes (2008) “o churrasco” é a “especialidade local” não por ser uma comida do cotidiano, mas por estar associado à figura do gaúcho em que “comer” e “fazer” churrasco. A prática de fazer o churrasco envolve o “grupo social”, e não se refere apenas ao ato de assar a carne, mas sim, a uma organização social que se estabelece em torno do churrasco, seguindo códigos e normas reconhecidos por todos. O arroz carreteiro também é um prato típico da região, a base de arroz com charque (carne salgada) ou carne moída e das sobras de churrasco.

O arroz carreteiro é um prato característico do cardápio gaúcho conforme Lamberty (1989). Segundo o estudioso o prato é “nascido da luta das



estradas, seu sabor se confunde com o prazer de viver nestes pagos soberanos”. O surgimento deu-se com os carreteiros (transportadores de cargas) que atravessavam o Sul do Brasil em carretas puxadas por bois. Estes sujeitos cozinhavam em panela de ferro, uma mistura de charque picado (carne salgada) com arroz. Trata-se de um prato prático que, por sua simplicidade, podia ser preparado pelo viajante solitário. Atualmente, o arroz carreteiro é reconhecido como um dos principais pratos da culinária gaúcha.

Neste sentido, a importância de resgatar os hábitos e costumes dos antepassados está ligada ao preparo deste prato, pois a gastronomia em certos locais ainda conserva as características originais e o arroz carreteiro tem muito a ver com aqueles que passaram pelo município, pois “era feito pelos boiadeiros nas levas das boiadas. O carreteiro tradicional era feito com arroz e carne de charque, em uma panela de ferro no fogareiro que ficava no centro da roda dos gaúchos” (ZANETI, 2016, p. 35).

Caminhos metodológicos

A metodologia utilizada para a construção da pesquisa bem como, os procedimentos metodológicos para que se possa entender o trabalho e sua relevância parte do conceito de Gil (2014, p.26) para quem a pesquisa é um procedimento racional e sistemático que tem como objetivo proporcionar elucidações aos problemas que são propostos. A pesquisa desenvolve-se por um processo constituído de várias fases, desde a formulação do problema até a apresentação e discussão dos resultados. É a busca ou procura de respostas para algumas coisas por razões variadas.

No caso deste estudo, do ponto de vista da natureza da pesquisa utilizou-se a pesquisa aplicada, que segundo Gil (2014, p.27) objetiva-se por gerar conhecimentos na aplicação prática, apresentando vários pontos de ligação com a pesquisa pura que dependendo de suas descobertas torna-se enriquecedora através de seu desenvolvimento.

De acordo com o a abordagem do problema, utilizou-se a pesquisa qualitativa e quantitativa. Em um primeiro momento aplicou-se um questionário à comunidade de Santa Vitória do Palmar, via internet, e num segundo



momento realizou-se uma entrevista com Carlos Munhoz. A pesquisa quantitativa segundo Gil (2014) transforma tudo que pode ser quantificável em números, opiniões assim trazendo informações para classificá-los e analisá-los, também requer o uso de recursos e de técnicas estatísticas. Neste contexto, a pesquisa quantitativa busca a validação das hipóteses utilizando dados estruturados, estatísticos, com análise de um grande número de casos, ela quantifica os dados e generaliza os resultados da amostra para os interessados (MARCONI; LAKATOS, 1999).

A pesquisa qualitativa considera a relação entre o mundo real e o sujeito dentro de um vínculo indissociável entre o mundo objetivo e a subjetividade do sujeito que não pode ser traduzido em números. Interpretar fenômenos e atribuir significados é o cerne deste processo qualitativo (GIL, 2014). Neste delineamento a pesquisa quali-quantitativa é utilizada porque uma complementa a outra, juntando elementos das duas para obter resultados mais eficientes.

De acordo com os objetivos do trabalho optou-se por utilizar a pesquisa do tipo exploratória, que é desenvolvida objetivando-se a proporcionar visão geral, aproximando-se de determinado fato, sendo esta realizada especialmente quando o tema escolhido é pouco explorado e torna-se difícil sobre ele formular hipóteses precisas e operacionalizáveis. Envolve várias técnicas como levantamento bibliográfico, entrevista com pessoas que tenham ligação com o tema pesquisado, análise de exemplificações que estimulem a compreensão e assume em geral um formato de estudo de caso ou bibliográfico (GIL, 2014, p.27). Considera-se, neste sentido, que a pesquisa exploratória, volta-se para a formulação de questões ou de problemas de investigação, aumentando a familiaridade do pesquisador com o tema, desenvolvendo-se as hipóteses sobre o tema pesquisado e modificando ou esclarecendo conceitos (LAKATOS; MARCONI, 2001).

Do ponto de vista dos procedimentos técnicos utilizou-se a pesquisa participante que se desenvolve através da interação entre pesquisador e os sujeitos das situações investigadas. A pesquisa participante, conforme Dencker (2000), é realizada através da integração do investigador que assume uma



função no grupo a ser pesquisado, mas não seguindo uma proposta predefinida de ação. Intenciona-se adquirir conhecimento mais profundo do grupo ou sujeito, sendo assim, o grupo pesquisado tem a ciência da finalidade, dos objetivos da pesquisa e da identidade do pesquisador. Permite a observação das ações *in loco* no momento em que ocorrem.

Para a coleta dos dados utilizou-se como técnica a entrevista semiestruturada com Carlos Munhoz e o questionário que foi aplicado com a comunidade. Dencker (2000) orienta que as entrevistas semiestruturadas sejam constituídas de perguntas que permitam maior liberdade ao pesquisador, deixando o entrevistado falar livremente podendo incluir questões à medida que este aborde assuntos importantes para os objetivos da pesquisa.

O questionário foi composto por 19 perguntas, sendo 18 perguntas fechadas e 1 pergunta aberta e passou por um pré-teste. O pré-teste do questionário foi aplicado para 15 pessoas, entre elas, acadêmicos da FURG, funcionários e pessoas da comunidade, do dia 21 a 23 de junho de 2017. Após serem feitas as correções no questionário o mesmo foi disponibilizado na internet, do dia 25 de junho a 09 de julho de 2017, através do Google docs.

O questionário obteve 119 respondentes e as respostas obtidas após a análise foram apresentadas através de gráficos ilustrativos. O questionário, conforme Gil (2014), é uma “técnica de investigação composta por um conjunto de questões que são submetidas as pessoas com o propósito de obter informações sobre conhecimentos, crenças, sentimentos, valores, interesses.”. Os questionários podem ter questões fechadas ou abertas, no caso deste trabalho optou-se por uma questão aberta, pois nesta, o respondente oferece sua própria resposta oferecendo ampla liberdade de resposta e às demais foram fechadas para que os respondentes escolham uma alternativa dentre as que são apresentadas através de uma lista com opções, isto quer dizer, misturou-se questões abertas e fechadas, predominando as perguntas fechadas (GIL, 2014).

Dando continuidade ao processo metodológico, em um segundo momento houve uma conversa informal com Carlos Munhoz no intuito de receber uma resposta afirmativa referente a realização de uma entrevista com



o mesmo para saber um pouco da sua história de vida e sua trajetória gastronômica. A entrevista foi realizada no dia 13 de julho de 2017, no local conhecido como Rancho da Amizade, que é de sua propriedade em Santa Vitória do Palmar. Para realização da entrevista foi usado um gravador e um guia contendo em torno de 57 perguntas elaboradas para orientar Munhoz em suas respostas, deixando-o livremente para abordar o que achasse relevante dentro do tema.

Durante a entrevista Carlos Munhoz fez um relato recordando períodos de sua infância e no decorrer relatou como foi o início de sua carreira gastronômica, relembrou momentos, pessoas e lugares por onde teve a oportunidade de preparar sua culinária. As últimas perguntas feitas à Carlos Munhoz foram algumas das perguntas do questionário disponibilizado no Google docs., para fazer uma comparação do que Munhoz responderia sobre Munhoz.

Para auferir o resultado e fazer a análise da entrevista realizou-se a interpretação dos dados que conforme Dencker (1998, p. 208), consiste em expressar o verdadeiro significado do material em termos do propósito do estudo, onde o pesquisador faz ligações e comparações, utilizando formas diferentes de interpretação. De modo geral compete ao pesquisador dar sentido amplo aos dados coletados.

Na análise do questionário foi realizada a tabulação eletrônica. A qual, conforme Gil é muito útil, pois o computador armazena dados de maneira acessível, organiza um volume considerável de dados reduzindo o tempo de forma eficaz para o pesquisador. Na segunda fase utilizou-se a análise estatística dos dados que mostra a relação entre variáveis por meio de gráficos, classificados por categorias, pois a maioria das pesquisas sociais desenvolvidas atualmente requer algum tipo de análise estatística (GIL, 2014, p.160-161). Para que o leitor possa identificar com clareza os procedimentos metodológicos adotados na pesquisa alinhavando e salientando os conceitos metodológicos que são os alicerces deste trabalho, aproximando o leitor do processo percorrido pelo pesquisador para a conclusão da pesquisa, segue abaixo quadro ilustrativo com o caminho metodológico percorrido.



Tabela 1: Caminhos metodológico percorrido

Classificação Quanto à Natureza desta Pesquisa	Classificação Quanto aos Objetivos desta Pesquisa	Classificação Quanto à Técnica de Coleta de Dados	Classificação Quanto à Técnica de Análise de Dados
Pesquisa Aplicada Qualitativa/Quantitativa	Pesquisa Exploratória	Questionário; Entrevista Semi-estruturada.	Degração do áudio da entrevista; Interpretação dos dados; Análise Estatística.

Fonte: A pesquisadora, 2017.

A análise e apresentação dos dados estão expostos através da apresentação dos dados bibliográficos de Carlos Munhoz levantados na pesquisa bibliográfica e na gravação do áudio da entrevista. Com as informações obtidas na entrevista foi elaborada uma ficha de inventariação dos pratos da culinária de Carlos Munhoz, que mais foram mencionados no questionário, ficha de inventariação que foi adaptada da ficha de inventariação do prato retirados da pesquisa de José Roberto Pons e Paola Plua referente à “Metodologia” de um inventário de recursos gastronômicos - A costa Equatoriana (2009, p. 297- 313). A ficha foi adaptada em virtude da realidade de seu objeto de estudo.

A análise qualitativa da pergunta aberta foi realizada através de palavras chaves obtida nas respostas, no qual foram criadas categorias gerando tipologias de eventos dos quais os respondentes elencaram o tipo de que degustaram a culinária de Carlos Munhoz. Foram geradas 14 tipologias de eventos através da identificação das principais palavras que apareciam nas respostas. Neste sentido, criou-se uma metodologia própria para analisar a questão aberta desta pesquisa.

Munhoz sob o olhar da comunidade santa vitoriense

Na sequência, são expostas algumas das perguntas realizadas e as respostas obtidas em cada questionamento para buscar compreender a pergunta de pesquisa que move o estudo. Assim, de acordo com a primeira pergunta do questionário “Você conhece Carlos Munhoz?” verifica-se que 98,3% das pessoas conhecem Carlos Munhoz e que 1,7% só ouviu falar do



mesmo. Observa-se, através das respostas, que Carlos Munhoz é bem conhecido no município, visto que a opção da resposta “não” nem foi mencionada.

A quarta pergunta, “Se você já teve a oportunidade de degustar a culinária de Carlos Munhoz, responda onde foi?” As respostas obtidas mostram que 69,7% degustaram a gastronomia de Carlos Munhoz em eventos realizados no município de Santa Vitória do Palmar; 27,7% provaram a culinária em evento particular. 2,6% degustaram a culinária de Carlos Munhoz em evento fora do município de Santa Vitória do Palmar. Esta pergunta complementou-se com uma questão aberta que gerou o seguinte questionamento: “Com base na resposta anterior qual evento que você participou e em qual cidade e estado?” A tabulação das respostas é apresentada através de uma tabela que foi dividida por tipologia de eventos, quantidade e algumas respostas e comentários referente a gastronomia relacionadas aos eventos mencionados, visto que alguns mencionaram mais de um evento, lugar e pratos degustados. A tipologia se estabeleceu através de análise qualitativa relacionando palavras chaves, selecionando as que mais foram mencionadas.

Após a análise, estruturaram-se tipologias, realizou-se a contagem das respostas dadas e foi selecionado alguns comentários das respostas para ilustração. Foi levada em consideração a primeira informação apresentada como critério para organizar a quantidade em cada uma das categorias. Por exemplo “Carreteiro na praça; Aniversário de Santa Vitória do Palmar; Maior carreteiro do mundo nos 150 anos de Santa Vitória do Palmar”. Foi considerado “Carreteiro na praça” como um evento de rua. Embora o responsável expresse também “aniversário”, esta resposta não foi contabilizada na tipologia aniversário. Assim, procedeu-se em todas as respostas. Sempre contando com a palavra-chave expressa primeiro.

Tabela 2: Qual evento você participou e em qual cidade e estado?

Num.	Tipologia do evento	Quantos	Respostas/comentários
1	Aniversários	18	“Aniversário do Carlos Munhoz. Aniversário de um familiar”
2	Casamentos		“há 24 anos no meu casamento.



Fórum Internacional de Turismo do Iguassu

		04	Casamento comunitário no porto de Santa Vitória.”
3	Almoços	04	“...do grupo sempre ativas de professores aposentados de SVP”
4	Na Sede Campeira	08	“Maior carreteiro do mundo em alusão ao aniversário da cidade.”
5	CTG Rodeio dos palmares	17	“Expofeira; ...algumas celebrações.”
6	Zona Rural	03	“Jerra na fazenda...” “Festa de final da colheita do arroz.”
7	Rancho da Amizade	12	“Aniversário do Rancho da amizade” “Jantares realizados no rancho.”
8	Políticos	05	“Épocas de eleições.”
9	Uruguai	04	“Abertura da colheita do arroz na cidade de Lascano.” “Inauguração do Porto de la Charqueada Uruguai.”
10	De Rua	07	“Carreteiro na praça. Aniversário de Santa Vitória.” “Maior carreteiro do mundo nos 150 anos de Santa Vitória do Palmar.
11	Santa Vitória do Palmar	21	“vários eventos no município”.
12	Empresas	06	Jantar realizado por alunos da FURG Banrisul, CEEE, Wandelina Nunes e Hotel BertelliChui.
13	Não lembra	04	
14	Diversos	06	Encontro de família.

Fonte: elaborado pela pesquisadora (2017)

De acordo com a tabela observa-se que 21 respondentes destacaram que a gastronomia de Carlos Munhoz foi apreciada em vários eventos realizados em Santa Vitória do Palmar, enquanto que 18 pessoas mencionaram que apreciaram sua culinária em aniversários, sendo mencionado por alguns dos respondentes, o aniversário de Carlos Munhoz e de familiares do respondente. Na tipologia de eventos realizados no C.T.G Rodeio dos Palmares, 17 pessoas mencionaram ter participado da Exposição agropecuária, EXPOFEIRA, e de algumas celebrações que foram servidos pratos realizados por Carlos Munhoz. Outros 12 respondentes destacaram o Rancho da Amizade, que é a sede de propriedade de Carlos Munhoz, como local onde degustaram de sua culinária em jantares realizados, neste espaço tanto jantares particulares quanto de terceiros.

Ainda, 8 respondentes que mencionaram ter participado de eventos realizados na Sede Campeira, espaço composto por vários piquetes, fizeram alusão ao maior carreteiro feito por Carlos Munhoz por ocasião do aniversário do município. Um total de 6 respondentes mencionaram ter saboreado o cardápio preparado por Munhoz em eventos realizados por empresas, entre



eles jantar na Escola Wandelina Nunes, FURG, Hotel Bertelli no Chui. Também foi respondido por 6 pessoas que experimentaram a comida de Carlos Munhoz em diversos eventos e uma das respostas foi em um encontro de família. Outro espaço onde Carlos Munhoz prepara sua culinária é em eventos políticos, na qual 5 pessoas fizeram alusão aos eventos políticos. Outros 5 respondentes mencionaram a gastronomia realizada em eventos na rua como, “carreteiro na praça”. Mais 4 pessoas mencionaram terem saboreado a culinária de Munhoz em casamentos, sendo que um deles foi um casamento comunitário, outros 4 respondentes mencionaram a experiência da gastronomia no Uruguai por ocasião da colheita do arroz na cidade de Lascano. Já, 4 pessoas não lembraram onde provaram a culinária de Munhoz. E, 3 pessoas mencionaram terem apreciado sua culinária, na zona rural por ocasião das jerras¹ realizadas e na festa da colheita do arroz.

Ao se questionar, através da quinta pergunta do questionário “Qual o prato realizado por Carlos Munhoz que você já degustou? (Poderá marcar mais de uma alternativa)”, o arroz carreteiro apresenta um índice de 94,1% daqueles que provaram. Seguido do churrasco com 74,8%; o churrasco no couro com 18,5%. O feijão mexido com 47,9%. O porco assado com 8,4%. O feijão simples com 1,7. Ficando com um percentual de 0,8% cada resposta como, o arroz com galinha, fricassê de galinha, ovelha assada e caldo de carne com legumes, mostrando que Carlos Munhoz realiza outros pratos além daqueles mais conhecidos.

Analisando os resultados observa-se que o arroz carreteiro é o prato mais degustado preparado por Carlos Munhoz, seguido do churrasco, comprovando assim, que estes dois pratos são os mais apreciados. Retomando a trajetória de Carlos Munhoz, também se identifica o preparo do arroz carreteiro e o churrasco na maioria dos eventos em que ele participou. Ainda, podemos elucidar a preferência a tradição local de serem pratos que remetem a identidade sulina e a figura do gaúcho e do tropeiro. Assim, a culinária de Carlos Munhoz inclui-se em uma tradição cultural perpetuada pelo sujeito que tem sua identidade associada ao gaúcho.

¹Jerra: Evento realizada na zona rural, em fazendas, por ocasião da marcação de animais.



Na questão sete, “Você considera a culinária de Carlos Munhoz como um atrativo de Santa Vitória do Palmar?” a resposta foi de 91,6% que sim, a gastronomia de Carlos Munhoz é considerada como atrativo enquanto 8,4% não a consideram como atrativo. Neste sentido, observa-se um sentimento de aceitação e de pertencimento dos respondentes quanto à culinária de Carlos Munhoz. Como também, expressa a avaliação em apresentar esta culinária como representante cultural do município.

Na sequência se perguntou, na questão oito, “Você acredita que a culinária de Carlos Munhoz pode se transformar em um produto do turismo gastronômico de Santa Vitória do Palmar?”. Obteve-se 89,9% de respostas positivas e 10,1% negativas. Significa, portanto que a pessoa tem uma expectativa positiva de que a culinária de Munhoz possa se tornar uma referência gastronômica como produto do turismo de Santa Vitória do Palmar. Os respondentes olharam a culinária de Carlos Munhoz como um atrativo a ser ofertado ao visitante, um elemento que ao ser trabalhado como atrativo gastronômico local poderia captar público e representar um diferencial cultural local.

A questão treze quis saber do entrevistado: “De acordo com o seu entendimento de Patrimônio Imaterial, os saberes e os fazeres da culinária realizada por Carlos Munhoz podem ser considerados Patrimônio Imaterial do município de Santa Vitória do Palmar?” Como resultado, 92,4% dos respondentes afirmam que a culinária de Carlos Munhoz pode ser patrimônio imaterial de Santa Vitória do Palmar. Enquanto 7,6% dos respondentes acreditam que não. Denota-se que a culinária de Carlos Munhoz como patrimônio imaterial se que quase em sua totalidade dos respondentes confirmam o conceito da pergunta nove, na qual se buscou saber o entendimento dos respondentes sobre patrimônio imaterial, revelando que “Os conhecimentos, práticas, modos de vida e expressões passada de geração em geração”, faz com que os saberes e fazeres da culinária de Carlos Munhoz pode ser considerado como patrimônio imaterial.

Esta questão expressa o questionamento que houve ante a pesquisa. Através das respostas, com um grande grau de aceitação e confirma a



hipótese levantada de que sim, o Santa Vitoriense vê Carlos Munhoz como patrimônio Imaterial do município através de seus saberes e fazeres.

Carlos Munhoz “além fronteiras”

Durante a entrevista foram feitas perguntas à Carlos Munhoz relacionadas ao questionário aplicado à comunidade para analisar o que Carlos Munhoz responderia sobre Carlos Munhoz. Serão estas as perguntas apresentadas neste recorte que exibimos sobre a pesquisa realizada.

A primeira pergunta foi: “O que Carlos Munhoz considera como patrimônio imaterial da culinária realizada por Carlos Munhoz”? As opções dadas foram: “O conhecimento e a técnica no preparo do churrasco”; “O conhecimento e a técnica no preparo do arroz carreteiro”; “Os saberes e os fazeres na forma de preparar os alimentos” e “Os saberes e os fazeres na forma de preparar e de servir os alimentos”. A resposta foi o conhecimento e a técnica no preparo do churrasco coincidindo com os 92,4% dos respondentes do questionário que afirmaram ser essa técnica no preparo do churrasco, considerada como patrimônio imaterial do município. Justificou sua alternativa dizendo que foi através do churrasco no qual conquistou o reconhecimento “além fronteira”, como o que realizou em Londres, na Inglaterra.

Ao ser questionado sobre qual a imagem que vinha na mente das pessoas quando se fala o nome de Carlos Munhoz, dentre as opções: “Carlos Munhoz fazendo o Churrasco”; “Carlos Munhoz fazendo o arroz Carreteiro”; “Carlos Munhoz preparando os alimentos”; “Carlos Munhoz servindo os alimentos ao público” ou “Carlos Munhoz interagindo com as pessoas (conversando, declamando, etc.)”. Antes de manifestar sua resposta, Carlos Munhoz comentou que quando prepara seus pratos em eventos onde o cozinheiro é o Munhoz os participantes dizem, “vou ir porque vou comer bem” então todas as respostas se enquadram, ficando difícil de responder, “mas certamente é o churrasco com certeza”. Resposta que vai ao encontro com os 42% dos respondentes no questionário que ligaram a imagem de Carlos Munhoz fazendo o churrasco como a primeira imagem que vem a mente quando se fala em Carlos Munhoz.



Fórum Internacional de Turismo do Iguassu

Ao ser perguntado se considerar a culinária de Carlos Munhoz como um atrativo de Santa Vitória do Palmar, Munhoz afirma que tem certeza, pois nem precisa escolher pessoas para falar de sua representatividade na culinária, todos o conhecem e conhece sua comida, o que vai de encontro com os 91% que responderam que a culinária de Carlos Munhoz é um atrativo do município.

No questionário foi perguntado aos respondentes se “Acreditavam que a culinária de Carlos Munhoz pode se transformar em um produto do turismo gastronômico de Santa Vitória do Palmar”, respondeu Carlos Munhoz que sim. Resposta que se alinha com os 89% dos respondentes no questionário os quais afirmaram que a culinária de Munhoz pode se transformar em um produto do turismo gastronômico do município de Santa Vitória do Palmar.

Na pergunta: “Como acredita que as pessoas conhecem Carlos Munhoz?” as opções foram: “Em alguma ocasião em evento no município de Santa Vitória do Palmar”; “Em alguma ocasião num evento fora do município de Santa Vitória do Palmar”; “Através de algum meio de comunicação, rádio, jornal, televisão, internet.”; “Através de amigos e familiares”. Munhoz ressalta que realiza seu trabalho deixando que as pessoas falem seu nome e automaticamente fazem a propaganda de sua gastronomia, mas seriam os eventos que mais o tornaram conhecidos. Sua resposta essa que confirma os 72% que disseram ter conhecido Carlos Munhoz através de eventos no município.

Percebe-se na fala do entrevistado, que a participação em eventos no qual cozinhou para um grande número de pessoas o singularizam de outros cozinheiros. O diferencial no uso da panela “gigante”, como observa-se na figura 1, é um sinal de orgulho e originalidade na versão do entrevistado. Um verdadeiro feito que o coloca no imaginário da população Santa-Vitoriense e que lhe dá visibilidade além fronteiras, como o mesmo enfatiza em vários momentos da entrevista.

Figura 1: Eventos: Maior Carreteiro



Acervo Carlos Munhoz. Cedido em: 13/07/2017

Munhoz encerrou a entrevista declamando orgulhosamente uma poesia, de autoria do amigo e Professor Santa-Vitoriense: Rubén Dario Rota de Azevedo, que retrata a culinária e o prazer de receber os amigos no velho “Rancho da Amizade”. Poesia que pode ser lida sempre que alguém vai ao “Rancho”, pois o quadro faz parte dos tantos outros que preenchem as paredes com fotografias dos lugares que Munhoz preparou sua culinária. Ou junto a personalidades (principalmente políticas) que já degustaram seus pratos. As paredes do Rancho da Amizade contam um pouco da trajetória e das andanças gastronômicas de Carlos Munhoz nos quadros com fotografias e reportagens que faz questão de mostrar e mencionar para quem preparou sua culinária.

Ao declamar a poesia, Munhoz exerce toda sua originalidade, sua personalidade e o folclore que ele criou para ele mesmo. Ao interpretar-se como uma figura folclórica, tem-se a visão que o próprio entrevistado tem de si; um personagem histórico que cultiva a gastronomia tradicional campeira baseada na grandiosidade de suas panelas e na singularidade do preparo.

Considerações finais

Os resultados apurados durante a pesquisa versaram com o objetivo geral que moveu o estudo em verificar se a comunidade Santa-Vitoriense identifica a culinária de Carlos Munhoz como patrimônio imaterial do município



pode ser realizado. E, através da aplicação questionário à comunidade percebeu-se que esta identifica a culinária de Carlos Munhoz como Patrimônio Imaterial do município através de seus saberes e fazeres ligados a gastronomia do churrasco e do arroz de carreteiro e que os saberes e fazeres da culinários de Carlos Munhoz são representativos do patrimônio imaterial do município. Também, que a comunidade apresenta um dado conhecimento sobre o conceito de patrimônio imaterial e dos saberes e fazeres das receitas de Carlos Munhoz, neste sentido, podemos contemplar os objetivos específicos propostos para a condução do estudo.

No questionamento referente às hipóteses levantadas antes da realização da pesquisa, observa-se que após sua aplicação é contemplada a hipótese de que o Santa-Vitoriense, vê o churrasco e o arroz carreteiro, ligados ao conhecimento de Carlos Munhoz e ao seu modo de fazer.

Ao se realizar a entrevista semiestruturada com Carlos Munhoz, além de ser possível o conhecimento de sua trajetória, foi possível registrar suas receitas e suas práticas de cocção do alimento, especialmente, pelo seu diferencial em cozinhar em grandes quantidades e para grandes públicos. Através da entrevista fica evidente em sua fala, que ele já vem compartilhando seu conhecimento, através de atividades de ensinamentos gastronômicos que o mesmo realizou no Rancho da Amizade.

Durante a pesquisa via a aplicação do questionário, a realização da entrevista, observação das fotografias, das matérias em jornais e do acervo particular de Carlos Munhoz foi possível observar esta associação, pois em todos são mencionados o sabor, o preparo do churrasco e do arroz de carreteiro feitos por Carlos Munhoz como um diferencial. E, também, como algo intrínseco na culinária campeira, a qual não pertence somente a Santa Vitória do Palmar, mas que se torna singular neste município por tais práticas.

Este trabalho teve o intuito de contribuir à pesquisa do tema gastronomia como patrimônio imaterial, ao mesmo tempo abrir a possibilidade de mais estudos para que seja garantida a preservação da tradição através do registro e da inventariação, aqui, no caso, do churrasco e do arroz de carreteiro. Como encaminhamentos futuros da pesquisa, juntamente com os



Fórum Internacional de Turismo do Iguassu

demaís questionamentos e direcionamentos que a realização do trabalho nos presenteia no momento, e que, assim, não a encerrar com a realização dos objetivos traçados inicialmente, nasce a sugestão de, ao se reunir os materiais necessários, para o encaminhamento do pedido de registro do modo de fazer o churrasco e o careteiro de Carlos Munhoz junto ao IPHAN.

Ainda, que estes saberes e fazeres do churrasco e arroz careteiro de Carlos Munhoz possam ser inseridos em projetos sociais e projetos à serem executados, por exemplo, junto à comunidade escolar, despertando o sentimento de pertencimento dessa prática culinária que Munhoz faz questão de repassar e de que tanto se orgulha em dizer que é de Santa Vitória do Palmar. A cultura de um povo traduz conhecimento e pertencimento, os saberes e os fazeres transmitidos e preservados contribuem para o empoderamento e o sabor de sua gastronomia não somente povoa o imaginário de uma comunidade como alimenta a sua alma.

Referências

BARROCO, L, M, S. BARROCO, H, E. A Importância Da Gastronomia Como Patrimônio Cultural No Turismo Baiano. *Turydes*. Vol1, Nº 2, março 2008. Disponível em: <http://www.eumed.net/rev/turydes/02/sbb.htm>. Acesso em: 10 de mai. 2017.

BRASIL, IPHAN. *Patrimônio Cultural Imaterial*. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/portal/montarPaginaSeçao.do?id=12297&retorno=paginaphan>. Acesso em: 06/04/2017.

CATTONIA. *Patrimônio Cultural Arte, Patrimônio e Tradição*. Disponível em: <https://pt.slideshare.net/cattonia/patrimnio-cultural-40205846>. Acesso em: 05/05/2017

CERETTA, C, C. *Eventos de Marca: Evidências de Valor Turístico Na Gastronomia Regional do Rio Grande do Sul/ Brasil- Rosa dos Ventos*, 4 (I), p.89-99, jan- jun, 2012. Disponível em: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=473547088008>. Acesso em: 11 de mai. 2017.

CUNHA, D.F. S. *Patrimônio Cultural: Proteção Legal e Constitucional*. Rio de Janeiro: Letra Legal, 2004.



Fórum Internacional de Turismo do Iguassu

DENCKER, A. de F. M. *Métodos e técnicas de pesquisas em turismo*. 4ª ed. São Paulo- Futura, 2000.

GIL, A. C. *Métodos e Técnicas de Pesquisa Social*. São Paulo. Ed. Atlas, 1999, 2014.

GÓES, J, Â, W. Hábitos Alimentares Globalização ou Diversidade? In: FREITAS, M, D, C, S; FONTES, G, A, V; OLIVEIRA, N,(org). *Escritas e Narrativas sobre Alimentação e Cultura*. Salvador: EDUFBA, p. 422, 2008. Disponível em: <http://books.scielo.org/id/9q/21>. Acesso em: 11 de mai. 2017.

LAMBERTY, Salvador Ferrando. *ABC do Tradicionalismo Gaúcho*. 2. Edição, Martins Livreiro Editor, 1989.

MARINHO, Cássia Pereira. *Saberes e fazeres das parteiras Kalunga de Diadema e Ribeirão dos Bois*. Monografia – Faculdade UnB Planaltina, Universidade de Brasília. Curso de Licenciatura em Educação do Campo. Teresina – GO. Planaltina - DF. 2015.

OLIVEIRA, L, D, S; KATO, H, C, D, A. *Considerações sobre o Turismo Gastronômico na Amazônia: o caso do roteiro gastronômico Expedição Amazônia no estado do Pará*. CAD. Est. Pes. Tur. Curitiba, v.4, nº4, p. 121-138, jan./jun. 2015. Disponível em: <http://www2.pucpr.br/reol/index.php/turismo?dd99=pdf&dd1=15817>. Acesso em: 10 de mai.2017.

PONS, José; PLÚA, Paola. Metodologia de um inventário de recursos gastronômicos- A costa equatoriana. In.: CAMARGO, Patricia; CRUZ, Gustavo. *Turismo Cultural: estratégias para a sustentabilidade e tendências*. Ilhéus EdiJus, 2009.

ZANETI, T, B. *A Cozinha Gaúcha: um resgate dos sabores e saberes da Gastronomia do Rio Grande do Sul*. Rev. de História e Geografia Ágora.Santa Cruz do Sul, v.18,n. 01,p. 28-42, jan./jun. 2016. Disponível em: <https://online.unisc.br/seer/index.php/agora/article/view/7433>. Acesso em: 10 de mai. 2017.