

## RELAÇÃO ENTRE PRODUÇÃO E CONSUMO ALIMENTAR NA FORMAÇÃO DA IDENTIDADE LOCAL: A PAISAGEM GASTRONÔMICA DE MORRO REDONDO.

WAGNER HALMENSCHLAGER<sup>1</sup>; FRANCISCA FERREIRA MICHELON<sup>2</sup>

<sup>1</sup>*Universidade Federal de Pelotas – schilager@hotmail.com*

<sup>2</sup>*Universidade Federal de Pelotas – fmichelon.ufpel@gmail.com*

### 1. INTRODUÇÃO

O presente trabalho que vem sendo desenvolvido tem como proposta explorar a relação entre a produção e consumo alimentar na formação da identidade através de processos socioculturais, criando assim uma leitura de paisagem gastronômica para o município de Morro Redondo. Alguns dos motivos que levaram o pesquisador a escolha deste tema partem de perguntas como: De onde vem o alimento que a gente come? É possível dizer que somos o que comemos, ou que a comida é parte da identidade e cultura de determinada localidade? Quem são os produtores e quais os processos utilizados para garantir a qualidade da comida que chega às mesas das nossas casas e restaurantes? Os produtores consomem aquilo que produzem, ou é só para gerar uma renda? Quanto mais nos debruçamos sobre este tema, mais nos questionamos e logo nos damos conta que muitas destas perguntas não possuem uma resposta óbvia, o que nos deixa mais intrigados.

Para chegarmos ao foco desta pesquisa, e começar a responder os tantos questionamentos feitos ao leitor, é essencial pensar o entendimento do alimento enquanto cultura e como elemento essencial na formação da identidade do povo. Conforme dito por Beluzzo (2004):

A tradição, a história, os sabores, as técnicas e as práticas culinárias somadas contribuem para a formação das culturas regionais. Observa-se uma tendência da sociedade à valorização patrimonial de sua cozinha, bem como o resgate da culinária tradicional em várias partes do mundo, ocorrendo, então, a revalorização das raízes culturais (BELUZZO, 2004, p. 242).

Partindo deste pressuposto, relacionando a produção ao consumo na formação da identidade, é possível entender que os pequenos produtores de alimentos são sábios detentores de técnicas tradicionais, que tem como contraponto à lógica massiva da agroindústria. O que se faz de extrema importância para um modo de vida mais consciente e sustentável. O alimento, que outrora era tido como elemento de identificação social, é instantaneamente incluído na cultura global, o que pode resultar na adaptação da tradição em um sentido que diverge da constituição da identidade social (SANTOS, 2005; CORÇÃO 2007). Somos nossas memórias, quando as perdemos, junto com elas se vai nossa identidade.

Pretende-se com este trabalho aliar o alimento, a produção e o consumo aos conceitos de paisagem, bem como: trabalhar com as memórias individuais e coletivas, que servirão de base para que assim se possa discutir a formação da paisagem gastronômica de Morro Redondo, que servirá de material para definir a identidade culinária do município. As tecnologias prometem, hoje, mecanismos poderosos de preservação dos conhecimentos. Como a nossa sociedade avança rapidamente, se torna cada vez mais comum o estado de esquecimento, os saberes e fazeres tradicionais vão desaparecendo em meio a globalização acelerada, com isso surge a ideia de propor um diagnóstico da paisagem gastronômica de Morro Redondo que também poderá servir como um suporte de memória com base nos conceitos e nós familiares capazes de armazenar e transmitir este conhecimento para que o mesmo não se

perca, mantendo vivo assim o alimento como um agente perpetuador do conhecimento e da identidade de um povo transformando-o em um patrimônio cultural. Segundo Brillat-Savarin (1995), “a gastronomia de uma forma geral, pode ser compreendida como o conhecimento fundamentado de tudo o que se refere ao homem à medida que ele se alimenta”. Neste sentido, a questão da alimentação prende a atenção quando fazemos as reflexões acerca da identidade culinária. As cozinhas locais, regionais são produtos da miscigenação cultural, fazendo com que as culinárias revelem vestígios das trocas culturais (MULLER; AMARAL; REMOR, 2010).

Alimentar-se é um ato nutricional, comer é um ato social, pois constitui atitudes ligadas aos usos, costumes, protocolos, condutas e situações. Nenhum alimento que entra em nossas bocas é neutro (SANTOS, 2005). Neste contexto surgem movimentos para valorizar a volta das pessoas para as cozinhas, as festividades em torno de determinado alimento ou preparo que identifique a região, o que se relaciona as histórias de vida, fazendo com que o ato de comer deixe de ser apenas um ato nutricional e passe a ser um ato afetivo.

Para criar a paisagem gastronômica e torna-la um agente potencializador de valorização da cultura alimentar, é imprescindível trazer a discussão o conceito de “foodscapes” ao conteúdo deste trabalho. Incluindo espaços culturais e discursos que mediam nossa relação com a comida. Os objetos que existem juntos na paisagem estão interconectados. São tudo o que não pode ser expresso considerando as partes separadamente (SAUER, 1998). O meio natural apresenta-se de fundamental importância para a configuração da paisagem cultural fornecendo os materiais e dispositivos, sendo a paisagem, configurada pela ação humana. A área natural representa o meio no qual determinado grupo, com sua respectiva cultura, se desenvolverá, sendo a paisagem cultural o resultado da apropriação do meio pela ação humana (SAUER, 1998; COSTA, 2018).

A historicidade da sensibilidade gastronômica explica e é explicada pelas manifestações culturais e sociais como espelho de uma época e que sobre determinados alimentos, buscam recuperar os tempos da memória, possibilitando as desejáveis articulações entre identidade e a gastronomia. Segundo Flandrin e Montanari (1996), as cozinhas de comidas típicas são elementos de valorização da cultura regional, de perpetuação da memória culinária das famílias e podem oferecer ganhos de recursos econômicos, tanto para a indústria como para o comércio local.

Pode-se dizer, então, que a Gastronomia permite simbolizar uma cultura. Para que o alimento ou o prato típico não perca certas características histórico-culturais, é importante a manutenção do conhecimento oriundo do processo de elaboração destes preparos tradicionais, para que estes não desapareçam. Dessa forma, pretende-se ao desenvolver esta pesquisa, analisar as práticas e discursos que estão presentes na área da alimentação relacionando-as com questões de identidade social dentre os aspectos mais fundamentais da alimentação humana.

## 2. METODOLOGIA

Para a realização desta pesquisa, os procedimentos metodológicos constituíram-se, inicialmente, de revisão bibliográfica, especialmente sobre os temas ligados à alimentação, produção e consumo, bem como, agentes culturais fazendo parte intrínseca da identidade de determinada localidade. Faz parte também a pesquisa documental, buscando documentos, acervos e fotografias que ajudem a contar a história de Morro Redondo e como isso impactou diretamente na cultura, produção e consumo na formação de hábitos alimentares e na identidade do local.

Este projeto foi divido em quatro capítulos: o primeiro capítulo expõe alguns conceitos e reflexões que ajudarão a situar o leitor: O primeiro capítulo começa com

um breve histórico sobre alimentação, passando pela a invenção da cozinha e por último serão trabalhados os conceitos de gastronomia local e paisagem dando um panorama geral do que será desenvolvido no decorrer desse trabalho; Já no segundo capítulo o cerne da discussão estará voltado para os patrimônios alimentares, onde abordaremos a comida como cultura, as ruralidades, discutindo a produção local e como ela é importante na formação da identidade local. Ainda neste capítulo prevê-se a entrevista com moradores e produtores a fim de identificar a relação entre produção e consumo na formação da identidade local; No terceiro capítulo, os objetos de estudo serão: o município de Morro Redondo, toda sua história, passando por sua emancipação, as práticas do saber fazer doceiro, a importância do doce colonial e os seus processos de patrimonialização. Já o quarto capítulo, e último capítulo, consiste na análise da paisagem gastronômica de Morro Redondo, fazendo um apanhado das informações e correlacionando a produção local com o consumo na formação da identidade, revelando a possibilidade de existência de outros patrimônios alimentares.

### 3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Infelizmente, devido à pandemia de Covid-19 e os protocolos de segurança institutos durante este período, ainda não foi possível realizar a pesquisa de campo, a qual está prevista para acontecer neste ano de 2022.

Diante disso, a realização de entrevistas com produtores locais do município de Morro Redondo a fim de identificar a relação entre produção e consumo na formação da identidade local. Será utilizado o método de entrevistas semiestruturadas, onde caberá ao doutorando elaborar um questionário para as entrevistas, que visa coletar as informações sobre a produção e consumo de determinada localidade. Essa etapa tem a finalidade de entender como se dá a formação da identidade local, prevendo a identificação e valorização da gastronomia local, auxiliando na paisagem gastronômica da região, além de possibilitar o surgimento de novos patrimônios alimentares.

O objetivo geral é de contribuir com a identificação da paisagem gastronômica do município de Morro Redondo, auxiliando na preservação de hábitos alimentares que formam práticas culturais, sociais, sua relação direta entre consumo e os meios de produção na formação da identidade local. Proporcionando a perpetuação do conhecimento, as práticas do saber fazer, bem como a descoberta potencial de novos patrimônios alimentares. Dentre os objetivos específicos, pretende-se contribuir com o resgate da história da culinária da região de Morro Redondo. Realizar entrevistas com famílias locais e produtores rurais para identificação dos pratos da culinária local. Investigar a relação entre produção local e consumo na formação da identidade e cultura alimentar. Correlacionar o processo de valorização e patrimonialização dos doces coloniais com o propósito de valorizar os pratos da cultura local e através das festividades locais observar a formação dos hábitos alimentares e valorização dos produtos coloniais. Identificar possíveis influências que os imigrantes trouxeram para a gastronomia local e por fim verificar a existência de novos patrimônios alimentares para presentear o município com um livro de receitas de Morro Redondo.

Esse estudo se justifica em virtude de salvaguardar o conhecimento oriundo dos processos de preparação e elaboração das cozinhas locais ou regionais e tudo a elas relacionado. A preservação do saber fazer relacionado às cozinhas locais ou regionais se faz importante por serem elementos de valorização cultural e regional. A perpetuação desses conhecimentos é percebida como um marcador étnico, aquele que identifica e resulta da aliança cultural da formação, colonização ou da própria evolução de determinada localidade. São cozinhas que conservam a influência da cultura gastronômica na vida social e nos costumes, estando associadas a povos em

particular, constituindo aspectos da identidade e sendo a chave simbólica dos costumes. A preservação e perpetuação desse conhecimento pode suscitar em ganhos de recursos econômicos, tanto para indústria, quanto comércio local, bem como auxiliar na descoberta de novos patrimônios alimentares.

#### 4. CONCLUSÕES

Este trabalho busca aprofundar a discussão das relações possíveis entre comida, cultura e paisagem, a partir das tradições e atividades culinárias de construir e comunicar sua identidade. Objetiva-se com este trabalho compreender o universo gastronômico como formador de paisagens gastronômicas, explorando novos meios de enriquecer e preservar o potencial patrimonial local, disseminando e valorizando as memórias e os hábitos alimentares que dão origem a gastronomia de uma determinada região. Faz-se necessário discutir as formas de identificação, sistematização e disseminação de seus saberes e fazeres dentro das universidades, escolas de gastronomia e nas comunidades detentoras do conhecimento tradicional para que estes possam ser patrimonializados. As comidas nos remetem as memórias, não só o que comemos, mas como, onde, com quem e quem prepara o alimento.

A alimentação traz em sua veia humanizadora diversos significados, dentre eles o que implica em cultura. Podemos abordar/ver/enxergar a comida como um poderoso símbolo cultural, como uma herança dos nossos antepassados. Já a gastronomia representa um potencial determinante na manifestação cultural em torno da qual uma comunidade identifica seu território. Deste modo, este trabalho visa contribuir para a descoberta de novos patrimônios alimentares bem como, trazer narrativas e perpetuar o conhecimento, valorizando a gastronomia e a identidade territorial, que estão diretamente ligadas às produções locais, à arte, ao patrimônio cultural, aos livros de cozinha, ao turismo entre outras inúmeras possibilidades.

#### 5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- BELUZZO, Rosa. A valorização da cozinha regional. **Gastronomia: cortes e recortes. Senac, Brasília**, p. 181-188, 2005.
- BRILLAT-SAVARIN, Jean-Anthelme. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.
- CORÇÃO, Mariana. Memória gustativa e identidades: de Proust à cozinha contemporânea. In: **XXIV Simpósio Nacional de História**- SNH, 24, 2007, São Leopoldo. Anais... São Leopoldo: SNH, 2007.
- COSTA, Luciana de Castro Neves. **Paisagem Cultural: desafios na construção e gestão de uma nova categoria de bem patrimonial**. Tese (Doutorado em Memória Social e Patrimônio Cultural) – Instituto de Ciências Humanas, Universidade Federal de Pelotas. Pelotas, p 338. 2018.
- DOS SANTOS, Carlos Roberto Antunes. A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. **História: questões & debates**, v. 42, n. 1, 2005.
- FLANDRIN, Jean-Louis et al. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1996.
- MULLER, Silvana Graudenz; AMARAL, Fabiana Mortimer; REMOR, Carlos Augusto. Alimentação e cultura: preservação da gastronomia tradicional. **Anais do VI Seminário de Pesquisa em Turismo do Mercosul. Caxias do Sul**, 2010.
- SAUER, Carl. A morfologia da paisagem. In: CORRÊA, Roberto Lobato; ROSENDAHL, Zeny (Org.). **Paisagem, tempo e cultura**. Rio de Janeiro: EdUERJ, 1998.