

TERRITORIALIDADE GASTRONÔMICA: AS COZINHAS REGIONAIS COMO FORMA DE MEDIAÇÃO DO HOMEM COM O MEIO E COMO ATRATIVO TURÍSTICO¹

BAHL, Miguel²
GIMENES, Maria Henriqueta Sperandio Garcia³
NITSCHKE, Letícia Bartoszeck⁴

Resumo

Tem-se como objetivo discutir as cozinhas regionais (conjunto de saberes-fazer que englobam ingredientes, técnicas culinárias e receitas que são dispostas em um panorama relativamente coerente, delimitado geograficamente e passível de ser reconhecido como tal) como forma de mediação do homem com o meio, de criação e reforço de identidades, bem como atrativo turístico. Isso se dá na medida em que tais cozinhas são construídas a partir de ingredientes próprios de uma localidade (diretamente influenciados pelas características climáticas e de solo) e de todo um arcabouço cultural relativo ao grupo humano que a pratica e que propõe, inclusive, soluções tecnológicas associadas a mediações simbólicas a partir de seu *habitus* e estilo de vida (Bourdieu, 1983). A partir de exemplos brasileiros, e valendo-se do aporte teórico-metodológico da geografia cultural, este estudo entende as sociedades humanas como construções culturais (Claval, 2001) e o território dentro da perspectiva da apropriação e valorização simbólica de um grupo sobre o seu espaço (Haesbaert, 2001); utilizando-se ainda dos conceitos de topofilia (Tuan, 1980) e lugar (Tuan, 1983) para a discussão das relações do homem com o meio a partir da construção das cozinhas regionais e de seu uso no contexto turístico.

Palavras-chave: Cozinhas regionais – Geografia cultural - Brasil

Introdução

A alimentação humana sempre esteve pautada na identificação de elementos comestíveis e na elaboração de técnicas que permitissem o aproveitamento adequado dos recursos disponíveis. A perspectiva cultural também sempre esteve presente, tanto na definição do que seria efetivamente incorporado à dieta (pois comestibilidade por si só não é determinante), quanto na elaboração de técnicas de coleta, de produção, de preparo e de serviço desses alimentos.

¹ Eje Temático: Población, géneros e identidades culturales: Grupos y prácticas culturales; identidades; imaginarios y representaciones; movimientos migratorios; impactos de la movilidad territorial; salud; géneros.

² Bacharel em Turismo e Licenciado em Geografia, Mestre e Doutor em Ciências da Comunicação. Professor do Curso de Graduação em Turismo e do Programa de Mestrado e Doutorado em Geografia da Universidade Federal do Paraná, Brasil. E-mail: migbahl@ufpr.br

³ Bacharel em Turismo, Mestre em Sociologia e Doutora em História. Professora do Curso de Graduação em Turismo da Universidade Federal do Paraná, Brasil. E-mail: mariegimenes@gmail.com

⁴ Bacharel em Turismo, Mestre em Geografia, Doutoranda em Geografia. Professora do Curso de Graduação em Turismo da Universidade Federal do Paraná. E-mail: leticia@gmail.com

Assim, a alimentação sempre se constitui como um produto da relação do homem com o seu meio, com os indivíduos dependendo – mas também interferindo – no seu entorno, criando tecnologias de produção, coleta e preparo compatíveis com suas realidades. Mesmo alimentos trazidos “de fora” (como é o caso da batata, que foi introduzida na Europa no século XVI e hoje é um alimento essencial nas dietas espanhola e alemã) só foram efetivamente incorporados quando seu cultivo se mostrou compatível com as condições de solo e de clima da nova região.

Dentro desse contexto, historicamente foram se desenvolvendo panoramas mais ou menos específicos em relação ao que poderia ser cultivado/criado em uma região, bem como de técnicas inventadas para a produção de alimentos, preparo e até mesmo conservação destes. Como observa Giard (1994, p. 232) [...] *os alimentos e os manjares se ordenaram em cada região segundo um código detalhado de valores, de regras e de símbolos, em torno do qual se organiza o modelo alimentar de uma área cultural num determinado período.*

Tem-se, a partir daí, o surgimento de panoramas inteligíveis, que podem ser também denominados de cozinhas regionais. A cozinha regional é entendida aqui como um conjunto de saberes-fazer que englobam ingredientes, técnicas culinárias e receitas que são dispostas em um panorama relativamente coerente, delimitado geograficamente e passível de ser reconhecido como tal (GIMENES, 2009). Da cozinha regional emergem ainda alguns pratos emblemáticos, considerados pratos típicos de uma região e localidade, e que terminam por se tornar referência entre cozinheiros, comensais e até mesmo turistas.

Atualmente, a discussão das cozinhas regionais ganhou espaço principalmente diante das ameaças de homogeneização impetradas pela globalização. Esse movimento de ameaça, paradoxalmente, também gerou um movimento de valorização, com inúmeros consumidores buscando – inclusive sob a perspectiva da qualidade de vida – alimentos mais saudáveis e tidos como mais “autênticos”. Como reflexo tem-se o aumento de estabelecimentos dedicados às cozinhas regionais (ou à sua reinterpretação) nos grandes centros urbanos brasileiros.

Na atividade turística, que depende intimamente do que é peculiar ou único para a atração de fluxos turísticos, esses reflexos também são perceptíveis,

ao ponto de tais elementos serem alçados ao *status* de atrativos turísticos (operacionalizados a partir de restaurantes, acontecimentos programados ou rotas e roteiros turísticos) e contribuir para aumentar a competitividade de um destino.

Este artigo tem, portanto, o objetivo de discutir as cozinhas regionais como forma de mediação do homem com o meio, de criação e de reforço de identidades, bem como atrativo turístico. A partir de exemplos brasileiros, e valendo-se de referenciais da geografia cultural, pretende-se lançar contribuições para a discussão das relações do homem com o meio a partir da construção das cozinhas regionais e de seu uso no contexto turístico.

1. A alimentação como uma prática cultural e forma de relação do homem com o meio

Como observado anteriormente, a alimentação humana se pautou, em um primeiro momento, nos recursos disponíveis nas localidades habitadas pelo homem. O acesso cotidiano da população média a produtos importados é algo bastante recente na história da humanidade. Se retrocedermos milhares de anos, antes do advento da agricultura (durante o período Neolítico), iremos nos deparar com um contexto onde a caça e a coleta eram os únicos meios para a obtenção de alimento. Uma vez que os recursos se esgotavam, era necessário procurar um outro local de moradia.

A agricultura permitiu não apenas a fixação do homem em um determinado espaço, como também trouxe diversificação para sua dieta. Na medida em que novos alimentos puderam ser cultivados e animais passaram a ser criados, o conjunto de tecnologias disponíveis (antes vinculadas às técnicas de caça e coleta) se ampliaram de forma significativa, fazendo com que o rol de alimentos “domesticados” também crescesse.

Imperativas sempre foram as condições de solo e de clima, que determinam se um alimento pode ou não ser produzido em uma localidade e em quais períodos do ano. Diante de algumas limitações, inúmeras técnicas de conservação foram criadas – até hoje executadas por conta dos sabores que proporcionam - procurando tornar disponíveis ao longo do ano alimentos sazonais ou altamente perecíveis, como frutas e peixes.

Não se pode deixar de comentar, porém, que em paralelo à descoberta de novas espécies comestíveis, de técnicas de produção e preparo, também foi sendo desenvolvido um aparato simbólico associado à alimentação. Para ser “comida” (algo efetivamente incorporado à dieta), como observa Da Matta (1987), não basta ser “alimento” (no sentido de que não basta ser comestível). Isto porque tais escolhas não se fundam apenas em perspectivas objetivas (o que é comestível, o que se pode plantar, criar ou adquirir em determinada região), mas são determinadas também por aspectos subjetivos, tais como identidade cultural, condição social, religião e o contexto histórico em que o sujeito se insere. Para Alvarez (2002) a alimentação humana é um ato social e cultural no qual a escolha e o consumo de alimentos colocam em jogo um conjunto de fatores de ordem ecológica, histórica, cultural, social e econômica, ligados a uma rede de representações, simbolismos e rituais.

Assim, a discussão da construção do gosto alimentar se aproxima da ideia defendida por Bourdieu (1983), para quem o *gosto* caracteriza uma propensão e uma aptidão à apropriação material e simbólica de uma determinada categoria de objetos ou práticas classificadas e classificadoras, constituindo a fórmula generativa de um *estilo de vida*. Para Bourdieu (1983, 1988) o estilo de vida se vincula à concepção de classe social, um espaço social ocupado pelo indivíduo, marcado pela integração em um espaço simbólico. Para cada posição existe um estilo de vida correspondente, um conjunto unitário de preferências distintivas que exprimem, na lógica específica de cada um dos subespaços simbólicos, a mesma intenção expressiva que forma um princípio de unidade de estilo, um conjunto de gostos específicos.

As ideias de gosto e estilo de vida se fundam a partir do conceito de *habitus*, que se refere ao conjunto normativo de condutas que regem as práticas sociais de cada grupo e que vai sendo construído no bojo de sua cultura e gradativamente sendo internalizado por seus integrantes. O *habitus* desempenha um fator de seleção diante de informações novas, tendendo a excluir ou a reinterpretar as opções conflitantes a partir dos valores já absorvidos, terminando por gerar certa coesão e coerência entre membros de determinados grupos sociais. Desta forma pode-se pensar a existência de um *habitus de classe* que une os *habitus* singulares dos diferentes membros de uma mesma classe social, dando substrato para a criação de um estilo de vida.

Neste sentido, integrantes de grupos sociais tendem a compartilhar certas aptidões de escolha (gosto) que terminam por conectá-los, tornando-os passíveis de serem reconhecidos como tal, inclusive no plano das decisões alimentares. Como observa Alvarez:

Comer, entonces, implica un hecho social complejo que pone en escena un conjunto de movimientos de producción y consumo tanto material como simbólico diferenciados y diferenciadores. Y en esto sentido, el consumo de alimentos y los procesos sociales y culturales que lo sustentan, contribuyen a la constitución de las identidades colectivas a la vez que son expresión de relaciones sociales y de poder (ALVAREZ, 2002, p. 11).

Por consequencia, as escolhas alimentares terminam por constituir uma forma de representação do mundo e constituem-se em um importante instrumento identitário, na medida em que materializam valores e fornecem inúmeras informações sobre aqueles que as praticam. Para Maciel (2004), a cozinha constitui-se em um tipo de linguagem, um código complexo que possibilita compreender os mecanismos da sociedade à qual pertence, da qual emerge e à qual confere sentido. A alimentação pode, assim, ser considerada uma linguagem que fala materialmente de dimensões sociais e simbólicas. Para Maciel:

A alimentação, organizada como uma cozinha, torna-se um símbolo de uma identidade (atribuída e reivindicada) através da qual os homens podem se orientar e se distinguir. Mais do que hábitos e comportamentos alimentares, as cozinhas implicam formas de perceber e expressar um determinado “modo” ou “estilo” de vida que se quer particular a um determinado grupo. (MACIEL, 2004, p. 36).

As cozinhas regionais, portanto, “falam” do homem e de seu meio, na medida que apresentam não apenas ingredientes e sabores próprios de uma localidade, mas os apresentam a partir de uma lógica própria, de técnicas de produção, preparo e serviço que transmitem valores e tradições de um determinado contexto cultural. A “territorialidade gastronômica”, desta forma, se constrói na medida em que uma determinada região se torna intimamente associada a um conjunto culinário, fazendo com que a menção a uma determinada iguaria remeta à ideia que se tem de uma região.

Observa-se que o conceito de território está implícito nesta relação de um grupo com o seu espaço, já que de acordo com Bonnemaïson (2002, p. 95), *não*

existe etnia ou grupo cultural que não tenha se investido física e culturalmente num território, ou como afirma Claval (2001, p. 114) que a vida em comunidade tem necessidade de uma base territorial.

A alimentação, enquanto uma das representações culturais do homem em relação ao seu espaço faz parte dos aspectos capazes de demarcá-lo como seu território. Como observa Claval (2001, p. 109) *maneiras de se alimentar, de comer, de sentar, de vestir, ritmos, horários, etc* integram um leque de códigos que caracterizam uma cultura. Para o autor (2002, p. 40) o enfoque cultural *aparece, em compensação, fundamental para entender a ressurreição dos lugares, as transformações dos territórios e os problemas de identidades nas sociedades multiculturais de um mundo globalizado.*

Neste sentido, é importante compreender uma geografia cultural que busca entender a relação do homem com o meio a partir do estudo da própria cultura intermediando o processo (CLAVAL, 2001, 2002; BONNEMAISON, 2002; HAESBAERT, 2001). Nesse contexto, destaca-se também o estudo dos laços afetivos que unem o homem ao meio, surgindo o conceito de 'lugar', através das contribuições do geógrafo Yi-FuTuan (1980, 1983), pela vertente fenomenológica humanista da geografia.

Seguindo esta última concepção baseada em Tuan, considera-se que um espaço, quando vivido, torna-se 'lugar', repleto de significados atribuídos pelas pessoas. E suas práticas culturais, dentre elas a alimentação, terminam por moldá-lo.

Para este trabalho, é importante explorar um pouco mais tais referências da geografia cultural com a finalidade de compreender alguns aspectos das cozinhas regionais na relação homem-meio e sua interface com o turismo.

2. Contribuições da Geografia Cultural para uma compreensão das cozinhas regionais

A cultura vem sendo considerada desde os primeiros estudos geográficos, com ênfase na antropogeografia de Friedrich Ratzel⁵, a qual constituiu-se na base conceitual da Geografia Humana. O termo geografia cultural foi legitimado

⁵ A obra **Anthropogeographie**, de Ratzel, foi publicada em 1882.

por autores da vertente alemã, sendo depois desenvolvido pelas vertentes francesas e norte-americanas (SAUER, 2000, p. 101, 102).

Apesar de enfoques diferenciados entre autores é unânime a ideia da cultura atrelada ao conjunto de formas e traços que o homem imprime na natureza, preocupando-se em identificar áreas onde vivem os homens, as causas de sua repartição e influência na natureza. Destacam-se os aspectos materiais da cultura, papel preponderante da paisagem, gênero de vida e foco nos utensílios e técnicas para dominar o meio. A estas características que predominam na geografia cultural até a década de 1970 é atribuída uma perspectiva positivista ou naturalista, com influência do darwinismo.

Uma renovação desta geografia cultural ocorre a partir da década de 1970, impulsionada por críticas relativas à adoção de um determinismo cultural e a uma visão de cultura como entidade acima do homem ou supra-orgânica (Cosgrove⁶ e Duncan⁷ *apud* CORREA, 2001, p. 25-27). Esta geografia cultural aberta para novas abordagens inclui as reflexões de Claval alinhadas a outros autores sobre a forma com que as culturas se inscrevem no espaço geográfico; bem como os estudos de Tuan sobre os conceitos de topofilia e lugar, buscando uma base teórica para compreender a gastronomia como forma de mediação do homem com o meio.

Claval (2001) fala da formação das identidades culturais que ocorrem pela combinação de fatores como: a vontade de se conformar aos usos de um grupo (pescadores, camponeses, trabalhadores de uma mesma indústria etc); a ideia de uma origem comum; e os valores ligados à construção da pessoa em si (autonomia do indivíduo). Para o autor a territorialidade está ligada ao sentimento de identidade cultural baseado na ideia de uma origem comum, seja pela mesma descendência, seja por uma história assumida pela coletividade ou pela existência de um espaço em que o grupo atribua elos místicos.

Utilizando a designação de Claval sobre as identidades culturais formadas pela vontade de pertencer aos mesmos usos de um grupo, é possível fazer um paralelo com os hábitos alimentares e a gastronomia típica, que acaba

⁶ COSGROVE, D. Em direção a uma geografia cultural radical: problemas da teoria. **Espaço e Cultura**, n. 5, 1998.

⁷ DUNCAN, J. The Reinvention of Cultural Geography by Prince and Lewis. Commentary. **Annals of the Association of American Geographers**, n. 83 (3), 1993.

contribuindo para reforçar a identidade deste grupo e até mesmo diferenciá-lo dos demais.

Assim, a identidade cultural reforça a territorialidade exercida e geralmente provoca um sentimento de proteção daquele território em relação aos agentes externos, vistos como uma certa ameaça à identidade do grupo. Vale a pena então destacar, aqui, a dimensão simbólico-cultural do território, tendo em vista a amplitude que o enfoque territorial enseja. Haesbaert (2001, p. 18) agrupa as concepções de território em três vertentes básicas:

- 1) jurídico-política: a mais difundida, onde o território é visto como um espaço delimitado e controlado, por meio do qual se exerce um determinado poder, na maioria das vezes visto como o poder político do Estado;
- 2) cultural (ista): prioriza a dimensão simbólico-cultural, mais subjetiva, na qual o território é visto, sobretudo, como o produto da apropriação / valorização simbólica de um grupo sobre seu espaço;
- 3) econômica (muitas vezes economicista): bem menos difundida, enfatiza a dimensão espacial das relações econômicas no embate entre classes sociais e na relação capital-trabalho.

A vertente jurídico-política remete à ideia de delimitação de um espaço apropriado, onde existe um poder institucionalizado. O traçado de uma fronteira demarca os domínios deste espaço. Porém, somente a ideia de fronteira não é suficiente para compreender o conceito de território. Para Bonnemaïson (2002, p. 99), *a territorialidade é compreendida muito mais pela relação social e cultural que um grupo mantém com a trama de lugares e itinerários que constituem seu território [...] do que pela referência [...] de fronteira.*

O território defendido por Bonnemaïson (2002, p. 101) é *muito mais um 'núcleo' do que uma muralha, é um tipo de relação afetiva e cultural com uma terra, antes de ser um reflexo de apropriação ou de exclusão do estrangeiro.*

Para Haesbaert, mesmo que, por tradição, seja considerada a dimensão política, a dimensão simbólico-cultural sempre esteve presente na concepção de território:

Mesmo para o mais tradicional dos intérpretes do território, Friederich Ratzel, no final do século passado, um laço espiritual ou uma ligação psicológica ao solo (que ele várias vezes utiliza como sinônimo de território) é criado 'no costume hereditário da co-habitação [que 'dá nascimento ao sentimento nacional']', no trabalho comum e na necessidade de se defender do exterior'. (HAESBAERT, 2001, p. 119).

Assim, o território, ao ser entendido como um instrumento de poder não pode deixar de lado o seu caráter simbólico identitário. Então, *pensar o território é concebê-lo política e culturalmente* (HAESBAERT, 2001, p. 128).

Esta perspectiva cultural vem ao encontro do conceito de território de Bonnemaïson (2002, p. 95), entendido como uma *relação culturalmente vivida entre um grupo humano e uma trama de lugares hierarquizados e interdependentes, cujo traçado no solo constitui um sistema espacial - dito de outra forma, um território*. Para o autor o território é criado em função da existência de uma cultura e é por ele que se exprime a relação simbólica entre cultura e espaço.

A estas reflexões somam-se os estudos de Tuan sobre a percepção ambiental, advindos da abordagem fenomenológica que se incorpora à geografia cultural, fundamentando o surgimento de uma Geografia Humanista. Esta última considera a visão de mundo das pessoas comuns em detrimento às concepções formais da ciência; valoriza o sentido de lugar (TUAN, 1980 e 1983) e a percepção que as pessoas tem do seu ambiente de vivência, considerando a perspectiva da sua experiência como sujeitos da pesquisa e não como objetos.

Yi-Fu Tuan (1980 e 1983) desenvolve seus estudos para o conceito de 'lugar' como categoria de estudo, revelando que há uma relação afetiva deste com o indivíduo, marcada pelas suas experiências pessoais ligadas a valores e ao modo como percebe o meio ambiente. O autor nomina o sentimento de afeição aos lugares de 'topofilia' e o de rejeição de 'topofobia', ambos produtos da percepção do homem do ambiente que o circunda.

Considerar esta percepção é respeitar as diferentes visões, tanto dos turistas como das populações locais sobre os 'lugares' que assumem tanto a função de moradia quanto de visitação, dependendo do sujeito. Assim, as experiências são diferentes e permanentemente filtradas pela cultura que influencia nos valores e no modo como as pessoas percebem o ambiente. A cultura dos visitantes interfere no modo como interpretam os ambientes visitados e percebem suas manifesta es culturais. Por consequência, os hábitos alimentares locais também são julgados conforme o gosto (no sentido de Bourdieu) de cada um. A rela o de interesse/rejei o não se dá somente por conta dos sabores e odores percebidos pelo aparelho sensorial.

O envolvimento superficial do turista pode ser preocupante na medida em que não valoriza o fator humano que organiza e é 'dono' do local visitado, causando um certo desrespeito aos moradores locais, entre outros impactos negativos possíveis de serem provocados. Por outro lado, possibilidades de interação com a cultura do local visitado (dentre elas as possibilidades oferecidas pela gastronomia) podem contribuir em muito para uma percepção mais adequada daquele destino, tornando a experiência turística mais rica e substancial.

No Brasil, muitos estados brasileiros tem procurado divulgar e fomentar a oferta da gastronomia regional como uma forma de promoção de seu patrimônio cultural imaterial, bem como uma estratégia de aumentar a competitividade por meio da oferta de um produto mais diferenciado. A cozinha regional passa a ser usada então para falar do povo, das tradições, da cultura local e termina por se constituir como uma marca diferenciadora para o destino.

3. Cozinhas regionais e seu uso no contexto turístico

O uso turístico das cozinhas regionais ganha destaque na medida em que, com a crise do turismo de sol e praia no final da década de 1970 desenvolver o Turismo Cultural passa a ser uma importante estratégia para a competitividade de destinos turísticos.

A relação turismo-gastronomia é bastante forte, pois, se por um lado todo turista precisa alimentar-se, por outro lado, por motivos já expostos nesse artigo, esta refeição pode configurar-se em uma oportunidade de estabelecer uma relação com a realidade visitada, a partir do que é degustado e experimentado.

A cozinha regional também complementa a oferta turística e a experiência do visitante, na medida em que materializa uma série de costumes, técnicas e tradições. A possibilidade de provar ingredientes típicos de uma localidade, preparados com técnicas tradicionais que remetem à história local e permeados por valores simbólicos ajuda o visitante a interagir e, de certa forma, a degustar a localidade visitada.

No Brasil, um país com dimensões continentais, é possível perceber a multiplicidade de cozinhas regionais, construídas a partir da intervenção do homem no meio (salientando-se aí os diferentes tipos de solo, de clima e de

relevo do país) e da própria interação entre diferentes fluxos migratórios, internos e externos. Como resultado tem-se uma gastronomia múltipla, com diferenças acentuadas entre as diferentes regiões do país, tanto do ponto de vista dos ingredientes (com peixes, frutas e verduras que são praticamente exclusivos de determinadas regiões) quanto de técnicas de preparo e serviço, além da ritualística relacionada.

Neste contexto, emergem inúmeros pratos emblemáticos, tais como a feijoada (assimilada, principalmente por estrangeiros, como sendo um prato nacional), o Churrasco Gaúcho (associado ao Rio Grande do Sul), a Torta Capixaba (associada ao Espírito Santo), o Barreado (associado ao Paraná), Tacacá no Tucupi (associado ao Estado do Pará) e o Pirarucu de Casaca (associado ao Estado do Amazonas), dentre muitos outros. Ir a uma localidade e não experimentar sua especialidade é tido por muitos como uma heresia.

Nota-se que vários estados trabalham turisticamente a questão da gastronomia regional, dentro do contexto cultural e como complemento importante de suas ofertas turísticas. Entretanto, dois exemplos que se destacam são os Estados da Bahia e o de Minas Gerais, com cozinhas que já possuem um lugar no imaginário brasileiro, ostentando inúmeros pratos que lhes são facilmente associados.

O Estado da Bahia, situado na região nordeste do país, tem como limites ao norte os estados de Alagoas, Sergipe, Pernambuco e Piauí, ao sul Minas Gerais e Espírito Santo, a oeste com Goiás e Tocantins e a leste com o oceano Atlântico. É referência em termos de turismo de sol e praia e turismo cultural, tendo, dentre seus principais atrativos, o Carnaval de rua, realizado em trios elétricos na capital, Salvador. Possui o maior litoral de todos os estados brasileiros, mas mais da metade de seu território apresenta clima semiárido, gerando paisagens diferentes que oferecem ingredientes bem distintos, com a abundância de frutos do mar, pescados e frutas na faixa litorânea, e a presença de carne de bode e carne de sol, elementos típicos da zona agreste. Azeite de dendê e várias pimentas são usados em profusão.

A influência das migrações portuguesas e africanas (estas, por conta da escravidão), em contato com o que a natureza oferecia, criou pratos muito característicos: Abará, Acarajé, Caruru, Vatapá, diversas Moquecas, Sarapatel,

Xinxim de galinha, Efó, Maniçoba, Zembê, Muganga, Carne de sol assada, Bobó, Feijão de leite e Siri mole, dentre outros.

Dentre outros pratos emblemáticos, destaca-se o Acarajé, bastante presente nos materiais publicitários que divulgam o estado. Integrante do universo conhecido como “comidas de tabuleiro” e vendido tradicionalmente por baianas nas ruas da capital Salvador, o Acarajé é uma espécie de bolinho feito com feijão fradinho cozido e moído, que é frito em azeite de dendê e recheado geralmente com o Vatapá, uma pasta feita com pão ralado, leite de coco, pimenta, amendoim e azeite de dendê. O preparo e a venda do Acarajé, além de estar presente no dia a dia das ruas de Salvador e de outras cidades baianas, sintetiza uma série de elementos locais.

Em 2005 o saber-fazer das baianas do Acarajé foi registrado como Bem de Natureza Imaterial pelo IPHAN (Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional) como forma de reconhecimento de seu universo simbólico.

Ficou demonstrado que o acarajé faz parte de um conjunto cultural mais amplo. Ele não pode ser separado de sua origem sagrada bem como dos elementos associados à venda, como a complexa indumentária da baiana, a preparação do tabuleiro e dos locais se instalam, a natureza informal do comércio e os locais mais costumeiros de sua venda, os significados atribuídos pelas baianas ao seu ofício e os sentidos atribuídos pela sociedade local, e nacional, a esse símbolo da identidade baiana, que também é representativo dos grupos afro-descendentes em outras regiões do Brasil (IPHAN, 2004, p. 1).

Segundo a mitologia Nagô, a origem do Acarajé está ligada ao relacionamento entre Xangô, Oxum e Oiá (Yansã), e a iguaria, quando preparada pelas filhas de santo, transforma-se em uma oferenda, fazendo com que seus formatos e misturas sejam diferentes de acordo com os orixás a que são destinados. Durante a venda, deve-se observar que as baianas do acarajé usam vestimentas tradicionais, sendo que a partir do conjunto das vestimentas é possível identificar a que candomblé a usuária pertence.

A relação entre gastronomia e cultura, em especial gastronomia-estilo de vida baiano é uma constante nos materiais promocionais produzidos pelo estado. O preparo e o consumo do Acarajé é uma experiência cultural que só pode ser vivenciada na Bahia, e tanto turistas quanto responsáveis pela atividade turística local entendem e incentivam essa relação.

O estado de Minas Gerais, por sua vez, está localizado na Região Sudeste e faz divisa com os estados da Bahia ao nordeste, a leste com o Espírito Santo, a sudeste com o Rio de Janeiro, ao sul e sudoeste com São Paulo, ao oeste com Mato Grosso do Sul e a noroeste com Goiás. Predominam os climas tropical e tropical de altitude, apresentando temperaturas mais baixas nas regiões mais altas e ao sul do estado, inclusive com maiores índices pluviométricos. Nas áreas norte e nordeste, mais próximas à Bahia, as chuvas são escassas e as altas temperaturas são frequentes, tornando a região muito suscetível à seca.

Minas Gerais destaca-se principalmente no Turismo Cultural, com destaque às cidades históricas (Congonhas, Diamantina, Mariana, Ouro Preto Sabará, Serro, Tiradentes, dentre outras), com rico patrimônio histórico arquitetônico e testemunhas do auge do Ciclo do Ouro no Brasil e de vários momentos relevantes da história nacional. As influências portuguesa e negra africana criaram a partir dos produtos locais inúmeros pratos emblemáticos, tais como o Tutu de Feijão, o Feijão Tropeiro, o Leitão à Pururuca, a couve e o ora-pro-nobis refogado, o Pão de Queijo, dentre tantos outros, além da tradicional cachaça. Cereais (como feijão e milho), carne e gordura de porco são usados em profusão. Minas é ainda referência nacional no preparo de queijos, resultado do sucesso da bacia leiteira da região.

A tradição na queijaria é tão forte que em 2011 foi registrado como patrimônio imaterial pelo IPHAN o modo artesanal de fazer Queijo de Minas nas regiões do Serro e das Serras da Canastra e do Salitre. Segundo o parecer que faz parte do processo, *os Queijos Artesanais de Minas, produzidos a partir do leite cru, compõem um conjunto simbólico abrangente e complexo que é tradição e tradução da terra e da cultura das Minas Gerais* (IPHAN, 2006, p. 4). Segundo o mesmo parecer:

Em Minas Gerais, o queijo artesanal também é sinônimo das suas serras. Serra da Canastra, do Espinhaço, Serra do Salitre. Lá, a 1.200m de altitude, nascem os rios São Francisco, Jequitinhonha e Parnaíba, respectivamente. A história da fabricação do queijo artesanal em Minas é fruto de um processo de amadurecimento e conseqüente adaptação do homem a este ambiente, produzindo, nesse processo, percepções, significados, apreciações, conhecimentos e sentidos que irão construir referências para a construção de sua identidade. (IPHAN, 2006, p.6).

Observa-se ainda que esta gastronomia é promovida e divulgada como uma expressão cultural genuinamente mineira, sendo utilizada, inclusive, como reforço da tão famosa hospitalidade mineira. A “terra do pão de queijo” é também terra de outros sabores, tão característicos que falam não apenas de quem é o “mineiro”, mas também refletem uma série de usos e tradições.

Considerações finais

A alimentação, por constituir-se em uma prática cultural, revela informações importantes sobre cozinheiros e comensais. Hábitos alimentares contam histórias, exprimem identidades e criam sabores que terminam por caracterizar grupos e localidades. Isso se dá, pois esses hábitos (que incluem também a escolha, o preparo e o consumo de alimentos) se constroem historicamente, a partir de uma intervenção ativa do homem no seu meio.

Justamente estas intervenções do homem no espaço, evidenciadas pela expressão da sua cultura, acabam demarcando a terra habitada como uma forma de territorialidade. Esta necessidade de reafirmação do território é reforçada pelo sentimento topofílico de pertencer àquele lugar, trazendo a tona elementos que o caracterizem como único (compondo uma identidade cultural), como é o caso das cozinhas regionais dos Estados da Bahia e de Minas Gerais.

As cozinhas regionais tem sido valorizadas ultimamente, inclusive dentro de um discurso contra a globalização e homogeneização das culturas. Esse movimento também ganha destaque no contexto turístico, na medida em que o Turismo Cultural passa a ser incentivado em várias localidades e a gastronomia torna-se um importante ponto de contato do turista com a localidade visitada, bem como com uma série de conteúdos e tradições.

Referências bibliográficas

ALVAREZ, M. La cocina como patrimônio (in)tangível. In: MARONESE, I. (Org.). **Primeras jornadas de patrimonio gastronômico**. CPPHC-CABA: Buenos Aires, 2002, p. 11.

BONNEMAISON, 2002. Viagem em torno do território. In: CORREA, R. L.; ROSENDAHL, Z. **Geografia Cultural**: um século (3). Rio de Janeiro: EdUERJ, 2002. (Série Geografia Cultural).

BOURDIEU, P. Gostos de classe e estilos de vida. In: ORTIZ, R. **Sociologia**. São Paulo: Ática, 1983.

_____. **La distinción** - criterios y bases sociales del gusto. 2. ed. Madrid: Taurus, 1988.

CLAVAL, P. **A geografia cultural**. 2.ed. Florianópolis: UFSC, 2001.

_____. A revolução pós-funcionalista e as concepções atuais da geografia. In: MENDONÇA, F.; KOZEL, S. (Org.) **Elementos de epistemologia da geografia contemporânea**. Curitiba: UFPR, 2002.

CORRÊA, R. L. Carl Sauer e a Escola de Berkeley: uma apreciação. In: CORRÊA, R.; ROSENDAHL, Z. (Orgs.). **Matrizes da geografia cultural**. Rio de Janeiro: UERJ, 2001, p. 9-30.

DA MATTA, R. Sobre o simbolismo da comida no Brasil. In: **O Correio**, Rio de Janeiro, v. 15, n. 7, jul. 1987.

GIARD, L. Cozinhar. In: CERTEAU, M. de. **A invenção do cotidiano** - morar, cozinhar. Petrópolis, RJ: Vozes, 1994, p. 211-332.

GIMENES, M. H. S. G. O uso turístico das comidas tradicionais – algumas reflexões a partir do Barreado, prato típico do litoral paranaense (Brasil). In: **Revista Turismo & Sociedade**, Curitiba, v. 2, n. 1, p. 8-24, abril de 2009.

HAESBAERT, R. Território, cultura e des-territorialização. In: ROSENDAHL, Z; CORRÊA, R. L. (Orgs.). **Religião, identidade e território**. Rio de Janeiro: EdUERJ, 2001. p. 115-144.

IPHAN. Processo n.01450.008675/2004-01 – **Processo de Registro de Patrimônio Imaterial Ofício das Baianas de Acarajé em Salvador, BA**. Salvador, 01 dez., 2004.

_____. Processo nº. 01450.012192/2006-65 – **Parecer do processo de Registro de Patrimônio Imaterial Modo Artesanal de fazer Queijo de Minas, nas regiões do Serro e das serras da Canastra e do Salitre, MG**. Brasília, 13 jun., 2006.

MACIEL, M. E. Uma cozinha à brasileira. In: **Estudos Históricos**. Rio de Janeiro, n. 33, p. 25-39, jan./jun. 2004.

SAUER, C. O. Geografia Cultural. In: CORREA, R. L.; ROSENDAHL, Z. (Orgs.) **Geografia Cultural: um século (1)**. Rio de Janeiro: UERJ, 2000.

TUAN, Y. F. **Topofilia**. São Paulo: DIFEL, 1980.

_____. **Espaço e Lugar**. São Paulo: DIFEL, 1983.