

Sabores, saberes e o desenvolvimento do ecoturismo na comunidade Mem de Sá, Itaporanga D'Ajuda, Estado de Sergipe

Jurema Nascimento Ribeiro*

Tamiles Santos Andrade**

Claudio Roberto Braghini***

Instituto Federal de Sergipe, (Brasil)

Resumo: Este trabalho objetivou identificar as conexões entre gastronomia, identidade cultural e ecoturismo na comunidade Mem de Sá, localizada em uma ilha fluvial no Litoral Sul do Estado de Sergipe, Brazil, que desponta para a atividade turística. A metodologia baseou-se no diálogo prévio com a comunidade, entrevistas com roteiro semi-estruturado e inventário das iguarias típicas. A gastronomia, incluindo os aspectos históricos, pode estimular a manutenção ou re-significação da identidade cultural pela própria comunidade, e também, ser uma ferramenta do ecoturismo na promoção de um desenvolvimento local. O ecoturismo como modelo de gestão do turismo que estabelece o compromisso com a comunidade Mem de Sá pode se tornar uma atividade complementar, valorizando a evidente relação existente entre o modo de vida baseado na pesca, a culinária e o entorno natural com rios e manguezais. A gastronomia local insere-se como elo de ligação entre o modo de produção baseado na pesca e os interesses dos ecoturistas. A articulação entre a empresa pública Embrapa Tabuleiros Costeiros, Instituto Federal de Sergipe e demais parceiros favorece essa abordagem do Ecoturismo.

Palavras-chaves: Gastronomia, Identidade Cultural, Ecoturismo e Comunidade.

Tastes, knowledge and development of ecotourism in the Mem de Sá, Itaporanga D'Ajuda, State of Sergipe community

Abstract: This study aimed to identify the connections between gastronomy, ecotourism and cultural identity in the community Mem de Sá, located on a river island on the south coast of Sergipe, that is preparing for tourist activity. The methodology was based on prior dialogue with the community, and interviews together with a semi-structured inventory of typical delicacies. The typical gastronomy, including its historical aspects, could be used to safeguard or reinterpret the cultural identity of the community, whilst also valuable as a facet of the ecotourism being developed. Ecotourism as a model for establishing tourism management and commitment towards the community Mem de Sá may represent a complementary activity for them in its perspective of highlighting the clear link between the way of life based on fishing and cookery, with the natural environment of rivers and mangroves. The local gastronomy to inserted as a link between production mode based on fishing and interests of ecotourists. The coalition between the public enterprise Embrapa Tabuleiros Costeiros, the Federal Institute of Sergipe and other partners is working along these lines to promote Ecotourism.

Keywords: Gastronomy, Cultural identity, Ecotourism and Community.

* Bacharel em Comunicação Social, habilitação Jornalismo, pela Universidade Tiradentes - UNIT. Graduada de Tecnologia em Gestão de Turismo pelo Instituto Federal de Sergipe - IFS. E-mail: juribeirosp@bol.com.br

** Graduada em Tecnologia em Gestão de Turismo pelo Instituto Federal de Sergipe - IFS.
E-mail: tamilesandrade64@hotmail.com

*** Mestre em Desenvolvimento e Meio Ambiente – PRODEMA/Universidade Federal de Sergipe – UFS. Doutorando em Geografia – NPGEO/UFS. Professor do Instituto Federal de Sergipe – IFS – Coordenadoria de Curso Superior em Turismo - CCST. E-mail: claudio.braghini@ifs.edu.br

1. Introdução

A cultura de um povo é transmitida de geração em geração, expressada de várias formas por seus habitantes. A gastronomia pode ser classificada como um dos aspectos culturais que melhor define um povo, pois a comida não se restringe à posição de alimento simplesmente, uma vez que através do que se come e como se come é possível obter uma série de informações sobre aqueles que ingerem os alimentos, desde sua origem, estilo de vida, herança cultural e até mesmo tradições religiosas.

A gastronomia é em muitas localidades um elemento de motivação para atração de turistas, além de ser um dos nichos do turismo cultural, pois é considerada como parte integrante do patrimônio cultural, possibilitando o conhecimento dos hábitos e costumes da comunidade.

O turismo cultural é motivado por esta busca de conhecimento, de interação com outras pessoas que possuem costumes, tradições e hábitos diversos dos encontrados na localidade de origem. Furtado (2004: 2) compartilha da idéia, reforçando o papel da gastronomia como um elemento do turismo cultural “as pessoas buscam novos conhecimentos, querem experimentar novos sabores, vivenciar outras culturas e a gastronomia pode ser o motivo principal ou o inicial para se conhecer determinado local”.

Segala (2003) elenca como um fundamento deste segmento o elo entre o passado e o presente, o contato e a convivência com o legado cultural, que apesar das influências e pela própria dinamicidade da cultura, ainda assim mantém uma estrutura reveladora que identifica os saberes e fazeres de cada comunidade.

Por meio do Turismo Cultural são criados mecanismos que viabilizam a valorização e revitalização do patrimônio, muitas vezes suscitando na comunidade o sentimento de integração e pertença. “Todo grupo necessita de uma cultura que o sustente para poder existir, vivenciada no sentido comum e repassada através da comunicação para manter o sentido de pertencer entre seus integrantes” (Martins, 2003: 43).

O aspecto cultural é relevante para a maioria dos segmentos do turismo, entretanto o modelo de turismo que se fortaleceu com caráter mercadológico, gerou impactos nas culturas e ambientes. De acordo com Honório e Barros (2003: 154) o turismo tradicional seria um seguidor deste “parâmetro de consumo e destruição”. Em contrapartida as autoras apontam para uma outra possibilidade de turismo, o “turismo auto-sustentável que respeita e preserva a natureza, o patrimônio histórico e

local e as manifestações culturais, expressões de vida de um povo” (Honório e Barros, 2003: 154).

Face à crise ambiental e a globalização com tendência homogeneizante, no século XX emergem iniciativas e propostas para o desenvolvimento de um turismo alternativo (Molina, 2001; Pires, 2002). A crescente preocupação com a proteção de espaços preservados conduziu à criação de áreas protegidas no mundo. Na América Latina em especial, muitas dessas unidades de conservação (UC) continham populações que conviviam com a dinâmica dos ambientes ditos naturais, fonte de seus recursos de sobrevivência, o que conduziu a conflitos com a gestão dessas unidades (Diegues, 2005; Ferreira, 2004; Kent, 2003). Por outro lado, o ecoturismo emergiu como possibilidade de trazer benefícios a essas populações, favorecer a conservação ambiental e permitir ao visitante vivenciar ambientes e culturas com as suas peculiaridades (Lindberg e Hawkins, 2002; Drumm e Moore, 2003). Certos países estabeleceram políticas nacionais de ecoturismo e na perspectiva de auto-gestão do mesmo pelas comunidades tradicionais, desenvolveu-se o ecoturismo de base comunitária (Mitraud, 2003).

O ecoturismo sofreu transformações ao longo do tempo em razão dos diversos interesses, experiências e interpretações acadêmicas e profissionais sobre o seu significado. O entendimento de sócio-ambientalista trouxe uma amplitude maior de responsabilidades e princípios ao ecoturismo. Para o mercado, o ecoturismo tornou-se um segmento de grande interesse e investimentos (Rodrigues, 2003; Pires, 2002).

Fennell (2002) por exemplo, criou sua própria definição, após analisar as idéias de alguns pesquisadores. Nela, Fennell interpreta o ecoturismo como um fenômeno mais amplo e apresenta aspectos relacionados com a experiência do visitante, ética, gestão, necessidade de ser orientado e controlado, de acordo com princípios.

O ecoturismo, nessa gama de diversidade de interpretações, ganha nova dimensão e amplitude no contexto de um turismo responsável, uma concepção de atividade turística que implica compromisso com a auto-gestão pelas comunidades locais, além de ações em prol da conservação ambiental (Drumm e Moore, 2003).

O poder público no Brasil incorporou o ecoturismo como segmento, passando a atuar como regulador e ao mesmo tempo reconhecendo-o como atividade pertinente para conservação dos ambientes naturais. Segundo o Ministério do Turismo (Brasil, 2008:16) o Ecoturismo é entendido como um “segmento da atividade turística”, que faz uso dos patrimônios natural e cultural de forma sustentável, destacando o caráter educativo ao estabelecer que ele “busca a formação de uma

consciência ambientalista por meio da interpretação do ambiente”. A preocupação com as populações locais aparece na definição de Ecoturismo como promotor do bem-estar.

No Brasil o ecoturismo não se insere como política nacional, restringindo-se a um segmento entre outros, mas carrega em seu bojo compromisso e responsabilidade, diante de áreas naturais e culturas locais, na perspectiva de um turismo sustentável.

Dessa forma, parte-se da premissa que o ecoturismo com perfil de base comunitária seja uma possibilidade adequada para aliar conservação ambiental ao desenvolvimento socioeconômico local de comunidades. Para Coriolano (2003:25), o desenvolvimento local se define como “um processo de mudança de mentalidade, de câmbio social, institucional e de troca de eixo na busca do desenvolvimento”. Baseando-se neste conceito, observa-se no ecoturismo um comprometimento com a viabilização desta idéia, partindo-se do pressuposto de que para se atingir a tão esperada sustentabilidade no turismo é preciso planejamento e políticas públicas voltadas para tal.

Outra premissa exposta aqui é que o ecoturismo poderia conduzir a um processo de valorização da cultura de uma localidade e consequentemente, reforçar a identidade local. Isso implica estabelecer uma relação entre ecoturismo e patrimônio cultural e neste contexto, insere-se a gastronomia local.

Nas pesquisas de Fennell (2002) a cultura seria inerente ao Turismo, mas a motivação para o ecoturismo seria o contato com as áreas naturais e não a cultura. Serrano (2001: 226) ao expor as motivações e expectativas do ecoturista evidencia a busca pela “diferença (cultural, ambiental, cotidiana)” além de “informações sobre ambiente/cultura local (sem aspecto formal, necessariamente)”. Ao se referir ao ecoturista, Coriolano vai mais além, classificando-o como um turista especial, ciente do valor da cultura e do modo de vida da localidade que visita, “uma pessoa que em razão da experiência com o meio ambiente dá sentido e conteúdo a sua vida e enriquece sua própria existência” (Coriolano, 2002:52).

Assim, a terceira premissa deste estudo é que a gastronomia de uma localidade se configura como um elemento cultural integrador entre o modo de produção artesanal da comunidade, que faz uso de recursos alimentares advindos dos ecossistemas presentes no território e os interesses dos ecoturistas.

O reconhecimento da cultura local, do que se entende como patrimônio cultural, considerando a opinião da própria comunidade, torna-se relevante para o processo de planejamento do ecoturismo. A gastronomia pode revelar aspectos importantes na

construção de produtos ecoturísticos que reforcem uma identidade ou evidencie certas peculiaridades locais. A perspectiva é que o reconhecimento da cultura do outro gere um movimento de auto-valorização da própria comunidade.

Na linha do desenvolvimento local está em curso, no Estado de Sergipe um projeto da Embrapa Tabuleiros Costeiros intitulado “Desenvolvimento participativo da comunidade Mem de Sá, Itaporanga D’Ajuda –SE” (Curado, 2008). Entre a gama de ações e parcerias, o Instituto Federal de Sergipe-IFS, realiza o projeto “Estudo do desenvolvimento do ecoturismo na Ilha Mem de Sá e Reserva do Caju, Itaporanga D’Ajuda-SE”.

O projeto do IFS se propôs, na fase de diagnóstico, identificar o patrimônio natural, histórico e cultural da Ilha Mem de Sá para auxiliar na consolidação de um plano de desenvolvimento do ecoturismo local. Na Ilha Mem de Sá não há infraestrutura ou operação turística consolidada. Trata-se de uma ilha fluvial, em que há uma comunidade que busca melhores condições de vida, convive e depende dos recursos locais dos rios e manguezais no entorno. As ações de pesquisa e extensão promovidas pelo IFS em parceria com a Embrapa Tabuleiros Costeiros desenvolvem-se desde 2009, na perspectiva de planejamento participativo para o desenvolvimento do ecoturismo como possibilidade complementar de renda para a comunidade.

O ecoturismo no projeto tem o perfil do turismo de base comunitária na medida em que propõe a comunidade Mem de Sá como auto-gestora e empreendedora coletiva das ações ecoturísticas e que atue de forma responsável no sentido da conservação ambiental.

O estudo apresentado aqui, de caráter prospectivo, se insere nesse contexto de um projeto mais amplo, com a proposta de investigar as possibilidades da gastronomia como patrimônio cultural da comunidade e as possíveis ligações com o ecoturismo.

A perspectiva de desenvolvimento do turismo na localidade e a possibilidade de desenvolver projetos com vistas à sustentabilidade permitiram emergir questionamentos, tais como:

1. Quais os produtos gastronômicos considerados típicos na localidade e que elementos são importantes para a identidade cultural da comunidade?
2. Desse patrimônio cultural gastronômico, que relações podem ser estabelecidas com o ecoturismo e que produtos ecoturísticos poderiam ser apresentados aos turistas de maneira a valorizar a identidade local?

O objetivo geral da pesquisa foi identificar as conexões entre gastronomia, identidade cultural e o ecoturismo na comunidade Mem de Sá, em Itaporanga

D'Ajuda-SE. Os objetivos específicos foram: levantar os elementos de identidade cultural da ilha Mem de Sá através de sua gastronomia; e relacionar gastronomia e turismo na comunidade como elementos importantes para o desenvolvimento local.

Os estudos recentes relacionados à gastronomia, enquanto patrimônio, buscam estabelecer uma conexão com outras áreas, a exemplo da antropologia, história, economia, geografia e turismo, fazendo com que as investigações sobre o tema cresçam e ganhem consistência acadêmica.

Um exemplo no que se refere a esta busca pela qualidade científica nos estudos ligados ao tema foi a realização da 3ª edição do Congresso de Gastronomia, que aconteceu de 10 a 13 de agosto de 2010 na Universidade de Brasília, UnB. O primeiro evento em 2004 registrou 67 trabalhos científicos; o segundo em 2007, registrou um total de 73 e até o dia 26/07/2010 para o terceiro evento haviam 203 trabalhos inscritos (CET, 2010).

Sendo assim, a proposta deste projeto está em consonância com os anseios acadêmicos que buscam aprofundar os estudos sobre o tema, que apesar de estar crescendo, ainda são muito escassos e em Sergipe não é diferente. Apesar da existência de um Guia Gastronômico dos Territórios Sergipanos (2010), esta publicação traz uma contextualização histórica e análise da formação gastronômica superficial desses Territórios administrativos, sem se deter a especificidades de cada município e concentrando-se na apresentação de receitas. Vale salientar que das muitas pesquisas realizadas na comunidade, esta é a primeira a abranger esta temática.

2. Patrimônio gastronômico e identidade culinária

A alimentação é uma das necessidades básicas do homem, tão imprescindível quanto o ato de respirar ou beber água, contudo o seu papel vai muito além de uma necessidade biológica da humanidade. “Um complexo sistema simbólico de significados”, segundo Carneiro (2003: 1), que envolve aspectos sociais, sexuais, políticos, religiosos, éticos e até estéticos.

Cerca de duzentos anos atrás, o estudo do fenômeno alimentação passou a ser estabelecido, tendo como base quatro enfoques distintos: o biológico, o econômico, o social e o cultural (Carneiro 2003:3).

Erroneamente a história da alimentação foi confundida por muito tempo com a história de determinados alimentos, no entanto ela não diz respeito somente a este aspecto. Os sabores não são vistos como meros ativadores do sentido do paladar, indicando que determinada coisa é co-

mestível. “O gosto diferenciado é o que caracteriza os diferentes povos e as diferentes épocas de uma mesma cultura” (Carneiro, 2003: 124).

O termo gastronomia foi usado pela primeira vez em 1623 na França, porém somente em 1801, através de um poema de Joseph Berchoux, o termo ganhou notoriedade, passando daí em diante a designar a “boa mesa” Carneiro (2003).

Etimologicamente, a palavra gastronomia vem do grego *gaster* (ventre, estômago), *nomos* (lei) e do sufixo *-ia*, que forma o substantivo. Significa “estudo ou observância das leis do estômago” (Franco, 2001: 35). Desde a Grécia clássica, inúmeros escritores vêm se dedicando a escrever sobre ela.

A gastronomia diz respeito à culinária e às bebidas, aos materiais usados no preparo dos alimentos, aos utensílios que compõem a sua apresentação. Inclui-se também todos os aspectos relacionados à cultura, como por exemplo vestuário, música ou dança que acompanham as refeições. Constituiu-se como a arte de cozinhar, mas que intimamente ligada aos prazeres da mesa, promove uma verdadeira integração dos alimentos e com isso extrai deles o que há de melhor, uma espécie de alquimia que alia cores, odores, sabores.

Ao longo do seu desenvolvimento, o homem evoluiu do nômade caçador ao homem sedentário agricultor, chegando na atualidade a gourmet. De acordo com Franco (2001:17) o homem ao cozinhar descobriu novas propriedades e sabores, “descobriu que podia restaurar o calor natural da caça, acrescentar-lhe sabores e torná-la mais digerível. Verificou também que as temperaturas elevadas liberam sabores e odores, ao contrário do frio, que os sintetiza ou anula”.

Segundo Franco (2001:21), “é impossível precisar quando o alimento, necessidade humana sempre presente, se transformou em prazer da mesa”, mas é fato que a evolução das técnicas de cozinha acompanhou o homem ao longo de sua história e hoje estão plenamente firmadas no comportamento dos homens de várias sociedades e das mais variadas culturas.

O autor acrescenta que a preparação e a partilha das carnes exigiam a reunião do grupo ou da família. Sendo assim, a refeição passou a ser “a ritualização da repartição de alimentos” e tornou-se tão rica em simbologia.

Para Córner (2004:01), a alimentação é fator de diferenciação cultural, uma vez que a identidade é comunicada pelas pessoas também através do alimento, que reflete as preferências, as aversões, identificações e discriminações. Schlüter (2003:32) também afirma que a alimentação seria um fator de diferenciação cultural, mas complementa que “permite a todos os integrantes de uma cultura (sem importar seu nível de renda) manifestar sua identidade”.

Com relação ao turismo, a gastronomia desempenha papel relevante nesta atividade, uma vez que independente do destino e do tempo que o turista ou visitante permaneça no local, ele irá se alimentar, provando muitas vezes da comida do lugar.

Sendo assim, gastronomia e turismo são atividades que não devem ser dissociadas. Algumas regiões aproveitando de suas tradições, cultura e história, utilizam a gastronomia para se divulgar, lançando os roteiros gastronômicos como um produto turístico distinto. Em outros casos, quando o elemento motivador não é a gastronomia criam-se rotas temáticas e culturais que permitem integrar vários elementos em um mesmo produto turístico (Schlüter, 2003).

Além de um atrativo turístico, Grechinsk e Cardozo (2008:5) também consideram a alimentação como um serviço turístico, que traduza a “identidade de uma localidade”

Segundo Costa (2008), acredita-se que a gastronomia e sua relação mais expressiva com o turismo foi intensificada a partir de 1945, no período pós-guerra, graças ao turismo de massa. Acrescenta ainda que os festivais gastronômicos são grandes motivadores para o turismo, além de recursos para reduzir a sazonalidade desta atividade. O autor destaca como um fato importante para a gastronomia no turismo, a exemplo de países de grandes dimensões como o Brasil, a possibilidade de encontrar uma variedade de pratos diferentes e hábitos alimentares distintos em cada região visitada.

O turismo necessita dessa diversidade e das singularidades para sobreviver, pois se todas as culturas, saberes e sabores fossem iguais, não haveria razão de se buscar novos conhecimentos, diante de uma padronização universal.

A diversidade étnica, social e cultural também é encontrada na área gastronômica. Em se tratando do Brasil, pode-se dizer que é “um Brasil de muitos brasis” (Bellini, 2007:9), no qual cada região apresenta suas singularidades, quer sejam advindas das influências da sua colonização, ou fruto do clima, solo e geografia de cada local.

A gastronomia brasileira é rica em cores, saberes e sabores, fruto de uma mistura de ingredientes portugueses - colonizadores, indígenas - habitantes nativos e africanos - trazidos para o trabalho escravo, mais tarde sendo ampliada para outros povos.

Em um país de dimensões continentais, as comidas de cada região diferem muito entre si, podendo ainda ser encontradas particularidades dentro da própria região, mas que coexistem harmonicamente, graças à originalidade e criatividade do seu povo. É em meio a este “caldeirão” que se forma a gastronomia do Brasil.

Sua história tem origem com os indígenas, habitantes nativos e as várias nações que compunham estes povos. A alimentação indígena tinha como alicerce a mandioca, na forma de farinha e de beijus, mas também de frutas, pescado, caça, milho, batata e pirões. Câmara Cascudo (2004: 103) chegou a definir o pirão como “sinônimo da própria alimentação brasileira”. E o divide em dois tipos clássicos, o escaldado e o cozido ou mexido.

Os portugueses trouxeram para o Brasil o requinte alimentar, como afirma Corsi (2006: 52) “com a chegada dos portugueses e sua culinária, temos toda a influência árabe, as proibições da igreja e as ordens religiosas com a sua culinária mais elaborada”. Com eles vieram vários tipos de animais como os bovinos, caprinos, patos, gansos, entre outros. O cultivo de várias espécies também passou a ser adotado no país, como romã, arroz, mostarda, hortelã, cebola, alho, berinjela.

A história do doce no Brasil começa com a chegada dos colonizadores, que utilizavam em sua maior parte matérias primas como o açúcar, ovos, farinha de trigo, leite de vaca e manteiga e que ao chegarem por aqui adaptaram o uso de outros ingredientes locais como a goma de mandioca, o leite de coco e as frutas tropicais.

Uma forte contribuição portuguesa foi o uso dos óleos na culinária, “com o azeite doce, importado das oliveiras e divulgado pelos mouros” (Cascudo, 2004: 242).

Com a chegada dos negros ao Brasil desde o fim do século XVI, vieram também “segredos” da horta e hortaliças, feijões e ervas. Preparavam os alimentos, assando, tostando ou cozendo-os. E para temperar a comida tinham apreço pelas pimentas, espécies diferentes das encontradas nas Américas. Somaram à culinária nacional, elementos como o quiabo, o azeite-de-dendê e o cuscuz. Apesar de em seu livro o cuscuz estar no capítulo Dieta Africana, Cascudo (2004: 190) afirma que: “Certo é que portugueses e africanos vieram para o Brasil conhecendo o cuscuz. Aqui é que ele se fez de milho e molhou-se no leite de coco”.

A grande quantidade de imigrantes recebida pelo país entre os séculos XIX e XX, vindos em grande número da Europa, trouxe algumas novidades ao cardápio nacional e concomitantemente fortaleceu o consumo de diversos ingredientes, com isso absolvendo, transformando e recriando pratos de diversas partes do mundo.

Entre os imigrantes europeus, foram os Italianos - que vieram trabalhar na lavoura de café, após a libertação dos escravos - que mais contribuíram e influenciaram a nossa gastronomia. O macarrão italiano passou a fazer parte da nossa alimentação, juntamente com a farinha, o feijão, o arroz e as carnes.

Além do macarrão, outras massas italianas foram trazidas como a pizza, o nhoque, e a lasanha e outros tipos de comidas, como os risotos e a polenta. Difundiram o sorvete como doce e sobremesa e fortaleceram o gosto pelo queijo.

A gastronomia sergipana é o resultado da junção da culinária indígena, negra e portuguesa e apesar da semelhança com outros estados do nordeste, guarda suas peculiaridades que se refletem nos pratos que têm como ingredientes (Sergipe, 2010).

Esta característica se deve principalmente ao processo histórico de ocupação do território sergipano, que tem início com a chegada dos colonizadores portugueses, seguindo-se da mão de obra escrava dos indígenas e negros. Estrategicamente situado entre os rios Real e São Francisco, Sergipe serviu de corredor para ligar a Bahia, até então primeira sede administrativa colonial portuguesa e Pernambuco, pólo econômico produtor da época.

A semelhança com os estados vizinhos não pode ser observada no que diz respeito ao regionalismo sergipano, verificado na nomenclatura dos pratos. Por exemplo, pé-de-moleque é conhecido como doce de amendoim, mas em Sergipe trata-se de uma espécie de bolo feito com tapioca úmida, coco ralado, leite e açúcar, sendo enrolado em folha de bananeira.

O pé-de-moleque, juntamente com o sarôio, o beiju molhado e o mal casado, fazem parte da herança culinária indígena e africana, nos quais o principal ingrediente é a macaxeira. Eles costumam ser comercializados nas ruas, nos mercados municipais, feiras livres e também em supermercados.

As iguarias típicas do período junino são feitas à base de milho, um importante ingrediente da cozinha sergipana. Com ele são preparados bolos, pamonha, cuscuzes, pipoca. É comum também o consumo dele assado ou cozido. A culinária junina também não foge ao dialeto peculiar, pois o que em outras localidades é chamado de curau, em Sergipe é conhecido por canjica e o que é reconhecido por canjica em outros locais, em Sergipe é chamado de mugunzá.

O pão de queijo, bem diferente do encontrado em Minas Gerais, é um pão recheado com requeijão e polvilhado com queijo ralado. “A carne frita é um ensopado, e os ensopados são guisados (cozidos). A carne assada no óleo é a carne frita” (Abril Coleções, 2009).

A feijoada sergipana é feita com feijão carioquina e legumes variados, como abóbora, maxixe, quiabo e cenoura. Não tem no porco o seu principal tipo de carne, costuma ser preparada com muito charque, turisticamente considerada “uma das atrações gastronômicas mais distintas de Sergipe” (Wen, 2008).

Dentre a diversidade gastronômica que o estado possui, muitas de suas comidas estão ligadas à vida litorânea, aos rios e estuários. O caranguejo

é o crustáceo mais apreciado e utilizado em várias receitas, mas a forma mais apreciada é o caranguejo escaldado em água fervente e servido inteiro, o que proporciona o “ritual de quebra do caranguejo”. O prato costuma ser acompanhado de molho vinagrete. Outras espécies encontradas no manguezal são muito apreciadas, como o siri, que pode ser utilizado na casquinha de siri e o guaiamum, que é cozido e acompanha o pirão.

A oferta dos chamados frutos do mar é reforçada pela grande quantidade de peixes, sobretudo os de água doce, proveniente dos rios, principalmente o Real e o São Francisco. E é dos rios que vem uma outra iguaria - o pitu - uma espécie de camarão grande e que lembra a lagosta.

Os coqueiros da orla sergipana fornecem o fruto mais utilizado na confecção dos pratos nas cidades litorâneas. O coco realça o sabor dos alimentos e é devido a esta capacidade de se misturar a distintos sabores e aromas que ele está presente na elaboração de pratos doces e salgados, como moquecas, ensopados, peixadas, caranguejadas, mariscadas, vários tipos de cocadas, mingaus, bebidas e nos tradicionais pratos das festas juninas (mugunzá, canjica, pamonha), além de ser consumido in natura através da água do coco verde, rica em sais minerais. Sua presença abundante na paisagem o torna uma das bases de sustentação da economia local (Abril Coleções, 2009).

Embora a cozinha sergipana tenha nos pescados o forte de sua matéria prima, a carne do sol é um prato que não pode ser esquecido. Feita com coxão mole, coxão duro ou patinho, “a carne do sol, um dos pratos do médio sertão, é resultante do processo mais antigo de conservação dos alimentos – a adição do sal” (Sergipe, 2010: 19). Ela pode ser assada ou frita na manteiga de garrafa e servida com pirão de leite, feito com leite, margarina ou manteiga e farinha de mandioca. Pode ainda ser servida com macaxeira cozida.

3. Patrimônio cultural e identidade cultural

A gastronomia faz parte dos vários bens que compõem o patrimônio cultural de um povo, que não é formado somente por suas manifestações materiais, a exemplo dos monumentos, documentos, lugares históricos, sítios arqueológicos ou obras de arte. Ele é formado também pelas manifestações imateriais, como as representações religiosas, festivais de música, cinema, teatro, artesanato, manifestações populares, lendas. Nesta categoria – patrimônio cultural imaterial (intangível) – a gastronomia se enquadra, pois ela envolve o mais íntimo de um povo, sua essência.

A Organização das Nações Unidas para Educação, Ciência e Cultura – UNESCO, define como

Patrimônio Cultural Imaterial “práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas - junto com os instrumentos, objetos, artefatos e lugares culturais que lhes são associados - que as comunidades, os grupos e, em alguns casos, os indivíduos reconhecem como parte integrante de seu patrimônio cultural” (UNESCO, 2003:4).

Em todas as partes do mundo, grupos e indivíduos recebem conhecimentos dos que os antecederam e também transmitem conhecimentos para os seus sucessores, promovendo assim a manutenção das suas expressões de vida, recriadas pelas comunidades e grupos em função de seu ambiente, de sua interação com a natureza e de sua história, fundamentos da vida comunitária. Tais atitudes geram um sentimento de identidade, pertença e desejo de revitalização, contribuindo assim para a consolidação do respeito à pluralidade cultural e à criatividade humana (UNESCO 2003).

Cada vez mais está sendo reconhecida a necessidade de promover e proteger a memória e as manifestações culturais representadas em todo o mundo. É uma tentativa de revitalizar essas culturas e garantir a sobrevivência desta pluralidade entre os povos de cada comunidade e por conseqüência a sua identidade, uma vez que as constantes transformações sofridas através da globalização, como também a multiplicação dos portadores destas memórias acabam por tornar de certa forma o patrimônio cultural imaterial um tanto vulnerável, por isso a comunidade internacional adotou a Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial em 2003 e desde então vem estimulando a sua aplicação por todo o mundo.

O Patrimônio se revela como base da história, da memória, do referencial de um povo, criando assim uma identidade cultural, por isso, “da própria comunidade deve surgir a decisão do que deve ser preservado dentre seus produtos culturais” (Neves, 2003: 53).

Para Martins (2003: 42), identidade é esse “sentido de pertencer que as pessoas trazem enquanto seres simbólicos que são. Esse ser de algum lugar pertence a algum grupo, sente afinidade com algo que lhe resgata como seu”.

A identidade cultural vista como um conjunto de elementos que representa as relações entre indivíduos e grupos, que envolve o compartilhamento de patrimônios comuns como a língua, a religião, as artes, o trabalho, os esportes, as festas e tantas outras manifestações como a própria gastronomia, reforça a simbologia no compartilhamento dos valores, da história e das relações sociais entre os membros de uma sociedade, estabelecendo-se assim uma comunhão de ideologias.

O patrimônio material ou imaterial sinaliza aquilo que se construiu, por uma comunidade,

como símbolo duradouro e reflete o passado e o presente (Acosta, 2011:104).

Entretanto, os critérios que determinam o que venha a ser patrimônio, pelo poder público por exemplo, não consideram necessariamente a interpretação da comunidade. Nesse sentido a presença do Turismo poderia reforçar o caráter tendencioso do que se deseja mostrar ao visitante, independente das motivações da comunidade para se elencar o que seria patrimônio cultural, como sugere Aréyzaga (2011). Nessa linha de pensamento, neste estudo, reforça-se a importância da participação da comunidade na construção do que seja patrimônio de sua localidade.

A dinâmica da cultura de um povo mistura tradição e criação. A tradição na gastronomia está associada ao saber de certa comunidade vinculada aos recursos naturais da região e seus ciclos. A criação envolve invenção, experimentação e dessa maneira “tem a marca do passado, da história, da sociedade, do povo e da nação à qual pertence” (Leal, 1998: 8). Assim, a realidade em que se insere a cultura de um povo não pode ser entendida como estática, imutável, pelo contrário, é dinâmica (Vierler, 1999). Isso amplia a complexidade da relação turismo e cultura de uma localidade, pois quando se busca valorizar a identidade cultural através do turismo, sabe-se que as trocas de informações, as interações entre turista e comunidade receptiva, geram novas dinâmicas materiais e imateriais.

4. Metodologia

Delimitou-se as principais fontes de informações prévias na comunidade, com o apoio da Embrapa Tabuleiros Costeiros, estabelecendo-se diálogo com líderes comunitários, para identificar moradores mais antigos, conhecedores da realidade local e estabelecer então, uma rede de relações.

Por meio de uma sensibilização realizada na comunidade e executada pelo grupo de Pesquisa, Educação e Ecoturismo do IFS, foi mantido o diálogo prévio com os líderes comunitários. A própria comunidade presente no encontro elencou nomes de algumas moradoras identificadas como “boas cozinheiras” e conhecedoras das tradições locais.

A pesquisa de campo evoluiu a partir de entrevistas com roteiro estruturado e aberto, objetivando coletar informações sobre aspectos socioculturais e econômicos da ilha Mem de Sá, relacionados à gastronomia. A seleção das moradoras – nove (9) entrevistadas – foi definida a partir das relações estabelecidas durante a sensibilização citada.

Promoveu-se a identificação das iguarias típicas, de interesse ou com potencial para a composição de um produto turístico. Para isso foi aplicada a

metodologia de inventário turístico, elaborado a partir do preenchimento de um formulário denominado Inventário do Patrimônio Imaterial – Gastronomia, que constam informação, descrição, caracterização e relevância da oferta turística, baseada em BENI (2006); Manual do Pesquisador - Inventário da Oferta Turística: instrumento de pesquisa/ Ministério do Turismo (BRASIL, 2006) e Inventário Cultural da Secretaria de Estado da Cultura do Paraná (2010).

Extraíu-se dos formulários do inventário algumas informações que foram sistematizadas neste texto, tais como as classes de iguarias. Estas foram apresentadas numa tabela considerando-se os pratos como variáveis. Apresentou-se algumas falas das moradoras da Ilha Mem de Sá entrevistadas que contribuíram para a discussão sobre peculiaridades da gastronomia local, seja no modo de preparo, nas técnicas e equipamentos ou nos produtos utilizados, percebendo ainda algumas modificações e influências.

Buscou-se por fim conduzir uma análise que permitiu sinalizar para uma integração entre gastronomia, patrimônio gastronômico no contexto do patrimônio cultural imaterial, identidade local e possibilidades para o desenvolvimento do ecoturismo na localidade, face às ações em curso do IFS e da Embrapa Tabuleiros Costeiros.

Cabe destacar que as receitas dos pratos foram preservadas e pretende-se criar posteriormente uma publicação em co-autoria com as cozinheiras da Ilha.

5. A Ilha Mem de Sá e sua comunidade

A comunidade Mem de Sá é um povoado da cidade de Itaporanga D'Ajuda, localizada a 29 Km de Aracaju, com cerca de 30.419 habitantes faz parte do Estado de Sergipe, com cerca de 739,922 km² de área (IBGE, 2011). A história do município teve início com o grupo indígena liderado pelo cacique Surubi que chegou com seu povo à procura de melhores condições de vida. Lá chegando, batizou o rio que acompanhava o adensamento florestal de Irapiranga que mais tarde os portugueses rebatizaram de Vaza-Barris (Itaporanga D'Ajuda, 2010).

O povo de Surubi, na localidade, chamou de Itaporanga vocábulo de origem tupi que pode ser traduzido por pedra – bonita (ita-pedra, poranga-bonita).

A Ilha Mem de Sá é um povoado pertencente a este município. Ilha fluvial do Rio Paruí, afluente do Rio Vaza-Barris, localiza-se em 37° 12' 59" W e 11° 06' 07" S. Distancia-se 23 km da sede municipal e 53 km da capital sergipana. O acesso a esta comunidade pode ser feito através da rodovia BR-101 que liga Aracaju a Itaporanga. Essa permite o acesso a SE-204, Rodovia Humberto Mandarin, que liga a sede municipal ao Assentamento Darci Ribeiro, onde é realizada a travessia fluvial no Rio Paruí até a ilha.

Um outro acesso é possível através da Ponte Jornalista Joel Silveira, localizada no povoado Mosqueiro, chegando a SE-100, no Povoado Caueira em Itaporanga, seguindo pela SE-204, destinando-se ao Assentamento citado anteriormente.

A Ilha Mem de Sá situa-se em região estuarina, caracterizada por ecossistemas de baixada litorânea, com fragmentos de Mata Atlântica - restinga e manguezal – proporcionando paisagens atrativas ao turismo, não deixando de mencionar que historicamente tal ambiente proporciona aos moradores da Ilha a possibilidade de captura do caranguejo e outros crustáceos, além da pesca, da caça e do lazer. “Esse aspecto mostrou uma profunda interação dos moradores com os ecossistemas locais” (Souza, Braghini, Araújo, 2010: 238). As manifestações culturais como Samba de Coco, Reisado, Festa do Caranguejo, Festa de Santa Luzia e a própria gastronomia local também são elementos importantes e que despertam o interesse nos visitantes.

Apesar do clamor pela existência de um potencial turístico, a localidade ainda não está estruturada para receber turistas, embora exista um fluxo irregular de visitantes, especialmente nos fins de semana, para beber e banhar-se em algumas praias fluviais. Não há bares ou restaurantes que prestem serviço de forma regular durante a semana, para isso é necessário um contato prévio a fim de que a alimentação seja providenciada. Os visitantes advêm do entorno da ilha, predominantemente brasileiros, na maioria das vezes pesquisadores e estudantes, exceto no evento da Festa do Caranguejo, que atrai pessoas de vários municípios sergipanos, bem como visitantes de outros estados, geralmente amigos de alguém que já conheça a região, pois não existem roteiros estabelecidos para a ilha. A Festa do Caranguejo tem um apelo gastronômico na sua origem, mas atualmente tem o perfil de um evento comercial com bandas de música de outras localidades.

Na proximidade e com vínculo histórico existe a Reserva Particular do Patrimônio Natural (RPPN) Fazenda Caju, ao lado do Campo Experimental de Itaporanga e mantido pela Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa Tabuleiros Costeiros). Esse elemento sugere a possibilidade de se integrar atividades ecoturísticas entre unidade de conservação e comunidade da Ilha Mem de Sá.

A Ilha é composta por aproximadamente 72 famílias que sobrevivem da pesca e do aproveitamento de alguns produtos a exemplo do coco, entretanto, é através da captura de mariscos e de peixes que eles realizam a principal atividade econômica para garantia do próprio sustento e das

famílias. Esta prática desenvolveu-se ao longo dos anos e é impregnada de “saberes ambientais” que merecem e precisam ser preservados.

A comunidade da Ilha Mem de Sá possui em suas práticas econômicas, forte interação com a natureza. A extração de recursos naturais constitui a base de sua fonte de renda, o que ocorre desde o início da ocupação deste território.

As mulheres da comunidade possuem uma grande expressão e estão intimamente ligadas às discussões de melhorias e transformações da realidade por elas enfrentada, no entanto, retratando o ambiente pesqueiro, as lideranças das famílias são relações de poder masculinas. No tocante às divisões sociais, “a pesca apresenta-se como atividade tipicamente masculina, enquanto a mariscagem (a pesca e cata ou descarte dos mariscos) é atividade predominante das mulheres” (Aragão; Curado; Souza, 2010:9), destacando-se como objeto da mariscagem a captura de caranguejo aratu (*Goniopsis cruentata*). De acordo com os autores, 63,6 % do cônjuge do chefe da família por eles entrevistados se intitulam marisqueiras.

O mesmo estudo indicou que a atividade pesqueira na ilha é realizada principalmente em canoas motorizadas, mas o uso de transportes a remo ainda existe. O desembarque dos pescados acontece nos pequenos portos espalhados ao redor da ilha.

A variedade de espécies capturadas pelos pescadores da Ilha inclui peixes, crustáceos e moluscos (Quadro1), que se configuram, também, em fontes de proteínas da população.

Quadro 1 – Variedade de espécies capturadas pelos pescadores da Ilha Mem de Sá

Nome popular	Espécie
Carapeba	<i>Diapterus rhombeus</i>
Robalo	<i>Centropomus paralellus</i>
Tainha	<i>Mugil curema</i>
Vermelha	<i>Lutjanus sp.</i>
Caranha	<i>Lutjanus griseus</i>
Aratu	<i>Goniopsis cruentata</i>
Camarão	<i>Xiphopenaeus kroyeri (Heller)</i>
Caranguejo-uçá	<i>Ucides cordatus</i>
Siri	<i>Callinectes sp.</i>
Sururu	<i>Mytella sp.</i>
Ostra	<i>Crassostrea rizophorae</i>

Fonte: Adaptado de Junior, I. P. S. et al, 2008.

A variedade de espécies citadas não é de exclusividade da localidade e podem ser encontradas em várias partes do litoral brasileiro.

6. Gastronomia da comunidade da Ilha Mem de Sá e o ecoturismo

Uma das propostas deste estudo foi a identificação dos produtos gastronômicos típicos desta comunidade, eleitos pela população como representantes da sua identidade cultural e observando-se a relação existente entre os saberes e os fazeres da comunidade da Ilha Mem de Sá.

A partir das entrevistas com as moradoras “cozinheiras” percebeu-se que a base dos pratos considerados típicos concordam com os dados do quadro 1, fundamentam-se no crustáceo aratu, advindo dos manguezais na ilha e no entorno; em peixes como a tainha - comum nos estuários - arraia, robalo, vermelha e carapeba – ambos marinhos. Pode-se afirmar então, que seus pratos típicos estão intimamente ligados à pesca artesanal, principal fonte de renda e que faz dos “frutos do mar” a base desta alimentação da comunidade (Tabela 1).

Tabela 1 – Variedade de pratos típicos e iguarias da Ilha Mem de Sá

Categorias	Variedade
Pratos Típicos	Feijão de Coco Tainha ao forno Ensopado de aratu Moqueca de arraia moqueada Moqueca de peixe Moqueca na folha Fritada de aratu Moqueca de peixe moqueado
Iguarias Regionais Doces	Doce de goiaba em calda Bolachinha de goma Mudinha Baba de moça Goiabada caseira Cocada cortada
Iguarias Regionais salgadas	Tortas Pastéis
Frutas	Caju, mangaba, coco, goiaba, acerola, banana, tamarindo, maracujá, cana, jenipapo, jaca, seriguela, e a manga encontrada em maior quantidade.

Fonte: Os autores – Inventário Gastronômico (2011).

A categoria Iguarias salgadas – pastéis e tortas – não compuseram a inventariação, pois não foi identificada como uma prática freqüente e tradicional daquela população. Mesmo fazendo uso de produtos locais para os recheios, um número mínimo de pessoas costuma produzi-las, geralmente em período de festa. Dentro das variedades citadas, os demais pratos são produzidos pelas diversas famílias.

O feijão de coco é um dos pratos favoritos dos moradores. De composição simples, leva apenas feijão, coco e sal. É consumido em qualquer época do ano, mas é no período da semana santa que ele ocupa lugar em todas as mesas da comunidade. Pode ser acompanhado por ostra assada, aratu, caranguejo e siri cozidos e o molho vinagrete. A maioria prefere não comê-lo com moquecas ou ensopados. Uma curiosidade sobre este prato é que originalmente ele era produzido com açúcar e uma leve pitada de sal, no entanto, hoje a maioria da população prefere sem o açúcar, apenas com o sal.

A tainha é o peixe encontrado em maior quantidade na região e pode ser preparada das mais diversas maneiras. Além de assada ao forno, pode ser frita, grelhada ou sob forma de moqueca. O aratu é o crustáceo mais abundante e que se transforma no tradicional ensopado, apreciado por moradores e visitantes. Com a mesma base de temperos utilizados para a moqueca de peixe e o ensopado de aratu, que são cebola, tomate, coentro, extrato de tomate, além do leite de coco, é possível fazer outros ensopados, a exemplo do siri, caranguejo, sururu ou ostra.

A moqueca de peixe é uma das iguarias eleitas por aqueles que vivem na comunidade e que reconhecem nos seus hábitos alimentares um pouco da sua história. A moqueca de arraia moqueada é outro prato local, que difere da moqueca anterior pela prática do moquém, técnica indígena que em 1557-1558 já era retratada. De acordo com Jean de Lary apud Cascudo (2004: 86) a técnica envolve a construção de uma grelha de madeira a partir de forquilhas de pau enterradas profundamente, “enquadradas à distância de três pés e a altura de dois pés e meio; sobre elas assentam varas com uma polegada ou dois dedos de distância uma da outra”. Sugere-se ainda acender o fogo “lento e baixo”, sem gerar fumaça.

De uma forma menos elaborada que a relatada por Cascudo, a comunidade acende um fogo simples, com três ou quatro blocos ao redor para que possa apoiar a grelha. Após a formação da brasa o peixe que está devidamente limpo e temperado apenas com sal, é colocado sobre a grelha para moquear. Há ainda os que dispensam o uso da grelha e fazem o moquém diretamente sobre as brasas, mas em ambas as formas existe a preocupação de não produzir fumaça em excesso.

Para transformá-lo em moqueca, o peixe que foi moqueado é ligeiramente lavado, colocado em uma panela juntamente com os temperos e o leite de coco, mexendo sempre para não empelotar.

As moradoras ressaltam que tanto a moqueca de peixe tradicional quanto a moqueada podem ser preparadas com peixes variados: arraia, tainha, vermelha, robalo, entre outros.

Muito procurada como tira gosto, a Moqueca na Folha é um dos pratos de maior expressão na Festa do Caranguejo, realizada pela comunidade todos os anos no mês de dezembro. A moqueca de aratu ou de peixe pequeno é feita de forma mais seca, para que possa recheiar a folha de bananeira ou patióba. Depois as extremidades são amarradas com folha de pindoba, dando um formato de bala e são levadas para assar na grelha. De origem indígena, a Moqueca na Folha, foi citada por Cascudo (2004: 150) como “descendente direta da técnica quinhentista, com as alterações que o tempo foi sugerindo”.

A fritada de aratu é mais um dos pratos que compõem a tradição alimentar da comunidade Mem de Sá. Seu recheio pode ser substituído por siri, caranguejo, ostra ou sururu.

Observou-se que as duas frutas que predominam na ilha são o coco e a manga. Ao se analisar a comunidade Mem de Sá sob a ótica dos avanços tecnológicos, econômicos e políticos, percebe-se que certas práticas e tradições continuam sendo mantidas, preservando o que se pode chamar de identidade cultural, porém não de modo inflexível, intocável, mas de forma aberta à própria dinâmica da cultura, sem perder suas características.

O fogão a gás pode ser utilizado como exemplo, pois o uso do mesmo trouxe maior agilidade e comodidade às moradoras, contudo o hábito de utilizar o fogo à lenha ainda existe, só que em menor proporção, mas ainda assim, promovendo a manutenção da tradição e também de certa forma uma economia doméstica. Outro caso, é o uso de utensílios como a panela de barro e os tachos para fazer doces, que apesar de terem cedido um maior espaço para as painéis convencionais de alumínio, ainda sobrevivem. De fato, o que se pode observar é que independente do utensílio ou da forma utilizada para se extrair o calor e promover a cocção, a técnica de preparo dos alimentos permanece a mesma.

Há aspectos gastronômicos próprios que estão inseridas no modo de vida de um povo. Durante o diálogo mantido com as entrevistadas foram observados modos peculiares nas maneiras de preparação dos pratos. São técnicas rústicas, utilizadas por elas ao longo da vida, repassadas de geração em geração ou até mesmo apreendidas durante o trabalho “em casas de família”.

Por mais simples que possam parecer, cada nova informação adquirida foi ajudando a compreender melhor o cotidiano dos moradores da Ilha. As singularidades pertinentes à preparação dos pratos surgiram aos poucos, a cada visita à Ilha foi possível granjear dados para a pesquisa.

A entrevistada Maria Domingas, mais conhecida como dona Pequena, explicou que para ela cozinhar na panela de barro “dá um outro sabor a comida”. Para a moqueca de arraia ela possui uma dica importante para que fique com um sabor agradável. Quando a arraia preparada está fresca ela não leva cominho, pois o condimento altera o sabor. Esta prática foi confirmada por outras entrevistadas no que se refere a qualquer tipo de peixe fresco, acrescentando ainda que o alho também é outro tempero evitado nos peixes frescos.

Ao contrário das moquecas de muitas regiões, que sob a influência da culinária baiana fazem uso do azeite de dendê, as cozinheiras da ilha preferem usar o colorau (urucum industrializado) e o extrato de tomate para dar sabor e coloração ao prato.

Vicentina dos Santos é uma alagoana que vive há 14 anos na ilha. Sua adaptação ao modo de vida local e aos hábitos alimentares da ilha são comentados não só por familiares, mas por outros membros da comunidade. As técnicas aplicadas foram aprendidas por lá com a sogra e a cunhada. Sobre o feijão de coco, comenta que a chegada da energia elétrica trouxe mais comodidade e agilidade no preparo dos alimentos, pois o uso do liquidificador contribuiu para isso, mas nada comparado ao sabor do feijão amassado no pilão.

Dona Maria Leda Pinto conta que antigamente o fato de tudo ser feito à lenha, não impedia que determinados pratos fossem produzidos. A fritada de aratu por exemplo, que possui como recheio este crustáceo e uma massa feita à base de clara de ovos batida em neve, que precisa ir ao forno, era despejada em uma frigideira, depois tampada e levada ao fogo. Para que ela ficasse assada, a tampa também era coberta com brasas.

A moradora Elenildes Cardoso relata uma forma diferente de moquear os peixes. É necessário fazer uma fogueira de coco seco para assá-los. São cocos que não se desenvolveram e que secam naturalmente no coqueiro e depois caem, a comunidade costuma dizer que estes são os cocos que “pecam”. Depois da brasa formada põe os peixes sobre a grelha. Lembra também que na época em que era criança, devido às condições precárias vividas pela população, a existência de muitas “verduras” era desconhecida: “o povo nem conhecia batatinha, se plantava muita batata doce, inhame e macaxeira”. Os temperos eram pouco utilizados, mas tinha o cominho em sua forma bruta, alho, cebola e para dar a pigmentação avermelhada na comida recorriam

ao “açafior” (urucum), que era posto na água morna para liberar a tinta que depois era adicionada na moqueca. Atualmente fazem uso do corante industrializado.

Em uma das entrevistas, dialogando com Maria Ramos consagrada na ilha por seus doces, a dona Mariazinha como é mais conhecida, falou que se durante o preparo do doce de goiaba chegar alguém de “sangue ruim”, o doce começa a pular na panela e fica difícil dar o ponto certo. Uma das superstições que fazem parte da cultura dos moradores da ilha, que sem nenhuma outra explicação científica, é disseminada para os filhos, netos e bisnetos.

Dona Mariazinha também utiliza outras matérias-primas para fazer os seus doces, a exemplo do leite e da banana, mas foram as cocadas de diversos tipos, principalmente a Mudinha, uma cocada de formato arredondado, feita com coco cortado em tirinhas que a ajudaram durante muitos anos a complementar o sustento da família, por meio da comercialização desses doces. Hoje aos 64 anos e já aposentada, costuma apenas prepara-los para o consumo familiar.

Além dos doces, dona Mariazinha também é reconhecida na comunidade por fazer as famosas bolachinhas de goma, prática que foi alterada, pois com o fechamento da casa de farinha não era mais possível extrair da mandioca o polvilho doce ou tapioca, como é mais conhecida a matéria-prima das bolachinhas. Saudosa da época em que produzia as bolachinhas, ela contou que costumava assá-las no fogo à lenha. Para isso, colocava três blocos no chão, fazia o fogo no centro e quando este estivesse aceso, mas com poucas chamas colocava uma espécie de latão e a forma com as bolachas sobre ele. A preocupação com a questão da intensidade do fogo se deve ao fato de que com o fogo alto a bolachinha poderia adquirir um aspecto de assada rapidamente, mas por dentro continuaria crua.

No decorrer da pesquisa de campo foi perceptível a questão da manutenção das tradições da comunidade. Um povo simples, que embora não seja detentor de grandes teorias acerca do que seja patrimônio cultural, identidade cultural, na prática fazem uso dos seus conceitos e conseguem se reconhecer nas suas tradições folclóricas, religiosas ou gastronômicas. Eles compartilham entre si histórias, valores e costumes, alguns desses últimos com alterações sofridas, como o uso do fogão a gás, ao invés do fogo à lenha, o uso do liquidificador ao invés do pilão ou a panela de alumínio em substituição à panela de barro, o que não descaracteriza a essência das suas práticas. Ao contrário, isso destaca o caráter dinâmico da cultura como expõe Viertler (1999) e a atividade turística poderia enriquecer sua prática, desvelando essas modificações ou proporcionando vivências gastronômicas nos moldes anteriores.

No questionamento inicial sobre a relação entre o patrimônio gastronômico e as possibilidades com o ecoturismo proposto para a localidade, observou-se que os pratos típicos, aliados a melhorias na apresentação, integrando cuidados com a higiene e conservação dos alimentos, permitem agregar valor aos serviços oferecidos na Ilha.

A gastronomia é um patrimônio cultural, elemento marcante na identidade cultural, uma ação que liga a comunidade a sua história e a presença do turismo pode contribuir também para esta preservação, quando incorpora aos seus roteiros e nas atividades práticas de vivências, o saber fazer da comunidade, que pode ser representado na confecção de uma rede de pesca, na produção de um doce ou na captura do aratu, mantendo assim a identidade local e a preservação dos costumes.

O reconhecimento das origens e influências dos pratos oferecidos enriquecem a experiência do visitante e dos próprios moradores. A geração de material informativo, ilustrado sobre essa história e as receitas, produzidas em co-autoria com os moradores da Ilha permitem valorizar e materializar a cultura local. Outra estratégia interessante seria proporcionar a experiência ao turista na elaboração e degustação de pratos à moda antiga, associadas ao cotidiano e história local.

No âmbito dos eventos que envolvem manifestações culturais e religiosas a gastronomia está presente e uma das possibilidades para uma experiência ao visitante seria a Festa do Caranguejo, que poderia ter um momento de resgate da sua origem, que congregava moradores e parentes visitantes, numa prática de cata do caranguejo, preparo e consumo.

Um desejo expressado pela comunidade no processo de planejamento participativo e que se enquadra perfeitamente nesses moldes anteriores de vivência é a reativação da casa de farinha, tão importante para o produtor rural, pois o cultivo da mandioca seria resgatado e com ele a obtenção de outros produtos derivados, como a própria farinha, alimento imprescindível na mesa do nordestino, a puba e a tapioca (matéria-prima das bolachinhas de goma). Ao turista seria proporcionado conhecer de perto como e onde se produz a farinha, ver o local onde o homem do campo, tal qual um alquimista promove a transmutação dessa raiz, fazendo uso de técnicas que lhe foram transmitidas de geração em geração, sedimentadas com o passar dos anos e que exigem a colaboração de vários membros da família para a execução, desde o plantio, a colheita, a raspagem, a lavagem, o ralar das raízes, enfim todo o processo existente na fabricação da farinha. Há ainda a integração entre os moradores, pois a casa de farinha é de uso coletivo.

Uma vez que o povoado é uma ilha e que a pesca é a principal fonte de renda, a potenciali-

zação da gastronomia pode gerar o consumo de mercadorias da própria localidade, valorizando os produtos tradicionais, o mesmo pode-se dizer da agricultura, no qual vários cultivos poderão ser retomados ou outros poderão ser inseridos, valorizando também o papel do produtor rural, como o cultivo da mandioca já citada. Outro exemplo é o coco, fruto, comercializado por eles nas feiras, geralmente para ser ralado e utilizado na culinária, no entanto a água de coco é raramente oferecida aos visitantes e é muito apreciada pelos turistas em toda a região Nordeste do Brasil. A produção de artesanato vinculado ao coco não é algo típico na localidade, entretanto pode-se consolidar uma produção artesanal nesse sentido, como forma complementar de renda. A manga é a fruta mais comum na Ilha e pode ser melhor utilizada, através sucos e doces, aproveitando as iniciativas e apoio da própria Embrapa Tabuleiros Costeiros que busca incentivar essa produção local, além do cultivo de quintais, visando a diversificação e melhoria da qualidade nutricional dos moradores.

A existência de lendas e mitos locais pode ser utilizada como um recurso a mais para prender a atenção dos turistas ou visitantes, pois segundo Russo (2005: 237) essas práticas “são as que explicam melhor os processos da ocupação humana nas regiões”.

As atividades do ecoturismo também podem servir como forma de resgate dos saberes tradicionais, utilizando como recurso “mediadores culturais”, no sentido de Russo (2005), advindos da própria comunidade para servirem como monitores locais. Essa prática que está sendo implantada na Ilha já teve o seu primeiro grupo de monitores locais formado.

Durante o curso de formação desses monitores ou condutores locais, realizado em 2012, foi proposta como avaliação final a formatação de um roteiro construído pela própria comunidade. Esta por sua vez montou um roteiro com passeio de barco no entorno da ilha, incluindo a visita aos manguezais para a própria contemplação do bioma, como também a observação do ritual de cata do aratu. Essa captura é feita principalmente pelas mulheres da localidade, que com o auxílio de uma lata vão emitindo sons e cantarolando músicas, promovendo uma espécie de “encantamento” que facilita a cata do crustáceo.

A proximidade da RPPN do Caju, antiga Fazenda do Caju, potencializa o papel do condutor local da Ilha Mem de Sá e permite pensar em integrar a visitação na unidade de conservação com serviços dos comunitários, incluindo a alimentação.

Cabe destacar que a demanda crescente gerada pela dinâmica do turismo implica ampliar o impacto sobre os recursos locais e o risco de conflitos entre

visitantes e comunidade. A opção pelo ecoturismo que está sendo proposto e desenvolvido na Ilha Mem de Sá tem o comprometimento com o planejamento, a conservação ambiental e valorização da identidade cultural. Esse processo tende a gerar uma dinâmica positiva, na medida em que os benefícios e os conflitos trazidos pelo turismo sejam divididos, discutidos e resolvidos pela própria comunidade de forma autônoma.

Todas estas práticas devem ser direcionadas a preservar o saber fazer do povo, transmiti-lo às gerações futuras mantendo o comprometimento com um desenvolvimento local. Esta relação precisa envolver a comunidade em um contexto de integração, desenvolvimento, manutenção e preservação dos recursos naturais e culturais, visando o beneficiamento da mesma e de suas atividades econômicas.

Conclusão

O ecoturismo configura-se como uma modalidade que se enquadra no anseio da comunidade da Ilha Mem de Sá, que deseja abrir-se para esta atividade, mas de uma maneira em que seus costumes, hábitos, tradições e tranqüilidade ainda sejam mantidos. A possibilidade de reunir conhecimento nativo como atrativo turístico proporcionaria à comunidade e aos visitantes o compartilhamento de informações e experiências.

A singularidade da Ilha Mem de Sá está associada a vários fatores no espaço e tempo: ao aspecto natural de uma ilha fluvial, litorânea, com entorno de manguezais e áreas rurais; a um cenário rural; à presença de uma comunidade com saberes e fazeres ligados à pesca artesanal, que vive em certo distanciamento do centro urbano do município de Itaporanga D'Ajuda; à proximidade de um atrativo turístico recente de Aracaju, a Orla Por do Sol; aos problemas comuns de saúde, educação e acesso a serviços; aos conflitos inerentes ao convívio entre diferentes crenças religiosas; aos interesses distintos entre as diferentes faixas etárias; às perspectivas escassas de oportunidades de trabalho e renda para jovens.

A gastronomia na Ilha Mem de Sá, portanto, é apenas um dos elementos culturais que se integra aos aspectos citados, aliando-se aos recursos pesqueiros existentes, ao modo de fazer os pratos como herança, que remonta uma regionalidade e influências portuguesa, indígena e negra, adaptadas aos utensílios domésticos disponíveis e possíveis em função do acesso à energia elétrica.

Em suma, a gastronomia é um elo de ligação entre: o novo e o antigo; as possibilidades de oferecer renda aos moradores e o desejo de visitantes de

ter experiências e adquirir ou trocar conhecimentos; a necessidade de manter seus hábitos e a de incorporar técnicas e procedimentos para atuar no ecoturismo; a exploração de recursos para sua sobrevivência e a preocupação com a manutenção desses recursos ao longo do tempo; a história pessoal e identidade da comunidade.

A conclusão de cada etapa das atividades desenvolvidas na ilha pelo IFS, e mais ainda os resultados alcançados, a exemplo do roteiro citado acima, trouxe mais certeza que a comunidade está acolhendo as propostas lançadas pelo grupo de pesquisa, usando-as como referência, mas ela própria aprendendo a se reconhecer e a eleger suas prioridades e anseios.

Atualmente, o projeto em que se insere esse estudo está em fase de consolidação de um plano de desenvolvimento do ecoturismo. Este busca articular diversos atores sociais para viabilizar o ecoturismo de perfil comunitário. Paralelamente, estão sendo geradas ações de extensão no sentido de consolidar roteiros e serviços para compor um produto ecoturístico com qualidade e responsabilidade e que sirva de referência para a própria comunidade, envolvendo aqueles que estão investindo seu tempo e esforço em prol do turismo e também, aos donos de bares e prestadores de serviços existentes.

É inegável que a gastronomia vem ganhando espaço como atrativo e criando inúmeras possibilidades para aqueles que souberem lidar com este nicho do mercado, já que contribui para a oferta de postos de trabalho e por consequência uma melhoria de remuneração das áreas a ela ligadas. Espera-se que a comunidade possa através das suas potencialidades e do ecoturismo, desenvolver ferramentas que resgatem as tradições locais e também possa promover a sua sustentabilidade, não apenas no aspecto econômico, mas uma sustentabilidade sob o olhar da preservação ambiental, da valorização e preservação do patrimônio cultural e a partir desses pressupostos promover também uma geração de renda.

Almeja-se ainda que este trabalho possa contribuir com a comunidade local, apontando alternativas que possam ser postas em prática na localidade, com os gestores públicos e com a academia, servindo como base para futuras pesquisas na área, sobretudo a gastronômica, ainda tão carente de publicações, mas que apresenta grande potencial.

Organizar mejor en general. El titulo habla de 'desarrollo' y lo que hay ES un inventario de recursos para desarrollar sin decir como. Plantea unas preguntas de interes pero no los contesta. Promete pero habria que quitar mucha paja e ir mucho más AL grano. Coriolano tiene, y me

consta, mucho trabajo más específico hecho sobre La región que no se ha citado. Hay que ir a las fuentes directas de las citas (UNESCO etc.) y, en general, Identificar mucho más las singularidades tales como lo expresan las/los comunitarios . Reorganizar.

Resposta:

Reorganizamos o texto como um todo, tornando-o mais coerente e consistente com as sugestões e críticas apontadas pelos avaliadores. Tentamos responder a questionamentos expressos que não eram claramente respondidos no artigo inicial.

Bibliografia

Abril Coleções.

2009 Sergipe e Piauí/Editora Abril (Coleção Cozinha Regional Brasileira; v:17). São Paulo: Abril Acosta, Elias Z.

2011 “Sobre patrimonio y desarrollo. Aproximación al concepto de patrimônio cultural y su utilización en procesos de desarrollo territorial”. Pasos. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural, 9(1), p101-113. ISSN 1695-7121. Disponível na internet em: www.pasosonline.org/Publicados/.../PS0111_09. Acesso em 10/03/2011.

Aragão, Miria C. O.; Curado, Fernando F.; Souza, Rosemeri M.

2010 “Relações socioambientais na comunidade pesqueira Mem de Sá, Sergipe”. Disponível na internet. <http://www.anppas.org.br/encontro5/cd/.../GT12--265-20100830220543.pdf>. Acesso em: 19 nov. 2010.

Aréyzaga, Eréndira M.

2011 “Entre la vocación turística y la devoción. Percepciones sociales del patrimonio cultural en un contexto turístico”. El caso de Malinalco, Estado do Mexico. Pasos. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural, 9(1), p115-127. ISSN 1695-7121. Disponível na internet em : www.pasosonline.org/Publicados/.../PS0111_10. Acesso em 10/03/2011.

Bellini, Antônio.

2007 Paladar Brasileiro. São Paulo : AB - Antonio Bellini editora & cultura.

Beni, Mário.

2006 Análise estrutural do turismo. 9 ed. São Paulo: Ed. Senac.

Brasil. Ministério do Turismo.

2008 Ecoturismo: orientações básicas. Ministério do Turismo, Secretaria Nacional de Políticas de Turismo, Departamento de Estruturação, Articulação e Ordenamento Turístico, Coordenação Geral de segmentação. Brasília: Ministério do Turismo.

Brasil. Ministério do Turismo.

2006 “Manual do Pesquisador” - Inventário da Oferta Turística: instrumento de pesquisa/ Ministério do Turismo, Secretaria Nacional de Políticas de Turismo, Departamento de Estruturação, Articulação e Ordenamento Turístico. Brasília: Ministério do Turismo.

Carneiro, Henrique.

2003 Comida e Sociedade: uma história da alimentação. Rio de Janeiro: Elsevier.

Cascudo, Luís da C.

2004 História da alimentação no Brasil. – 3 ed. – São Paulo: Global.

CET. Centro de Excelência em Turismo – UNB.

2010 “Congresso de Gastronomia atinge nível científico”. Disponível na internet. http://www.cet.unb.br/portal/index.php?option=com_content&view=article&id=1434:congresso-de-gastronomia-atinge-nivel-cientifico&catid=33&Itemid=100011. Acesso em: 15/08/2010.

Corsi, Rita.

2011 “Antropologia e História da Gastronomia”. Disponível na internet. <http://www.scribd.com/.../Antropologia-e-Historia-Da-Gastronomia-UniFMU>. Acesso em: 14/06/2011.

Coriolano, Luzia N.M.T.

2003. “Os Limites do Desenvolvimento e do Turismo”. in Coriolano, Luzia N. M. T. (Organizadora). Turismo de Inclusão e o Desenvolvimento Local. Fortaleza: FUNECE.

Coriolano, Luzia N.M.T.

2002. “O ecoturismo e os hóspedes da natureza”, in Barretto, Margarita; Tamanini Elizabete. (Organizadoras). Redescobrimo a Ecologia no Turismo. Caxias do Sul: EDUCS,pp. 35-59.

Córner, Dolores Martin Rodriguez.

2004 “A Gastronomia Étnica no Turismo Gaúcho”. Revista Eletrônica – UNISANTOS. Disponível na internet. <http://www.unisantos.br/pos/revistapatrimonio/artigos.php?cod=1>. Acesso em 15/8/2010.

Costa, Ewerton R. C.

2008. “Gastronomia: uma sedução para o turista”. Revista Virtual Partes. ISSN 1678-8419. Disponível na internet. <http://www.partes.com.br/turismo/gastronomico/gastronomia01.asp>. Acesso em: 25/04/2010.

Curado, Fernando F.

2008 “Gestão Participativa para o Desenvolvimento Sustentável da Comunidade Ilha Mem de Sá, Itaporanga D’Ajuda –SE”. Macroprograma 6. Aracaju-SE: Embrapa Tabuleiros Costeiros.

Diegues, Antônio Carlos.

2005 El mito moderno de la naturaleza intocada. São Paulo: NUPAUB-USP.

- Drumm, Andy; Moore, Alan.
2002 *Ecoturism development: A manual for conservatio planners and managers. An introduction to Ecotourism planning*. V.1. Virginia, USA: The Nature Conservancy.
- Franco, Ariovaldo.
2001 *De caçador a gourmet – Uma história da gastronomia*. 3. ed. São Paulo: SENAC.
- Fennell, David A
2002 *Ecoturismo*. Tradução de Inês Lohbauer. São Paulo: Contexto.
- Ferreira, Lúcia da Costa.
2004 *Dimensões humanas da biodiversidade: mudanças sociais e conflitos em torno de áreas protegidas no Vale do Ribeira –SP, Brasil*. Revista Ambiente e Sociedade. Vol. VII, n. 1, jan-jun.
- Furtado, Fábio L. A
2004 “Gastronomia como Produto Turístico”. Revista Turismo. Disponível na internet. <http://www.revistaturismo.com.br/artigos/gastronomia.html>. Acesso em: 15/08/2010.
- Grechinsk, Paula T. e Cardozo, Poliana F.
2008 “A gastronomia eslava em Irati como possibilidade de atrativo turístico”. Pasos. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural. ISSN 1695-7121. Vol. 6 Nº 2 págs. 361-375. 2008
- Special Issue – Número Especial. Disponível na internet: http://www.pasonline.org/Publicados/6208special/PS0208_17.pdf. Acesso em: 10/03/2011.
- Honório, Erotilde e Barros, Manuela.
2003 “Turismo, Cultura e Identidade: O Caso de Guassussê”. in Martins, Clerton. Organizador. Turismo, Cultura e Identidade. São Paulo: Roca, pp. 153-158.
- Horta, M. L.
2009 “Educação Patrimonial”. [S.I.: s. n.]. Disponível na internet. <http://stoa.usp.br/biacavalcanti/files/616/4128/Educa%C3%A7%C3%A3o%20patrimonial.doc>. Acesso em: 28/10/2009.
- IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística.
2011 “TAPORANGA D’AJUDA – SE”. Disponível na internet. <http://www.ibge.gov.br/cidadesat/xtras/perfil.php?r=2&codmun=280320>. Acesso em 14/06/2011. (Dos veces y solo se referencia La página 1. Queda fatal)
- Itaporanga D’Ajuda, Prefeitura Municipal.
2010 “A Cidade”. Disponível na internet. <http://www.itaporanga.se.gov.br/>. Acesso em: 12/10/2010.
- Junior, I. P. S., et al.
2010 “Gestão dos recursos pesqueiros: em busca da sustentabilidade da pesca artesanal no povoado Mem de Sá – Itaporanga D’Ajuda – Sergipe – Brasil”. Disponível na internet. www.eulacias.org/materiales/pdfs/.../ivaldo_junior_sesion_6.pdf - Similares. Acesso em: 08/06/2011.
- Kent, Michael.
2003 “Ecoturism, environmental preservation and conflicts over natural resources”. Revista Horizontes Antropológicos. Porto Alegre, ano 9. pp. 185-203.
- Leal, Maria L. M. S.
1998 *A História da Gastronomia*. 4ª ed. Rio de Janeiro: Senac Nacional.
- Lindenberg, K.; Hawkins, D. E. (orgs).
2002 *Ecoturismo – Um Guia para Planejamento e Gestão*. 4ª ed. São Paulo: Editora SENAC São paulo.
- Martins, Clerton.
2003 “Identidade: percepção e Contexto”, in Martins Clerton .Organizador. Turismo, Cultura e Identidade. São Paulo: Roca, pp. 39-48.
- Mistraud, S. (Org.)
2003 *Manual de Ecoturismo de Base Comunitária: ferramentas para um planejamento responsável*. WWF Brasil.
- Molina, Sergio.
2001 *Turismo e ecologia*. 1ª ed. Bauru-SP: EDUSC.
- Neves, Berenice. A. de C.
2003 “Patrimônio Cultural e Identidades”, in Martins, Clerton. Organizador. Turismo, Cultura e Identidade. São Paulo: Roca, pp.49-61.
- Paraná. Secretaria de Estado da Cultura.
2010 “Inventário Cultural”. Disponível na internet. <http://www.prdagente.pr.gov.br/modules/conteudo/conteudo.php?conteudo=93>. Acesso em: 07/01/2011.
- Pires, Paulo dos.
2002 *Dimensões do Ecoturismo*. São Paulo: Editora Senac São Paulo.
- Rodrigues, Adyr Balastreri.
2005 “Ecoturismo: limites do eco e da ética. In: RODRIGUES, Adyr Balastreri (Org.). *Ecoturismo no Brasil: possibilidades e limites*. São Paulo: Contexto, pp.23-45.
- Russo, Célia R.
2005 “Comunidades tradicionais e preservação cultural por meio do ecoturismo” in Mendonça, Rita; Neiman Zysman. Organizadores. *Ecoturismo no Brasil*. Barueri-SP: Manole.
- Schlüter, Regina.G.
2003 *Gastronomia e Turismo*. Tradução Roberto Sperling. São Paulo: Aleph.
- Segala, Luiziane Viana.
2003. “Gastronomia e Turismo Cultural”. Revista Turismo. Disponível na internet. <http://www.revistaturismo.com.br/materiasespeciais/gastronomia.html>. Acesso em: 15/08/2010.
- Sergipe. Secretaria de Estado do Planejamento, habitação e do desenvolvimento Urbano – SEPLAN. 2010 “Sergipe Gastronômico: Guia Gastronômico dos territórios Sergipanos”. Aracaju-SE: Seplan.

- Serrano, Célia Maria de T.
2001. O “produto” ecoturístico, in Ansarah, Marília Gomes dos Reis. Organizadora. Turismo, como aprender, como ensinar, 2. São Paulo: Editora SENAC São Paulo.
- Souza, Cleberton S.; Braghini, Cláudio.R.; Araújo, Leyslene F.
2010 “Espaços de diálogo na comunidade para o Ecoturismo: a Ilha Mem de Sá, Itaporanga D’ajuda (SE)”. Revista Brasileira de Ecoturismo, São Paulo, v.3, n.2, pp.235-248.
- UNESCO. Organização das Nações Unidas para Educação e Cultura.
2003 Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial. <http://unesdoc.unesco.org/images/0013/001325/132540por.pdf>. Acesso em 27/02/2013.
- Viertler, Renate B.
1999 A idéia de “sustentabilidade cultural”: algumas considerações críticas a partir da Antropologia in: Bastos Filho, J. B. (Org.) ; Amorim, N. F. M. (Org.) ; Lages, V. N. (Org.). Cultura e Desenvolvimento. A sustentabilidade cultural em questão. 1. ed. Recife: Editora Universitária da Universidade Federal de Pernambuco, v.1, pp. 17-37.
- Wen, Leonardo.
2008 “Culinária sergipana tem dialeto próprio”. Disponível na internet. <http://futibar.blogspot.com/2008/03/culinria-sergipana-tem-dialeto-prprio.html>. Acesso em: 26/05/2011.

Recibido: 05/05/2012
Reenviado: 02/03/2013
Aceptado: 05/11/2013
Sometido a evaluación por pares anónimos