

A MEMÓRIA DA GASTRONOMIA E O TURISMO NA BRAGANÇA AMAZÔNICA

Cecília Nascimento Ferreira¹
Helena Doris de Almeida Barbosa²
Sandreson Marcelo Pereira da Silva³

RESUMO

O objetivo deste trabalho é discutir como a memória do saber fazer gastronômico pode se inserir como um produto turístico para além do mercado, trabalhando a vivência cultural e patrimonial de populações rurais do nordeste paraense, que têm como ponto comum o cultivo e uso de derivados da mandioca (*Manihot utilissima*) enquanto elemento básico da alimentação amazônica. A pesquisa permitiu a elaboração de um roteiro gastronômico alternativo para o município de Bragança, tomando-se como protagonistas do mesmo os moradores das comunidades de Camutá (Sítio Grande), Japeté, Curuperé (área rural) e a sede do município. O trabalho foi elaborado a partir de pesquisa bibliográfica, documental e de campo com o registro do saber fazer dos investigados. Observou-se que os sujeitos da pesquisa entendem que a “cozinha do dia a dia” é um testemunho da memória cultural e que deveria ser percebida, divulgada e valorizada. Os entrevistados são representantes da gastronomia bragantina, cujo produto é herança perpassada por gerações a partir de conhecimento empírico e da memória social local. Conclui-se que, apesar da gastronomia local ainda não ser levada ao patamar de significativo turístico e sim apenas coadjuvante do mesmo, pode vir a se tornar a base para a implementação de um possível turismo de base comunitária.

Palavras-chave: Gastronomia. Turismo. Memória. Mandioca. Bragança.

ABSTRACT

The objective of this work is to discuss how the memory of gastronomic know-how can be seen as a tourist product beyond the market. The focus is on the cultural and patrimonial experience of rural populations of Northeastern Pará, whose common point is the cultivation and use of products derived from manioc (*Manihot utilissima*) as a basic element of the Amazon diet. The research allowed the elaboration of an original gastronomic itinerary for the municipality of Bragança, taking as its protagonists the inhabitants of the countryside communities Camutá (Sítio Grande), Japeté and Curuperé and of the seat of the municipality. The work was elaborated from a bibliographical, documental and field research with the record of the know-how of the investigated ones. We observed that the participants of the research understand the "daily cuisine" as an evidence of the cultural memory and they think that it should be perceived, promoted and valued. The interviewees are people who represent Bragança's gastronomy. Its product is inherited by generations from empirical knowledge and local social memory. Although the local gastronomy is not yet carried to the level of touristic signifier, having just a supporting role in this activity, we conclude that it can become the basis for the implementation of a possible community-based tourism.

Keywords: Gastronomy. Tourism. Memory. Manioc. Bragança.

¹ Turismóloga pela Universidade Federal do Pará-UFPa. Faculdade de Turismo – Universidade Federal do Pará. E-mail: ceci_nf@yahoo.com.br

² Doutora em Desenvolvimento Socioambiental, Pesquisadora e Docente da Faculdade de Turismo/Instituto de Ciências Sociais Aplicadas da Universidade Federal do Pará. E-mail: hdoris@ufpa.br

³ Licenciado em Letras Inglês, pela Universidade Federal do Pará. Mestrando do Programa de Pós-Graduação em Linguagens e Saberes da Amazônia –PPLSA/UFPa. Integrante do Grupo de Pesquisa Laboratório de Estudo Linguagem, Imagem e Memórias – LELIM. E-mail: sancine13@hotmail.com

INTRODUÇÃO

A gastronomia é um elemento importante no contexto do Turismo Cultural, permitindo ao visitante aproximar-se da localidade visitada, vivendo experiências sensoriais e culturais. Desta maneira, é entendida como um segmento que pode agregar valor ao turismo. Além disso, é possível ser um segmento do turismo que envolve desde a matéria prima, o agronegócio, trade turístico e a cultura.

A diversidade cultural do país é entendida como um diferencial na construção de roteiros turísticos, na qual cada estado tem sua gastronomia peculiar expressa no saber fazer de seus pratos. Logo esse segmento tem despertado interesse naqueles indivíduos que tem um relacionamento mais próximo com o patrimônio natural e cultural brasileiro e que de fato são fatores relevantes para o turismo. Assim, a gastronomia vem se destacando em vários estados brasileiros como demonstra Junior (2005) em seu livro Roteiros do Sabor Brasileiro – turismo gastronômico, no qual revela as peculiaridades de várias regiões do Brasil em sua culinária, dentre elas, são citados, Belém, Marajó, Macapá, Manaus, São Luís, Lençóis Maranhenses, Parnaíba, Teresina, Petrolina, Juazeiro e a Rota do Vinho entre outros.

No que se refere aos festivais, tem-se no Norte um dos mais expressivos festivais gastronômicos do país, que é o Ver-o-Peso da Cozinha Paraense, realizado pelo Instituto Paulo Martins e criado pelo Chef Paulo Martins, que se destacou no cenário nacional e mesmo internacional com ingredientes típicos do Norte, em uma cozinha tradicional e regada de traços indígenas, o que rendeu a capital paraense o título de Cidade Criativa da Organização das Nações Unidas para a Educação, Ciência e Cultura (UNESCO), destaque para a gastronomia. O festival nas últimas três edições, teve presença da cozinha tradicional do município de Bragança, no nordeste paraense, distante 210 quilômetros de Belém, capital do estado do Pará. A gastronomia bragantina existente nas localidades de Japeté, Camutá/Sítio Grande e Curuperé (*locus* desta pesquisa), possuem um potencial turístico muito grande e significativamente peculiar, pelo fato de suas produções serem bem mais expressivas que nas demais localidades do município, chegando a serem a única a produzir determinado alimento, no entanto, em sua maior parte, não é bem valorizada e por conseguinte não se consolidou ainda como atrativo turístico. De maneira geral, as regiões com potencial turístico gastronômico, tem sua gastronomia reconhecida e valorizada através de seus produtos.

O patrimônio gastronômico do nordeste do estado do Pará, é fruto de uma herança deixada por povos indígenas, africanos e europeus que por ele passaram, durante seus mais de quatrocentos anos. É evidenciada pelos derivados da mandioca (*Manihot utilissima*), planta

típica da região amazônica, tais como farinha, mandiocoeira, tapioca e beijú combinados a um cardápio praiano a base de peixes, mariscos e frutos do mar bem como frutas tropicais; como o açaí (*Euterpea oleracea*), bacuri (*Platonia insignis*), taperebá (*Spondias mombin*), Cupuaçu (*Theobroma grandiflorum*), entre outras.

Com toda esta diversidade de produtos, o município de Bragança ainda é tímido no que tange a entrada no mercado turístico gastronômico. Porém nesta perspectiva o crescente regionalismo da cozinha contemporânea abre caminho para que a gastronomia bragantina se insira neste patamar. E a busca por novos saberes, memórias e culturas exóticas faz da gastronomia de Bragança um produto com grande potencial turístico.

Assim percebe-se que o indivíduo em busca de novos conhecimentos, seja experimentando diferentes sabores, presenciando distintas culturas, faça da gastronomia, um dos principais motivos para conhecer determinado local. Assim, tem-se vários exemplos de lugares para onde as pessoas se deslocam a fim de vivenciar e usufruir da cultura do mesmo, como por exemplo o Chile com suas vinícolas e seus pescados, Tailândia e Japão com exotismo da gastronomia oriental, França com sua gastronomia requintada e tradicional. No Brasil pode-se citar a gastronomia baiana, a nordestina e a amazônica.

No entanto, com a globalização, essas trocas de experiências ficaram mais fáceis. Hoje é possível conhecer quaisquer alimentos de diversas culturas, sem precisar conhecer as suas respectivas localidades, está quase tudo a alcance da mão. Porém, somente conhecer sem mesmo estar presente naquele determinado local para muitos isso não é suficiente, então é a partir daí que o turismo gastronômico torna-se um diferencial e permite várias possibilidades culturais.

É importante compreender a gastronomia, não só do ponto de vista do turismo, como um produto ou como um atrativo de uma determinada localidade, pois apresenta novas possibilidades. De acordo com Pinheiro-Mariz e Oliveira (2012), a gastronomia é um lugar de memória e de poder, presente nas relações sociais e de dominação política e do saber fazer. Deve ser percebida como um produto cultural que se reinventa, se rememora enquadrando-se nas diversas formas de turismo voltadas para as características gastronômicas de cada região.

Para tal é preciso entender o porquê, dessas características diversificadas, porque cada comunidade, localidade ou grupos populacionais próximos, têm características gastronômicas diferentes, levando a satisfação alimentar do ser humano, apenas como necessidade de sobrevivência e sua, posterior, evolução para chegar às diferenças atuais, aos rituais de integração e prazer que a gastronomia proporciona, às novas experiências de vivencia através dos sabores. Como afirma Azambuja,

Ao conhecer novas culturas, alimentos e sabores, o homem tem a necessidade que esse momento seja um evento especial, como se fosse um ritual de prazer, ou seja, o mesmo alimento, saboreado sozinho (sem outras pessoas), não teria o mesmo sabor, ou não proporciona o mesmo prazer. Isso mostra a importância dos rituais gastronômicos para o ser humano, são novas descobertas (AZAMBUJA, 2001. p. 87)

As viagens e a gastronomia sempre fizeram parte da vida do homem, seja por necessidade de sobrevivência, satisfação ou desejos de novas experiências, ou mesmo por imposição da sociedade, por questões religiosas, cultural e econômica dependendo do período histórico em que se encontra o indivíduo.

Assim, Ferro (2013) afirma que é da crescente conscientização da importância que estas atividades causam na essência da construção do indivíduo, que surge a oportunidade de usar práticas como meios de atividade econômica, isto é, gerar renda a partir da gastronomia e do turismo, o turismo gastronômico. Acrescenta Fagliari (2005) que do ponto de vista da demanda o turismo gastronômico consiste em toda viagem cuja principal motivação é o prazer de degustar alimentos e bebidas e conhecer elementos gastronômicos de uma nova localidade.

Assim complementa Oliveira (2011) quando diz que surpreendentemente, este tipo de turismo torna-se cada vez mais importante, aumentando consideravelmente o número de viajantes motivados pela gastronomia. Justificado por Pires (2005) quando diz que se turismo é sair do seu mundo para entrar no mundo do outro, um dos caminhos mais prazerosos para isso é gastronomia. Para Mascarenhas e Matias (2007, p. 249) o turismo gastronômico é um,

[...] significativo na representação da identidade de uma comunidade e constitui-se parte integrante da cultura, estando presente na memória da sociedade. Por isso, deve ser preservada como patrimônio intangível dos povos, ressaltando as particularidades da gastronomia que são percebidas na escolha dos ingredientes e temperos; no modo de preparo e serviço dos alimentos e na determinação de quando, como e onde deve ser preparado cada prato; se estes são consumidos nas refeições diárias ou em ocasiões especiais.

Esta preservação de rituais da gastronomia de um povo e toma-lo como produto cultural imaterial é, sobretudo, uma afirmação das tradições históricas e culturais deste mesmo povo, mais do que simplesmente uma expressão do paladar cultural que orienta escolhas individuais.

E desta maneira, por apropriar-se deste conceito, países como França e Espanha, reinventaram-se e apostaram no desenvolvimento das potencialidades gastronômicas/culturais locais. Entre outros aspectos, ocupam, hoje, a vanguarda dentro do turismo mundial, principalmente no que tange a gastronomia internacional. Esta, desde a primeira década do século XIX vem sofrendo grandes influências regionais, assim, abrindo margem para outras cozinhas, de certa forma, consideradas mais exóticas.

Dentre as especificidades de uma dada sociedade, a gastronomia é um traço da identidade e memória coletiva. Neste sentido é importante compreender o que é gastronomia. De acordo com Braune e Franco (2007, p. 14):

é uma disciplina que exige arte não somente de quem executa, mas também de quem a consome ou usufrui. É artesanato, porque exige de quem a faz conhecimento, habilidade e técnica. É uma arte ou ciência que exige conhecimento e técnica de quem a executa e formação do paladar de quem a aprecia.

Assim, Savarin (1995, p. 23) ressalta que o conceito de gastronomia engloba o ato de comer, já que “é conhecimento fundamentado de tudo que se refere ao homem na medida em que ele se alimenta”. Schlüter (2006) afirma que a gastronomia está intrinsecamente relacionado à identidade de um povo e que para preservá-la é necessário ter conhecimento e compreensão de suas origens, além de acompanhar todas as transformações que a compõem.

Cada sociedade alimenta-se através de diferentes combinações de alimentos, ritos, mitos, os sistemas de produção e transformação alimentar fazem parte de seu modo alimentar que caracterizam os modos de ser e fazer com relação à gastronomia de cada grupo social. Assim, “os hábitos alimentares podem mudar inteiramente quando crescemos, mas a memória e o peso do primeiro aprendizado alimentar e algumas das formas sociais aprendidas através dele permanecem, talvez para sempre, em nossa consciência (...) (MINTZ, 2001, p. 32).

Sendo assim, é possível afirmar que nas sociedades humanas a alimentação pode ser analisada pelas dimensões biológica e nutricional, assim como também pelas dimensões histórica, cultural e social.

Para Cohen e Avieli (2004) a gastronomia local tende-se a transformar-se em popular e atrativa quando interpretada por um estabelecimento gastronômico direcionado para o turista. Desta maneira a partir do encontro entre a cozinha nativa e as exógenas podem surgir novos pratos e inclusive novas cozinhas. No entanto, não constitui uma mera fusão entre elementos estrangeiros e locais, mas inclui uma inovação ou elemento criativo.

De acordo com Jones e Jenkins (2002), o conceito de alimentação incorporado ao turismo evolui desde suas raízes históricas até as mais gerais, associadas a indústria da hospitalidade, até ao significado mais amplo de turismo de alimentos, a ponto de converter os produtos alimentícios em uma importante ferramenta para promoção de destinos turísticos. Os alimentos são agora utilizados para desenvolver nichos de mercado, sustentar identidades regionais, desenvolver o turismo de qualidade pautado na sustentabilidade. Como exemplo pode-se citar o que vem ocorrendo em países como França e Itália que reconhecem o valor de

seus regionalismos, e defendem suas características e particularismos através de processos de reconhecimento e também com medidas de proteção.

Corigliano (2002) ressalta que o turista gastronômico permite tanto entrar em contato com a natureza como com a cultura da região, estabelecendo laços com o passado, suas tradições e seu patrimônio histórico cultural que se expressa em sua agricultura, no entorno, nos padrões sociais e nas tradições de lavoura. Complementando Scarpato (2002) afirma que o turismo gastronômico reflete os aspectos de sustentabilidade do turismo em geral. Mas, existe um conjunto de elementos adicionais que também são importantes, dentre eles a sobrevivência da produção local de alimentos, pontos de venda e mercadorias de produtos frescos; a viabilidade de preparação das comidas caseiras; o direito ao prazer e a diversidade e não menos importante, o impacto do turismo sobre a autenticidade gastronômica e o bem-estar comunitário.

Damatta (1987, p. 22) observa que a atenção dada à gastronomia no viés da cultura não deve ser encarada apenas como mais uma ferramenta turística. Segundo ele, embora seja um significativo atrativo, ela é capaz de perpetuar hábitos e modos de fazer de várias gerações e garante a continuidade das tradições de uma sociedade e, também, a sua história. Os hábitos alimentares de uma sociedade denotam entre as cores e sabores outros valores que são de caráter social tais como: religião, etnia e história.

O fortalecimento da ideia de pertencimento do lugar, que contribui para reforçar a identidade de um povo e a abrangência da relação alimentação/cultura, não se restringe somente aos processos de manipulação dos alimentos a serem ingeridos. Junto a eles estão os modos à mesa, bem como os locais e as maneiras com que a degustação ocorre. Fazendo com que o complexo fenômeno alimentar humano tenha marcas de mudanças sociais, econômicas e tecnológicas.

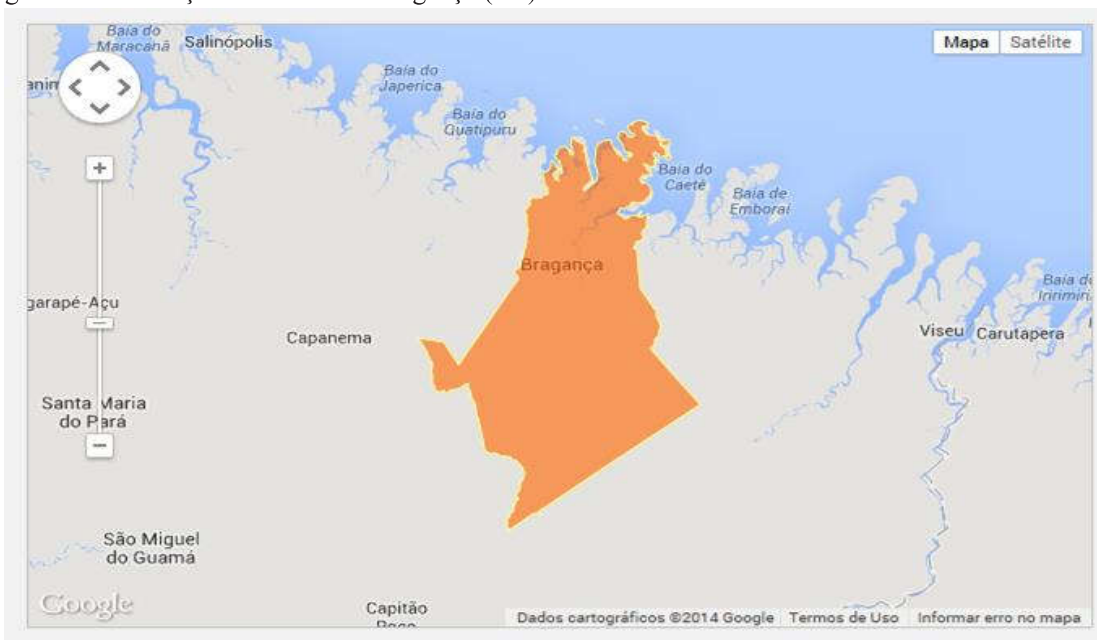
Nesse sentido, deve-se lembrar que a introdução alimentar e/ou a modificação de um hábito alimentar acontece muitas vezes em virtude de diversos fatores concretos, tais como, a disponibilidade de produtos e técnicas de preparo, bem como pela questão das condições econômicas. Neste sentido encontra-se o turismo, que pode ser um elemento de compreensão das relações de interação entre o homem e o espaço na produção de alimentos. As produções alimentares acabam gerando novas paisagens que podem ser utilizadas pela atividade turística.

1. DESENVOLVIMENTO

De acordo com Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), Bragança, conhecida como Pérola do Caeté, foi habitada por índios apotiungas da nação dos tupinambás, e está localizada à margem esquerda do rio Caeté. A cidade é uma das mais antigas do estado do Pará, com mais de quatro séculos de história. Álvaro de Sousa considerado fundador de Bragança, era português e trouxe para a cidade vários compatriotas que deram impulso à economia local e também influenciaram a cultura bragantina.

A miscigenação com negros africanos e índios influenciou diretamente a culinária, que mesmo assim ainda é fortemente determinante dos traços indígenas, primeiros habitantes da região hoje chamada Bragantina, na Amazônia brasileira. A cidade de Bragança está localizada na Mesorregião do Nordeste Paraense e Microrregião Bragantina, com coordenadas geográficas 01° 03'15'' de latitude Sul e 46° 46' 10 '' de longitude a Oeste de Greenwich. Segundo o IBGE, tem uma área de 2.340 Km², 0,19% da área estadual, com densidade demográfica de 54,13 hab/km². O município limita-se ao Norte com o Oceano Atlântico, ao Sul por Santa Luzia do Pará e Viseu, a Leste pelo município de Augusto Corrêa e a Oeste pelos municípios de Tracuateua e Capanema, conforme visualizado na figura 1.

Figura 1: Localização da cidade de Bragança (PA)



Fonte: Google, 2017

O bragantino vive da agricultura, que houve um crescimento no suporte da agricultura familiar nos últimos anos, contudo ainda incipiente para o mercado externo. Tem como principal cultura a mandioca e a produção de seus derivados, como a farinha⁴, tapioca, tucupi, beiju, bolo de massa, mandiocoeira entre outros, da qual se aproveita tudo. Uma cultura deixada pelos índios e até hoje faz parte da economia e mesa do bragantino.

A pesca é uma das principais economias do município, desde a pesca artesanal, atividade desenvolvida por pequenos pescadores, a empresas de grande e médio portes. Estes desenvolvem atividades em alto mar, tendo como foco o mercado externo, e o melhor de seu produto não fica na cidade. Bragança é o maior polo pesqueiro do Estado do Pará, e exportando sua produção principalmente para as capitais do Nordeste e do estado do Pará.

Há também grande atividade pecuária, extrativismo de caranguejos, na qual, segundo dados da Agência de Defesa Agropecuária do Pará (ADEPARÁ)⁵, de acordo com (BRAGANÇA, 2013) possui a primeira fábrica regularizada do Brasil a vender massa de caranguejo em conserva, chegando a produzir diariamente 100 kg de carne e 25 quilos de pata de caranguejo. Bragança vive também do comércio varejista local.

De acordo com o Inventário da Oferta Turística do Municipal (BRAGANÇA, 2013) a gastronomia paraense é considerada a mais típica do Brasil. Apresenta grande diversidade e pouca ou nenhuma alteração sofreu, em relação às suas formas e raízes eminentemente indígenas. Assim tem-se a base de algumas das principais comidas e bebidas da Região Bragantina, baseada na mandioca.

No que consiste a identidade gastronômica bragantina, pode-se dizer que representativamente a mandioca e seus derivados se constituem os alimentos mais consumidos e produzidos no município. Bragança, nesta perspectiva, detém o título de possuir a melhor farinha do mundo. Afirmativa essa declarada pelos próprios habitantes e principais consumidores deste alimento que ultrapassa as fronteiras locais.

Além de toda a produção gastronômica tipicamente local, 99% dos produtores locais são agricultores familiares, que produzem apenas para sustento e/ou consumo próprio. A

⁴ A farinha é o elemento mais frequente nas mesas de todas as classes sociais de Bragança e do estado, o que justifica o fato da mandioca ser a principal cultura agrícola em toda a história do município.

⁵ A Agência Estadual de Defesa Agropecuária do Estado do Pará-ADEPARÁ é uma entidade de Direito Público, criada através da Lei Estadual N° 6.482, de 17 de setembro de 2002. A ADEPARÁ foi constituída sob a forma de autarquia, com autonomia técnica, administrativa e financeira, vinculada à Secretaria de Estado de Agricultura -SAGRI. A ADEPARÁ tem por finalidade executar a política de Defesa Agropecuária em todo o Estado do Pará. (Disponível em: < <http://www.adepara.pa.gov.br/index.php?adepara=nav/page&pagina=Perfil>> Acesso em 23 mar. 2016)

exemplos como o de Dona Selma do Rosário (figura 2) que produz o exótico Tacacá⁶ de Caranguejo, o de Seu Antônio da Silva (figura 3) que assa uma fornada por semana de Bolinhos⁷ de Massa para vender na feira aos domingos, e de Miguel Matos (Del) (figura 4) que produz mandicoeira⁸ de quinze em quinze dias alternando com outros integrantes da família, igualmente produtor do referido produto.

Esses agricultores (entrevistados neste trabalho), jamais tiveram cursos ou orientações de órgãos especializados, tem seus conhecimentos repassados por gerações, e que correm o risco de se perder a curto ou médio prazos.

Figura 2: Dona Selma



Figura 3: Seu Antônio



Figura 4: Miguel Matos



Tendo isso como impulso para o desenvolvimento deste trabalho, busca-se na antropologia cultural e da história o entendimento de como as sociedades, dos primórdios até hoje e em diferentes regiões do mundo, produzem, reproduzem e materializam o saber. Isto é, como as diferentes sociedades formam e transmitem o seu conhecimento acumulado ao longo dos tempos. Dito de outra forma, como elas formam e transmitem a sua memória social (CONNERTON 1989; OLICK 2011).

Para tanto se faz necessário perceber qual a relação da memória social com a identidade. Halbwachs (1992) esclarece que a identidade reflete todo o investimento que um

⁶ O tacacá não é considerado uma refeição. É uma espécie de bebida ou sopa, servida em cuias e vendida pelas "tacacazeiras", geralmente ao entardecer, na esquina das principais ruas das cidades paraenses, sobretudo Belém. Na hora de servir são misturados, na cuiá, tucupí, goma de tapioca cozida, jambu e camarão seco. Pimenta-de-cheiro a gosto. Disponível em: < <http://www.cdpara.pa.gov.br/tacaca.php> > Acesso em: 10 de maio de 2018.

⁷ São comestíveis derivados da mandioca, com recheio ou cobertura de coco ralado e queimado ao forno de lenha e que fazem parte da cultura bragantina desde o tempo em que as margens do Caeté ainda eram habitadas pelos índios que deram nome ao rio que banha o município.

⁸ Mingau feito da mandioca ralada, uma variação da mandioca, também conhecida como mandioca açucarada, com arroz vermelho, ou tipo dois, pois segundo o produtor Miguel Iranildo de Azevedo Matos (Del), somente esses o grão abre para dá a forma do mingau final. (Pesquisa de Campo, 2016)

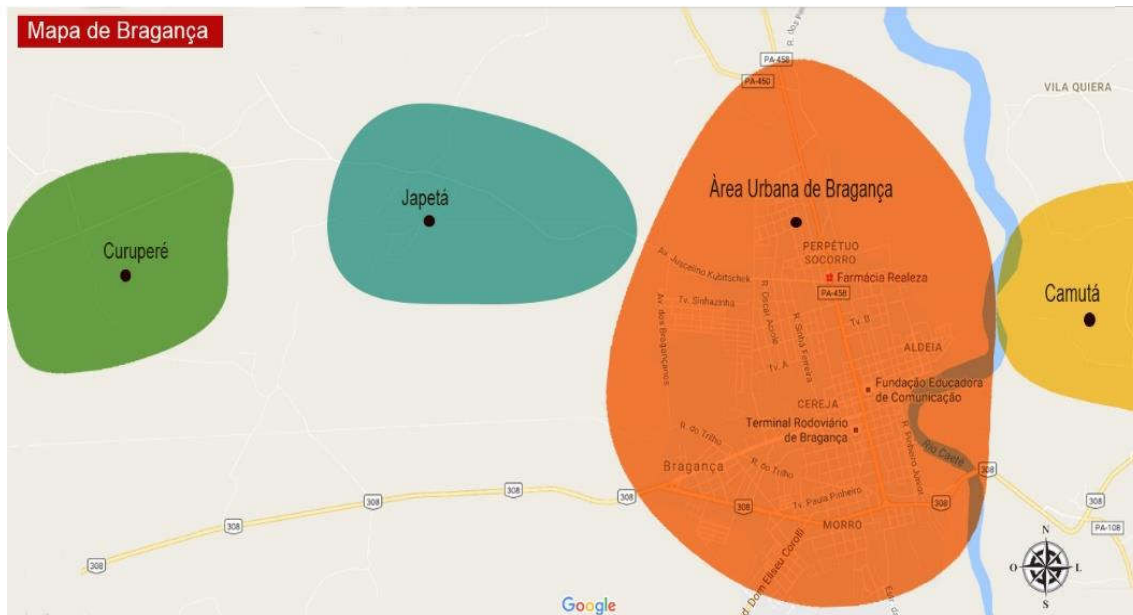
grupo faz, ao longo do tempo, na construção da memória. Portanto, a memória coletiva está na base da construção da identidade. Esta reforça o sentimento de pertencimento identitário o que, de certa forma, garante a unidade e coesão da continuidade histórica de um grupo. Justamente é o que se observa em todos os atores desta pesquisa os quais não tiveram acesso a escola, ou curso qualquer de gastronomia que os fizessem aprender ou mesmo aprimorar seu produto. Contudo, a produção é feita há décadas, perpassando gerações e atualizando-se sem mesmo perder a identidade, mantendo modelos rústicos de preparo, à sua época.

Por outro lado ao se abordar a gastronomia amazônica e paraense, vem em destaque o nome de Ofir Oliveira, nascido em Calçoene, no Amapá cresceu e foi criado em Bragança, terra que o adotou. Segundo Ofir Oliveira, sua mãe foi a primeira professora de gastronomia de Bragança e foi neste momento que começou seu convívio com a cozinha. Além do Chef Ofir, o Chef Valfir Ribeiro, bragantino, exerce esse ofício a 23 anos, além de ser pesquisador da gastronomia regional, trabalha com a cozinha regional e tradicional.

Para a realização deste, entrevistou-se além do Chef Valfir e sua cozinha técnica, os mestres da cozinha bragantina (anteriormente mencionados) que cotidianamente desenvolvem suas práticas tradicionais, ainda que desconhecidas por muitos bragantinos. Pois quem come bolinhos de massa, mandicoeira e mesmo o tacacá de caranguejo, prato de família de Dona Selma, criado pela sua avó há mais de 90 anos, não sabe como e porque cada um desses pratos é produzido e quais memórias trazem consigo.

As comunidades selecionadas neste trabalho foram Camutá (Sítio Grande), Japeté e Curuperé, (Figura 5) todas próximas ao centro urbano do município em média 7 a 8 km de distância. Durante a pesquisa foram encontrados vários pontos em comum entre as localidades abordadas, desde sua formação que segundo cada um dos entrevistados são compostas na sua maioria por familiares, dos quais foram os primeiros a habitar a localidade, até mesmo o modo rústico de elaboração de seus produtos. Cada comunidade pesquisada possui seu modo particular de preparar cada um de seus produtos.

Figura 5: Mapa de Bragança (PA)



Ano: 2018

Um dos primeiros locais visitados durante a pesquisa foi o Japeté, lugar onde é produzido o Bolinho de Massa. (Figura 6) pelo senhor Antônio Andrade da Silva, de 58 anos, com apenas o ensino undamental menor (antigo ginásio) é bragantino, casado, agricultor e residente na comunidade a 44 anos. Ele aprendeu a produzir os bolinhos de mandioca com a sogra Dona Orlandina, ainda viva, que porém não o produz mais. Segundo ela, aprendeu a fazer a iguaria com a mãe, e diz ser uma atividade que a mãe aprendeu com os índios. O Sr. Antonio fabrica a iguaria com a colaboração de sua esposa, sua filha e alguns parentes da comunidade.

Figura 6: Bolinho de massa



Ano 2018

Seu Antônio, é agricultor e diz nunca ter feito nenhum tipo de curso para aprimorar sua produção, nunca foi procurado e também não foi em busca de assessoria em órgãos que trabalham na área. Informa que até o presente momento produz seus bolinhos de forma bem rudimentar e tradicional, no forno a lenha, usando folha da sororoca⁹ para não queimar o bolinho. Seu Antônio produz o bolinho semanalmente, começando na sexta, até a queima da fornada no sábado, com o propósito de vender na feira de Bragança aos domingos pela manhã, além de comercializar também o produto na própria comunidade. Em média assa de 220 a 230 bolinhos aos finais de semana, vendendo cada um a 1 real a unidade.

A segunda localidade da pesquisa foi a comunidade do Camutá, mais precisamente no Sítio Grande, uma divisão da mesma comunidade. Camutá, faz fronteira com a comunidade da Vila Que Era e o bairro do Jiquiri. A comunidade do Camutá/Sítio Grande é produtora de Mandicoeira, destacando-se como um deles Miguel Iranildo de Azevedo Matos, conhecido como o Sr. Del, 33 anos, casado, agricultor. Na comunidade oito pessoas produzem, a bebida quinzenalmente, ou seja, a cada 15 dias uma família produz a mandicoeira. As vendas são feitas geralmente de quinta a domingo na feira livre de Bragança, no centro da cidade, próximo a um dos estabelecimentos comerciais ali existentes.

O Sr. Del produz além da Mandicoeira outros derivados da mandioca, como tucupi, goma e tapioca. Também é pedreiro e isso torna-se uma complementação de renda, todavia

⁹ Planta da família das musáceas. Disponível em: < <http://www.priberam.pt/dlpo/sororoca> > Acesso em: 29 ago. 2016.

admite sobreviver da venda dos produtos derivados da mandioca que ele mesmo planta. A mandicoeira é derivada da mandiocaba, um tipo de mandioca que não é tóxica, e possui muita glicose e líquido, servindo até para matar a sede em meio a roça, e mesmo de alimento para animais. Hoje em Bragança, segundo o Sr. Del, poucos são os produtores de Mandicoeira, tal hábito é muito comum nas noites da Iluminação, no dia de finados, vendida na frente dos cemitérios da cidade, também chamado pela população como “mingau dos mortos”.

Assim como expressado pelo Sr. Del, o Sr. Antônio afirmou que os saberes sobre a mandicoeira são heranças de gerações passadas. Aprendeu com seu avô Sr. Vital Matos, já falecido. Este por sua vez aprendeu a fazer o mingau na colônia onde morava em Bragança, e onde viviam alguns índios. Segundo o Sr. Del foi uma índia que o ensinou a fazer a iguaria.

Tal fazer envolve um componente místico muito importante, durante todo o processo da produção da mandicoeira, uma outra pessoa não pode chegar no meio do preparo e se inserir no processo produtivo, pois pode levar toda a produção a perder. Somente quem começou desde o princípio o preparo pode participar da fabricação. Às vésperas da iluminação (dia de finados), é que se tem uma produção mais expressiva da mandicoeira, é um período em que ocorrem mais encomendas do produto, existe até mesmo um roçado feita especialmente para ser colhido para a produção desse dia.

A diferença entre a mandiocaba e a mandioca (braba) é que a mandioca segundo o Sr Del, pode-se comer até crua já a mandioca (braba) jamais pode ser consumida antes de fervida. Há um detalhe no preparo que é o fogo a lenha, o alimento não pode ser feito em outro tipo de fogo e não se pode tampar o camburão na hora do cozimento, porque se tampar a mandicoeira fica com gosto de fumaça. Ao final do processo para estocagem do produto é usado um pano fino amarrado com um fio lacrando a lata, a especificação do pano fino é para não suar com o vapor e o suor cair e desandar ¹⁰ o mingau.

¹⁰ O mingau fica com uma textura muito líquida, aguada.

Figura 7: Mandioca



Ano 2018

O valor do copo de 300ml (Figura 7) do produto custa dois reais, podendo também ser servido na cuia¹¹, pois para alguns consumidores a cuia oferece um sabor diferente, considerado melhor, mais autêntico. O produto é vendido também em garrafas pet de um litro a três reais e em garrafas de dois litros a seis reais a unidade.

A última comunidade pesquisada foi Curupeté, onde reside Dona Maria Selma do Rosário Santos, 65 anos, aposentada, e que produz o exótico Tacacá de Caranguejo, assim chamado pela comunidade. Ela é a única que produz o prato que aprendeu com a avó, que faleceu aos 92 anos de idade. Com isso percebe-se que o prato pode ser uma herança centenária e que segundo a autora “ninguém mais se interessa pela iguaria” (Pesquisa de campo, 2017), mas quando ela faz quase toda a vizinhança vem apreciar. O prato tem como ingredientes o caranguejo, tomate, cebola, cheiro verde e a goma, retirada da mandioca, sendo a pimenta opcional.

Consiste em uma espécie de sopa que é servida quente, em cuias Dona Selma prepara dois tipos de complemento, um com pimenta e outro sem. O prato feito com a massa¹² do caranguejo e os temperos cortados é servido junto a uma porção de goma¹³. Fica a critério de quem se serve querer mais ou menos goma. Durante a pesquisa pode-se perceber que a

¹¹ Recipiente feito da casca da cunheira (Porongo) no qual são servidos alimentos como tacacá e mingau (DORNELES; CHAVES, 2013)

¹² Carne do caranguejo cozida e refogada.

¹³ Uma espécie de mingau transparente e viscoso feito a partir de um dos derivados da mandioca.

maioria ingere o prato com porções de goma maior que a de caranguejo. Diferentemente do tacacá tradicional, feito com o tucupi e camarão no qual o líquido não se mistura com goma, no Tacacá de Caranguejo o caldo do caranguejo se mistura a goma, fazendo com que o contraste da leveza da goma e o cítrico do caldo com gordura do caranguejo deixe a iguaria saborosa.

Figura 8: Tacacá de Caranguejo

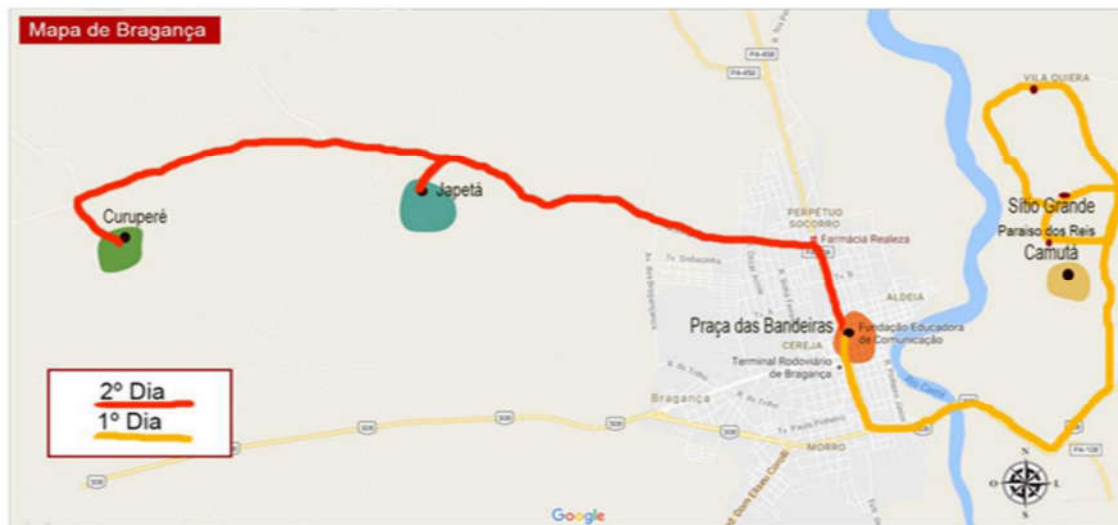


Ano 2018

Esta é uma receita de família, e Dona Selma relata que nunca produziu para vender com intuito de renda extra, sua renda advém da aposentadoria e da produção familiar de farinha e de outros derivados da mandioca. A partir desses saberes e fazeres, é possível, conhecer um pouco da história do município, dos trabalhos tradicionais ainda praticados nas comunidades de Bragança e sua cultura gastronômica., O que se percebe é que os entrevistados sentem a necessidade de reconhecimento ou mesmo aprimoramento de seus produtos, contudo não possuem uma assistência técnica para tal, seja por não terem tido a iniciativa de procurar auxílio, ou mesmo ou por não ter conhecimento dos programas desenvolvidos no município/estado para apoio nas atividades da agricultura familiar, turismo e empreendedorismo, Se faz necessário dar visibilidade as atividades cotidianas desses homens e mulheres do campo que muito tem a partilhar e contribuir com o município e troca de saberes com outras técnicas e cozinhas.

Nesta direção apresenta-se uma proposta de Roteiro Gastronômico a partir do saber fazer dos entrevistados, evidenciado além das iguarias produzidas nas comunidades pesquisadas, suas memórias, identidades, as especificidades naturais e culturais disponíveis em cada um desses lugares. O roteiro intitulado, Caminho da Mandioca, foi proposto para ser desenvolvido na cidade de Bragança, evidenciando os alimentos que são produzidos com os derivados da mandioca correspondentes às localidades do Camutá/Sítio Grande, apresentando a Mandicoeira, Japeta com o Bolinho de Massa, Curupere com o Tacaca de Caranguejo e finalizando com a cozinha do Chef Valfir Ribeiro.

Figura 9: O caminho da mandioca



A partir da pesquisa de campo, observou-se que nessas áreas a gastronomia tradicional ainda se mantém, carregada de memórias e identidades bragantinas, a maioria desconhecida pelos próprios habitantes do município. Foi relevante identificar o potencial que essas localidades têm, daí propor um roteiro gastronômico envolvendo essas comunidades tendo o entendimento de que cada uma delas possui suas peculiaridades, saberes e práticas culturais. O acesso as comunidades inseridas no roteiro proposto a partir desta pesquisa, possui características campesina, estrada de terra, de fácil acesso, principalmente no verão. Em média, o deslocamento, dura em torno de 15 a 30 minutos do ponto de partida, levando-se em consideração o lugar mais distante do roteiro.

O roteiro seguirá um itinerário que começa pelo Camutá/Sítio Grande, onde os visitantes participarão do processo de produção da mandicoeira, pelo Sr. Del, a começar pelo início de dia a partir das 7h30min do dia visitado. A manhã será preenchida pela participação nos primeiros processos de produção do mingau. Este dia é todo vivido na comunidade. O

almoço será oferecido no balneário, Paraíso dos Reis, próximo da comunidade com pratos relacionados aos hábitos alimentares do local, tendo como base, a galinha caipira ou peixe. Posteriormente o visitante poderá desfrutar das águas claras do igarapé de água corrente.

No início da tarde uma volta pela Vila Que Era (Figura 73), onde visitarão o marco de fundação do município e a fábrica de panela de barro e cestaria. Após esta rápida visita, o grupo volta para o processo final da mandiocoeira, pois neste intervalo a mesma está em processo de cozimento. Na chegada à tarde no Sítio Grande, será feita a finalização do primeiro dia do roteiro com degustação do mingau que fica à disposição do grupo para saboreá-lo. Com retorno às 18h do mesmo dia, para o mesmo local de saída.

No segundo dia, o grupo é levado à comunidade do Japetá, para conhecer a produção do Bolinho de Massa, feita pelo Sr. Antônio e família. O horário e local de saída permanecem os mesmos, o café da manhã será oferecido no local. No cardápio constará além dos bolinhos de massa, pães, frutas regionais, sucos, café, leite e chá de ervas da região, como capim-santo (*Cymbopogon citratus*), erva cidreira (*Melissa officinalis*) entre outros. O grupo após o café, presenciará todo o processo de produção dos bolinhos desde a preparação da massa, modelagem e o cozimento do produto, que poderá ser comercializado saindo do forno.

Após todo o processo de produção dos bolinhos, por volta de 11h da manhã, o almoço será servido na comunidade do Curuperé, no bar à beira do rio do Curuperé, alguns quilômetros à frente do Japetá. O almoço será feito na presença dos visitantes, pelo Chef Valfir Ribeiro, que apresentará a Caçalhoada¹⁴, em sua cozinha bragantina de resgate. Após o almoço servido, será reservado um momento de lazer para um banho nas águas do Curuperé.

Durante todas as visitas serão oportunizados diálogos com os produtores em forma de troca de saberes e aberto a perguntas e troca de informações durante o processo de produção das iguarias. A divulgação do roteiro poderá ser realizada em parceria com hotéis da cidade, agências de turismo, e panfletagem em pontos estratégicos, como Rodoviária, Aeroportos, Órgãos governamentais do setor, restaurantes, táxis e redes sociais. Em períodos de maior movimento turístico na cidade a divulgação será feita de maneira ostensiva nas ruas e praias do município.

CONCLUSÃO

A gastronomia tem vários aspectos que incorporam todo o processo que envolve a alimentação. Enquanto produto cultural, envolve a preparação de alimentos e também se

¹⁴ Prato que tem como base o cação, peixe da região.

coloca no processo social relacionado ao sentar-se à mesa para comer. Assim, a gastronomia costuma associar um lugar para desfrutar a comida e interagir socialmente. Simultaneamente, desenvolver outros serviços como a preparação da mesa, remover utensílios já utilizados, etc. É por isso que esta atividade deve enquadrar-se sempre como um processo que tem muita relação com a forma de como os alimentos são preparados.

No Pará, a relação que as pessoas têm a partir dos derivados da mandioca é bastante significativa. Em Bragança não é diferente, ainda mais quando se tem a melhor farinha aqui produzida. Para muitos bragantinos se alimentar diariamente e não ter farinha, tem-se a impressão de que o almoço não está completo, a sensação é de que sempre está faltando aquele complemento que enriquece os seus pratos e o paladar. Além da farinha, pode-se citar os bolinhos de massa, a mandicoeira, a farinha de tapioca, a goma que é muito usada para fazer a tapioca, entre outros pratos que são criados a partir desse derivado.

Partindo desse pressuposto, as indagações acerca desse trabalho foram se intensificando à medida que as informações foram sendo repassadas. Perceber cada história contada por aquelas pessoas que foram entrevistadas na sua respectiva comunidade, entendendo e percebendo cada detalhe de como, onde e porque surgiram aqueles pratos, foi de fundamental importância. Muitos filhos e netos não tomam para si esse conhecimento que foi adquirido por seus pais e avós.

Neste sentido, as localidades do Japeté e Sítio Grande situadas na localidade do Camutá e Curuperé pertencentes a região bragantina, são comunidades que produzem uma gastronomia única devido ao modo de preparo dos seus produtos, a forma, os ingredientes usados são peculiares entre cada uma delas, com seu ritual a ser seguido para que venha a obter um melhor resultado. Faz-se necessário entender e valorizar a identidade local no que tange aos seus pratos, que ainda hoje permanecem vivos na vida cotidiana dessas pessoas.

É relevante ressaltar que uns usam seu produto como no caso da D. Selma (tacacá de caranguejo) somente para consumo próprio, pois segundo ela outras pessoas nunca a procuraram, talvez por não saberem da existência desse prato, somente os próprios parentes que ali residem. Os demais como Sr. Del (Sítio Grande) que produz mandicoeira, Sr. Antônio (Japeté) bolinho de massa de mandioca com coco e o Chef Valfir Ribeiro (Bragança) que criou seu prato intitulada caçalhada, comercializam para obterem renda extra.

Neste sentido, o roteiro proposto, intitulado Rota da Mandioca visa mostrar que essas comunidades mencionadas, apesar de não serem tão conhecidas no que concerne a segmentação turística, possuem potencial no que tange a culinária. Sabe-se que, para que isso ocorra, precisa-se verificar os pontos positivos e negativos em questão, utilizando os meios

que possam vir a ser um fator considerável para a criação do roteiro. Tal proposta precisa ser avaliada também pelos entrevistados e as comunidades locais.

Para a operacionalização do roteiro, no entanto, há que se investir em determinados aspectos. Dentre eles, ampliar e melhorar a estrutura para receber o roteiro gastronômico, melhorar o acesso, as vias e sinalização indicando cada localidade, viabilizar cursos de aperfeiçoamento da produção aos mestres da culinária, bem como esclarecer a importância da atividade turística para as comunidades envolvidas no roteiro. Assim, pode-se frisar que é de vital importância a parceria do poder público/privado para o desenvolvimento eficaz destes roteiros.

É necessário que haja uma integração entre poder público e empresarial provocando a valorização e uso do conhecimento das comunidades estudadas. Levar as pessoas a conhecerem os mestres da culinária, com informação a respeito desse potencial turístico aos residentes, incentivando-os a sair do cotidiano e desfrutar dos conhecimentos e experiências que são ofertadas pela cultura local e fomentada por órgãos e entidades do setor, se apresenta como uma estratégia de rememoração cultural. Talvez, o desconhecimento das possibilidades do saber fazer gastronômico, inibam a valorização dos produtos locais, que podem ser trabalhados a partir de assistência técnica e mercadológica especializada para tal, ou mesmo cursos de aperfeiçoamentos, como os oferecidos por instituições como SEBRAE. Percebeu-se que essas localidades têm de fato um grande potencial turístico gastronômico, que se for trabalhado com responsabilidade e participação coletiva de múltiplos atores, Bragança poderá se tornar também um polo gastronômico do nordeste amazônico

REFERÊNCIAS

AZAMBUJA, M. A gastronomia como produto turístico. In: CASTROGIOVANNI, A. (Org.). **Turismo urbano**. São Paulo; Contexto, 2001, p. 74 – 87.

BRAGANÇA. Departamento de Comunicação da Prefeitura de Bragança. **Revista Tradição e Mudanças**, especial Bragança 400 anos. Bragança-PA. DECOM, 2014.

_____. Secretaria de Cultura, Desportos e Turismo. **Inventário da oferta turística do município de Bragança**. Bragança: Ministério do Turismo/ Secretaria de Cultura, Desportos e Turismo, 2013.

BRAUNE, R. e FRANCO, S. **O que é gastronomia**. São Paulo (SP): Brasiliense, Col. 322, primeiros passos, 1ª edição, 2007.

BRAYNER, N. **Patrimônio cultural imaterial: para saber mais** - Brasília, DF: IPHAN, 2007.

COHEN, E., AVIELI, N., Food in tourism. Attraction and impediment, **Annals of Tourism Research**, Vol.31, nº4, 2004.

CONNERTON, P. **How societies remember**. Cambridge, Cambridge University Press. 1989.

CORIGLIANO, A. The route to quality: Italian gastronomy networks in operations. In HJALAGER, A. RICHARDS, G. (Orgs.), **Tourism and gastronomy**. London: Routledge, 2002. p. 166-185.

DAMATTA, R. Sobre o simbolismo da comida no Brasil. In **Rio de Janeiro**. Volume 15. 1987.

DORNELES, D.M.; CHAVES, L. M. N. Breve glossário do tacacá. SIMPÓSIO LINGUAGENS E IDENTIDADES DA/NA AMAZÔNIA SUL OCIDENTAL. 8, 2013. Rio Branco. **Anais...**Rio Branco. Universidade Federal do Acre, 2014 2013.

FAGLIARI, G. **Turismo e alimentação: análises introdutórias**. São Paulo: Roca, 2005.

FERRO, R. Gastronomia e turismo cultura: reflexões sobre a cultura no processo de desenvolvimento local. In: **Contexto da Alimentação: comportamento, cultura e sociedade**. Senac. São Paulo. vol. 2, nº2. 2013.

HALBWACHS, M. **On collective memory**. Chicago, University Chicago Press. 1992.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Censo de Bragança, 2010-2015**. Disponível em: <<http://cidades.ibge.gov.br/xtras/perfil.php?lang=&codmun=150170&search=para|braganca>>. Acesso em: 10 mar 2016.

_____ **Enciclopédia dos municípios brasileiros**. Disponível em: <http://biblioteca.ibge.gov.br/biblioteca-catalogo.html?view=detalhes&id=227295>. Acesso em: 11 mar 2016.

_____ **Paisagens do Brasil**. Disponível em: <<http://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/monografias/GEBIS%20-%20RJ/paisagensdobrasil.pdf>> Acesso em: 25 fev. 2016.

_____ **Revista brasileira de geografia**. Disponível em: <http://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/periodicos/115/rbg_1961_v23_n3.pdf> Acesso em: 25 fev. 2016

JONES, A. JENKINS, I. A taste of Wales – blas ar gymru: institutional malaise in promoting Welsh food tourism products. In HJALAGER, A. M. RICHARDS, G. (Orgs.), **Tourism and gastronomy**. London: Routledge, 2002. p. 125 a 144.

JUNIOR, C. **Roteiros do sabor brasileiro – turismo gastronômico**. Rio de Janeiro. SEBRAE. 2005.

MARIZ-PINHEIRO, J; OLIVEIRA, M. A. A gastronomia na literatura: lugar de memória, Ssdução e poder. In: **Todas as Musas**. a 04 n 01 Jul-Dez 2012.

MASCARENHAS, R; MATIAS, L. **Turismo, cultura alimentar e fast food**. In: Encontro Nacional de Turismo com Base Local, 10, 2007, João Pessoa. Anais. João Pessoa: ENTBL, 2007. Disponível em: <<http://www2.pucpr.br/reol/index.php/turismo?dd99=pdf&dd1=15817.pdf>. Acesso em: 29 jul. 2016.

MINTZ, Sidney. Comida e antropologia. Uma breve revisão. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, São Paulo, SP, v.16, n. 47, p. 31-41. out. 2001.

OLICK, J. **The collective memory reader**. Oxford, Oxford University Press. 2011.

OLIVEIRA, S. La gastronomía como atractivo turístico primario de un destino. **Estudios y Perspectivas en Turismo**, v.20, n.3. 2011.

PIRES, M. Prefácio. In: FAGLIARI, G. S. (Org.) **Turismo e alimentação: análises introdutórias**. São Paulo: Roca, 2005, p. 57-249.

SAVARIN, B. **A fisiologia do gosto**. Ed. Salamandra. São Paulo.1995

SCARPATO, R. Perspective of gastronomy studies. In: **Tourism and gastronomy**. London: Routledge. 2002. pp. 51-70.

SCHLÜTER, R. **Gastronomia e turismo**. São Paulo (SP): Aleph. 2ª Edição. 2006.