

Queila Pahim da Silva
org.

Turismo

Reflexões e Desafios - Volume II




Pantanal Editora

2022

Queila Pahim da Silva
Organizadora

Turismo: reflexões e desafios
Volume 2



Pantanal Editora

2022

Copyright© Pantanal Editora

Editor Chefe: Prof. Dr. Alan Mario Zuffo

Editores Executivos: Prof. Dr. Jorge González Aguilera e Prof. Dr. Bruno Rodrigues de Oliveira

Diagramação: A editora. **Diagramação e Arte:** A editora. **Imagens de capa e contracapa:** Canva.com. **Revisão:** O(s) autor(es), organizador(es) e a editora.

Conselho Editorial

Grau acadêmico e Nome

Prof. Dr. Adaylson Wagner Sousa de Vasconcelos
Profª. Msc. Adriana Flávia Neu
Profª. Dra. Allys Ferrer Dubois
Prof. Dr. Antonio Gasparetto Júnior
Profª. Msc. Aris Verdecia Peña
Profª. Arisleidis Chapman Verdecia
Prof. Dr. Arinaldo Pereira da Silva
Prof. Dr. Bruno Gomes de Araújo
Prof. Dr. Caio Cesar Enside de Abreu
Prof. Dr. Carlos Nick
Prof. Dr. Claudio Silveira Maia
Prof. Dr. Cleberton Correia Santos
Prof. Dr. Cristiano Pereira da Silva
Profª. Ma. Dayse Rodrigues dos Santos
Prof. Msc. David Chacon Alvarez
Prof. Dr. Denis Silva Nogueira
Profª. Dra. Denise Silva Nogueira
Profª. Dra. Dennyura Oliveira Galvão
Prof. Dr. Elias Rocha Gonçalves
Prof. Me. Ernane Rosa Martins
Prof. Dr. Fábio Steiner
Prof. Dr. Fabiano dos Santos Souza
Prof. Dr. Gabriel Andres Tafur Gomez
Prof. Dr. Hebert Hernán Soto Gonzáles
Prof. Dr. Hudson do Vale de Oliveira
Prof. Msc. Javier Revilla Armesto
Prof. Msc. João Camilo Sevilla
Prof. Dr. José Luis Soto Gonzales
Prof. Dr. Julio Cezar Uzinski
Prof. Msc. Lucas R. Oliveira
Profª. Dra. Keyla Christina Almeida Portela
Prof. Dr. Leandro Argentel-Martínez
Profª. Msc. Lidiene Jaqueline de Souza Costa Marchesan
Prof. Dr. Marco Aurélio Kistemann
Prof. Msc. Marcos Pisarski Júnior
Prof. Dr. Marcos Pereira dos Santos
Prof. Dr. Mario Rodrigo Esparza Mantilla
Profª. Msc. Mary Jose Almeida Pereira
Profª. Msc. Núbia Flávia Oliveira Mendes
Profª. Msc. Nila Luciana Vilhena Madureira
Profª. Dra. Patrícia Maurer
Profª. Dra. Queila Pahim da Silva
Prof. Dr. Rafael Chapman Auty
Prof. Dr. Rafael Felipe Ratke
Prof. Dr. Raphael Reis da Silva
Prof. Dr. Renato Jaqueto Goes
Prof. Dr. Ricardo Alves de Araújo (*In Memoriam*)
Profª. Dra. Sylvana Karla da Silva de Lemos Santos
Msc. Tayronne de Almeida Rodrigues
Prof. Dr. Wéverson Lima Fonseca
Prof. Msc. Wesclen Vilar Nogueira
Profª. Dra. Yilan Fung Boix
Prof. Dr. Willian Douglas Guilherme

Instituição

OAB/PB
Mun. Faxinal Soturno e Tupanciretã
UO (Cuba)
IF SUDESTE MG
Facultad de Medicina (Cuba)
ISCM (Cuba)
UFESSPA
UEA
UNEMAT
UFV
AJES
UFGD
UEMS
IFPA
UNICENTRO
IFMT
UFMG
URCA
ISEPAM-FAETEC
IFG
UEMS
UFF
(Colômbia)
UNAM (Peru)
IFRR
UCG (México)
Mun. Rio de Janeiro
UNMSM (Peru)
UFMT
Mun. de Chap. do Sul
IFPR
Tec-NM (México)
Consultório em Santa Maria
UFJF
UEG
FAQ
UNAM (Peru)
SEDUC/PA
IFB
IFPA
UNIPAMPA
IFB
UO (Cuba)
UFMS
UFPI
UFG
UEMA
IFB

UFPI
FURG
UO (Cuba)
UFT

Conselho Técnico Científico
- Esp. Joacir Mário Zuffo Júnior
- Esp. Maurício Amormino Júnior
- Lda. Rosalina Eufrausino Lustosa Zuffo

Ficha Catalográfica

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP) (eDOC BRASIL, Belo Horizonte/MG)	
T938	Turismo [livro eletrônico]: reflexões e desafios: volume 2 / Organizadora Queila Pahim da Silva. – Nova Xavantina, MT: Pantanal Editora, 2022. 80p. Formato: PDF Requisitos de sistema: Adobe Acrobat Reader Modo de acesso: World Wide Web ISBN 978-65-81460-43-3 DOI https://doi.org/10.46420/9786581460433 1. Turismo – Pesquisa – Brasil. 2. Lazer. I. Silva, Queila Pahim da. II. Título. CDD 338.4791
Elaborado por Maurício Amormino Júnior – CRB6/2422	



Nossos e-books são de acesso público e gratuito e seu download e compartilhamento são permitidos, mas solicitamos que sejam dados os devidos créditos à Pantanal Editora e também aos organizadores e autores. Entretanto, não é permitida a utilização dos e-books para fins comerciais, exceto com autorização expressa dos autores com a concordância da Pantanal Editora.

Pantanal Editora

Rua Abaete, 83, Sala B, Centro. CEP: 78690-000.
Nova Xavantina – Mato Grosso – Brasil.
Telefone (66) 99682-4165 (Whatsapp).
<https://www.editorapantanal.com.br>
contato@editorapantanal.com.br

Apresentação

Por abarcar diversas esferas, como por exemplo, a econômica, política, social, ambiental e acadêmica, a atividade turística enfrenta inúmeros desafios e nos desafia a refletir e agir em relação à sustentabilidade econômica, ambiental e social das localidades. Diante do exposto, este livro traz à baila questões relacionadas ao turismo em diferentes regiões do nosso país, sob a ótica de distintos pesquisadores.

O primeiro capítulo: “O sabor do inhame: receitas, saberes e histórias” discute as relações entre a comida, as representações de gênero, produção de identidade e memória a partir de um livro de receitas de inhame, produzido pelo Sobrado Cultural Rural de Barra Alegre em Bom Jardim, região serrana do estado do Rio de Janeiro.

O segundo capítulo intitulado “Sustentabilidade Econômica do crochê: uma análise através do artesanato, cultura e turismo,” analisa os significados do artesanato através do crochê e os desafios da precificação de suas peças com vistas a oportunizar lucratividade, sustentabilidade econômica e valorização desta arte, ao apresentar o Programa Gaúcho do Artesanato (PGA), desenvolvido no Rio Grande do Sul.

No terceiro capítulo: “Diagnóstico das condições ambientais, higiênico-sanitárias e atendimento ao turista estrangeiro em pousadas de São José da Coroa Grande-PE”, apresenta-se um diagnóstico das condições ambientais, higiênico-sanitárias e de atendimento ao turista estrangeiro no referido município, com a finalidade de gerar informações e sugestões para melhorias na atuação relacionada à legislação específica para serviços de alimentos, atendimento ao turista estrangeiro e melhor uso dos recursos ambientais dos estabelecimentos hoteleiros participantes da pesquisa.

O quarto capítulo: “Panorama do Estágio Supervisionado do Curso de Tecnologia em Gestão de Turismo do IFS,” nos traz uma reflexão sobre a caracterização e importância da educação profissional e tecnológica e dos cursos superiores de tecnologia, apresentando um desafio da prática de estágio supervisionado em um curso de Turismo desta modalidade de educação na cidade de Aracaju/ SE.

E para finalizar, o quinto capítulo: “Consequências da pandemia de covid-19 no setor de eventos sob uma perspectiva de gênero, raça e classe”, aborda como as mulheres trabalhadoras de eventos enfrentaram a pandemia, considerando o contexto de gênero, raça e classe que perpassam suas vidas e refletem no contexto laboral, pois as desigualdades que atingem essas mulheres fazem com que haja diferentes impactos para cada grupo social.

Uma ótima leitura e em breve teremos novas edições.

A organizadora.

Sumário

Apresentação	4
Capítulo 1.....	6
Os sabores do inhame: receitas, saberes e histórias.....	6
Capítulo 2.....	20
Sustentabilidade Econômica do crochê: uma análise através do artesanato, cultura e turismo	20
Capítulo 3.....	39
Diagnóstico das condições ambientais, higiênico-sanitárias e atendimento ao turista estrangeiro em pousadas de São José da Coroa Grande-PE.....	39
Capítulo 4.....	50
Panorama do Estágio Supervisionado do Curso de Tecnologia em Gestão de Turismo do IFS	50
Capítulo 5.....	67
Consequências da pandemia de COVID-19 no setor de eventos sob uma perspectiva de gênero, raça e classe.....	67
Índice Remissivo	83
Sobre a organizadora	84

Os sabores do inhame: receitas, saberes e histórias

Recebido em: 13/05/2022

Aceito em: 24/05/2022

 10.46420/9786581460433cap1

Juliana Borges de Souza^{1*} 

Thais Xavier De Assumpção Xavier Assumpção² 

INTRODUÇÃO

O objetivo deste artigo é discutir as relações entre a comida, produção de identidade e memória a partir do livro de receita produzido pelo Sobrado Cultural Rural de Barra Alegre em Bom Jardim, localizado no vilarejo de Santo Antônio, distrito de Barra Alegre, na região serrana do estado do Rio de Janeiro.

Através do intercâmbio entre a Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ) e a comunidade, foram desenvolvidos espaços de interação para refletir sobre a cultura local, os modos de vida rurais e o papel do Ponto de Cultura Rural no reavivamento das memórias do território³. Tivemos contato com o Livro de Receitas de Inhame, a partir do contato com o Ponto de Cultura Rural e do resgate do histórico de ações implementadas pelo mesmo. Tais como realizações de rodas de conversa, participação em eventos sociais da região e elaboração de livros e publicações diversas.

O Ponto de Cultura Rural de Barra Alegre⁴ atua na região como um espaço turístico, potencializador da valorização da cultura e das memórias rurais, bem como dos costumes e modos de vida da população da região. Parte considerável tanto do acervo museológico quanto das publicações do Sobrado Cultural Rural refletem essa preocupação em exaltar a história popular e territorial da região. Ou seja, os materiais utilizados e produzidos por ele versam sobre os costumes, a culinária, o papel das mulheres na agricultura, as festas tradicionais e demais temas presentes na cultura regional.

¹ Doutoranda pelo Programa de Doutorado em Ciências Sociais pela UFRRJ. Email: juliana_borges_souza@hotmail.com.

² Mestranda pelo Programa de Mestrado em Patrimônio, Cultura e Sociedade pela UFRRJ. Email: txassumpcao77@gmail.com.

³ “Este projeto dá continuidade a algumas das ações desenvolvidas pelo Nia junto com demais atores da causa agroecológica no Estado do Rio de Janeiro, ligados a Articulação de Agroecologia do Rio de Janeiro (AARJ). Estas ações foram delineadas no projeto intitulado “ambientes de interação agroecológica” que foi elaborado e proposto em conjunto com o coletivo de organizações e movimentos sociais que se somam na AARJ. Desta forma torna-se importante salientar que a atual proposta surge conectada a história de luta e resistência do movimento agroecológico no Rio e segue sendo fruto de parcerias importantes que o grupo procura criar e consolidar.” Texto original institucional oficial anexado no registro do projeto junto à UFRRJ.

⁴ “O Sobrado Cultural Rural é um equipamento educativo de cultura, museologia social e agroecologia, localizado na área rural de Santo Antônio em Bom Jardim” Texto descritivo exposto na página oficial do PCR em: <https://www.facebook.com/sobradoculturalrural/> acesso 14 de agosto de 2021.

Uma das contribuições do PCR para a região foi a elaboração do livro “Receitas de Inhame”. Tal obra é fruto de uma percepção de cultura que vê nas práticas cotidianas regionais (como as práticas relacionadas à plantação, à colheita e à alimentação) relações de sociabilidade e construção de memória. Tal obra foi produzida a partir do diálogo com membros da comunidade e relata os diversos usos do inhame para a culinária local, entendendo a sua importância cultural, social e histórica para o território.

Este trabalho consiste numa análise da obra “Livro de Receitas de Inhame” publicada pelo PCR de Bom Jardim em 2014. Optamos neste trabalho por analisar a culinária e suas representações simbólicas, os vínculos afetivos que permeiam o preparo e a memória presente nos hábitos alimentares referentes ao inhame. Ou seja, compreendemos a importância histórica e econômica do cultivo de inhame na região, a qual possui uma forte relação com a agricultura. No território estudado, a atividade agrícola se constitui não só como um meio de vida para a obtenção de renda, como também marca os modos de vida da população (Carneiro, 2016)⁵. Com isso, estamos dizendo que a plantação do inhame cumpre um papel de consolidação de sociabilidades e ressignificação dos costumes, práticas culturais e familiares além de ter uma finalidade comercial.

Durante muito tempo a historiografia mais tradicional pensou a escrita da história a partir da prerrogativa do registro do passado, especialmente nos contextos nacionais. A partir de meados do século XIX, com o advento de novas percepções do fazer histórico e com a aproximação da história com outras áreas do conhecimento, surgem novas abordagens, linhas e métodos historiográficos, bem como, novos recortes temporais e espaciais (Barros, 2005). Sendo assim, elaborações a respeito da história presente e da construção de memória social nos territórios e regiões vão tomando contornos.

A história local hoje se constitui enquanto um campo teórico que pretende dar conta do estudo de determinados aspectos em limites territoriais que são definidos, também, pelas relações socioculturais presentes neles. Este trabalho, por conseguinte, se insere neste movimento de perceber uma construção de memória histórica nos modos de vida, no cotidiano regional e nas práticas alimentares.

As metodologias utilizadas para este trabalho foram a revisão bibliográfica do tema e uma etnografia do livro de receitas. Como etnografia, entendemos um campo teórico que se utiliza de métodos para analisar determinadas teias de significações que estão presentes nas culturas (Gerrtz, 1989). Dessa forma, podemos dizer que a etnografia visa, a partir de uma prerrogativa interpretativa, desenvolver uma descrição em profundidade.

Para Clifford Geertz (1989):

(...) praticar a etnografia é estabelecer relações, selecionar informantes, transcrever textos, levantar genealogias, mapear campos, manter um diário, e assim por diante. Mas não são essas coisas, as técnicas e os processos determinados, que definem o

⁵ A autora define a diferença conceitual entre modos e meios de vida e a relação entre ambos. Para ela na subsistência, enquanto meio de vida, encontramos também a expressão cultural de um determinado território, seu modo de vida, sendo ambos interligados, mas tendo especificidades teóricas.

empreendimento. O que o define é o tipo de esforço intelectual que ele representa: um risco elaborado para uma “descrição densa”.

Analisando a obra estudada e o intuito de produção desta memória alimentar, percebemos a dimensão social da comida e o seu papel nas relações no território e suas teias de relações. Esta aparece como uma linguagem que fala de uma memória familiar como uma memória gastronômica. Partimos da premissa de que a representação da comida, o ato de comer e o modo de fazer concebem um código de sociabilidade, de distinção de geração, de diferenças entre os gêneros e de contexto político e social. Para Klass Woortman (2006):

(...) comida, é uma categoria nucleante e hábitos alimentares são textos. Quando se classificam alimentos, classificam-se pessoas, notadamente os gêneros homem e mulher, pois, se o alimento é percebido em sua relação com o corpo individual, este é uma metáfora do corpo social.

Para Ellen Woortman (2013), o ato de comer pode possuir uma série de representações, é possível comer em grupos diferenciados e de formas diversas. Sendo assim, o jantar fora com um par romântico possui um significado, enquanto que o comer um almoço de domingo com a família assume outro. Para a autora, a comida e o corpo se relacionam de forma a reproduzir um corpo social e, assim, denotar comportamentos. Nesse sentido, comer pode estar em teias de significações (cf. Geertz, 1989) diferentes. E, por conseguinte, os hábitos alimentares (cf. Woortman, 2013) contribuem para uma análise significativa dos modos de vida de determinada territorialidade, como percebemos no caso estudado.

Concluída essa primeira explanação introdutória, a seguir, trataremos dos aspectos históricos do local para melhor contextualizar a discussão. Após, faremos uma reflexão a respeito das identidades locais e representações presentes na obra estudada, bem como, a relação destas com a alimentação. E, para concluir, entraremos de fato na fonte para uma análise mais aprofundada a respeito das receitas, suas linguagens e representações.

ASPECTOS HISTÓRICOS DA REGIÃO

Ao analisar a colonização estrangeira do Brasil, Mayer (2011) mostra que a ocupação territorial de Lumiar e São Pedro da Serra em Nova Friburgo, bem como, a de Santo Antônio em Bom Jardim ocorreu com forte presença de imigrantes suíços e alemães no começo do século XIX. O autor aponta que a vinda de D. João VI ao Brasil fez com que a colônia portuguesa estimulasse o povoamento com os europeus. Em 1818, Nicolau Sebastião Gachet, então emissário suíço, firmou um acordo com D. João VI na intenção de abrigar 100 famílias suíças, visando formar um projeto político de imigração, de construção de aldeias rurais e da fundação de uma vila na região serrana fluminense. No entanto, por conta das tragédias que a Suíça passava e diante de uma exacerbada miséria e do rigoroso inverno de 1817, ao invés das 100 famílias projetadas, vieram 261 famílias que chegaram por uma companhia de emigração dos cantões de Friburgo, na Suíça (Mayer, 2011).

A ocupação da região serrana também se insere no processo de ocupação do vale do Macaé, em ambas as terras eram mais indicadas para o plantio do café, que era a grande lavoura comercial daquela época. Em 1823, uma autorização de D. Pedro I, fez com que cerca de 342 imigrantes alemães, recrutados pelo agente Anton Schaeffer para a Bahia, fossem desviados para que ocupassem a região de Macaé, para a Colônia de Suíços. Diante disto, os colonos do vale do Macaé e de suas redondezas identificam sua origem como suíça e alemã. Tal projeto imigratório ao invés de engendrar o trabalho livre e a economia familiar no Brasil, reforçou-se na tradição escravocrata após D. João VI, dedicando-se à monocultura do café. (Mayer, 2011).

De acordo com Botelho (2015), os portugueses trouxeram o inhame do continente africano para o Brasil no período da colonização. Esta palavra “inhame” tem o vocabulário originário da África Ocidental⁶. Câmara Cascudo (2015), em sua análise cartográfica da comida e hábitos alimentares no Brasil, mostra que o complexo do inhame vem dos povos da Nigéria ou do Daomé. Segundo Botelho (2015), a palavra “inhame” tem o significado “comer”, derivado das palavras ñame, iñame, igname, yame, yam, yams. Macaé de Cima, no século XIX, era conhecido como “terras dos inhames”, pois havia grande produção na região, além da drema de café (Botelho, 2015).

Partindo desse histórico da localidade podemos inferir que a presença do inhame é notória na região, a história do inhame no território se relaciona intimamente com a história do povoamento e os demais processos ocorridos posteriormente. Analisando os costumes e hábitos alimentares, percebemos ainda uma forte presença do tubérculo na região. Nesse sentido, podemos dizer que para além de uma análise de passado, possuímos como premissa teórica uma perspectiva historiográfica que se debruça sobre o tempo presente e o entende enquanto uma emergência de processos (Burke, 1991)⁷. Neles, ora é possível visualizar continuidades ora possíveis distanciamentos, da mesma forma que visualizamos relações complexas e que não podem ser entendidas a partir de uma abordagem linear e generalizante.

O conceito de História Local (Barros, 2005), nesse sentido, ajuda a compreender o recorte da pesquisa, pois este se consolida ao longo do século XX enquanto um campo que permite o tratamento dos temas regionais, entendendo a região para além da ideia de limites físicos. Ao contrário, a percebendo como um lugar de proximidades e repetições sob vários aspectos diferenciados, sejam eles geográficos, sociais, culturais dentre outros. Assim, nosso estudo do livro de receitas de inhame prevê uma análise

⁶O vocábulo "inhame" origina-se das línguas do oeste da África. A palavra yam, do inglês, vem do uolofe nyam, que significa "a amostra" ou "sabor"; em outras línguas africanas, a palavra utilizada para inhame também pode significar "comer", como, por exemplo, yamyam e nyama, em hauçá.

<https://sistemas.agricultura.gov.br/vitrine/produto/inhame-9545-33#:~:text=Etimologia,yamyam%20e%20nyama%2C%20em%20hau%C3%A7%C3%A1>. Acesso em 09/05/2022

⁷ A partir do século XX novas tendências historiográficas surgem no sentido de romper com uma visão de história como simples registro de fatos cronológicos. La nouvelle histoire, por conseguinte tem seu marco na França a partir da produção de intelectuais ligados à revista *Annales* como Lucien Febvre, Marc Bloch, Fernand Braudel dentre outros. A escola de *Annales* foi conhecida por aglutinar um corpo letrado que reflete, especialmente, sobre a finalidade e os métodos da pesquisa histórica a partir do desenvolvimento de conceitos inovadores e da aproximação da história com outros campos de conhecimento.

histórica e social em relação aos hábitos alimentares presentes na obra, partindo desta noção de território mais ampla.

Sendo a história uma congruência de processos, o histórico da região nos permite refletir sobre o cotidiano atual e pensar questões como memória familiar, especialmente na análise dos costumes e modos de vida. Nesse sentido, podemos dizer que durante todo esse percurso histórico, o cultivo e preparo do inhame se fez presente e possui múltiplos significados e possibilidades de pesquisas. Ainda, no que se refere à memória local, podemos dizer que ela se constitui enquanto um elemento importante para que se pense tanto o passado quanto a história cotidiana do território, bem como a relação entre ambos, presente nos costumes, hábitos e ações rotineiras.

IDENTIDADES E REPRESENTAÇÕES

A comida é um bom lugar para se compreender as relações e os imaginários sociais pensando na dinâmica histórica e cultural das sociedades. Tal como aponta Morais (2011), os documentos são representações sociais, fruto de um momento histórico. Desta forma, pensamos o livro de receitas a partir de uma análise geertziana, como uma interpretação de significados a qual revela um sistema para organizar e classificar o mundo a partir das comidas, memórias, pessoas e os modo de saber/fazer que circulam neste livro em questão. A ideia da comida aparece também como uma identidade portátil” (Oliveira Santos, 2004; Woortaaam, 2013). Essa identidade, se mostra como uma construção social, que constituem raízes, constroem relações coletivas e formas de percepção de mundo (Mintz, 2001, Woortaaam, 2013; Morais, 2011).

De acordo com Reinhardt (2017) a partir da década de 80/90, no século XX, com o pragmatismo, a teoria da ação e com a revalorização do sujeito, começou a constituir a importância das memórias, dos seus significados, das representações e das subjetividades. Desta forma, a história se torna mais reflexiva e mais interpretativa. Então a comida aparece como uma chave de análise para se pensar sua influência nas formas de ser, sentir e agir no mundo. O livro de receitas de inhame está sendo analisado a partir de uma dimensão da representação simbólica de uma linguagem que fala das distinções de grupos sociais, relações familiares, gerações e diferenças entre os gêneros.

LIVRO DE RECEITAS E SEUS DESDOBRAMENTOS

O Livro de Receitas de Inhame foi produzido em 2014, durante um curso de Educação Patrimonial, organizados pelos coordenadores do Ecomuseu Rural/Sobrado Cultural Rural em parceria com a Escola Municipalizada Vieira Batista, com as mulheres rurais que participaram de um Curso de Culinária Saudável, a Associação de Moradores, Produtores Rurais e Artesãos de Barra Alegre. Contou também com o apoio da Superintendência de Museus da Secretaria Estadual de Cultura do Rio de Janeiro. A obra está disponível em versão online, em uma plataforma de livre acesso de livros

(<https://issuu.com/imagemcidadania>), postada pelo PCR⁸. O livro tem na capa uma foto com a imagem dos inhames colhidos e, ao fundo, existe uma paisagem com montanhas verdes, remetendo a uma visão da localidade estudada. Tal imagem caracteriza a região como um território tranquilo, um rural idealizado (Machado & Salamoni, 2015), mostrando uma representação bucólica desta região rural.

Sobre a região, podemos dizer que, de acordo com o relatório do Estudo Técnico para Criação de Unidade de Conservação Municipal de Bom Jardim⁹, a região tem forte tradição agrícola e é um grande produtor de café, fornecedor de hortaliças e de legumes (com a ênfase no inhame), este, amplamente produzido no distrito de Barra Alegre.

O livro analisado possui uma página dedicada à importância do tubérculo, informando que tem “um alto teor calórico, além de ser rico em proteínas e sais minerais”. Para além do linguajar voltado para uma noção dos nutrientes (Collan, 2008) deste alimento, o que se destaca na obra é uma representação simbólica que produz uma identidade cultural que é expressa através da culinária e dos momentos festivos em que o inhame tem o destaque. A relação da comunidade com a produção do inhame é comemorada na “Festa do Inhame”¹⁰ nos distritos de São Pedro da Serra, em Nova Friburgo, e de Barra Alegre, em Bom Jardim¹¹, conforme aparece na Figura 1, a seguir.



Figura 1. Mapa da região. Fonte: <https://www.google.com.br/maps/preview>.

⁸ Além do livro de receitas de inhame, no site tem as obras Portfólio do Ponto de Cultura Rural, Livro folia de reis mineiro pau, Revista Território Rural, Patrimônio Cultural Rural de Barra Alegre - Bom Jardim, Patrimônio Cultural Rural de Barra Alegre - Bom Jardim, Livro agricultores do estado do Rio de Janeiro e Relatório final bibliotecas

⁹ O relatório encontra-se no site da prefeitura de Bom Jardim. Ver em BOM JARDIM. ESTUDOS TÉCNICOS PARA CRIAÇÃO DE UNIDADE DE CONSERVAÇÃO MUNICIPAL. Disponível em: <<http://www.bomjardim.rj.gov.br/?pagina=inicio.php>>. Acesso em: 25 nov. 2019.)

¹⁰ A Festa do Inhame aparece registrado também vídeos disponíveis pelo youtube, ver em IMAGEM CIDADANIA. Festa de Inhame Santo Antonio. Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=ETJJsdBX6Mk&t=11s&fbclid=IwAR3zGZp9KHAwZJm6NEjsicC9T0gqy9t5DRzoetK83wP35zod5DFeVZRIYHE>>. Acesso em: 25 nov. 2019 e CORRREA, Maria Janaína Botelho. FESTA DO INHAME EM RIO BONITO DE LUMIAR. Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=vK5I-82z7WM>>. Acesso em: 25 nov. 2019.

¹¹ De acordo com Botelho (2015), se comemora em dois espaços pois “Essa região que hoje é Bom Jardim já foi outrora a freguesia de São José do Ribeirão, pertencente a Nova Friburgo. Por isso, o plantio do inhame, que não reconhece a fronteira geopolítica elaborada pelo homem, se encontra nesses dois municípios. Está aí a explicação histórica do porquê os distritos de São Pedro da Serra, em Nova Friburgo, e de Barra Alegre, em Bom Jardim, promovem a festa do inhame. No passado, eram localidades circunscritas à mesma freguesia. Uma das maiores regiões produtoras de café, a outrora freguesia de São José do Ribeirão, nos revela que ao lado das grandes fazendas café, cujas unidades agrícolas pertenciam a luso-brasileiros, conviveu paralelamente a pequena propriedade de colonos suíços”

A festa do inhame é organizada pela Associação de Moradores, Produtores Rurais e Artesãos de Barra Alegre. No mês de agosto de 2018, foi realizado um concurso do melhor inhame plantado na região e a melhor receita. Neste evento é julgado o tubérculo que tem o maior “dedo” e “cabeça”¹² e são os agricultores que expõem os seus inhames. Já as mulheres participam dos concursos para preparação de pratos à base de inhame. Além de ter as apresentações de danças organizados pelas escolas públicas da região. Tal como podemos observar nas fotos abaixo:



Figura 3. Cartaz- Festa do inhame 2018, na região de Nova Friburgo, na zona rural. Fonte: <https://www.facebook.com/lumiaraventuralumiar/>



Figura 4. Concurso de inhame fonte: <https://www.amadamata.com.br/novidades/page/28/>

¹² “Os cormos são popularmente denominados por “cabeça” ou “mãe” (cormo central) e “dedos” ou rebentos (cormos laterais).” Ver em RAMOS, J. P. et al. Taro (inhame): boas práticas de colheita e de pós- colheita. Livros, 2018

No livro em questão aparecem 12 receitas¹³ com o tubérculo. Sobre a dimensão das representações de gênero, é interessante notar que nas imagens das receitas aparecem fotos de 23 mulheres e 1 homem envolvidos na produção das receitas expostas no livro. Os sobrenomes das mulheres que estão no livro de receita, como aponta Botelho (2015) demonstram a descendência de suíços da região, a exemplo dos Ouverney e Tardin.



Figura 5. Livro receita de inhame- Feita por Angenilda Klein Ouverney Fonte: https://issuu.com/imagemcidadania/docs/livro_receitas_web



Figura 6. Livro de receita de Inhame- Feita por Marta Fagundes Tardin. Fonte: https://issuu.com/imagemcidadania/docs/livro_receitas_web

Ao analisar o papel das mulheres na preparação da comida, a qual é refletido no livro analisado, percebemos a relação das mesmas com o espaço doméstico; Certeau (2002) nega a ideia de uma suposta

¹³ A saber: Nhoque de inhame com shitake e gorgonzola e com quatro queijos, coxinha de inhame, pão de inhame, broa de inhame, pão caseiro de inhame, sorvete de inhame com manga e gengibre, cocada pintadinha de inhame, pudim de inhame com coco, beijinho de inhame, brigadeiro de inhame e bolo de inhame.

“natureza”¹⁴ feminina e estável que atribui às mulheres ao trabalho doméstico. O autor, contudo, considera positiva a relação das mulheres que, ao ritualizar os gestos, produzem uma memória em suas mãos que cozinham. Podemos dizer ainda que, ao passo que elas investem um alto grau de ritualização, há também um grande investimento afetivo nas atividades culinárias.

Acontece que no âmbito doméstico existe uma invisibilidade social, a qual mostra que a tarefa feminina está posta em uma ordem cultural, inserida em uma hierarquia interna, em uma classe social, em técnicas (em um saber/fazer). Desta forma, essas mulheres, aparecem como portadoras de uma memória múltipla, uma memória de aprendizagem, uma receptividade sensorial que produz histórias, identidades e afetos (Certeau, 2002).

A única presença de um homem no livro é na receita da broa de inhame, feita por mãe e filho no livro, Lucimar Dias do Amaral e Rogério Dias Amaral. De acordo com Holzer (2015), a receita da broa é uma expressão da cultura que também se manifesta como um saber fazer. Trata-se de uma receita que não se faz só, envolve todos os parentes, uma receita que fala do passado e do presente da família. Holzer (2015) destaca que a elaboração da broa é uma atividade não-comercial, e que na região de Lumiar só se pode comprar broa uma vez ao ano, na celebração junina da Vila Mozer.

Tal como é explicado pelos autores, Paolino e Botelho (2011), sobre histórias contadas pelas famílias de agricultores da região “A feitura da broa é uma tradição passada de geração para geração, a mãe aprendeu com a avó, ensinou para filha que ensinou para a neta e assim sucessivamente.”

¹⁴ Sobre a questão da natureza e do gênero feminino, destacamos o trabalho da Sherry Ortner (1979), nos anos 70, em seu artigo chamado “Está a mulher para natureza assim como o homem está para cultura?” a qual tinha como objetivo explicar o status das mulheres enquanto um aspecto secundário do feminino na sociedade e como isso aparecia como uma verdade universal. Ela queria entender a lógica que subjaz o pensamento cultural a qual assume uma inferioridade feminina. A autora chega a três explicações para sua tese: as mulheres são inferiores aos homens por conta de (1) os elementos ideológicos culturais, (2) os esquemas simbólicos e (3) e as classificações sócio-estruturais. Nesse cenário a ideia de que há algo na espécie dominante (nos machos) que faltam às fêmeas. Ela chega a conclusão de que os processos corporais das mulheres as quais não tem uma função específica, a não ser para procriação (como os seios, menstruação etc) seria a base da submissão. A mulher por gerar vidas percebíveis enquanto os homens criariam objetos que são duradouros, eternos e transcendentos levaria o status da inferioridade feminina.



Figura 7. Receita Broa – Família Amaral. Fonte: https://issuu.com/imagemcidadania/docs/livro_receitas_web

Romio (2000) destaca a ideia do sabor de determinadas receitas, como aquelas que conectam às “memórias afetivas”, que recriam as lembranças de eventos, afetos e de tempos passados. Através da broa de inhame, podemos pensar na ideia de conexão, como aponta Carsten (2014), como aquelas que constroem uma relação de parentesco que também se faz na criação de histórias, que conectam a outras histórias maiores ou mais íntimas. A temporalidade aparece no parentesco como um processo graduado, as relações se acumulam ou assolam ao longo do tempo. Dessa forma, é preciso pensar no “lugar da experiência, intuição, emoção e memória no parentesco, na maneira em como eles são investidos com qualidades e ressonâncias” (Romio, 2000).

Podemos analisar também como constituímos as relações de parentesco após a morte, como com os antepassados. Através da produção da temporalidade, da memória, “da comida, do espaço vivido, fotografias, cartas, roupas, relíquias, e outras substâncias que são boas para transmitir as essências das pessoas e seus relacionamentos ao longo do tempo”. A broa é feita pelos membros da família e com produtos produzidos na roça. E, apesar de haver no Livro de receitas o modo de fazer, está também constitui um saber/fazer repassado oralmente ao longo do tempo. Como explicado no relato abaixo, sobre o procedimento da realização desta receita.

Sempre ouvimos que a melhor broa é a das avós, porque estão mais tempo colocando a mão na mistura. E na vida de toda essa gente, se faz e se come broa desde pequeno.

(...) As mulheres dizem que a receita da broa é super fácil e que precisa apenas colocar um pouco de fubá, trigo, inhame, batata doce e chuchu. Esses três últimos ralados no ralo, normalmente construído com latas de óleo. Depois coloca óleo, bicarbonato, manteiga, ovo, açúcar cristalizado para doce, sal, erva doce e canela. Vai amassando até dar o ponto, deixa a massa descansar por quinze minutinhos e depois coloca no forno por uma hora e meia. Não se tem receita escrita, está tudo na cabeça: “a gente nem pesa sabe, a gente bota assim quanto a gente quiser colocar sabe”

(...) E tem broa de vários tipos: broa de erva doce, de banana, etc. A banana e a erva doce que usam na broa são retiradas da horta, esta última socada e torrada para dar mais gosto. A massa é cortada e os pedaços são enrolados em folhas de bananeira para evitar que queimem no forno. Antigamente utilizavam folha de caeté, planta que dá muito no brejo.

(...) Depois tem a etapa do cozimento da broa e para isso tem que colocar o forno para aquecer, mas para ficar no ponto, precisam controlar sua temperatura. Para isso, jogam uma folha no interior do forno e se enrolar e começar a queimar é sinal que o forno está bom para assar. Para aquecê-lo colocam pau com fogo para fazer a brasa e quando ele fica quente a retiram, varrendo com cuidado para não deixar nenhuma brasiinha, senão queima tudo.

(Paolino & Botelho, 2011)

A preparação da broa é ilustrada nas imagens abaixo:

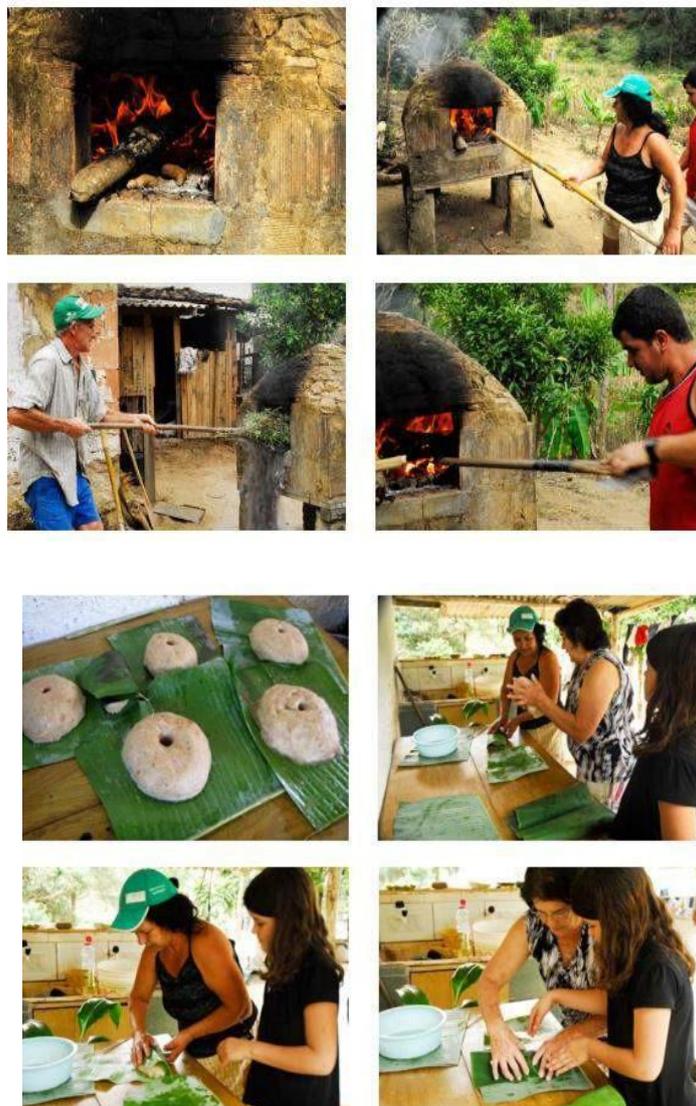


Figura 8. Broas prontas para ir ao forno. PREPARAÇÃO DA BROA. FAMÍLIA AMARAL. Fonte: PAOLINO, Claudio; BOTELHO Marjorie. Agricultores do Estado do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro: Instituto de Imagem e Cidadania, 2011.

No livro aparece uma outra questão que é a distinção do alimento forte e fraco (Woortmann, 1985). A broa é feita por produtos produzidos na roça (inhame, chuchu, batata-doce, banana, fubá, banha etc), as quais dão força para manter os ânimos vitais e para o trabalho. A comida produzida da roça é caracterizada como uma comida de verdade, uma comida forte, pois da “sustança”. A comida comprada na cidade é, ao contrário, caracterizada como fraca, como é o caso do pão. Nos relatos da família Amaral, descritos por Paolino e Botelho (2011), encontramos a seguinte afirmação “(...) a produção da broa mantém sua tradição, sendo levada aos agricultores na roça junto com o café. Eles dizem que é 'melhor do que comprar pão, porque pão não sustenta e a broa sim' “. Nesse sentido, explicitamos que a comida e o imaginário existente entorno dela agem como uma metáfora daquilo que no social produz sentido.

À GUIA DE UMA CONCLUSÃO

O Ponto de Cultura Rural de Barra Alegre tem protagonizado na região um trabalho fundamental na valorização dos modos de vida populares e no resgate desta memória rural do território. Acreditamos que os espaços culturais e museológicos que tratam a história do ponto de vista das realidades cotidianas contribuem com a construção de uma história regional significativa para a população.

As preparações feitas no Livro de Receitas de Inhame aparecem como uma linguagem (Woortmann, 2013) que corresponde a um imaginário social, uma categoria que expressa as relações familiares. Em conformidade com Certeau et al (2002) não comemos apenas para nutrir um corpo biológico, comemos nossas lembranças, produzimos memórias e conexões com as nossas relações de parentesco.

As mulheres aparecem em destaque no livro de receita, produzindo um saber/fazer. Existe um lugar no imaginário social ligado ao cuidado e ao afeto na produção do gênero feminino através da comida. O fazer a broa de inhame (no caso do livro de receita) juntos dos familiares, o comer junto é também uma linguagem que mostra um sinal de pertencimento ao grupo social (Montanari, 2008).

Como resultado, podemos dizer que a pesquisa tem demonstrado a possibilidade de construção de uma memória a partir dos costumes alimentares. Ou seja, a obra em questão foi importante para a valorização da culinária regional e, por conseguinte, colaborou com a memória histórica da região, através da relevância do inhame para a rotina cultural da população.

REFERÊNCIAS

- Barros, J. D`A. (2005). História, região e espacialidade. Revista de História Regional, 10(1), 95-129.
- Bom Jardim (2019). Estudos técnicos para criação de unidade de conservação municipal. Disponível em: <<http://www.bomjardim.rj.gov.br/?pagina=inicio.php>>. Acesso em: 25 nov. 2019.

- Botelho, J. (2015). Iníame, igníame, yame: a festa do inhame. Disponível em: <<http://acervo.avozdaserra.com.br/colunas/historia-e-memoria/iname-igname-yame-a-festa-do-inhame>>. Acesso em: 30 nov. 2019.
- Burke, P. (1991). A Revolução Francesa da historiografia: a Escola de Annales 1929- 1989. São Paulo: Editora Universidade Estadual Paulista.
- Carneiro, M. J. & Palm, J. L. (2019). Modos de vida de agricultores familiares de montanha: Um estudo de caso em São Pedro da Serra – Nova Friburgo– RJ. Disponível em: <<https://seer.ufrgs.br/iluminuras/article/viewFile/64566/37345>>. Acesso em: 27 nov. 2019.
- Carstem, J. (2014). A matéria do parentesco. *R@ u*, 6(2), 103-118.
- Cerqueira, M. et al. (2020). Juventude rural e agroecológica: uma confluência de saberes entre estudantes da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro e a juventude da Região Serrana do Rio de Janeiro. Embrapa Agrobiologia-Artigo em periódico indexado (ALICE).
- Certeau, M. de; Giard, L. & Mayol, P. (2002). A invenção do cotidiano: morar e cozinhar. Volume 2, ed. Petrópolis: Vozes.
- Corrêa, M. J. B. (2019). Festa do inhame em rio bonito de lumiar. Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=vK5I-82z7WM>>. Acesso em: 25 nov. 2019.
- Da Câmara Cascudo, L. (2015). Antologia da alimentação no Brasil. Global Editora e Distribuidora Ltda.
- Geertz, C. (1989). Uma descrição densa: por uma teoria interpretativa da cultura. In: A Interpretação das Culturas. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan.
- Holzer, S. (2016). A broa de Lumiar: o lugar de uma tradição familiar. *Revista Geografias*, 64-78.
- Imagem Cidadania (2019). Festa de Inhame Santo Antonio. Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=ETJJsdbX6Mk&t=11s&fbclid=IwAR3zGZp9KHAwZJm6NEjsicC9T0gqy9t5DRzoetK83wP35zod5DFeVZRIYHE>>. Acesso em: 25 nov. 2019.
- Machado, C. J. B.; Menasche, R. & Salamoni, G. (2015). Comida, identidade e simbolismo: Saberes e prática alimentares na conformação da italianidade na colônia de Pelotas. Saberes e sabores da colônia: alimentação e cultura como abordagem para o estudo do rural. Menasche, Renata (Org.). Porto Alegre: UFRGS, 115-132.
- Mayer, J. M. (2011). Presença Suíça e Alemã na Região Serrana Fluminense. In: Paolino, Cláudio; Botelho, M. Agricultores do Estado do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro: Instituto de Imagem e Cidadania. 1-150.
- Mintz, S. W. (2001). Comida e antropologia: uma breve revisão. *Rev. bras. Ci. Soc.* São Paulo, 16(47), 31-42, out. De. Disponível em <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0102-69092001000300002&lng=en&nrm=iso>. acesso em 14 de agosto de 2019. <http://dx.doi.org/10.1590/S010269092001000300002>.
- Montanari, M. (2008). Comida como Cultura. São Paulo: SENAC.

- Morais, L. P. (2011). Comida, identidade e patrimônio: articulações possíveis. *História: Questões & Debates*, Curitiba, 54, 227-254.
- Oliveira Santos, M. (2004). Bendito é o fruto: festa da uva e identidade entre os descendentes de imigrantes italianos. Tese (Doutorado em Antropologia Social) - Museu Nacional, UFRJ. Rio de Janeiro.
- Oliveira, R. L. & Teixeira, M. B. (2014). A morte e o morrer na comunidade luterana em Nova Friburgo no século XIX: conflito e alteridade In *Anais do XVI Congresso Regional de História da Anpuh-Rio*.
- Ortner, S. (1979). Está a mulher para a natureza, assim como o homem para a cultura. Rosaldo, M. Z.; Lamphere, L. A mulher, a cultura, a sociedade. Rio de Janeiro: Paz e Terra.
- Paolino, C. & Botelho, M. (2011). *Agricultores do Estado do Rio de Janeiro*. Rio de Janeiro: Instituto de Imagem e Cidadania.
- Pollan, M. (2008). *Em defesa da comida*. RJ: Intrínseca.
- Ramos, J. P. et al. (2018). *Taro (inhame): boas práticas de colheita e de pós-colheita*. Livros.
- Reinhardt, J. C. (2017). Dize-me o que comes e te direi quem és: alemães, comida e identidade. Tese apresentada no Programa de Pós-Graduação do Departamento de História, Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes da Universidade Federal do Paraná.
- Romio, E. (2000). *500 Anos de Sabor. Brasil 1500-2000*. SP: E.R. Comunicação.
- Woortmann, E. F. (2013). A comida como linguagem. *Revista Habitus-Revista do Instituto Goiano de Pré-História e Antropologia*, 11(1), 5-17.
- Woortmann, K. (1985). A Comida, a família e a construção do gênero feminino. UNB. Disponível em: http://dan.unb.br/images/doc/SerieAntropologia_50.pdf
- Woortmann, K. (2006). O sentido simbólico das práticas alimentares. In: Araújo, W.; Tenser, C. (Org.). *Gastronomia, cortes e recortes*. Brasília: Editora SENAC.

Índice Remissivo

	E	inhame, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13
eventos, 66, 67, 69, 71		iniciativa, 52
	G	
gênero, 9, 10, 13		
	I	
inglês, 43		
		M
		mulheres, 65, 74, 76
		T
		trabalho, 20, 34, 68

Sobre a organizadora

Queila Pahim da Silva



Professora do Ensino Básico, Técnico e Tecnológico nas áreas de Turismo, Hospitalidade e Lazer no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília (IFB). Doutora em Educação pela Universidade Católica de Brasília. Mestre em Turismo pela Universidade Federal do Rio Grande do Norte (2012); Especialista em Planejamento e Consultoria Turística pela Faculdade Estácio de Sá RN (2009); Bacharel em Turismo pela Faculdade de Ciências Cultura e Extensão do Rio Grande do Norte (2005) e técnica de Guia de Turismo pelo SENAC RN (2005). Atua nas áreas de formação de professores para a educação bilíngue de Surdos, educação de Surdos e oratória para ouvintes. Participa dos Grupos de Pesquisa: Grupo de Estudos Críticos e Avançados em Linguagens (GECAL) da Universidade de Brasília, Comunidade Escolar: Encontros e Diálogos Educativos da Universidade Católica de Brasília e Ensino de Libras - Língua Brasileira de Sinais do Instituto Federal de Brasília. Faz parte do corpo editorial da Pantanal Editora.



9 786581 460433

Pantanal Editora

Rua Abaete, 83, Sala B, Centro. CEP: 78690-000
Nova Xavantina – Mato Grosso – Brasil
Telefone (66) 99682-4165 (Whatsapp)
<https://www.editorapantanal.com.br>
contato@editorapantanal.com.br

