Análise da Gastronomia Regional nos Municípios de Areia e Bananeiras – PB Durante a Rota Cultural "Caminhos do Frio"

Resumo: O brejo paraibano é conhecido pelo seu clima serrano, com baixas temperaturas durante o inverno e pelo seu patrimônio histórico-cultural rico, onde se podem encontrar diversos segmentos do turismo, sendo eles: ecoturismo, história, cultura e gastronomia, além de contar com vários engenhos. A Paraíba possui diversas rotas culturais como "Caminhos dos Engenhos" e "Caminhos de Frio". O objetivo deste estudo foi analisar a gastronomia durante a rota cultural Caminhos do frio nas cidades de Areia e Bananeiras/PB. A pesquisa desenvolvida foi do tipo descritiva com amostragem do tipo "bola de neve". Os dados obtidos pela história oral foram analisados. Ambas cidades possuem diversos restaurantes fixos e, durante o período do evento, o SENAC organiza uma feira gastronômica ao ar livre. A rota cultural Caminhos do Frio possibilita que tenhamos acesso à história e cultura da região e de seu povo, contribuindo com seu registro e valorização.

Palavras-chave: Turismo cultural; Patrimônio imaterial; História da Gastronomia.

Abstract: The swamp from Paraiba is known for its mountainous climate, with low temperatures during the winter and its rich historical-cultural heritage, where you can find several segments of tourism, such as: ecotourism, history, culture and gastronomy, besides having several engenhos. The Paraíba has several cultural routes as "Paths of the Engenhos" and "Paths of Cold". The objective of this study was to analyze the gastronomy during the cultural route of the cold roads in the cities of Areia and Bananeiras / PB. The research developed was of the descriptive type with "snowball" type sampling. The data obtained by oral history were analyzed. Both cities have several fixed restaurants and, during the event, SENAC organizes an outdoor gastronomic fair. The Caminhos do Frio cultural route allows us to have access to the history and culture of the region and its people, contributing to its registration and appreciation.

Key-Words: Cultural tourism; Intangible assets; History of Gastronomy.

1 Introdução

Desde os primórdios da humanidade, a gastronomia está presente na vida das pessoas, definindo identidades e ressaltando valores. Uma das formas de expressão de um povo revela-se através do gosto e da forma de cozinhar. A cozinha de qualquer lugar possui a marca histórica e geográfica do grupo a que pertence, tornando-se assim, uma expressão cultural. O ato de cozinhar é um registro cultural que nos remete a nossas raízes, a nosso presente e nosso futuro. Em uma abordagem sobre o assunto, Roberto DaMatta (1986) estabelece uma diferença entre alimento e comida: "comida não é apenas uma substância alimentar mas é também um modo, um estilo e um jeito de alimentar-se. E o jeito de comer define não só aquilo que é ingerido, como também aquele que o ingere".

O Brejo paraibano é conhecido pelo seu clima serrano e as temperaturas que variam entre 30º a 12º (no inverno). A região do Brejo possui um patrimônio histórico e cultural

imensamente rico, onde se podem encontrar diversos segmentos do turismo, sendo eles: ecoturismo, aventura, história, cultura e gastronomia, além de contar com vários engenhos e, consequentemente, ser grande produtora de produtos derivados da cana-de-açúcar como rapadura, melado e cachaça artesanal.

A construção de uma cozinha, independente do meio a que pertence, seja um grupo, uma cidade, um estado ou país, percorre diferentes trajetórias, devido a seus aspectos históricos. Sendo assim, ao analisar qualquer cozinha, é necessário levar em consideração seu processo histórico-cultural, descrever uma conjuntura que torne sua existência particular.

A culinária local demarca espaços culturais independentes dos limites geográficos, possibilitando a delineação de um mapa gastronômico indicando as especialidades de cada região. Nesse âmbito, o turismo vale-se de uma prática essencial na disseminação e valorização das cozinhas locais (FAGLIARI, 2005). O turismo na região tem ascensão durante o inverno, com a Rota Cultural Caminhos do Frio, que permite aos turistas uma viagem pelos engenhos, pela cultura e história do lugar, como também desfrutar da rica gastronomia local. O turismo gastronômico é viável e aplicável nessa região que possui potencial nesse segmento, devido a grande diversidade e riqueza de ingredientes e pratos típicos.

A gastronomia paraibana, de forma geral, assim como todo o resto do país, tem uma base culinária com influências indígenas, portuguesas e africanas. Diante da importância da preservação e registro da culinária local e de sua valorização, o presente estudo tem como finalidade analisar a gastronomia dos municípios de Areia e Bananeiras PB durante a realização da Rota Cultural Caminhos do Frio.

Metodologia

A pesquisa desenvolvida foi do tipo descritiva. Segundo Gil (2008, p. 28), as pesquisas deste tipo têm como objetivo primordial a descrição das características de determinada população ou fenômeno ou o estabelecimento de relações entre variáveis. Quanto à coleta de dados, a pesquisa é classificada como uma pesquisa de campo. A

pesquisa de campo é investigação empírica realizada no local onde ocorre ou ocorreu um fenômeno ou que dispõe de elementos para explicá-lo. Pode incluir entrevistas, aplicação de questionários, testes e observação (MORESI 2003, p. 09).

A seleção da amostra foi feita conforme método "bola de neve". O tipo de amostragem nomeado como bola de neve é uma forma de amostra não probabilística, que utiliza cadeias de referência. Ou seja, a partir desse tipo específico de amostragem não é possível determinar a probabilidade de seleção de cada participante na pesquisa, mas torna-se útil para estudar determinados grupos difíceis de serem acessados. A execução da amostragem em bola de neve se constrói da seguinte maneira: para o pontapé inicial, lança-se mão de documentos e/ou informantes-chaves, nomeados como sementes, a fim de localizar algumas pessoas com o perfil necessário para a pesquisa, dentro da população geral. Isso acontece porque uma amostra probabilística inicial é impossível ou impraticável, e assim as sementes ajudam o pesquisador a iniciar seus contatos e a tatear o grupo a ser pesquisado. Em seguida, solicita-se que as pessoas indicadas pelas sementes indiquem novos contatos com as características desejadas, a partir de sua própria rede pessoal, e assim sucessivamente e, dessa forma, o quadro de amostragem pode crescer a cada entrevista, caso seja do interesse do pesquisador (VINUTO,2016).

Para a realização do registro histórico foram utilizadas duas ferramentas para coleta de dados. Inicialmente foi utilizado um questionário semi-estruturado e validado. Em seguida foi utilizada a metodologia da História Oral, inserida no Brasil na década de 70 e descrita por Marcos e Dentz, (2011), e que consiste na entrevista escrita e/ou gravada com pessoas que podem testemunhar sobre acontecimentos, conjunturas, instituições, modo de vida e outros aspectos da história contemporânea. Nesta metodologia, as entrevistas foram tomadas como fonte para compreensão do passado ao lado de documentos escritos, imagens e outros tipos de registro.

Os dados obtidos pela história oral foram analisados conforme descrito por Matos e Senna (2011), e confrontados com documentos escritos e de imagem para analisar a veracidade das informações.

Resultados e Discussão

O turismo cultural tem se desenvolvido em todo país e se concretizado como uma atividade próspera, geradora de empregos, renda e, consequentemente, riquezas para o local. O brejo paraibano, especificamente, tem grande potencial para esse tipo de atividade.

Nas ultimas décadas, esse tipo de atividade vem crescendo na região devido a sua localização geográfica que possibilita um clima frio e agradável e às suas propriedades que possibilitam uma viagem de volta no tempo e promove aos turistas a experiência de interagir com outras culturas e conhecer um pouco da história e cultura passada ali.

A mesorregião possui diversos engenhos, muitos ainda com estruturas arcaicas do tempo da escravidão no Brasil, fato esse que deu origem ao roteiro turístico denominado "Caminho dos Engenhos". Diversas empresas turísticas oferecem passeios, com diferentes valores e percursos, pelos engenhos da região. Os turistas, geralmente, são acompanhados por guias turísticos que contam a história de cada engenho, falam sobre a produção dos subprodutos da cana-de-açúcar, em especial a cachaça e a rapadura. Alguns engenhos oferecem, ao final da visita, degustação de seus produtos.

Figura 1. Foto Caminhos dos engenhos.

Fonte: Dados do autor (2017).

Figura 2. Armazenamento da cachaça em barris de carvalho no Engenho Triunfo, Areia-PB.

Fonte: Dados do autor (2017).

Outro roteiro turístico é o "Caminhos do frio", realizado do período do inverno, em várias cidades, sendo o principal roteiro. Além dos roteiros turístico-culturais, a região oferece também o turismo de aventura, com trilhas ecológicas e atividades esportivas como rapel.

O turismo é considerado como gerador de empregos para as populações locais onde o turismo cultural tem ascensão. Na região do brejo paraibano, durante essa rota cultural, é possível visualizar o chamado "turismo comunitário" onde os moradores locais dominam todas as atividades, da idealização do projeto até a execução de serviços como hospedagem e alimentação, promovendo assim, um maior desenvolvimento local e melhoria na economia.

A rota cultural Caminhos do frio acontece de Julho a Setembro, durante o inverno em que a temperatura cai bastante, incluindo os municípios de Areia, Pilões, Remígio, Alagoa

Grande, Solânea, Serraria, Bananeiras, Matinhas e Alagoa Nova localizados na Serra da Borborema. A programação é bastante variada, abrangendo trilhas ecológicas, teatro, música, visita aos engenhos canavieiros e museus e gastronomia.

O turismo pode ser dividido, de acordo com sua finalidade, em três segmentos: estudo e saúde, profissional e de negócios e o de lazer, onde está incluso o turismo cultural (CHRIS, et al. 2001).

Atualmente, o turismo vem crescendo de forma próspera e tem se tornado uma das principais atividades econômicas no mundo inteiro. O desejo de conhecer novos lugares, hábitos e, principalmente, novas culturas é o que impulsiona essa atividade. Dois pontos de extrema importância são a memória e a identidade, que devem ser preservadas, respeitadas e valorizadas para que esse segmento de turismo seja atrativo e encantador.

A utilização da cultura como forma de atração turística tem crescido bastante como uma atividade econômica. O turismo cultural procura não apenas o lazer, mas proporciona ao turista a experiência de conhecer novos lugares que remetem a historia de um povo, além de seus hábitos, histórias e tradições (MOLETTA, 1998).

“Turismo cultural é toda movimentação de pessoas em torno de atrações culturais específicas, tais como sítios históricos e manifestações artísticas e culturais, fora de seu lugar próprio de residência” (RICHARDS, 2007).

Durante o período do evento, em ambas as cidades nota-se uma grande movimentação dos produtores e estabelecimentos do ramo de gastronomia para mostrar a culinária local. Com incentivo e coordenação do SENAC é organizada uma Feira Gastronômica ao ar livre, com preparações típicas variadas em pequenas porções com propósito de expor os pratos regionais e a identidade cultural local.

Além da feirinha, os restaurantes locais também são atrativos para apreciar a gastronomia local. A maioria dos estabelecimentos servem pratos com produtos regionais e exaltam ingredientes típicos da região como a carne e miúdos do bode e os derivados da cana-de-açúcar como a cachaça, rapadura e mel de engenho.

Na cidade de Areia – PB, dois dos três restaurantes abordados possuem em seu cardápio pratos típicos nordestinos, sendo os principais: buchada de bode, arrumadinho, picado de bode e carne de sol.

Os temperos utilizados nos pratos são os mais comuns e usados em todo nordeste: colorau, cominho, alho, cebola, pimenta do reino e coentro. Algumas ervas como salsa, também é utilizada em alguns pratos, o coentro e verduras, como cebola e tomate, são cultivadas em hortas próprias dos estabelecimentos. Em sua maioria, os pratos acompanham as seguintes guarnições: arroz, variando entre arroz da terra (vermelho), arroz de leite e arroz branco, macaxeira, feijão verde, vinagrete (tomate, pimentão verde e cebola) e farofa.

Nas barracas da feira gastronômica, as preparações mais encontradas foram os caldinhos e creme de macaxeira. O consumo de caldinhos em toda região é muito intenso, durante todas as épocas do ano, os sabores mais encontrados foram de camarão seco, charque e mocotó. O creme de macaxeira, presente em quase todas as barracas acompanha carne de sol ou charque, geralmente desfiadas. Algumas barracas eram exclusivamente de bebidas, principalmente das cachaças produzidas na região. O turismo rural se apresenta como uma ótima ferramenta de comercialização e divulgação da cachaça (BRAGA, 2015). Diversos roteiros turísticos oferecidos envolvem visitas aos engenhos da região, possibilitando uma proximidade com a produção da bebida desde a moagem da cana até o engarrafamento.

Figura 3. Feira gastronômica ao ar livre em Areia – PB.

Fonte: Dados do autor (2017).

Figura 4. Caldinho de carne de charque.

Fonte: Dados do autor (2017).

Durante o levantamento de dados, os entrevistados foram perguntados quanto ao modo de preparo dos pratos, e em maioria responderam: “Faço do jeito que aprendi com minha mãe, que aprendeu com minha vó.”; “Os doces são preparados do mesmo jeitinho que minha avó fazia.”; “As comidas são feitas tudo manual, desde o abate dos animais até o prato pronto”.

O modo de preparo de todos os pratos é feito de forma artesanal, com conhecimento e técnicas passadas de geração a geração. Um único prato é capaz de remeter e contar um pouco da história de um determinado lugar. Desta forma, um prato típico não se trata apenas de um prato, mas de técnicas e saberes expressados em forma de comida. É a linguagem de um povo emitida através do alimento, passada de geração a

geração ao longo do tempo. Sendo assim, a comida vai além da função biológica de nutrir e abastecer o corpo, a partir do alimento podemos conhecer e estudar a sociedade e diversas culturas.

Entende-se por cultura todo o conjunto de hábitos, técnicas, tradições, saberes e expressões de um povo.

> Cultura é, em Antropologia Social e Sociologia, um mapa, um receituário, um código através do qual as pessoas de um dado grupo pensam, classificam, estudam e modificam o mundo e a si mesmas. É justamente porque compartilham de parcelas importantes deste código (a cultura) que um conjunto de indivíduos com interesses e capacidades distintas e até mesmo opostas, transformam-se num grupo e podem viver juntos sentindo-se parte de uma mesma totalidade (DA MATTA, 1881).

A gastronomia inclui-se nas técnicas e saberes e pode ser considerada uma das principais expressões de um povo, capaz de criar mapas gastronômicos que podem ultrapassam as fronteiras dos mapas geográficos. No Brasil, embora seja um país com amplo território e grande diversidade e mistura de povos, é possível observar diferenças na culinária, como se existissem fronteiras gastronômicas imaginárias que delimitam áreas de acordo com a culinária local.

Em Bananeiras/PB observou-se um cenário gastronômico diversificado do encontrado em Areia. Três estabelecimentos fixos foram abordados, dois restaurantes e uma cafeteria. Em um dos restaurantes, com o cardápio bastante variado, o único item tipicamente nordestino encontrado foi carne de sol assada na chapa, servida com um creme de queijo, arroz e batata frita. O segundo estabelecimento possuía, em seu cardápio, Galinha guisada e Galinha à cabidela, preparação bastante apreciada no nordeste, onde o molho é o próprio sangue do animal, ambas acompanhadas com arroz, feijão, macarrão, farofa e salada.

Na feira gastronômica organizada pelo SENAC, quatro boxes foram abordados, dois deles serviam apenas churrasco, servido como espetinho e bebidas. Os demais eram um de crepes e outro de cachorro-quente e salgados.

Segundo Davenport (1998), na memória dos homens, mantém-se armazenada boa parte das informações que existem no mundo, tendo em vista não estarem registrada em suporte material. Devido aos adventos da modernidade e tecnologias, percebe-se uma perda de valores culturais.

A cidade de Bananeiras/PB também está incluída na rota cultural “Caminhos dos Engenhos”, pois possui vários engenhos em seu território. Assim como em Areia, os turistas podem visitar os engenhos e conhecer todo processamento da fabricação de cachaças.

Figura 4. Alambique de produção de cachaça

Fonte: Dados do autor (2017).

Conclusão

A gastronomia na região do brejo paraibano possibilita que tenhamos acesso à história da região e de seu povo, e a pesquisa ressalta a importância gastronômica na

construção da identidade cultural desse povo como uma atividade turística que eleva a economia da região e contribui para seu registro e valorização.

Portanto, constata-se que o evento Caminhos do frio proporciona à população em geral uma opção de turismo tanto gastronômico quanto cultural, além da valorização do patrimônio imaterial da região.

Referências

BRAGA, Marcus; KIYOTANI, Ilana. **A cachaça como patrimônio: turismo cultural e sabor**. Revista de Turismo Contemporâneo – RTC, Natal, v. 3, n. 2, p. 254-275, jul./dez. 2015.

CHRIS, Cooper et. al. **Turismo, Princípios e Práticas.** Artmed Editora, São Paulo, 2001.

DA MATTA, Roberto. **Você tem cultura?** Jornal da Embratel. Rio de Janeiro, 1981.

DaMATTA, R. **O que faz o brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 1986.

DAVENPORT, T. H. **Ecologia da informação: por que só a tecnologia não basta para o sucesso na era da informação**. São Paulo: Futura, 1998.

FAGLIARI, Gabriela Scuta. **Turismo e alimentação: análises introdutórias.** 1. ed. São Paulo: Roca, 2005.

MARCOS, E.N.F.; DENTZ, B.G.Z. Reconhecimento da identidade gastronômica dos imigrantes alemães no município de Águas Mornas, Santa Catarina: bases para o fortalecimento do turismo local. **Pasos. Revista de Turismo e Patrimônio Cultural**, v.9, n.4, p.623-631, 2011.

MATOS, J.S.; SENNA, A.K. História Oral como fonte: problemas e métodos. **Historiae**, Rio Grande, v.2, n.1; p. 95-118, 2011.

MOLETTA, Vânia Florentino. **Turismo Cultural**. Porto Alegre: SEBRAE/RS. 1998.

MORESI, Eduardo. "**Metodologia da pesquisa.**" Universidade Católica de Brasília (2003).

RICHARDS, G. : "***Cultural tourism: global and local perspective"s***. Haworth hospitality Press, New York and London, 2007.

VINUTO, J. A. Amostragem em bola de neve na pesquisa qualitativa: um debate em aberto. **Temáticas**, Campinas, n.22, v.44, p.203-220, ago/dez. 2014.