

**Saboreando o patrimônio imaterial através da memória e do turismo:  
cozinha passada de geração em geração em Vila Bela da Santíssima  
Trindade-MT**

**DOI: 10.2436/20.8070.01.125**

**Bruna Mendes de Fava**

Doutoranda em Estudos de Cultura Contemporânea pela Universidade Federal de Mato Grosso, Brasil

Professora no Instituto Federal de Mato Grosso, Brasil

Email: [brunamendesdefava@gmail.com](mailto:brunamendesdefava@gmail.com)

**Maria Thereza de Oliveira Azevedo**

Doutora em Artes Cênicas pela Universidade de São Paulo, Brasil

Professora Associada do Departamento de Artes da Universidade Federal do Mato Grosso, Brasil

Email: [maritheaz@gmail.com](mailto:maritheaz@gmail.com)

**Regiane Caldeira**

Doutoranda em Sociologia pela UFSCAR, Brasil

Professora na Universidade do Estado de Mato Grosso, Brasil

Email: [regianecaldeira@unemat.br](mailto:regianecaldeira@unemat.br)

**Resumo:** A culinária, passada de geração para geração na comunidade de Vila Bela da Santíssima Trindade no Estado de Mato Grosso e suas relações com a memória e o turismo, é o tema deste artigo. Para essa pesquisa foram realizados estudos bibliográficos e visitas ao município durante as festas de santos, nos meses de julho e dezembro de 2013. Nesta oportunidade, as mulheres que cozinham em suas casas no dia a dia e as que são cozinheiras das festas, foram ouvidas. Este estudo adotou como abordagem, a técnica de observação participante para a geração de dados e entrevistas semi-estruturadas. Constatou-se que a maioria das mulheres aprendeu a cozinhar observando suas mães e familiares. Muitas, ao falarem dos pratos que comiam na infância, produzidos tanto no contexto ordinário (lar) quanto extraordinário (dias de festas) mencionavam as relações sociais que estas ações produziam. Ao observar a cultura de Vila Bela, por meio da comida tradicional, percebemos que a valorização dos aspectos culinários passados de pais para filhos e a variedade de alimentos regionais, apresentam-se como elementos importantes à composição do produto turístico local, e, além disto, como uma das formas de valorizar e empoderar a comunidade.

**Palavras-chave:** Culinária; Cultura; Tradição; Memória; Turismo.

## 1 INTRODUÇÃO

Vila Bela da Santíssima Trindade possui relevância histórica por ter sido a primeira capital do estado de Mato Grosso, pelo processo de ocupação e suas condições culturais únicas, o que por sua vez, ressalta a importância da realização de estudos que busquem compreender e valorizar tais expressões. Em meio a este amplo universo, a culinária destaca-se como um dos elementos mais completos em relação ao poder de expressão cultural e histórico deste povo.

O estudo da culinária vem ganhando espaço nas pesquisas científicas, transcendendo as análises da condição biológica da comida, passando a ocupar também espaço em análises socioculturais. Portanto, o estudo do que se come em determinada comunidade exige um olhar minucioso das relações sociais existentes e de suas organizações culturais. De acordo com Montanari (2013) a comida é considerada cultura no processo de escolha, preparo e consumo, e caracteriza-se como componente indispensável à formação dos processos identitários do ser humano.

Pelo fato das culturas caracterizarem-se pelos valores, saberes e conhecimentos construídos passados de geração em geração e ressignificados de acordo com as influências diversas, o estudo dos legados dos ancestrais através da memória se faz necessário na contextualização dos valores sociais comunitários.

Esse artigo objetiva analisar a comida passada de geração em geração na comunidade de Vila Bela da Santíssima Trindade - Mato Grosso e suas relações com a memória e o turismo.

## 2 DESENVOLVIMENTO

### 2.1 A bela Vila Bela

A fim de abordar a História de Vila da Santíssima Trindade-MT, faz-se relevante considerar alguns pesquisadores que imergiram nas pesquisas relativas à localidade. Volpato escreveu *A conquista da terra no universo da pobreza*, livro publicado em 1987, e Maria de Lourdes Bandeira, em *Território negro em espaço branco* (1988). As autoras abordam o processo de ocupação do interior mato-grossense e destacam que embora a principal finalidade dos bandeirantes fosse a busca por minérios, devido a crise política e econômica, a captura de escravos indígenas foi significativa pois

[...] asseverava garantia de diminuição dos riscos do investimento, em caso de fracasso na busca do ouro, ou reposição de parte do capital inicial, para a ampliação dos investimentos em caso de descoberta de ouro (BANDEIRA, 1988, p. 81).

Volpato (1987) aborda formação da primeira vila mato-grossense, Vila Real do Senhor Bom Jesus de Cuiabá, a qual foi encontrada pela bandeira de Pascoal Moreira Cabral e posteriormente recebeu o nome de Cuiabá, atual capital do Estado.

Embora a quantidade de minérios encontrada na vila tenha sido significativa, aos poucos foi sendo reduzida com a extração constante e a chegada cada vez maior de mineradores ao local (VOLPATO, 1987). De acordo com a autora, os mineradores começaram a adentrar as terras adjacentes em busca dos minérios e tiveram Cuiabá como ponto estratégico de apoio. Foi nessa busca aos metais preciosos que as Minas do Mato-Grosso no Vale do Guaporé foram encontradas, na região onde se localiza Vila Bela da

Santíssima Trindade, e de acordo com Volpato (1987) foi um dos principais pontos de mineração e ocupação, embora apresentasse condições insalubres devido à localização próxima ao Rio Guaporé e as cheias.

Conforme a autora, após a assinatura do tratado de Madri, em 1750, a região do Vale do Guaporé no oeste de Mato Grosso ficou ainda mais visada, já que o tratado garantia a posse das terras conquistadas as que se instalassem nelas, portanto Portugal se preocupou em ocupar rapidamente a região do Vale do Guaporé, por estar nas margens do rio, por conseguinte, ponto estratégico de acesso. A autora afirma que a coroa portuguesa sentiu a necessidade de criar um polo administrativo na região e assim enviou o capitão general Antônio Rolim de Moura para gerir o processo. O surgimento de Vila Bela da Santíssima Trindade nas margens do Guaporé garantia a posse portuguesa dos territórios, e foi considerada a primeira capital do estado. Vila Bela da Santíssima Trindade foi fundada em 19 de março de 1752, criando o segundo núcleo urbano da capitania, juntamente com Cuiabá, funcionava também como sede de órgãos administrativos.

Os negros escravizados foram essenciais para a construção de Vila Bela e por estarem enfraquecidos em seus aspectos culturais e identitários, criaram alternativas para fortalecimento étnico e coletivo, onde resistiam ao poder imposto pelos brancos. Bandeira cita duas ações de resistência ao poder hegemônico do branco: “a luta pela liberdade do corpo (fuga individual) e a luta pela liberdade étnica (quilombos)” (BANDEIRA, 1988, p. 113). A formação dos quilombos para a autora ia além da fuga da escravidão, consistia no fomento e fortalecimento dos valores socioculturais coletivos.

Os quilombos que foram formados eram constituídos não só de negros mais também de indígenas. De acordo com Bandeira (1988) o quilombo do Piolho foi considerado um dos maiores da região, e quando descoberto pelos brancos, capturaram muitos dos escravos: “foram aprisionados 79 negros de ambos os sexos e 30 índios, levados a ferros para Vila Bela. Muitos morreram e muitos conseguiram evadir-se” (BANDEIRA, 1988, p. 120).

Pelo fato da situação política, econômica e sanitária de Vila Bela estar abalada, Rolim de Moura temeu a mudança da capital para Cuiabá e portanto criou edificações importantes na cidade: “para torná-la mais estável e garantir-lhe certa margem de irreversibilidade, cuidou de instalar Ouvidoria, Intendência, Provedoria, e Casa de Fundação. Construiu palácio, igreja, porto, quartéis” (BANDEIRA, 1988, p. 11). Porém, os esforços não foram suficientes, Vila Bela não constituía local propício para sediar a capital do estado e “a partir de 1800 o crescimento de Vila Bela entra em curva descendente” (BANDEIRA, 1988, p. 111). E, portanto, a mudança da sede do governo para Cuiabá ocorreu efetivamente.

A autora explica que com a mudança da sede administrativa para Cuiabá a maioria dos brancos também mudou para a nova capital, o que desestabilizou ainda mais a região do Vale do Guaporé, já que os maiores consumidores dos bens e serviços no local transferiram-se para o novo polo administrativo. “A quase extinção do estrato burocrata e brusca diminuição de camada branca dirigente implicou a necessidade de reordenamento das relações sociais e econômicas da cidade” (BANDEIRA, 1988, p. 128). Assim, a perspectiva dos negros foi se modificando em Vila Bela, foram reconstruindo a cidade readequando seus valores sociais:

O trabalho do escravo liberado, como do preto livre, lhe pertence. Também passa a lhe pertencer, pelo uso, a terra que seu trabalho faz produtiva. O trabalho que a escravidão manipulava como o fator de independência, liberdade e dignidade (BANDEIRA, 1988, p. 131).

Neste contexto, o negro livre e outros moradores se viram em meio ao “abandono”, carecendo assim, reconfigurar este novo modo de vida. E umas das formas,

dentre tantas outras de afirmação, deu-se por meio das expressões culturais, e neste universo, destacamos a comida e os elementos que a compõe, e por meio da qual, identidades são fortalecidas e pertencas e o empoderamento comunitário é estimulado.

## 2.2 Identidade gastronômica, patrimônio imaterial e turismo

O termo identidade para Peirano (2011) deve ser utilizado com certa parcimônia, já que de acordo com a autora é mutável e está em constante transformação: “Aquilo que denominamos “identidade” geralmente não leva em consideração que se trata de um processo em permanente movimento, precário e variável, e que envolve mais de uma pessoa, além da convenção que as une” (PEIRANO, 2011, p. 63). A característica mutável e dinâmica da identidade também pode ser encontrada nos hábitos alimentares, já que estes também se ressignificam com as transformações socioculturais e com as influencias diversas do mundo contemporâneo.

“A construção da identidade é um fenômeno que se produz em referência aos critérios de aceitabilidade, de admissibilidade, de credibilidade, e que se faz por meio da negociação direta com outros” (POLLAK, 1992, p.204). Aceitar, admitir e acreditar em algo que nos traduz e representa, corrobora para a formação da identidade individual e grupal necessária à existência humana como seres sociais.

Essa construção identitária por sua vez, vai se moldando a partir do momento em que um determinado grupo se apropria de seus valores e manifestações, transmitindo-os ao longo de suas vidas de forma dinâmica, de acordo com as realidades vivenciadas. “Dessa perspectiva, as culturas são sistemas adaptativos, e em conjunto, reúnem um repertório quase infinito, correspondendo cada “cozinha” a uma transação intensa do homem com o meio ambiente específico” (DÓRIA, 2006, p.18).

As identidades gastronômicas, por sua vez, configuram-se como as formas de identificação por meio das produções e práticas culinárias de determinado grupo, que a partir destas se destacam e diferenciam de outros grupos em relação aos seus hábitos alimentares. Guedes e Bastos (2017) destacam, porém, que a comida como elemento identificador de um grupo deve ser compreendida de maneira singular. As autoras utilizam o arroz e o feijão para ilustrar tal afirmação, explicando que mesmo sendo alimentos que geralmente são produzidos cotidianamente no Brasil, não são exclusivos dos brasileiros, outras nacionalidades que aqui vivem podem prepará-los e consumi-los na mesma base, contudo a diferença reside na história e expressão cultural ligada a estes. Estas diferenças passam a ser então insumos para a construção de seus processos identitários.

Os diversos processos identitários passam a fazer parte do rol de patrimônios culturais dos grupos, caracterizados como imateriais. Muitas iniciativas que buscam registrar e resguardar esses elementos intangíveis são desenvolvidas tanto pelas comunidades por meio da valorização da continuidade dessas expressões como também pelo IPHAN (Instituto do Patrimônio Histórico Nacional) que em 1998, criou o Grupo de Trabalho Patrimônio Imaterial (GTPI) que apresentou a proposta técnica do Decreto N° 3.551, de 4 de agosto de 2000, criando o registro de bens culturais de natureza imaterial e o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial (PNPI) a fim de salvaguardar estes bens culturais.

Estes recursos são ou podem ser utilizadas por atividades como o turismo. Tal fenômeno os coloca em destaque no leque de atrativos capazes de movimentar o fluxo de turistas regionais, nacionais e internacionais por meio das danças, músicas, artesanato, linguagens orais, produções gastronômicas, dentre outras. Assim, as atividades turísticas configuram-se como uns dos elementos com potencialidades para utilizar os patrimônios

imateriais de forma a expô-los ao mundo, valorizá-los e estimular sua manutenção pelos grupos sociais, devendo entender ainda, que isso só se torna realidade quando responsabilmente planejado e executado.

Por um longo tempo o turismo foi visto como uma atividade de reduzido impacto ou uma indústria limpa, diferenciando-se de outras atividades (LOGAR, 2010). Não se pode negar o vasto potencial do turismo em beneficiar os destinos e seus atores, contudo, como salienta vários estudiosos (ALTINAY et al ,2007; CHOI; SIRAKAYA, 2006; LIU, 2003), sua capacidade de gerar impactos positivos não exclui a possibilidade de gerar impactos negativos, por conseguinte, o planejamento e implementação de políticas que abarquem de forma geral e não parcial estes impactos são imprescindíveis ao desenvolvimento satisfatório desta atividade.

Reafirmando estas necessidades, Moufakkir e Burns (2012), acrescentam ainda que este fenômeno global, agente de mudanças, precursor de controvérsias e significativo fator na evolução social, cultural e técnica, requer análises e estudos cautelosos e críticos, caso contrário, políticas míopes de desenvolvimento do turismo podem levar ao fracasso os planos e expectativas da comunidade, investidores e políticos.

Nesta busca pelo entendimento de uma atividade tão complexa, a formulação e/ou busca por conceitos é um dos passos necessários, no entanto, antes mesmo disso, buscar considerar os aspectos que formam a base das reflexões relevantes ao seu desenvolvimento, como o homem, o espaço e o tempo, devem ser estudados e analisados, para que então conceitos possam ser formulados. Esta análise é relevante, pois o homem é o sujeito da ação; o espaço caracteriza o destino onde a atividade será desenvolvida e o tempo configura exigência imprescindível para que a ação seja consolidada (ANDRADE, 2002).

Outros estudiosos (GOELDNER; RITCHIE; McINTOSH, 2002) também apontam elementos fundamentais para o processo de desenvolvimento do turismo: o turista, a empresa, o governo e a comunidade anfitriã. O turista é o cliente que busca experiências diversas na realização da viagem. Por sua vez, a empresa prestadora de serviços representa os empreendimentos que adotam o turismo para a obtenção de lucro. Já o poder público, em suas esferas executiva e legislativa, observa no turismo a oportunidade movimentar a economia local, fomentando a entrada de receita e a arrecadação de impostos. Por fim, a comunidade anfitriã percebe o turismo como atividade geradora de emprego, renda e de oportunidades para a melhoria da qualidade de vida.

Com a observação destes componentes, o turismo pode ser conceituado como “a soma de fenômenos e relações originadas da interação de turistas, empresas, governos locais e comunidades anfitriãs, no processo de atrair e receber turistas ou visitantes” (GOELDNER; RITCHIE; McINTOSH, 2002, p.23). Beni (2003) aponta três tendências para definir o turismo: a econômica, técnica e holística. A primeira caracteriza o turismo como uma indústria, como fenômeno econômico social, setor econômico ou atividade social e econômica. A segunda abordagem busca conceituá-lo em relação ao seu tamanho e características de seus mercados, e, a terceira busca abranger a essência total do assunto, incorporando teorias de campos afins como a sociologia, antropologia, economia, geografia, ciência política, ecologia, etc. O turismo torna-se assim, a combinação de relações, esta mistura resulta em um fenômeno dinâmico, composto por objetividade e subjetividade, o qual milhões de pessoas consomem por todo o mundo, o que origina o chamado produto turístico (MOESH, 2002).

As razões que motivam as pessoas se deslocarem de suas residências a fim de vivenciar o turismo são bastante variadas, para tanto, as estratégias de segmentação (KOTLER; KELLER, 2012; OLIVEIRA, 2001) também são adotadas nesta área, ofertando

um leque de opções que variam do formato mais clássico ao mais inusitado (PANOSSO NETO; ANSARAH, 2009). Dentre estes segmentos, um de significativo destaque é o turismo cultural. O turista motivado por este elemento, busca conhecer a sua própria cultura e a cultura do outro.

O turismo cultural tem como um de seus componentes chave a gastronomia. Primeiramente, deve-se entender que a alimentação é indissociável das atividades turísticas, e, o fato de apresentar dimensões sociais e culturais possibilitou que a culinária local incorporasse o complexo emaranhado de políticas de patrimônios culturais (AZAMBUJA, 2001).

Por meio do uso turístico da “comida como cultura” (MONTANARI, 2013) a gastronomia ganha espaço e auxilia na promoção dos destinos, passando a ser incorporados aos produtos turísticos, orientando a determinados nichos de mercado, o que permite incorporar os agentes da própria comunidade na elaboração desses produtos, e auxilia o desenvolvimento sustentável da atividade (SCHLUTER, 2003). Neste sentido, o turismo pode ser considerado uma das maiores forças capazes de impulsionar o desenvolvimento dos destinos, sendo a gastronomia um fator inseparável deste processo (CORNER, 2004).

Segundo Flandrin e Montanari (1996) a gastronomia atua na valorização da cultura regional, na perpetuação da memória culinária das famílias e oferece ganhos de recursos econômicos, tanto para a indústria como para o comércio local. As atividades turísticas destacam a gastronomia como essencial à atração de fluxo turístico, capaz de estimular o desenvolvimento em suas variadas esferas e propiciar ao visitante a experiência de vivenciar o local por meio de suas peculiaridades.

Consumir produtos gastronômicos locais é conhecer e reconhecer culturas e modos de fazer e pensar de determinada localidade. A apropriação de elementos culturais, como forma de conhecimento, reconhecimento e valorização cultural (FAGLIARI, 2005). “O oferecimento de iguarias a visitantes e turistas, além de saciar a fome das pessoas que estão fora de seu domicílio é um processo que socializa culturas e intensifica a economia do local” (MASCARENHAS; GÂNDARA, 2015, p.64).

Ao degustar um produto do turismo gastronômico, o viajante estará inevitavelmente estabelecendo uma ligação com a cultura local, identificando e conhecendo suas minúcias e peculiaridades. Assim, a comida como cultura (MONTANARI, 2013) possibilita aos turistas não apenas a observação de componentes culturais, mas a interação com a cultura distinta, por meio do consumo simbólico expresso em seus pratos e seus modos de preparo.

Não podemos negligenciar as origens culturais no planejamento do turismo cultural e gastronômico, já que de acordo com Uggioni, Proença e Zeni (2010) na visita a um restaurante típico, espera-se encontrar pratos que remetam às condições identitárias locais, fontes de expressão da origem, evolução, transformações e inovações ocorridas ao longo da história da culinária local e vontade de perpetuar a memória culinária.

Portanto, a valorização dos processos evolutivos dos modos de fazer a mesa e de suas técnicas e transformações, impulsionam a tendência de valorização dos saberes e fazeres gastronômicos em várias partes do mundo (BELUZZO, 2004), estimulando a busca pelo entendimento das raízes e transformações culturais.

As práticas e representações alimentares de uma nação não são apenas fruto da mera necessidade biológica, mas são importantes elementos constitutivos da história, geografia, clima e organização social de um povo, pois os elementos culturais da mesa utilizados em nosso cotidiano permanecem na memória, no sabor e no odor da comunidade (CORNER, 2006). Neste universo, o turismo pode constituir-se como agente viabilizador e facilitador no processo de formação, valorização e consumo desses bens culturais.

### 2.3 Culinária: a cultura dos saberes com sabores e memórias

A culinária configura-se como um aspecto cultural fértil para pesquisa, já que comer é um ato universal do ser humano, e o que comemos diz muito do que somos e vice-versa. Em nosso dia a dia, as escolhas alimentares refletem não só nossos valores à mesa, mas do que nos foi passado de geração em geração. O que parece ser afinidade particular com determinado prato, ingrediente ou sabor, pode ter relação com o histórico alimentar consumido no contexto familiar.

Conforme Mintz (2011), comer é um dos primeiros atos onde realizamos escolhas e construímos nossos gostos e desejos, “comer é uma atividade humana central não por sua referência, constante e necessária, mas também porque cedo se torna a esfera onde se permite alguma escolha” (MINTZ, 2011, p. 32). Carneiro (2003) também aborda a alimentação atrelada às escolhas sociais e a coloca como imperativa no contexto social:

Muitos antropólogos sublinharam o fato de que nenhum aspecto do nosso comportamento à exceção do sexo, é tão sobrecarregado de ideias. E estes hábitos possuem uma intrínseca relação com o poder. A distinção social pelo gosto, a construção dos papéis sexuais, as restrições e imposições dietéticas religiosas, as identidades étnicas, nacionais e regionais são todas perpassadas por regulamentações alimentares (CARNEIRO, 2003, p. 1)

As escolhas alimentares, além de expressarem nossos gostos e desejos, também atuam de forma a direcionar alguns aspectos da personalidade e valores sociais. Para Mintz (2011), a partir da comida que ingerimos, passamos a carregar uma carga moral, nossos corpos podem ser considerados o resultado de nosso caráter que, por sua vez, é revelado pela maneira como comemos. Para o autor, a comida de um povo revela sua identidade coletiva, “não é de se surpreender, portanto, que o comportamento relativo à comida tenha sempre nos interessado e documentado a grande diversidade cultural” (MINTZ, 2011, p. 31). Devemos asseverar, no entanto, que essas identidades são dinâmicas, se constroem e reconstroem de acordo com as ressignificações e interferências de cada época.

As transformações cotidianas refletem nas mudanças dos modos de fazer e das práticas na cozinha. Essas alterações ocasionam “um redimensionamento da rotina doméstica, das práticas sociais, do ritmo de vida, enfim, representam uma reorganização e realocação da alimentação no *modus vivendi*, que só é possível se for afetada também às condições de vida” (GARCIA, 2001, p. 7).

É possível identificar nos hábitos alimentares aspectos do grupo social, conforme Cascudo “(...) dá a impressão confusa e viva do temperamento e maneira de viver, de conquistar os víveres, de transformar o ato de nutrição numa cerimônia indispensável de convívio humano” (CASCUDO, 2011, p. 378). Garcia (2011) também relaciona os hábitos alimentares aos valores sociais de um povo, seus significados e simbolismos:

As práticas alimentares são apreendidas culturalmente e transmitidas de geração em geração [...] Aderir a um modelo alimentar não se finda nele mesmo, mas no conjunto de valores e símbolos que o acompanham, no corpo de elementos práticos e simbólicos que o constituem (GARCIA, 2001, p. 4-5).

O aspecto condicional da alimentação para o ser humano, que convive com outros

viveres e cria e recria suas estruturas culturais e relações alimentares é abordado por Mintz (2011). Para o autor, tudo o que comemos provem de um contexto histórico passado culturalmente e se insere:

(...) em um corpo substantivo de materiais culturais historicamente derivados. A comida e o comer assumem, assim, uma posição central no aprendizado social por sua natureza vital e essencial, embora rotineira (MINTZ, 2011, p. 31).

A importância da história da alimentação de um povo para compreender seu contexto atual é observada por Carneiro (2003) quando aponta que essa história vai além do contexto passado através do uso cultural dos alimentos, e se relaciona a elementos relevantes como localização, modo de preparo, e aos membros sociais envolvidos. Além disso, devem ser consideradas as mudanças ocorridas no contexto cultural para compreender as dinâmicas atuais dos hábitos alimentares de determinada comunidade. “As mudanças dos hábitos alimentares e dos contextos que cercam tais hábitos é um tema intrincado que envolve a correlação de inúmeros fatores” (CARNEIRO, 2003, p. 1).

A cultura é composta por conhecimentos e valores construídos, e desta forma não existe povo sem seu próprio sistema cultural e seus hábitos alimentares. Portanto a culinária está inerente a estrutura social: “[...] como não existe sociedade sem linguagem, não existe uma que, de um modo ou de outro, não cozinhe pelo menos alguns de seus alimentos” (LÉVI-STRAUSS, 1979, p. 25). O antropólogo também vislumbra a cozinha como comunicadora social quando salienta que “[...] a cozinha de uma sociedade é uma linguagem na qual ela traduz inconscientemente sua estrutura, a menos que ela se resigne, sempre inconscientemente, a nela desvendar suas contradições” (ibid, 1979, p. 34).

Para analisar a culinária passada de geração em geração em Vila Bela da Santíssima Trindade a compreensão dos componentes alimentares regionais é relevante, já que estes compõem as dinâmicas na mesa dos vilabelenses e geralmente são considerados elementos típicos e que identificam determinado grupo social.

Cascudo (2011) considera os alimentos regionais relevantes instrumentos de defesa popular e de fortalecimento coletivo: “a manutenção usual dos alimentos regionais é um elemento poderoso de defesa coletiva, no sentido psicológico, mantendo, como uma “permanente”, as características de nutrição popular” (CASCUDO, 2011, p. 381). A cozinha Brasileira apresentou em seu processo de formação diversos componentes distintos, provenientes de suas misturas culturais e étnicas além das transformações socioculturais e influências do mundo contemporâneo, que refletiram e refletem em nossos hábitos culinários.

Quando falamos em cozinha brasileira estamos nos referindo a formas culturalmente estabelecidas que fazem parte de um sistema alimentar composto por um conjunto de técnicas, produtos, hábitos e comportamentos relativos à alimentação. Porém, não se trata de algo estático, pois os intercâmbios entre os distintos povos são constantes e cada vez mais intensos, e as sociedades que geram suas culinárias também se modificam ao longo do tempo (BOTELHO, 2013, p. 62).

O autor afirma que além da nossa mistura étnica, nossos alimentos sofreram e ainda sofrem interferências geográficas, climáticas e socioculturais, que repercutem nas nossas transformações na mesa, nos modos de preparo e nos nossos hábitos alimentares.

Cada uma dessas receitas revela um gênero de vida, uma maneira de



relacionamento do homem com o meio geográfico que foi desenvolvida durante vários séculos e que recebeu influências diversas de grupos étnicos distintos. A proximidade do mar ou de rios, a mediterraneidade, o tipo climático, a intensidade da presença das culturas indígena, africana e europeia, as atividades econômicas desenvolvidas, o grau de desenvolvimento dos meios de comunicação são alguns dos elementos sociogeográficos que contribuem para a formação de uma cozinha regional (BOTELHO, 2013, p. 62- 64).

Em relação ao interior mato-grossense, seu desbravamento ocorreu no período colonial pelos bandeirantes, que juntamente com os povos indígenas e os outros protagonistas da nossa história deixaram como legado seus hábitos alimentares, que influenciaram a formação da cozinha regional. Além dos hábitos que já possuíam os bandeirantes tiveram que adaptar seus modos de preparo devido à condição itinerante e peculiar que as bandeiras impunham. Cascudo (2011) aborda quanto à comida dos bandeirantes brasileiros:

Carne assada com farinha era a base essencial do estomago na marcha das bandeiras. Veio a paçoca, carne assada, pilada com farinha, guardada nas bruacas de couro, garantindo a matalotagem das caminhadas. O feijão ficava para horas de pouso, armado o acampamento, esperando a fervura das panelas de barro ou de ferro, erguida nas trempes, a luz das fogueiras vigilantes (CASCUDO, 2011, p. 441).

Como os habitantes de Vila Bela são em maioria descendentes de africanos escravizados, consideramos as colocações de Cascudo (2011) quanto alguns dos alimentos mais utilizados por eles, como a farinha de mandioca dos negros escravizados do norte brasileiro e do milho no centro do país.

Para o norte a farinha de mandioca garantia o pirão, indispensável, sinônimo do próprio alimento geral. Pelo interior da Bahia para o centro e sul do Brasil estendia-se a geografia do milho. A farinha de mandioca não era ignorada nem ausente no sul e centro, tal e qual o milho concorria no norte e nordeste, mas sem a predominância do primeiro elemento, característico nos repastos (CASCUDO, 2011, p. 202).

Em meio a todas essas vivências, a memória pode ser destacada como elemento essencial, pois seleciona, exclui, guarda informações que seus possuidores registram por meio das práticas e experiências cotidianas e que constroem suas vidas e histórias. O ato alimentar, neste universo, é algo sempre presente e expressa as relações sociais existentes nos grupos humanos e que por meio das memórias podem ser transmitidas de geração a geração, as quais, por conseguinte, são ressignificadas e adaptadas às novas realidades dos que as vivenciam.

“A referência ao passado serve para manter a coesão dos grupos e das instituições que compõem uma sociedade, para definir seu lugar respectivo, sua complementaridade, mas também as oposições irreduzíveis” (POLLAK, 1989, p.7). Este “lugar” carregado de informações, remete então ao “conjunto de representações relativas ao passado que cada grupo produz, institucionaliza, cuida e transmite por meio da interação de seus membros” (JEDLOWSKI, 2005, p.31). Portanto a construção das histórias dos grupos sociais se dá, por meio de vivências e do estabelecimento de memórias, que reafirmam práticas, crenças e costumes ou dão novos formatos e novas interpretações e significações.

A memória também possui perspectiva individual. Pollak (1992) acredita que a memória individual se refere a construções conscientes ou inconscientes, a qual “grava, recalca, exclui, relembra, é evidentemente o resultado de um verdadeiro trabalho de organização” (POLLAK, 1992, p.5).

Os elementos constitutivos da memória individual e coletiva são de maneira geral: acontecimentos vividos individualmente e na coletividade. A memória coletiva, no entanto, nem sempre expressa experiências das quais o indivíduo participou, mas que no imaginário tomaram tamanho relevo que no final das contas torna-se difícil saber se participou ou não, um tipo de memória herdada (POLLAK, 1992).

Nesse contexto, grande parte das práticas culinárias pode ser considerada memória herdada, pois é repassada de geração a geração, estabelecendo laços entre os mais antigos e os jovens do grupo, em uma dinâmica que busca transmitir suas culturas e processos identitários da cozinha – comidas, bebidas, rituais, dentre outros elementos constitutivos dessas produções.

### 3 METODOLOGIA

A metodologia foi embasada em duas visitas a campo. A primeira ocorreu em Julho de 2013, período em que a pesquisadora conheceu a cidade de Vila Bela e teve o primeiro contato com os moradores. Essa visita foi relevante, já que foi realizada a identificação e imersão nos rituais extraordinários locais. Esse envolvimento com o ritual se deu pelo convite feito pelas cozinheiras, para que a estudante ajudasse na cozinha, nos preparativos para o almoço da Imperatriz, evento que ocorreu durante a festança de santos da cidade.

O fato de a pesquisadora ajudar efetivamente na preparação da comida da festa, além de auxiliar na disposição dos pratos aos convidados, constitui observação participante, já que nesta metodologia o pesquisador não só observa mais se insere ativamente no contexto social pesquisado.

A observação participante consiste na participação real do conhecimento na vida da comunidade, do grupo ou de uma situação determinada. Neste caso, o observador assume, pelo menos até certo ponto, o papel de um membro do grupo. Daí por que se pode definir observação participante como a técnica pela qual se chega ao conhecimento da vida de um grupo a partir do interior dele mesmo (GIL, 1994, p. 103).

Essa imersão auxiliou nas análises comparativas entre o período ordinário e extraordinário, pois a perspectiva de tempo, a percepção da rotina, as comidas de festa e as consumidas no cotidiano são distintas dentre estas ocasiões. As observações e a inserção ativa no ritual auxiliaram na organização das perguntas entrevistadas na segunda visita.

Em dezembro do mesmo ano foram gravadas entrevistas semi-estruturadas com mulheres que cozinham em suas casas e na festança. Foram realizadas dezessete entrevistas com as cozinheiras, sendo que oito delas cozinham em seu dia a dia em suas casas e nove delas auxiliam no período da festança. Os dados foram analisados através da leitura minuciosa das informações explanadas, cada questão indagada também gravada, e posteriormente transcrita na íntegra. A análise das transcrições foi baseada no retorno constante as indagações principais da pesquisa, sendo destacadas as partes das falas que serviam para o contexto da pesquisa.

O fato das entrevistas serem realizadas na segunda visita a comunidade, no período ordinário, oportunizou mais flexibilidade e tempo para o diálogo junto às entrevistadas. A fala das mulheres foi gravada através de entrevistas consideradas

metodologicamente como semi-estruturadas, por terem apresentado procedimentos específicos desta metodologia, salientados por Boni e Quaresma (2005), como questões abertas e fechadas, o que permite uma conversa menos formal com os entrevistados, na qual possa ter algumas interferências quando necessário, caso o entrevistado fuja do foco dos questionamentos. “Esse tipo de entrevista é muito utilizado quando se deseja delimitar o volume das informações, obtendo assim um direcionamento maior para o tema, intervindo a fim de que os objetivos sejam alcançados.” (BONI;QUARESMA 2005, p.75).

Portanto as duas visitas de campo realizadas e os procedimentos metodológicos utilizados foram essenciais para a aquisição dos dados da pesquisa e contribuíram para a descrição e análise dos resultados.

#### 4 RESULTADOS

Os saberes e modos de preparo passados de geração a geração na cozinha vêm se tornando um dos elementos fortes na construção de diferenciais dos destinos turísticos, por serem únicos e carregados de elementos culturais. Cada lugar, comunidade, família, vivencia o ato alimentar de forma diferenciada, mas possuem similaridades que os unem e os fortalecem como grupo social e que potencializam seus laços e aspectos culturais.

Os modos de preparo culinários e os hábitos alimentares de determinado grupo social traduzem suas relações e valores sociais. Portanto esses processos são carregados de significados, pertencimentos e aspectos identitários que são passados de mãe para filho de forma intrínseca ao contexto cultural e a convivência, de modo que muitas vezes a memória não consegue dar conta do momento exato de compreensão de técnicas, valores, e aprendizados, já que simplesmente se apreendeu e se adquiriu determinado componente cultural, que nesse contexto é gastronômico.

É possível notar essas heranças culturais da cozinha, as quais a memória não alcança e são apreendidas intrinsecamente no contexto cultural na fala de uma das participantes entrevistadas: “[...] olha, aprendi olhando a minha mãe fazendo mesmo... ninguém me ensinou assim... Sabe? Faz isso e isso... É olhando mesmo a minha mãe fazendo... As minhas tias... Então a gente acaba aprendendo né?” (FAVA, 2015, p. 57).

Este conhecimento ligado ao saber que “está no sangue da família, ou que vem de berço” expressa um legado deixado pelo grupo social e que pode explicar as relações sociais existentes, sejam as hierarquias, os gêneros, as tradições, crenças, e/ou os apreços pela culinária entre outros aspectos. Os pratos entendidos como tradicionais, que estão no sangue deste grupo, foram Maria Isabel, galinhada, o peixe e a macassa. Esta última palavra refere-se ao baião de dois, contudo, ao longo das conversas, pode-se perceber que se tratava da linguagem africana ainda utilizada.

Barbosa (2008) elucida que as peculiaridades históricas, como as relatadas à cima podem se transformar em marcas identitárias do destino que pertencem e podem contribuir para o desenvolvimento turístico em níveis regionais, nacionais e internacionais.

Essas marcas identitárias constituem patrimônio cultural imaterial da região, compõem os atrativos turísticos locais e podem contribuir como o desenvolvimento econômico e integração social:

O patrimônio cultural se vincula à memória e à identidade dos grupos sociais, os quais estabelecem, através do repasse ou da transmissão de saberes e fazeres, importantes elos de continuidade espaço-temporal, além de mecanismos de afirmação e reposição identitárias (CARVALHO, 2010, 2017)

As marcas identitárias são, assim, elementos diferenciadores dos destinos turísticos, o que lhes conferem destaque e, por conseguinte, atraem turistas. A comida ocupa neste

universo, um papel de destaque, pois ultrapassa o ato “encher o estômago”, “sustentar o corpo” e revela-se como um instrumento que expressa culturas e conta histórias (CALDEIRA; FAVA, 2016).

Interessante lembrar, que o ato de “comer cultura” sempre esteve presente em todos os grupos humanos, e como salienta Montanari (2013, p.13), “a comida para os seres humanos é sempre cultura”. Assim, não se trata de um recurso exclusivo deste ou daquele grupamento de pessoas, todos vivenciamos (ou pelo menos, temos esta necessidade), e como tal, podemos explorar tais recursos. “Eu aprendi a cozinhar com a minha mãe... eu vejo as pessoas cozinhando... assim, receita eu nem... olho receita por olhar... mas eu mesmo... eu olho as pessoas cozinhando e aprendo” (FAVA, 2015, p. 57).

Uma entrevistada relata que na infância comia feijão, carne e verdura, que hoje não faz receitas da sua avó por não tê-la conhecido, mas faz comidas da mãe, como arroz e feijão com muito alho. A comida intensamente condimentada é considerada típica dos vilabelenses, o que destaca contrastes com a comida dos imigrantes, que para maioria das entrevistadas, é menos temperada.

Essas peculiaridades são em sua maioria, os ingredientes que “dão sabor a visita” e diferenciam a localidade turisticamente. A maioria dos turistas que buscam conhecer culturas distintas deseja vivenciar peculiaridades locais, alguns passaram a utilizar a expressão: “não quero coisas para turista”, isso demonstra o desejo de vivenciar algo mais próximo realidade cultural local.

Machado (2004) e Moufakkir e Burns (2012) chamam a atenção para a estruturação e padronização de atrativos turísticos contemporâneos, estratégia de muitos membros e componentes do turismo global que visam transformar componentes naturais e culturais em atrativos, e deste modo direcionam e padronizam projetos, mercados, ações, mercantilizando aspectos culturais das comunidades locais, suas relações sociais, e condenando muitas vezes ao esquecimento suas histórias, práticas e aspectos identitários que deveriam ser valorizados e evidenciados no turismo.

Novelli e Tisch-Rottensteiner (2012), em seu estudo sobre autenticidade versus desenvolvimento nas Hill Tribes da Tailândia, revelaram que a maioria dos turistas que visita as comunidades locais busca experiências “autênticas”, mas nem sempre suas expectativas são alcançadas, pelo fato desses grupos serem crescentemente influenciados pelo estilo de vida ocidental e processo natural de desenvolvimento e globalização.

Entendemos assim, que na visão do turista que busca uma “experiência legítima” o autêntico é o intocado, isolado ou mantém suas principais características tradicionais.

Contudo, o mundo é dinâmico e vivemos em constantes transformações, e, portanto, o autêntico é considerado o que tem um significado a determinado grupo social, independentemente de ser ou não similar ao que seus ancestrais faziam. Portanto não é pertinente descartar as misturas e influências advindas das mais variadas fontes contemporâneas e do mundo globalizado nos processos turísticos e na vivência das dinâmicas culinárias.

Para Montanari (2013) a realidade do gosto é sempre partilhável e inerente a um produto cultural, resultante de lentas fusões e mestiçagens que posteriormente são arraigadas nos territórios como símbolos locais e apresentam natureza híbrida. Uma das entrevistadas expõe as transformações contemporâneas e as misturas nos pratos de Vila Bela:

Os imigrantes entram também na culinária vilabelense... Então o tempo da festança era sempre mantido culinária... Hoje não... Hoje não é mantido porque hoje a gente percebe que ali tem churrasco... Tem salpicão... Tem molho madeira... Que foge da culinária africana... Então

isso acontecia há uns três anos, agora hoje não, hoje já faz alimentação da festança voltada mais para a cultura vilabelense mesmo... Por lá você vê paçoca... Você vê arroz com carne, você vê é feijão com toicinho (FAVA, 2015, p. 58).

Outra entrevistada também expõe que a comunidade apresenta pratos tradicionais e pratos que incorporaram a cultura posteriormente, devido as transformações contemporâneas:

O que é considerado tradição [...] é o que veio dos rituais culturais culinários passados de geração para geração, como é o caso da Maria Isabel. Porém, os pratos que chegaram posteriormente não obtiveram influências familiares, como a maionese e as massas, não fazem parte do conhecimento adquirido através da família (FAVA, 2015, p. 59).

Essa tradição passada de geração para geração, em sua maioria é o que desperta o interesse do turista, o saber fazer local torna-se patrimônio cultural, que pode por meio de variadas iniciativas ser promovido, valorizado e salvaguardado para que as gerações futuras tenham a oportunidade de conhecer.

Muitas das participantes citaram ainda que brincavam de “quitute”, brincavam de fazer “comidinha” fazendo comida de verdade. Uma forma de consolidar ludicamente saberes e fazeres apreendidos por meio da observação e participação nas práticas cotidianas de seu grupo social.

Essas comidas tradicionais, geralmente estão relacionadas às mulheres mais velhas, como se estas fossem as “guardiãs de saberes com gosto”. Além dos pratos citados, outro destacado foi o caldo de lobó branco, “um peixe da região com caldo com muito tempero e cebola, que pode ser feito com peixe frito” e ainda “banana frita, arroz sem sal com carne seca, que é feita secando a carne e a assando, geralmente sendo saboreada com este arroz ou com *xibe*. Converte com o exposto nos relatos de Cascudo: “O *xibe* ou *jacuba* é a farinha de mandioca com água. Simplesmente. Bebida de remeiros, caçadores, seringueiros, indiada vadia nas sombras das aldeias” (CASCUDO, 2002, p. 136). Para o preparo “[...] você pega a farinha e coloca no prato ou no copo, e põe água... Aí faz aquela água com farinha e come com carne assada... Antigamente comia muito, sabe? “Agora que esse pessoal não come mais” (FAVA, 2015, p.60). As falas das entrevistadas permitem identificar a importância do papel das mulheres no processo de construção dos valores sociais:

A mãe tem papel essencial na construção da realidade e de seus valores, e através da comida, é possível observar a função materna da passagem dos conhecimentos adquiridos, que influenciam nas escolhas e na concretização da realidade cultural. Muitos dos pratos, receitas e ingredientes tradicionais citados pelas cozinheiras, convergem com os mencionados no dia a dia e analisados anteriormente. Portanto, a tradição faz parte da realidade cotidiana dessas mulheres e suas famílias e são tradicionais porque se mantêm vivos na alimentação desde quando suas mães e avós os preparavam (FAVA, 2015, p.61).

Foi possível perceber o senso comum nas opiniões das cozinheiras em relação aos pratos típicos. Essas opiniões são relevantes, pois exprimem a cultura popular expressa na culinária, a comida típica perpetuando valores comunitários e fortalecendo o que identifica seu povo. Berguer e Luckmann (2004) defendem a importância de se analisar as

interpretações do senso comum.

O senso comum contém inúmeras interpretações pré-científicas e quase-científicas sobre a realidade cotidiana, que admite como certas. Se quisermos descrever a realidade do senso comum temos de nos referir a estas interpretações, assim como temos de levar em conta seu caráter de suposição indubitável, mas fazemos isso colocando o que dizemos entre parênteses fenomenológicos (BERGUER E LUCKMANN 2004, p.37).

O milho é elemento quase sempre presente nos pratos típicos regionais: “nos biscoitos e chicha (bebida feita de milho torrado que varia no teor de fermentação, que é considerada o suco de Vila Bela), por exemplo” (FAVA, 2015, p.35). Bebida que faz parte dos costumes alimentares da população indígena Chiquitana, da Bolívia. Possui um teor alcoólico, e é feita com o milho em repouso num cocho ou vasilhames apropriados e bem lacrados, para que ocorra o processo de fermentação” (MOURA, 2005, p. 269).

O entendimento sobre os hábitos alimentares em Vila Bela contribui para a análise da comida passada de geração para geração. Aqui, salientamos a presença e essencialidade da memória, pois por meio dela, conhecimentos foram e são guardados, lembrados e transmitidos, perpetuando assim, a cultura culinária destes grupos por meio de uma memória coletiva. Neste universo de lembranças, saberes, fazeres, cheiros, sabores, ensinamentos, o turismo pode desempenhar um papel importante como agente de identificação, promoção, valorização, podendo ainda estimular o sentimento de pertença e empoderamento dos sujeitos sobre seus recursos, em especial sobre sua cultura.

## 5 CONCLUSÃO

Através deste estudo, percebemos a valorização dos aspectos culinários adquiridos em casa, passados de geração para geração e a variedade de alimentos regionais. Vila Bela da Santíssima Trindade possui vários recursos culturais que podem subsidiar o desenvolvimento do turismo cultural, haja vista sua cultura única, relevância histórica e gastronomia carregada de influências dos colonizadores, índios e principalmente dos negros africanos. As atividades turísticas vêm sendo trabalhadas de forma tímida e desorganizada em termos de profissionalização, com fluxos mais acentuados durante as festas de santo e período de férias escolares.

Com o foco na cozinha, percebeu-se que as mudanças na culinária caminharam junto às transformações contemporâneas e sofreram adaptações provenientes da globalização, facilidades de acesso à informações e inovações que influenciam nos modos de fazer das cozinheiras. Portanto, pode-se dizer que a comida na comunidade vilabelense passou e vem passando por processos socioculturais imersos no contexto alimentar local, “as “contaminações”, interferências, misturas do que a comunidade herdou, adicionou e transmitiu, e que ainda assim se transformará com o passar do tempo” (FAVA. 2015, p.107).

A cultura não é apenas um conjunto de obras de arte ou de livros e muito menos uma soma de objetos e muito menos uma soma de materiais carregados de signos e símbolos. A cultura apresenta-se como *processos sociais*, e parte da dificuldade de falar dela deriva do fato de que se produz, circula e se consome na história social (CANCLINI, 2009, p. 41).

Todo esse movimento dentro desta “panela” cheia de sabores e saberes que é a culinária vilabelense, retrata uma cultura gastronômica forte, que recebeu e continua recebendo influências, que se ressignifica e busca manter suas raízes. Os saberes e fazeres passados de geração para geração expressos tanto nos momentos ordinários, quanto extraordinários, constituem forte apelo turístico, pois conhecer o outro por meio da comida, utensílios utilizados, rituais, vestimentas e crenças é mergulhar em uma degustação de histórias e culturas que se aproximam e se distanciam, agregando novos saberes às bagagens dos “comedores” (POULAIN, 2013).

## REFERÊNCIAS

ANDRADE, José Vicente de. **Turismo: fundamentos e dimensões**. 8.ed. São Paulo: Ática, 2002.

ALTINAY, Levent; VAR, Turgut; HINES, Suzette; HUSSAIN, Kashif. *Barriers to sustainable tourism development in Jamaica*. **Tourism Analysis**, v.12, n.3, p.1-13, 2007.

AZAMBUJA, Marcelo. A gastronomia como produto turístico. In: CASTROGIOVANNI, Antonio Carlos (org). **Turismo urbano**. 2ed. São Paulo: Contexto, 2001.

BANDEIRA, Maria De Lourdes. **Território negro em espaço branco**. São Paulo: Brasiliense, 1988.

BARBOSA, Romero Ribeiro. Saberes, sabores e sentidos: a gastronomia no contexto da geografia cultural. In: ALMEIDA, Maria Geralda de; CHAVEIRO, Eguimar Felício; BRAGA, Helaine Costa. **Geografia e cultura: a vida dos lugares e os lugares da vida**. Goiânia: Vieira, 2008, p. 204-221.

BELLUZZO, Rosa. A Valorização da Cozinha Regional. In: 1ª Congresso Brasileiro de Gastronomia e Segurança Alimentar, Brasília - DF. **Coletânea de palestras**. Brasília, 2004.

BENI, Mário Carlos. **Análise estrutural do turismo**. 8ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2003.

BERGER, Peter L; LUCKMANN, Tomas. **A construção social da realidade**. Petrópolis: Vozes, 2004.

BONI, Valdete; QUARESMA, Silvia Jurema. Aprendendo a entrevistar: como fazer entrevistas em Ciências Sociais. **Revista Eletrônica dos Pós-Graduandos em Sociologia Política da UFSC**. Florianópolis, v. 2, n.1 p. 68-80, 2005.

CALDEIRA, Regiane; FAVA, Bruna Mendes de. Comida: uma contadora de histórias. In: VIII SEMINÁRIO NACIONAL DO CENTRO DE MEMÓRIA UNICAMP – MEMÓRIA E ACERVOS DOCUMENTAIS, Campinas, 2016. **Anais**. Campinas: Unicamp, 2016.

CARNEIRO, Henrique. **Comida e sociedade: uma história da alimentação**. Rio de Janeiro: Campus, 2003.

CARVALHO, Karoliny Diniz. Lugar de memória e turismo cultural: apontamentos teóricos para o planejamento urbano sustentável. **Cultur**, v.4, n.1, p.15-31, 2010.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2011.

CHOI, HwanSuk Chris; SIRAKAYA, Ercan. *Sustainability indicators for managing community tourism*. **Tourism Management**, v.27, p.1274-1289, 2006.

CORNER, Dolores Martin Rodriguez. A gastronomia como atrativo no turismo cultural. In: Seminário De Pesquisa Em Turismo No Mercosul, 4., **Anais...** Caxias do Sul: UCS, 2006. 9 p. Disponível em: <[http://www.ucs.br/ucs/tplSemMenu/posgraduacao/strictosensu/turismo/seminarios/seminario\\_4/arquivos\\_4\\_seminario/GT03-6.pdf](http://www.ucs.br/ucs/tplSemMenu/posgraduacao/strictosensu/turismo/seminarios/seminario_4/arquivos_4_seminario/GT03-6.pdf)>. Acesso em: 26 de fev. de 2015.

206

DÓRIA, Carlos Alberto. **Estrelas no céu da boca**. São Paulo: Senac São Paulo, 2006.

FAGLIARI, Gabriela Scuta. **Turismo e alimentação: análises introdutórias**. São Paulo: Rocha, 2005.

FAVA, Bruna Mendes de. **Valores sociais na mesa: comida cotidiana e festiva em Vila Bela da Santíssima Trindade**. Dissertação (Mestrado em Estudos de Cultura Contemporânea) Universidade Federal de Mato Grosso, Cuiabá, 2015.

FLANDRIN, Jean-Louis & MONTANARI, Massimo. **A história da alimentação**. Paris: Fayard, 1996.

GARCIA, Rosa Wanda Diez. Dieta mediterrânea: inconsistências ao se preconizar modelos de dieta. **Cadernos de Debate**, Campinas, v.3, p.28-36, 2001.

GIL, Antonio Carlos. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 4ed. São Paulo: Atlas, 1994.

GOELDNER, Charles R.; RITCHIE, J. R. Brent.; MCINTOSH, Robert. W. **Turismo: princípios, prática e filosofias**. 8ed. Porto Alegre: Bookman, 2002.

GUEDES, Aline Soares; BASTOS, Senia Regina. potencialidade de visitação e reflexão acerca da comida e religiosidade como memória e patrimônio imaterial do remanescente de quilombo Cafundó, em Salto de Pirapora SP. **Cultur**, v.11, n.2, 2017.

JEDLOWSKI, Paolo. Representações sociais e memória social: vicissitudes de um objeto em busca de uma teoria. In: SÁ, Celso Pereira. (Org.), **Memória, imaginário e representações sociais**. Rio de Janeiro: Museu da República, 2005, p.99-120.

KOTLER, Philip; KELLER, Kevin Lane. **Administração de marketing**. 14ed. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2012.

LÉVI-STRAUSS, Claude. O triângulo culinário. In: SIMONIS, I. **Introdução ao estruturalismo: Claude Lévi-Strauss ou a paixão do incesto**. Lisboa: Moraes, 1979.



LIU, Zhenhua. *Sustainable tourism management: a critique*. **Journal of Sustainable Tourism**. v. 11, p.132-143, 2003.

LOGAR, Ivana. *Sustainable tourism management in Crikvenica, Croatia: assessment of policy instruments*. **Tourism Management**, v. 31, p.125-135, 2010.

MACHADO, Igor José de Renó. Estado-nação, identidade-para-o-mercado e representações de nação. **Rev. Antropol.** São Paulo. v. 47, n.1 2004.

MASCARENHAS, Rúbia Gisele Tramontin; GÂNDARA, José Manoel Gonçalves. O papel da gastronomia na qualidade e na competitividade dos destinos turísticos. **Cultur**, v.9, n.1, p.60-83, 2015.

MINTZ, Sidney W. Comida e antropologia: uma breve revisão. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, São Paulo, v. 16, n.47, p. 31-42, 2011.

MOESCH, Marutschka. **A produção do saber turístico**. São Paulo: Contexto, 2002.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. 2ed. São Paulo: SENAC, 2013.

MOUFAKKIR, Omar; BURNS, Peter. *Controversies in tourism*. Oxfordshire-UK: CABI, 2012.

NOVELLI, Marina; TISCH-ROTTNSTEINER, Anne. *Authenticity versus development: tourism to the Hill Tribes of Thailand*. In: MOUFAKKIR, Omar; BURNS, Peter. (org.) *Controversies in tourism*. Oxfordshire-UK: CABI, 2012, p. 54-72.

OLIVEIRA, Antônio Pereira. **Turismo e desenvolvimento: planejamento e organização**. São Paulo: Atlas, 2001.

PANOSSO NETTO, Alexandre; ANSARAH, Marília Gomes Reis. **Segmentação do mercado turístico: estudos, produtos e perspectivas**. Barueri: Manole: 2009.

PEIRANO, Mariza. Identifique-se! O caso Henry Gates versus James Crowley como exercício antropológico. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, Rio de Janeiro: v.26, n.77, p.63, 2011.

POLLAK, Michael. Memória e identidade social. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, v. 5, n.10, p. 200-212, 1992.

\_\_\_\_\_. Memória, esquecimento, silêncio. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, v.2, n.3, p.1-15, 1989.

POULAIN, Jean-Pierre. **Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar**. 2ed. Florianópolis: UFSC, 2013.

SCHLUTER, ReginaG. **Gastronomia e turismo**. São Paulo: Aleph, 2003.

UGGIONI, Paula Lazzarin; PROENCA, Rossana Pacheco da Costa; ZENI, Lúcia Andréia Zanette Ramos. *Assessment of gastronomic heritage quality in traditional restaurants*. **Rev. Nutr.**v.23, n.1, p. 7-16, 2010.

VOLPATO, Luiza Rios Ricci. **A conquista da terra no universo da pobreza**. Minc/ Pró-Memória Instituto Nacional do Livro. São Paulo: 1987.

***Savoring immaterial heritage through memory and tourism:  
kitchen passed down from generation to generation in Vila Bela da Santíssima  
Trindade-MT***

**Abstract:** *The purpose of this article is to analyze the food culture passed from generation to generation in the community of Vila Bela da Santíssima Trindade in Mato Grosso State and its relationship with memory and tourism. Bibliographical studies were carried out and visits to the city during the Saints Festivals in July 2013, during this opportunity it was interviewed women that cook in their homes on a daily basis and at the parties mentioned above. This study adopted a qualitative approach with the participant observation technique for generating data. It was found from the results that most women learned to cook watching their mothers and families, many described their social relations when speaking of the dishes they ate in childhood and then, produced both, in the ordinary (home) and extraordinary (feast days) context. Through observation of cultural expressions of Vila Bela, especially traditional food, we realized that the appreciation of the culinary aspects and the variety of regional foods are important elements for the composition of the local tourism product and furthermore, as a way to enhance and empower the community.*

**Keywords:** *Cooking; Culture; Tradition; Memory; Tourism.*

Artigo recebido em 03/06/2018. Aceito para publicação em 06/02/2019.