

13ª Mostra da Produção Universitária

Rio Grande/RS, Brasil, 14 a 17 de outubro de 2014.

A GASTRONOMIA RIO-GRANDINA COMO PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL

PAPACONSTANTINOU, Sophia Martinez
SCHIAVON, Carmem G. Burgert
SBABO, Janaina Schaun
KEPPS, Julian Pereira

papaconstantinou@hotmail.com

Evento: Seminário de Extensão
Área do conhecimento: História

Palavras-chave: Patrimônio; culinária; história; educação.

1 INTRODUÇÃO

O presente texto apresenta resultados (parciais) relativos a uma parte do Programa “Inventário(s) do(s) patrimônio(s) como instrumento para a investigação e compreensão dos nós que compõem a tessitura da rede das manifestações culturais do Município do Rio Grande”, financiado pelo Programa de Extensão Universitária (ProExt) do Ministério da Educação, o qual visa o trabalho com o patrimônio cultural local, por meio das manifestações culinárias. Nesta direção, a pesquisa está composta pela procura ativa de informações, relatos e fontes bibliográficas que se relacionem ao patrimônio cultural gastronômico no Município do Rio Grande.

2 REFERENCIAL TEÓRICO

A articulação das inúmeras dimensões das manifestações culturais, sejam elas sociais, econômicas, políticas, dentre outras, permitem a expressão destas como processos culturais vivos e, por isto, diretamente relacionados na construção de identidades sociais. Sobre este ponto, Funari & Pelegrini (2008) expressam uma tendência à alteridade do patrimônio cultural imaterial e chama a atenção para o processo dinâmico de (re) construções culturais. Em outras palavras, os autores indicam que o patrimônio imaterial é alvo de “[...] constantes ‘recriações’ decorrentes das mutações entre as comunidades e os grupos que convivem num dado espaço social, do meio ambiente, das interações com a natureza e da própria história dessas populações” (FUNARI & PELEGRINI, 2006, p. 46).

Desse modo, a compreensão de que a gastronomia constitui um aspecto essencial da vida de qualquer ser humano e é um determinante cultural também, possibilita a abertura de portas a uma nova visão de patrimônio cultural imaterial, mais humanizado e próximo à realidade de todos, tendo em vista que a culinária é um dos fatores mais marcantes da memória de um indivíduo e de uma sociedade, assim devem ser considerada essencial para a compreensão de certo período histórico, porque dela precisamos para sobreviver.

13ª Mostra da Produção Universitária

Rio Grande/RS, Brasil, 14 a 17 de outubro de 2014.

3 MATERIAIS E MÉTODOS (ou PROCEDIMENTO METODOLÓGICO)

O método que está sendo utilizado no que diz respeito à coleta de dados é a História Oral, a qual visa a realização de entrevistas para, através da análise destas, compreender a realidade histórica dos indivíduos sobre um determinado tema; no caso em questão, o patrimônio cultural imaterial pelo viés da gastronomia. Nesta direção, destaca-se que a pesquisa em História Oral viabiliza a realização de discussões interdisciplinares, estimulando uma maior divulgação desta fonte de trabalho, na medida em que expõe a relação entre a história e memória, bem como as vivências de indivíduos até então silenciados e que muito podem contribuir para a construção do conhecimento histórico. Em outras palavras, conforme destaca Pollak, “a fonte oral é exatamente comparável à fonte escrita” (1992, p. 8).

4 RESULTADOS e DISCUSSÃO

Conforme destacado anteriormente, a presente pesquisa encontra-se em fase inicial, logo, os seus resultados ainda são parciais. Contudo, já foram realizadas entrevistas com membros da comunidade situada na Ilha dos Marinheiros e muitas receitas, outrora esquecidas, foram recuperadas, como é o caso da “Rojoada”, do “Sarrabulho”, dos “Bilharacos” e das “Fatias de Braga”.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Em linhas gerais, o campo do patrimônio constitui-se como um campo de litígio mas, no caso do patrimônio gastronômico, ele não exige desapropriações, brigas judiciais ou herdeiros descontentes, ele é um patrimônio tido como “sem dono” e, ao mesmo tempo, de todos, que pode ser passado de geração em geração e ser apreciado e feito por aqueles que talvez não pertençam à cultura em questão. Em muitas famílias as refeições tornam-se pontos de encontro diários, semanais ou com tempo mais espaçado. Entretanto, sempre que há algum tipo de aglomeração de pessoas – que pode ser da mesma família ou amigas – quase sempre tem algum tipo de alimento presente.

REFERÊNCIAS

AZEVEDO, Anna Lucia Dias Morisson. **A Ilha dos Três Antónios**. Artipol- Artes tipográficas, Ltda, Águeda, Portugal, 2003.

Decreto nº 3.551, de 2 de outubro de 2000. Institui o registro de bens culturais de natureza imaterial que constituem patrimônio cultural brasileiro, cria o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial e dá outras providências. Disponível em: <http://www.iphan.gov.br>. Acesso em: 28 de junho de 2014.

FUNARI, Pedro Paulo; PELEGRINI, Sandra C. A. **Patrimônio Histórico e Cultural**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 2006.

MEIHY, José Carlos Sebe Bom. **História oral: como fazer, como pensar**. 2.ed. São Paulo: Contexto, 2010.

POLLAK, Michael. Memória e identidade social. In: **Estudos Históricos**. Rio de Janeiro, v. 5, n. 10, 1992.