PRODUZINDO SABERES, NOS SABORES E CHEIROS DA GASTRONOMIA PARAIBANA: LEITURA DO PATRIMÔNIO IMATERIAL EM CAMPINA GRANDE-PB E AREIA – PB NO ENSINO DE HISTÓRIA LOCAL

José Evanilson de Freitas Lima¹
Dr Maria Lindaci Gomes de Souza²

RESUMO

A relevância desse trabalho deve-se ao fato de destacar a importância do alimento e do gosto alimentar que passa a constituir como categoria histórica, pois os padrões de permanência e mudanças dos hábitos e práticas alimentares têm referências na própria dinâmica social. Nesse sentido é a partir da preservação do patrimônio material e imaterial das cidades de Campina Grande e Areia-PB, considerando os pratos tradicionais como um bem cultural uma vez que os mesmos ajudam na preservação da memória gastronômica de ambas cidades. Sendo assim, nosso intuito foi de despertar a relevância da gastronomia enquanto espaço de produção do conhecimento e os lugares de identificação dos cheiros paraibanos a partir da cozinha, tendo em vista que tomamos esses ambientes enquanto locais de produção da nossa história local. Dessa forma, percebemos a necessidade de trabalharmos e refletirmos a importância da gastronomia e da preservação do patrimônio imaterial. Para realização de nossa pesquisa partimos dos estudos bibliográficos de Silva (2011), que discute com os conceitos de Patrimônio material e imaterial, e de Koerich (2014), a qual narra a história da alimentação, além do aporte teórico de Hall (2004). Nossa metodologia parte de pesquisas de campo e do respaldo da internet, através de blogs e sites, que abordam a trajetória dos restaurantes e seus respectivos funcionamentos e principais pratos oferecidos por esses estabelecimentos.

Palavras-chave: Gastronomia; Memória; Patrimônio Imaterial.

INTRODUÇÃO

As tendências mais recentes da historiografia contemporânea a respeito da História da Alimentação, a partir da Nova História Cultural passa a inserir a comida como objeto de discussão histórico, cultural e estético. Neste sentido, a questão da alimentação deve se situar no centro das atenções dos historiadores possibilitando reflexões sobre a evolução da alimentação numa perspectiva multi e interdisciplinar, desta forma é a História enquanto disciplina que oferece um suporte fundamental para discussão e enriquecimento da temática.

Nesse sentido, devemos levar em consideração que é através das cozinhas e dos produtos resultantes dos saberes e fazeres regionais que passa a ver uma intensa troca de práticas culturais, através dos sabores, aspectos destacados por Santos (2005, p.12), ao colocar em voga a questão das trocas culturais “As cozinhas locais, regionais, nacionais e internacionais são produtos da miscigenação cultural, fazendo com que as culinárias revelem vestígios das trocas culturais”.

Sendo assim, o alimento e o gosto alimentar passa a constituir como categoria histórica, pois os padrões de permanência e mudanças dos hábitos e práticas alimentares têm referências na própria dinâmica social. Alimentar-se é um ato nutricional, comer é um ato social, pois constitui atitudes ligadas aos usos, costumes, protocolos, condutas e situações.

Como destaca Santos (2005, p.12) “a gastronomia saia da cozinha e passe a ser objeto de estudo com a devida atenção ao imaginário, ao simbólico, às representações e às diversas formas de sociabilidade ativa”. Saberes próprios de cada cultura, modos de fazer que já

¹ Aluno graduando do curso de história da Universidade Estadual da Paraíba-UEPB.e bolsista do PIBIC/Cnpq E-mail: evanilson.freitas@hotmail.com

² Doutora e professora do curso de história da Universidade Estadual da Paraíba-UEPB. E-mail: lindaci26@hotmail.com

atravessam séculos, antigas tradições preservadas através da memória de antigas cozinheiras, de receitas que foram escritas ainda em cadernos de receitas correriam o risco de desaparecer.

Entendendo a gastronomia como bens culturais de natureza imaterial como bens que se caracterizam como acervo cultural de uma determinada comunidade ou cidade, que são transmitidos oral e gestualmente uma vez que demonstra sua vitalidade, pois diz muito sobre a educação, a civilidade e a cultura dos indivíduos.

Tendo em vista que a gastronomia enquanto um bem cultural ficou relegada das discussões do campo historiográfico privilegiando durante muito tempo, a alimentação e as práticas culinárias que constituíram-se em espaços privilegiados de estudos da Antropologia e dos Antropólogos, destaca-se também que a História da Alimentação, que foi por muito tempo ignorada, principalmente pela historiografia brasileira.

É a partir desse ponto de vista que construímos o problema considerado como objeto de pesquisa, o qual se sustenta-se na preocupação de reconstituir o conhecimento em relação às artes da mesa, regional e nordestina e dos saberes fazeres das arquiteturas tradicionais de antigas mulheres cozinheiras, que fomos movidas pelo temor da perda de referências culturais, considerando um elemento importante em relação aos sabores, diversidade alimentar e o tipo de prato, que se destaca como tradicional. Essa preocupação norteia os objetivos que se concretizarão através de ações que visem valorizar, fontes essenciais de identidades culturais locais em se tratando da gastronomia ancorada no patrimônio cultural e imaterial.

O patrimônio imaterial esta fortemente associada à identidade e de acordo com Pederson (2004), um dos objetivos da gestão do patrimônio imaterial é brindar a população local com um sentimento de identidade e continuidade. Foi a partir dessa reflexão que representamos o nosso objeto de pesquisa sobre o patrimônio gastronômico que estendemos para os municípios de Areia e Campina Grande ambos na Paraíba.

De acordo com a Koerich (2014), em seu artigo intitulado “Comida de alma: lembranças, reivindicações e sensibilidades na região rural de Joinville/SC” discorre que a alimentação é uma das práticas mais remotas e relevante na história de nossa humanidade, apesar de ser apenas um ato biológico ela vai além disso, pois o homem no comer é cerimonioso, tendo em relação ao alimento uma atitude complexa, não comendo apenas para saciar seu apetite.

Sendo assim, vemos que os alimentos carregam valores simbólicos e transforma-se também em um objeto ritual. “Os alimentos não são somente alimentos. Alimentar-se é um ato nutricional, comer é um ato social, pois constitui atitudes ligadas aos usos, costumes, protocolos, condutas e situações”. (KOERICH, 2014, p 18). A partir da citação de Koerich observamos que o alimento possui uma historicidade que é explicada a partir das manifestações culturais e sociais, além disso constata-se que o alimento adquiriu em sociedades diferentes significados e sentidos diversos.

Em nosso país a partir das influências das variadas culturas que aqui instalaram-se como a europeia, africana e a nativa, a alimentação ganhou diversidade de sentidos, e a partir de variados pratos podemos identificar os traços das culturas de cada nação. Especificidades que ajuda-nos a identificar os traços regionais, ao citarmos o Nordeste uma das culinárias que se destaca é os alimentos derivado do milho, nisto podemos mencionar o cuscuz, mungunzá, bolo de milho e etc.

Metodologicamente partimos primeiramente nos estudos de teóricos que abordam a temática alimentícia, a exemplo dos estudos de Koerich, além desse autor, tomamos também como aporte os estudos de Hall (2006), a partir de sua obra “a identidade cultural na pós modernidade”, o autor discorre que o conceito de identidade está atrelado a cultura nacional, quando pronunciamos que somos mexicanos, ingleses ou brasileiro não temos essas identidades presentes em nossos genes, todavia tratamos como algo relevante em nossa razão de existir, sendo assim o autor explana que a identidade nacional não surge pronta no sujeito, ela é construída com o decorrer do tempo nos sujeitos.

Outros estudos também foram utilizadas entre eles podemos destacar as pesquisas de Oriá a partir de seu texto “memória e ensino de história”, a qual o autor discute o conceito de patrimônio cultural, definido pelo mesmo a partir de três categorias que abrigam elementos naturais do saber fazer humano.

Além dos estudos teóricos tomamos como base a pesquisa de campo do PIBIC, que configurou-se na visita dos restaurantes das cidades de Areia e Campina Grande – PB, junto com o aporte da internet a partir de sites e blogs.

FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

Através dos novos paradigmas, e dos ensinamentos das Escolas dos Annales, novos objetos e novos problemas passa a se constituir como um eixo norteador das discussões historiográficas, das quais a história da alimentação, as artes de pôr a mesa e a comida enquanto objeto cultural passa a ser levada a sério pelos historiadores.

Desta forma, a história do cotidiano e das mentalidades vai dar consistência aos estudos da sensibilidade alimentar, do gosto, da gastronomia. A partir do final dos anos 70, multiplicaram-se os estudos que se dedicaram às práticas alimentares dos indivíduos em contextos e períodos históricos diferentes.

Destaque deve ser debitado ao texto *A História da Alimentação*: balizas historiográficas, dos professores Ulpiano T. Bezerra de Meneses e Henrique Carneiro, publicado em 1997, no qual buscaram, a partir da noção de campo de referências, problemas e interações próprias da multi e da interdisciplinaridade, caracterizar o campo de estudo da História da Alimentação.

Santos (2015) em seu texto a Comida como lugar de história, nos traz as contribuições de três autores que trabalham a questão da alimentação em suas várias dimensões, desde a dimensão sensível até a dimensão simbólica. O autor destaca a obra de Jean-François Revel, *Um banquete de palavras*, na qual persegue as duas faces da gastronomia – a popular e a erudita – e revela que as grandes fontes da história da sensibilidade gastronômica são a literatura e a arte. Nesse sentido, para Revel, a cozinha é arte desde que se considere a representação dos sabores. A cozinha, para o autor, é o universo onde convivem intuição, sensibilidade, imaginação e criatividade, permitindo múltiplas dimensões e integrações. Entretanto, o autor afirma que a cozinha é também um espaço de desaparecimentos, de perdas e destruições.

Outro autor que enriquece as discussões sobre mudanças e permanências dos gostos alimentares é Erik Hobsbawm, tal reflexão encontra guaridas explicativas na obra *A invenção das tradições*, organizada por E. Hobsbawm e E. Ranger, com a segunda edição publicada em português, em 1997, a qual permite suporte teórico à questão das tradições culinárias.

Além da contribuição desses autores alguns conceitos merecem destaque nessa pesquisa, destacando inicialmente o de identidade e de memória gustativa. Os hábitos e práticas alimentares de grupos sociais, práticas estas distantes ou recentes que podem vir a constituírem-se em tradições culinárias, fazem, muitas vezes, com que o indivíduo se considere inserido num contexto sociocultural que lhe outorga uma identidade, reafirmada pela memória gustativa.

De acordo com o artigo de Silva (2011), “Patrimônio cultural imaterial: conceito e instrumentos legais de tutela na atual ordem jurídica brasileira”, o autor inicia discorrendo que as relações sociais que envolvem uma ampla produção material e intelectual, fazendo com que a cultura abarque vários aspectos da inventividade humana, podemos citar a arquitetura, a religião, a ideologia, as expressões artísticas além de outros, é salientado que aborda a diversidade nas reflexões em torno do patrimônio cultural deve ser entendido indissociável das formas de manifestação cultural.

Sendo assim, o autor denomina o Patrimônio cultural como tudo “aquilo que possui significado social e que representa e/ou traduz identidades, engloba as peculiaridades e

características pelas quais os indivíduos, pertencentes a distintas etnias se aproximam e/ou se diferenciam entre si e uns em relação aos outros”. (SILVA, 2011, p. 1). Podemos incluir então como patrimônio todos os aspectos humanos que envolve o saber humano.

Oriá (2004), no texto “memória e ensino de história”, menciona que o patrimônio cultural pode ser dividido em três categorias, na primeira temos o arrolamento dos elementos pertencentes à natureza, sendo assim, incluímos os rios, peixes, os vales, ou seja, os recursos naturais. A segunda categoria é referido ao conhecimento, ao saber e saber-fazer e as técnicas que contribua para sua sobrevivência ao meio ambiente. “Esta categoria inclui os elementos não tangíveis do patrimônio cultural”. (ORÍ, 2004, p. 133).

Utilizamos também dos estudos de Hall (2006), que em sua obra “a identidade cultural na pós-modernidade” discorre que a identidade esta ligada a cultura nacional. Segundo Hall, a cultura nacional em sua construção homogeneizou as peculiaridades de uma nação evidenciando apenas uma identidade padronizada, de uma determinada pátria, ocultando as especificidades das nações, na qual forma a cultura de um país, por exemplo, o Brasil em seu interior abriga diversas culturas regionais através da identidade local.

Podemos então compreender que a identidade possui particularidades, que se fortalece em cada região ao constituir traços específicos ligados a tradição alimentar, que se define através da memória gastronômica quer seja regional ou local. Dessa forma, podemos através da identidade cultural das cidades pesquisadas, podemos identificar um tipo de alimento a exemplo do mel de engenho, na cidade de Areia e da carne de Sol em Campina Grande como elementos que fortalecem a identidade local, possibilitando que a herança gastronômica se torne um propagador de nossas raízes culturais.

RESULTADOS

De acordo com as pesquisas realizadas através da internet, fizemos a catalogação dos restaurantes presentes nas cidades propostas em nosso plano de trabalho Campina Grande e Areia. Portanto dividimos o nosso mapeamento em duas tabelas que traz os nomes dos estabelecimentos, seus respectivos endereços e suas datas de origem.

Restaurantes em Campina Grande.

Nomes dos Restaurantes	Endereço	Data de criação	Contatos
TABUA DE CARNE	Av. Manoel Tavares 1040, Alto Branco	27 de Dezembro de 1991	Fone: (83) 3341.1008 Fax: (83) 3322.3005 Celular: (83) 9924.6202
BAR DO CUSCUZ	R. Doutor Severino Cruz. 771 A. Açude Velho.	Junho de 1973	Fone: (83) 3322-4232
RESTAURANT E MIURA	Rua Cazuza Barreto, Praça Antônio Pessoa. Estação Velha	Ficou aberto por mais de 30 anos na cidade. ATUALMENTE FECHADO	Fone: (83) 3322-3623
MURÃO RESTAURANTE	Rua Vigário Calixto, 2246 - Catolé, Campina Grande - PB, 58410-340	MAIS DE 25 ANOS DE EXISTÊNCIA	Fone: (83) 3331-1586
LA PALOMA	Rua Irineu Joffily,	17/09/1987	Fone: (83) 3322-4483

	Centro.		
CHOPP DO ALEMÃO	Barão do Abiaí, 158, Centro.	Desde 1955	Fone: (83)3341-3233
O ESPETÃO	RUA JOSÉ DE ALENCAR, 199, PRATA	8 anos	Fone: (83)3321-3198
RESTAURANTE JOÃO DE BARRO	Rua: Ruy BARBOSA, Centro 299.	Ideia surgiu na década de 80.	Fone : (83)3321 -5015 rjoaodebarro@hotmail.com
RESTAURANTE MORORO	R. Ana Azevedo, Palmeira. Próximo ao CPTRAM	2007	Fone: 3343-0106/8886-7782. Mororoestaurante.blogspot.com.br
ALEXANDRE RESTAURANTE	Av. Marechal Floriano Peixoto, 1507 .Centro	1973	Fone: (83) 3341-6479
MANOEL DA CARNE DE SOL	Rua Félix Araújo, 263	40 anos	Fone: (83): 3321-2877
O CEBOLEIRO	Rua Joana D'Arc Ferreira Arruda, 514. José Pinheiro	Mais de 40 anos	Fone: (83): 3341-3947
RESTAURANTE PAULO DO PEIXE	José Pinheiro	41 anos	Fone: (83): 3343-3012
VILA ANTIGA	R. 13 de Maio, 164, Centro	20 anos	Fone: (83): 3341-4718 http://www.vilaantiga.com.br/

Restaurantes em Areia.

Nome dos Restaurantes	Endereço	Data de criação	Contatos
Restaurante Rural Vó Maria	No sítio Chã de Jardim; pertence à Associação para o Desenvolvimento da Comunidade de Chã de Jardim (Adesco). Brejo de Areia.	11/06/2013	Fones: (83)88268208 (83)99982597
Restaurante Triunfo	Hotel Fazenda Triunfo.	Não Disponível	Fones: (83)3362128/(83)9846090 (83)33621238
Restaurante Bambu Brasil	Psa. Francisco Pereira Mariz, 1959, Areia - PB, 58397-000	Não Disponível	Fone: (83)33621559
Restaurante Azul Histórico	Sítio Jussarinha, Sn Hotel Fazenda Triunfo, Areia, Paraíba 58397-000.	Não Disponível	Fone: (83)33621238
O Barretão	Praça da Igreja Nossa Senhora do Rosário, Areia, Paraíba	Aproximadamente dez anos.	Fone: (83)88599985

De acordo com os dados coletados a partir do auxílio da internet, nas discussões teóricas e no mapeamento dos restaurantes e pudemos constatar a relevância dos estabelecimentos alimentícios nas cidades de Campina Grande e Areia na Paraíba, remetendo assim como esses locais podem contribuir com a nossa identidade local.

A partir das pesquisas que realizamos pela internet sobre os restaurantes, o que conseguimos constatar é a relevância que alguns pratos possuem por chamar atenção dos clientes, podemos citar, por exemplo, o restaurante denominado “Bar do Cuscuz”, localizado em Campina Grande, esse estabelecimento é reconhecido por ter no seu principal cardápio a “carne de sol na nata”. Sendo assim, observamos que ao acrescentar a nata em um prato considerado tradicional, ocorre uma ressignificação do alimento.

Um exemplo que podemos citar ocorre com a tapioca, esse alimento é um dos mais antigo, tendo sua origem com os nativos, a mesma é extraída a partir da mandioca, tendo seus primórdios com os indígenas. Hoje este tipo de alimento passou por ressignificação, a qual originou a “tapioca recheada”, temos vários tipos de recheios como, a doce feita com o coco e leite condensado, as de carnes de Sol e Charque entre outras.

Deste modo, este artigo vem suscitar a importância da alimentação, sobretudo, da gastronomia como espaço de produção de conhecimento sobre a Paraíba e os lugares de identificação dos cheiros paraibanos a partir da cozinha, a cozinha vista aqui como espaço de produção de conhecimento sobre a história local, e que é, portanto, um lugar de excepcional discussão sobre as múltiplas histórias que tecem o cotidiano do paraibano.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Percebemos o quanto é relevante às pesquisas realizadas em torno da temática alimentícia, pois assim podemos identificar os nossos traços culturais presentes na gastronomia enquanto guardiães de uma memória, sendo assim, é pertinente continuarmos realizar os estudos no campo do alimento e evidenciamos no meio acadêmico.

É importante destacar também que à alimentação é uma arte, pois o homem não come apenas para saciar sua fome, conforme os estudos de Koerich (2014), ele ao alimenta-se realiza uma ação cerimoniosa, desta forma, é visto que a comida carrega símbolos e uma historicidade, portanto essas ideias justificam as razões de dedicamos a pesquisa mais essa temática. A partir deste artigo fica evidente a relevância de ampliarmos os estudos voltados a nossa história local, seja no campo da política, da economia, do social ou mesmo na cultura, a qual está voltado essa pesquisa, na finalidade de destacarmos nossa produção historiográfica.

REFERENCIAS

HALL, Stuart. **A identidade na pós-modernidade**, 2004.

KOERICH, Josiély. ‘**Comida de alma**’: lembranças, reivindicações e sensibilidades na região rural de Joinville/SC. IN: Revista Santa Catarina em História - Florianópolis - UFSC – Brasil ISSN 1984-3968, v.8, n.1, 2014.

ORIÁ, Ricardo. Memória e ensino de história. In: BITTENCOURT, Circe (Org). **O saber histórico na sala de aula**. 11. ed. São Paulo: Contexto, 2004.

REIS, Alcenir Soares dos; FIGUEIREDO, Betânia Gonçalves. **Patrimônio imaterial em perspectiva**. 1. Ed. Belo Horizonte, MG: Fino Traço, 2015.

ORNELLAS, Lieselotte Hoeschi. **A Alimentação através dos tempos**. Rio de Janeiro, Série Cadernos Didáticos, FENAME, 1978.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. **A ALIMENTAÇÃO E SEU LUGAR NA HISTÓRIA: OS TEMPOS DA MEMÓRIA GUSTATIVA**. História: Questões & Debates, Curitiba, n. 42, Editora UFPR. p. 11-31, 2005. Acesso em: 03/02/2016. Disponível em: http://lrc-ead.nutes.ufrj.br/constructore/objetos/santos_2005.pdf.

_____. **A COMIDA COMO LUGAR DE HISTÓRIA: AS DIMENSÕES DO GOSTO**. **HISTÓRIA: QUESTÕES E DEBATES**, Curitiba, n° 54, p. 103-124, jan./jun. 2011. Editora UFPR. Disponível em: <ojs.c3sl.ufpr.br/ojs2/index.php/historia/article/viewArticle/25760>. Acesso em 20/02/2016.

SHARPE, Jim. A História vista de baixo. In: Burke, Peter (Org.) **A escrita da História: novas perspectivas**. São Paulo: UNESP, 1992. P.40-62.

SILVA, Paulo Sérgio da. **Patrimônio cultural imaterial: conceito e instrumentos legais de tutela na atual ordem jurídica brasileira**. IN: XXVI Simpósio Nacional de História – ANPUH • São Paulo, julho 2011.

TOLEDO, Vera Vilhena de; GANCHO, Cândida Vilares. **O Brasil põe a mesa: nossa tradição alimentar**. São Paulo: Moderna, 2009.

TUCHERMAN, Ieda. Gastronomia, cultura e mídia: O longo percurso “você é o que você come”. In: **Revista FAMECOS**, Porto Alegre, n° 3, p. 314-323. Set/dez. 2010. Disponível em: revistaseletronicas.pucrs.br/ojs/index.php/revistafamecos/.../5888> Acesso em 20/02/2016.