

**Memória, identidade e gastronomia:  
turismo como alternativa de desenvolvimento local para “populações  
tradicionais” em unidades de conservação**

**DOI: 10.2436/20.8070.01.124**

**Helena Catão Henriques Ferreira**

Doutora em Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade pela  
Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro.

Professora Adjunta do Programa de Pós Graduação em Turismo - PPGTUR e do  
Bacharelado em Turismo da Faculdade de Turismo e Hotelaria-FTH, da Universidade  
Federal Fluminense/UFF. Vice-Coordenadora do Curso de Turismo da UFF.

Email: lelecatiao@gmail.com

**Maria Amália Silva Alves de Oliveira**

Doutora em Antropologia pela Universidade Federal do Rio de Janeiro.

Professora Adjunta do Departamento de Turismo e Patrimônio (DeTur), do Programa de  
Pós Graduação em Memória Social (PPGSM) e do Programa de Pós Graduação em  
Ecoturismo e Conservação (PPGEC) na Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro  
(UNIRIO). Vice-coordenadora do Programa de Pós Graduação em Memória Social da  
UNIRIO.

Email: m\_amali@hotmail.com

**Resumo:** O objetivo deste artigo é apresentar e analisar o uso de sistemas culinários na atividade turística com vistas à manutenção de uma memória e do fortalecimento de identidades culturais de “populações tradicionais”. Valendo-se de quatro situações específicas e que guardam entre si a particularidade de se desenvolverem em contexto de áreas protegidas, o trabalho pretende ainda demonstrar a importância da alimentação e do turismo nos processos de patrimonialização cultural investidos por esses grupos sociais na luta pelo território. O texto resulta de extensa pesquisa bibliográfica, assim como de pesquisas de abordagem etnográfica sobre turismo, unidades de conservação e populações locais desenvolvidas ao longo de cerca de dez anos de trabalhos de campo em unidades de conservação do estado do Rio de Janeiro.

**Palavras-chave:** turismo; gastronomia; memória; patrimônio; unidade de conservação.

## 1 INTRODUÇÃO

A criação de Unidades de Conservação da Natureza (UCs) representa, no Brasil, uma das principais estratégias de proteção do patrimônio natural. Durante as décadas de 1970 e 1980 foi estabelecida a maioria das áreas legalmente protegidas até hoje existentes, tendo como foco principal a preservação de espécies da fauna e da flora brasileiras.

Apesar do termo “conservação” ter se estabelecido, a partir de disputas diversas nesse campo do saber e das políticas públicas, a visão preservacionista permaneceu, durante longo tempo, como hegemônica, haja vista a maior valorização que sempre receberam por grande parte dos ambientalistas, governamentais ou não, as unidades do tipo Proteção Integral (SNUC, 2000), anteriormente conhecidas como de Uso Indireto. Nelas, as populações humanas foram geralmente consideradas como o elemento predador, do qual deveriam ser protegidas. As práticas costumeiras de populações habitantes dessas localidades, que em grande parte faziam uso extrativista ou agropecuário dos recursos naturais, passam a ser coibidas, geralmente, resultando em variados tipos de conflito (FERREIRA, 2004, 2008, 2010).

Autores como Fernandez (2008, 2009, 2011, 2014, 2016) , Leal (2010) e Dias (2018) tem se debruçado sobre análise dos desdobramentos sociais e culturais da criação de áreas naturais protegidas e boa parte destes estudos revelam conflitos entre o poder público e moradores destes espaços; assim como as estratégias de lutas pelo que é considerado direito de permanência em nestes locais. Tais conflitos, inerentes a lógicas distintas de visões sobre natureza, acesso a terra e formas de produção de bens, tem encontrado na atividade turística um contraponto em que ambos os lados detectam possibilidades de manutenção de seus objetivos, ou seja, por parte do poder público, a garantia que os recursos ambientais das Unidades de Conservação sejam conservados; e os grupos sociais que ainda residem nesses espaços tem a possibilidade de apresentar suas culturas.

A partir da Constituição de 1988, a questão da inclusão dessas populações no campo dos direitos de cidadania e nas políticas públicas (como de tantas outras anteriormente marginalizadas) entra em pauta. Isso vem a se refletir também na legislação ambiental de modo geral, e especificamente na de UCs, como a criação da Lei 9.985/ 2000, que instituiu o Sistema Nacional de Unidades de Conservação. Os direitos das consideradas “populações tradicionais” foram o cerne das maiores divergências e negociações que tiveram lugar nos 10 anos de tramitação dessa lei. A criação de áreas de Uso Sustentável, em que essas populações têm assegurado seus direitos é um resultado desse processo. Contudo, não tiveram fim de fato os conflitos em relação aos direitos territoriais desses grupos. Tanto porque as mais valorizadas permaneceram sendo as de Proteção Integral, reproduzindo-se através do tempo as proibições, como também pelos diversos tipos de uso que hoje disputam essas áreas.

O turismo tem representado uma importante alternativa econômica para essas populações. O estímulo ao uso público que se manifesta na maior parte das vezes pela indução dessa atividade pode ser percebido tanto nos documentos oficiais de criação de áreas protegidas, como em guias de divulgação publicados por estes órgãos. Entretanto, chama-nos a atenção o fato de a esmagadora maioria dos documentos enfatizarem a visitação voltada para os aspectos cênicos e naturais, em detrimento das potencialidades culturais que os referidos espaços guardam em si.

O turismo se apresenta também como um elemento relevante na construção identitária dessas populações, na medida em que a identidade se constrói através do

contraste, na relação com “o outro” (CUCHE, 2002) e o turista representa, de modo geral, esse “outro”, sempre presente. A construção da “tradicionalidade” tem-se mostrado importante na luta pelo território nativo, na medida em que em unidades de Proteção Integral é proibida a permanência de moradores.

Embora nas políticas mais recentes estejam novamente sendo questionados os direitos dessas populações às suas áreas, a partir da década de 1990 surgiram, no Brasil, novos sujeitos a reivindicar direitos de cidadania, como caiçaras, quilombolas, ribeirinhos, seringueiros, pequenos agricultores, entre outros. E, nesse sentido, os processos de constituição identitária e patrimonialização se tornam importantes. Muitas manifestações culturais quase esquecidas, saberes e fazeres populares, artesanato, culinária, danças, festas, folguedos, etc. são revalorizados a partir de então, como elementos importantes dessas identidades. Desse modo todo, a construção de memórias participa ativamente de todo esse processo de obtenção de direitos e conquistas sociais e a categoria patrimônio passa a ser cada vez mais apropriada por populações tradicionais (ABREU, 2008).

A partir de pesquisas de abordagem etnográfica sobre turismo, unidades de conservação e populações locais, percebeu-se a importância que a alimentação adquire nos casos estudados. Para o turismo, a alimentação representa sempre um elemento de grande destaque, como infraestrutura de apoio ao desenvolvimento de roteiros e destinos, mas principalmente hoje, como atrativo em si. Como representação da cultura local, a partir dos inúmeros contatos e cruzamentos com outras culturas e como memória constantemente atualizada, a constituição da “comida emblemática” tem se mostrado uma preocupação central na elaboração do produto turístico.

Neste texto serão abordados alguns casos que fizeram parte de trabalhos de campo em unidades de conservação do estado do Rio de Janeiro, como: o Parque Estadual da Pedra Branca, no município do Rio de Janeiro, a Reserva de Desenvolvimento Sustentável do Aventureiro, na Ilha Grande, Angra dos Reis, o Parque Estadual da Serra da Tiririca, que abrange os municípios de Niterói e Maricá e a localidade de Três Picos (em Nova Friburgo) que se localiza no entorno (e parte dentro da unidade) do Parque Estadual dos Três Picos, que, no total, ocupa áreas de cinco municípios. Para tal, utilizaremos dados recolhidos no âmbito de quatro pesquisas, sendo duas delas já concluídas, uma em andamento e outra em fase inicial.

São experiências bastante diferenciadas entre si, guardando, entretanto, similaridade na centralidade da alimentação para o turismo e na importância do turismo como alternativa econômica das populações que vivem em áreas de unidades de conservação, como também em construções identitárias que participam da luta pela permanência no território nativo.

Os estudos são baseados em observação direta e entrevistas aprofundadas ao longo de diversos anos com as comunidades dessas áreas, enfocando, principalmente as relações dessas com o turismo e com a alimentação, suas construções de memórias e de identidade importantes em seus processos de patrimonialização da cultura.

## 2 TURISMO E ALIMENTAÇÃO

Nas dinâmicas do turismo contemporâneo a comida, além da importância que sempre teve como serviço de apoio à atividade, tem se transformado em atrativo turístico, um elemento central no desenvolvimento dos destinos. Nesse processo tem sido acionada como patrimônio cultural, contribuindo na construção da identidade cultural. As construções sociais de patrimônio e identidade são vistas aqui como em relação dialógica.

A identidade de um grupo se constrói em relação a um patrimônio cultural, que por sua vez é relacionado com a construção identitária (CUCHE, 2002).

Também no campo dos estudos sobre turismo a investigação sobre a comida vem ganhando relevância, por sua riqueza e complexidade. Prática cotidiana na vida de qualquer pessoa, necessária à reprodução da saúde e da vida, é também fonte de celebração, de rituais dos mais diversos, transitando entre o sagrado e o profano com igual importância, constituindo-se como algo que vai muito além de substância alimentar. O que comer, onde, quando, como e com quem, demarca significados e sentidos diversos, traduzindo o modo de ser de cada grupo social, perpassando suas memórias e pertencimentos.

Autores como Mintz (2001), Maciel (2004), Gonçalves (2004) já chamaram a atenção para o fato de que a alimentação vai além de um ato biológico, sendo também um ato social e cultural. Na fronteira entre natureza e cultura, a alimentação ao ser percebida através dessa última perspectiva, ou seja, como um ato cultural; envolve uma série de valores e significados, em decorrência de processos de escolhas, classificações, representações sociais acerca de tal processo. Desta forma, tanto Maciel (2004) quanto Gonçalves (2004) consideram possível pensar a alimentação como um sistema simbólico.

DaMatta (1986, p. 56) afirma “comida não é apenas uma substância alimentar mas é também um modo, um estilo e um jeito de alimentar-se. E o jeito de comer define não só aquilo que é ingerido, como também aquele que o ingere” e assim, na perspectiva de sistema simbólico é possível apreender os significados de um conjunto de técnicas, hábitos, objetos materiais, produtos, comportamentos inerentes a tal sistema que transforma o alimento e o ato de se alimentar em comida inserida em um sistema culinário. Para Woortmann (2006), a comida é uma categoria social nucleante, e os hábitos alimentares podem ser decifrados como textos, na medida em que traduzem o modo de ser de cada grupo.

Muitas mudanças têm ocorrido nos hábitos alimentares contemporâneos. Em grande parte isso se deve à industrialização da comida e aos interesses mercadológicos dela decorrentes. O turismo, na medida em que se baseia na mobilidade nos fluxos e nas trocas culturais, conduzindo pessoas e seus costumes de um lugar para o outro constantemente, entra nesse processo de transformação dos hábitos alimentares de forma privilegiada.

Nesse âmbito, a afirmativa de Mintz (2001) parece-nos bastante esclarecedora, pois este tem sido o mecanismo que muitos grupos sociais têm utilizado para atrair visitantes.

“... Dificilmente outro comportamento atrai tão rapidamente a atenção de um estranho como a maneira que se come: o quê, onde, como e com que frequência comemos, e como nos sentimos em relação à comida. O comportamento relativo à comida liga-se diretamente ao sentido de nós mesmos e à nossa identidade social, e isso parece valer para todos os seres humanos” (MINTZ, 2001, p. 31)

Além do seu poder como atrativo e como elemento mobilizador de memórias e aglutinador do grupo, a preparação de alimentos para o turismo representa um saber-fazer de maior acesso às populações locais de que estamos tratando aqui. Um campo onde há capital cultural no sentido de Bourdieu (2000), capaz de competir em uma atividade dominada por valores e conhecimentos de mercados já fortemente constituídos e dificilmente acessáveis por eles. É importante levar em conta, também, a questão dos investimentos necessários para ingressar no mundo do turismo. Aquele que diz respeito à

comida já é feito como parte do cotidiano, e a economia doméstica ensina como lidar com esses valores. Nesse sentido, o investimento financeiro, de aprendizado, e até mesmo emocional, se apresenta como mais viável.

### 3 RELAÇÕES ENTRE TURISMO, ALIMENTAÇÃO E AMBIENTE

Para as populações urbanas as áreas protegidas ou unidades de conservação têm sido percebidas como “pedaços de paraíso”. O número de visitantes para estas áreas tem crescido continuamente. Há um interesse por um ambiente distinto do da cidade, visto como poluído e repleto de tensões, em contraposição a um mundo rural e natural tido como “puro” e “regenerador”. Ao contrário das décadas anteriores, em que a ruralidade era associada ao atraso, no final da década de 1960, o mundo ocidental viu a aproximação de uma onda de valores críticos ao estilo de vida urbano-industrial, com uma visão positiva do ambiente não urbano, da vida em espaços rurais. Intensificou-se, então, o movimento de procura de lazer e opção de moradia no campo por pessoas da cidade – os neorrurais. Esse movimento foi muito forte na França, em que uma pesquisa de 1971, apontava que 63% dos pesquisados gostariam de viver no campo. Ocorreu, então, em um movimento que se espalhou pelo mundo nas décadas seguintes, uma revalorização da vida rural, vista como calma e associada ao ar puro e à liberdade. Ter uma casa de campo passa a significar também ascensão social (KAYSER, 1990).

A conservação de áreas naturais vem ao encontro de uma crescente demanda das populações urbanas por esse contato maior com os ambientes considerados naturais.

O turismo tem trabalhado, cada vez mais, estas imagens estimulando um fluxo intenso de pessoas em direção a estas áreas. As populações locais, em parte por estarem cerceadas em suas práticas culturais e atividades tradicionais<sup>1</sup>, e, também, impelidas pela pressão econômica que o turismo exerce, voltam-se para a prestação de serviços turísticos e encontram um campo de possibilidades anteriormente desconhecido.

Este contingente crescente de atores externos que afluem periodicamente para as localidades provoca inúmeras mudanças nestes locais, tanto pelas trocas culturais que se dão neste contato, como pelas transformações físicas e espaciais criadas pelas demandas por eles geradas. O turismo coloca-se, assim, como mais um elemento de conflito entre a população local e os projetos conservacionistas, embora, neste caso, esteja estreitamente ligado a eles.

No contexto das atuais concepções de desenvolvimento sustentável surgem propostas de organização desta atividade de modo diferente do que tem se configurado como turismo de massa, tentando aproximar esta atividade econômica da ideia de conservação. Deste modo, o ecoturismo, o turismo de base comunitária, o turismo rural, entre outros segmentos têm sido associados reiteradamente como adequados às áreas de unidades de conservação.

Os denominados espaços rurais/ambientais passam por processos de reconstrução e resignificação, revalorizados por correntes ideológicas que questionam o crescimento contínuo da urbanização e seus efeitos sobre as populações, tanto urbanas como rurais. Desse processo fazem parte ideologias de valorização da natureza e dos patrimônios culturais, desembocando em um grande número de movimentos ambientalistas e processos de patrimonialização. O rural apresenta-se hoje, então, como parte de um território amplo,

<sup>1</sup> Ao falar em tradição e práticas tradicionais, ao longo de todo o texto, referimo-nos às práticas costumeiras da população em questão e não ao sentido de tradicional em oposição ao moderno.

imerso nos processos da globalização (SANTOS, 2002), em que a mobilidade das populações contemporâneas desempenha um papel decisivo.

No campo da alimentação a influência das ideias ambientalistas é grande. O alimento, nesse contexto torna-se personalizado, e adquire status de natural e saudável.

Apesar da produção agrária industrializada, implantada em grande parte do mundo no século XX e, no Brasil, através da chamada “Revolução Verde” nas décadas de 1960 e 1970, provocando um processo crescente de mecanização da lavoura, uso de agroquímicos, especialização da produção e o conseqüente êxodo rural, diversos movimentos reativos se estabeleceram desde então. A valorização da agricultura familiar, o crescimento da consciência ambiental, a procura dos mercados de proximidade e de produtos locais e artesanais, entre outras iniciativas tem se fortalecido.

O turismo rural, o ecoturismo, o turismo comunitário, entre outros, fazem parte dessas iniciativas e provocaram uma reaproximação do consumidor com o local de produção, agregando aos produtos do campo a imagem mais saudáveis. A comida, nesse sentido, traz a carga da cultura de quem a produz. Desse conjunto fazem parte a pequena agricultura, a agroindústria familiar e, ainda mais, a culinária local, acompanhada de utensílios e modos de fazer diferenciados, muito embora hoje, tudo passe também por processos de hibridizações e releituras.

Associados a esses processos estão também os modos considerados mais adequados de produzir, como por exemplo, os alimentos orgânicos, as ideias de agrofloresta, de descarte consciente dos rejeitos líquidos e sólidos, do interesse na vida e costumes locais rurais e de grupos étnicos específicos, a economia solidária, a qualidade ambiental e alimentar. São ideias associadas, no todo ou em parte, que participam da criação de produtos turísticos diferenciados.

## 4 OS CASOS ESTUDADOS

Considerando a perspectiva dos residentes em áreas protegidas apresentamos, a seguir, quatro casos sobre como os grupos sociais referidos têm-se utilizado da atividade turística. Em todos eles, foi percebido um elemento cultural que atua como mote da atração de pessoas e a partir dele, busca-se apresentar os valores e a memória destes grupos. Trata-se do sistema culinário. A noção de sistema culinário foi desenvolvida por Gonçalves (2004) ao esclarecer a distinção entre a fome e o paladar. Para o autor, todas as sociedades ou grupos culturais humanos elaboram sistemas onde o paladar assume papel dominante, enquanto a fome se subordina a ele. Deste modo, são as regras culturais e as trocas sociais que definem o que se come e não as necessidades biológicas, Gonçalves (2004) defende que um sistema alimentar é uma construção que expressa um paladar cultural e historicamente formado. O paladar está associado a modalidades distintas de comidas e bebidas, assim como a formas específicas e particulares de preparação, apresentação e consumo.

Considerando a perspectiva de sistemas culinários apresentamos os grupos sociais destacados para o presente trabalho.

### 4.1 Parque Estadual da Pedra Branca – Rio da Prata de Campo Grande

Zona Oeste é denominação utilizada para definir o espaço geográfico da cidade do Rio de Janeiro ocupado pelos bairros que de acordo com a prefeitura ocupam a AP-5. A prefeitura da Cidade do Rio de Janeiro não utiliza a nomenclatura “Zona Oeste”, por não

dividir a cidade por zonas de habitação, mas sim, por Áreas de Planejamento; entretanto, para a população local, a divisão da cidade em zonas é uma realidade e cada uma das três zonas (sul, norte e oeste) carrega uma série de representações que particulariza seus moradores e os enquadra em status econômico, político e de capital cultural diferenciados.

A Zona Oeste da cidade do Rio de Janeiro compreende duas Áreas de Planejamento: a AP-4 e a AP-5. A AP-4 é composta pelas Regiões Administrativa XVI-Jacarepaguá e Região Administrativa XXIV- Barra da Tijuca. A Área de Planejamento 5 é composta por cinco Regiões Administrativas, sendo elas: Região Administrativa de Bangu, formada pelos bairros de Bangu, Gericinó, Padre Miguel e Senador Camará; Região Administrativa de Realengo, formada pelos bairros de Campos dos Afonsos, Deodoro, Jardim Sulacap, Magalhães Bastos, Realengo, Vila Militar; pela Região Administrativa de Campo Grande: Campo Grande, Cosmos, Inhoaíba, Santíssimo, Senador Vasconcelos; Região Administrativa de Guaratiba, com os bairros de Barra de Guaratiba, Guaratiba, Pedra de Guaratiba e pela Região Administrativa de Santa Cruz, tendo os bairros de Paciência, Santa Cruz e Sepetiba como integrantes.

A Área de Planejamento 5, de acordo Oliveira (2016) Mota e Peixoto (2006), constitui-se entre o rural e o urbano. O processo de integração econômico, social, político, cultural e ambiental da região denominada como Zona Oeste foi construído em torno da ideia de natureza e da vocação agrícola. A manutenção da ideia de natureza assim como a de vocação agrícola são reafirmadas através da patrimonialização de ruínas de engenhos e fazendas de café, de cana-de-açúcar e gado .

Datam do século XVIII a formação de fazendas e engenhos. A produção de açúcar foi amplamente estabelecida devido ao estímulo produzido pela doação de sesmarias àqueles que desejassem instalar a lavoura da cana de açúcar nas Capitânicas. Com terrenos argilosos, que melhor se prestam a referida cultura, as “terras do Campo Grande”, antiga denominação da atual AP-5, assumiram posição de destaque agrícola. Findo o ciclo da cana de açúcar na região, inicia-se o ciclo do café.

O cultivo do café nas “terras do Campo Grande” trouxe um período de opulência para região que veio posteriormente perder sua supremacia para os atuais municípios de Vassouras e Resende (RJ). Com a crise da cultura do café, iniciada no final do século XIX e persistindo no século seguinte, as “terras do Campo Grande” foram direcionadas para novas frentes de produção agrícola, tais como a olericultura e a citricultura. De acordo com Silva e Gamarski (2010), desde os primeiros anos do século XX e até os anos 40, o atual bairro de Campo Grande foi considerado a grande região produtora de laranjas, o que lhe rendeu o nome de “Citrolândia”. O sucesso econômico nos ciclos agrícolas consagrou a imagem da Zona Oeste da cidade como o celeiro do Distrito Federal. Até 1939, Campo Grande, juntamente com Realengo, Santa Cruz e Guaratiba, esteve entre os maiores produtores de laranja do país.

Weyrauch (2013) esclarece que o "ciclo da laranja" na Zona Oeste começou a entrar em decadência no período da Segunda Guerra Mundial, em decorrência da dificuldade de escoamento da produção, visto que as rotas de exportação foram afetadas pelo conflito. Neste contexto, as frutas não eram colhidas e em consequência, uma praga infestou os laranjais. A opção dos agricultores pelo uso de inseticida, piorou o problema, pois destruiu o elemento natural que protegia as laranjas, não havendo chances para a sobrevivência das plantações. As terras dos laranjais, desvalorizadas e estigmatizadas pelo fracasso, foram postas à venda por preços irrisórios durante a década de 1950. Na década de 60, a especulação imobiliária alcança a região que até então era basicamente rural e de forma crescente avança a ponto de degradar as atividades agrícolas remanescentes. Nos anos de 1970 é instituído o Parque Estadual da Pedra Branca ocupando parte dos bairros de

Campo Grande, Bangu e Guaratiba. Tais décadas marcam um período de profundas transformações econômicas para a região. Dessa forma, a Zona Oeste (especialmente a AP-5) deixava de ser famosa por sua importância fruticultora.

O Parque Estadual da Pedra Branca foi criado com o objetivo de preservação de recursos naturais entendidos como essenciais, tal como os mananciais de água existentes na localidade. Paralelamente, o contexto histórico-cultural de então envolve o confronto entre os remanescentes de uma cultura rural e o processo de urbanização, um embate entre o “tradicional” e “novo”. A especulação imobiliária desordenada, projetos de urbanização insuficientes, a delimitação de uma área de proteção ambiental e a forte memória coletiva acerca do período de opulência promovida pela agricultura, revelam as características identitárias da AP-5, pois é na ambiguidade entre o rural e o urbano que se particulariza a Zona Oeste. (OLIVEIRA, 2017).

Os contornos deste processo tornam-se evidentes quando a análise recai sobre os pequenos agricultores que mantiveram suas produções agrícolas no Parque Estadual da Pedra Branca. Embora estes agricultores tenham sido inicialmente forçados a se retirarem do Parque, dada a condição do mesmo de área de proteção ambiental, muitos se recusaram e travaram uma luta pela permanência no local. No embate entre poder público e pequenos agricultores, Leal (2010) destaca que a opção do primeiro para mitigar o problema incidiu sobre o que o autor denominou como “conversão” destes agricultores convencionais em agricultores orgânicos.

O referido autor evidencia que este o “processo de conversão” envolveu a qualificação social dos agricultores em nocivos à conservação do ambiente, mas se adotassem o modelo orgânico de produção, seriam integrados como parceiros da conservação do Parque. Embora nem todos tenham se “convertido” ao modelo de produção orgânico, os que o fizeram gozam atualmente de uma distinção social, pois a ressignificação social que se viram alvo os conduziu a atividade turística, que ganhou destaque com o *boom* dos produtos e alimentação orgânica.

A produção de alimentos orgânicos promoveu a prática agrícola deste grupo em decorrência de fluxos de pessoas interessadas na aquisição destes produtos. Neste contexto, agricultores tem se tornado empreendedores locais voltados para o turismo e é possível observar duas iniciativas que tem ganhado muito destaque na localidade: o “café na roça” e a “vivência agrícola”. O “café na roça” incide sobre o serviço de oferta baseado no sistema culinário entendido como característico dos espaços rurais. Realizado em um sítio dentro dos limites do Parque Estadual da Pedra Branca, o “café na roça” se apoiado na memória coletiva de uma identidade rural e busca levar aos visitantes uma experiência que pelo sistema culinário rememora aspectos da ruralidade.

O “café na roça” tem sido um sucesso de público. Inicialmente o público era atraído pela venda de produtos orgânicos ou pelos recursos naturais e cênicos do próprio Parque; atualmente o público já busca a experiência gastronômica e o “café na roça” alcançou o poder de atração por si, justamente por conjugar memória a um sistema culinário, tornando-o específico.

A iniciativa da “vivência agrícola” consiste na estadia de um dia junto aos agricultores participando de suas rotinas e manifesta-se através de roteiros que envolvem a visita em distintas plantações para que os visitantes conheçam a cultura dos agricultores e assim, possam valorizar a história e a memória do grupo. Nesta iniciativa inserem-se dois momentos específicos que ocorrem anualmente, são eles a Festa do Caqui e o “Tira-Caqui”. Atualmente, o caqui é um dos produtos mais cultivados pelos agricultores do Parque e por este motivo, foi o eleito para ser o protagonista destas duas atividades que guardam em si um cunho político, pois visam chamar a atenção para problemas e questões

dos agricultores. A “vivência agrícola” evoca a memória dos agricultores do Parque Estadual da Pedra Branca e se utiliza do turismo para dar visibilidade a estas memórias.

#### **4.2 Reserva de Desenvolvimento Sustentável (RDS) do Aventureiro – Ilha Grande-Angra dos Reis.**

A RDS Aventureiro foi criada em 2014 depois de um longo processo de recategorização que implicou articulação e negociação entre o Governo do Estado do Rio de Janeiro através do Instituto Estadual do Ambiente (INEA), os moradores do Aventureiro, representados pela Associação de Moradores e Amigos do Aventureiro (AMAV), a Prefeitura Municipal de Angra dos Reis, e diversos outros atores/agentes sociais, como pesquisadores ligados à universidades e, inclusive, turistas (COSTA, 2004, 2008; FERREIRA, 2004, 2010; MENDONÇA, 2010)

A Vila do Aventureiro localiza-se na parte sudoeste da Ilha Grande, compreendendo uma pequena praia de 800 m e áreas dos morros circundantes. Esteve inserida desde 1981 no território da Reserva Biológica (REBIO) da Praia do Sul, quando a UC foi criada. Embora contasse desde tempos remotos com uma população nativa, o mais restritivo tipo de unidade de conservação foi instalado na região. Isto praticamente inviabilizou a reprodução social daquele grupo, composto por pescadores-agricultores, denominados caiçaras, com um modo de vida associado ao extrativismo vegetal e animal na floresta e um sistema agrícola denominado “coivara”, que supunha o plantio itinerante.

Durante todo esse período, essa população conviveu com mudanças profundas em seu modo de vida. Primeiro, por ser privada ou por passar a ter fortes restrições aos seus costumes tradicionais, e, depois, por interagir com o forte crescimento do turismo em toda a Ilha após a extinção do Instituto Penal Cândido Mendes, em 1994.

Apesar de estar em relação ao contexto da Ilha Grande, onde o turismo cresceu rapidamente e se massificou em várias localidades, a Vila do Aventureiro teve uma inserção diferenciada nessa atividade. Sobretudo por estar dentro de uma reserva biológica, em que não é permitido nem mesmo a existência de moradores, e, menos ainda, de turistas. Por diversas vezes foram ameaçados de retirada da área, o que só não ocorreu devido aos debates (e ações consequentes) que surgiram ao longo da década de 1980 no mundo e ao final da década, no Brasil, sobre os direitos das “populações tradicionais”.

As aspas na expressão populações tradicionais se justificam por indicarem que, em primeiro lugar, esta é uma categoria considerada problemática, engendrada em um determinado campo político, ao mesmo tempo tão amplo, que pretende homogeneizar grupos sociais muito diferentes e, restrita, por pretender encapsula-los culturalmente (CUNHA, 2001; BARRETO FILHO, 2006; FERREIRA, 2004, 2010; PRADO, 2012).

Esta questão está fortemente presente no caso do Aventureiro, mas também, em todos os outros tratados neste trabalho, de modo diferenciado. O que é preciso para ser tradicional? Quem fica dentro e quem fica de fora? Essas e outras perguntas ficam sem resposta.

A exigência de tradicionalidade geralmente se torna problemática, pois as sociedades são dinâmicas e por mais que prezem suas formas de vida específicas, inevitavelmente tem contatos e interações com a sociedade mais ampla, dificultando esta classificação como “tradicional” (FERREIRA, 2004, 2010).

Apesar disso, constituir-se como população tradicional caiçara foi fundamental e estratégico para a permanência na área e a garantia de alguma autonomia (por mínima que fosse) para manter alguns costumes tradicionais. Por outro lado, foi decisivo, também, para

que fosse possível a recategorização de seu território (que representava 3% da REBIO) como RDS (FERREIRA, 2014).

A desterritorialização<sup>2</sup> pela qual a população do Aventureiro passou com a criação da reserva biológica, em que grande parte de suas práticas costumeiras foram interdadas, deixou marcas que sobreviveram e complicaram o entendimento entre os agentes dos órgãos ambientais e as populações locais. No entanto, alguns de seus costumes tradicionais, imbricados às práticas contemporâneas e globalizadas, permaneceram, demonstrando visões de mundo próprias e diferenciadas.

Nesse sentido, a alimentação tem um papel importante na manutenção do *habitus* nativo (BOURDIEU, 2000), e, portanto, na construção identitária do grupo.

Os peixes, entre outros frutos do mar, como a lula, em determinada época do ano, marcam a base da alimentação cotidiana e tradicional, que os sustenta prioritariamente, mas também figura como prato mais demandado e servido aos turistas. Em torno desses alimentos surgem novas criações sugeridas por visitantes (como estrogonofe de lula) e releituras de alimentos antigos, como o peixe com banana (tido como “comida de caiçara”), e disputam a importância com a simplicidade do peixe frito do “prato feito”, muito consumido pelos jovens frequentadores, que representam a maioria dos visitantes.

Como um dado não totalmente conscientizado, a construção de uma memória coletiva, ajudada em grande parte pelas perguntas de turistas e pesquisadores, tem na comida um elemento central, levando em conta que a agricultura e a pesca, hoje com um papel muito mais identitário do que propriamente econômico, são produção de alimentos, mas também de lembranças, de histórias, de afetos e de relações com o ambiente.

#### 4.3 Três Picos (Parque Estadual dos Três Picos) – Nova Friburgo.

O vilarejo de Três Picos está localizado no terceiro distrito de Nova Friburgo, denominado Campo do Coelho, que concentra a maior parte da população rural do município e tem sua economia baseada na produção de hortaliças praticada por pequenos produtores e por meeiros. A comunidade de Três Picos é composta por cerca de 40 famílias, ligadas à agricultura, mas também ao turismo e a empregos não agrícolas, principalmente na construção civil, jardinagem, empregos domésticos na localidade ou na vizinhança, em casas de moradores neorrurais e no comércio local.

O turismo em Três Picos teve início na década de 1920, com montanhistas interessados nas formações rochosas localizadas nas proximidades– o Pico Menor, o Pico Médio e o Pico Maior, ponto culminante da Serra do Mar.

A região tem recebido também visitantes para ecoturismo e turismo rural, principalmente após a criação do Parque Estadual dos Três Picos (PETP), em 2002. Este parque abrange áreas de cinco municípios: Cachoeiras de Macacu, Nova Friburgo, Teresópolis, Guapimirim e Silva Jardim (INEA, 2013).

Devido ao crescimento do fluxo de turistas, agricultores locais iniciaram a venda de produtos e serviços aos visitantes e, organizaram o Circuito Turístico Três Picos, que funcionou de 2010 a 2014, embora uma parte das atividades ainda esteja ativa. O circuito teve dificuldades, principalmente devido à complexidade dessa organização e pequena possibilidade de aportes financeiros para investimento.

<sup>2</sup> A ideia de desterritorialização aqui se coloca a partir da noção de território de Rafestin (1986), em que este seria o espaço informado pelas práticas sociais dos grupos que nele interagem.

Era formado por “abrigos”<sup>3</sup>, por uma pequena pousada –iniciativa de um jovem nativo e dois restaurantes – um especializado em preparações à base de trutas<sup>4</sup> e outro voltado à “comida da roça”. Havia, ainda, propriedades rurais de pequeno porte abertas à visitação, com venda de queijos, broas, doces, ovos, geleias, mel, vegetais orgânicos, entre outros produtos artesanais.

Uma das propriedades produtoras de orgânicos criou um sistema de “colhe e pague”, em que o turista colhia as verduras comprava, tendo, também, como atrativo, essa vivência agrícola e, o “café da roça”, com pães, bolos, queijos e geleias produzidos em Três Picos.

Os atrativos turísticos relacionados ao circuito eram voltados ao montanhismo, como trekking, escalada, e corridas em montanha. No âmbito do ecoturismo havia caminhadas, observação das geadas de inverno, observação de pássaros, e banhos de rio. E no turismo rural, a participação em festas tradicionais e vivências rurais. A comida esteve intensamente presente na formação do circuito, e foi o que sobreviveu a ele com mais força. Associada à ideia de ruralidade e de natureza, ela assume a centralidade da cena turística.

Ao produzirem e oferecerem os alimentos aos turistas, os agricultores operam muito mais do que um ato cotidiano. Transmitem com eles histórias, valores familiares e afetivos, técnicas e saberes tradicionais. Estão agregadas, também, as relações com aqueles que compram, e as expectativas destes em relação ao meio rural e aos produtos tidos como “autênticos” e “saudáveis”.

Muitos dos hábitos alimentares locais mais antigos foram se transformando e outros permaneceram. Os horários das refeições, embora alterados em razão de novas práticas, permanecem na lembrança, que muitas vezes é traduzida em sintomas físicos como “a hora da fome”. O horário de acordar e “ir para a roça” era por volta das cinco da manhã, quando o costume era de tomar apenas “o gole puro”<sup>5</sup>, referindo-se a uma xícara de café com muito açúcar, e às vezes com um pouco de farinha de milho.

Esse ritual marcava o início do trabalho na lavoura. Em torno de dez horas da manhã retornavam para o almoço, geralmente, composto por arroz, feijão, farinha de mandioca, vegetais como couve, brócolis e taioba e alguma carne (frequentemente galinha, criada no quintal). Entre doze e treze horas havia o lanche da tarde, com café, inhame, batata doce ou cará, fritos na gordura de porco. Faziam parte também a chimirra<sup>6</sup> e a broa (de farinha de milho com cará, inhame ou mandioca e, às vezes, algum legume, como o chuchu). A chimirra e a broa estavam presentes, também, em momentos de rituais, como o “juntamento”, mutirão organizado para coletivamente “roçar um pasto”, “abrir uma estrada”, “fazer uma cerca”, o que depois era comemorado com um baile, à noite, regado a café, broa, chimirra e o “dunto”, um caldo de fubá de milho branco com vegetais como beldroega, repolho e couve. A broa estava também nos casamentos, aniversários, enterros e batizados, praticamente em todas as celebrações. Nos casamentos, porém, a refeição principal era o “sopão” com macarrão e carne moída, em que se colocavam colheradas de farinha de milho torrado por cima da sopa servida.

Embora existam situações diversificadas em relação aos modos de plantar, aos instrumentos e tecnologias utilizadas na agricultura e o maior ou menor acesso ao crédito rural para expansão e diversificação das lavouras, pode-se observar que em grande parte as

<sup>3</sup> Hospedagem rústica para o pernoite de montanhistas.

<sup>4</sup> Espécie de peixe exótica à fauna brasileira criada em águas muito limpas e frias.

<sup>5</sup> Relato obtido em entrevista informal com morador local.

<sup>6</sup> Espécie de queijo fresco e cremoso semelhante ao cottage.

propriedades rurais de Três Picos são pequenas e com baixa tecnificação. O plantio já foi voltado para legumes, tubérculos e raízes, mas agora é composto principalmente de hortaliças.

Nessa perspectiva, quando falamos em comida como um elemento central das culturas, referimo-nos também à agricultura e à pequena criação de animais a que as famílias agricultoras se dedicam. Nas práticas de plantar, colher, criar e preparar os alimentos, no cotidiano e nas festas e celebrações, nos rituais diários e nos importantes rituais de passagem, a comida está sempre presente na vida dos agricultores familiares, expressando suas identidades (WOORTMANN, 2006).

Não menos importante e significativo é o que diz respeito ao consumo dos produtos, por eles gerados, pela sociedade mais ampla. Estes parecem ser processos imbricados, interdependentes e reflexivos, posto que, principalmente na dinâmica contemporânea dos mercados, o consumo é um importante direcionador da produção, e os interesses mercadológicos também influenciam decisivamente o consumo.

Os hábitos de consumo têm sido abordados, pelas Ciências Sociais, como parte de um processo de negociação de classificações sociais e hierarquias, que trazem consigo questões de âmbito moral. Sobretudo, o consumo de alimentos, sempre problematizado discursivamente, uma vez que levanta questões de justiça e binarismos como natureza e cultura, necessidade e luxo, corpo e mente, entre outros. Essas questões fariam parte do próprio ato de comer e são usadas na qualificação dos alimentos e para definir o consumo cotidiano (SASSATELLI, 2015).

Portilho (2009) aponta para a formação de ideologia alimentar que envolve a produção e o consumo de produtos orgânicos, que, embora em crescimento, ainda representa um consumo de nicho. Esse consumo estaria vinculado a valores diversos sobre saúde, segurança alimentar, aspectos ambientais da produção, respeito pelos animais, qualidade de vida da população do campo, entre outros. Circulam fortemente no âmbito da mídia, impactando a opinião pública. Apesar de essas ideias circularem mais em meio a uma população mais abastada, com condições de escolhas alimentares mais caras, acabam por influenciar também os agricultores por diversos meios, como a própria mídia, políticas públicas, projetos empreendidos por universidades e ONGs, como também pelo contato com os próprios turistas.

Criado, Baena e Fernández (2003) chamam a atenção para o novo valor que a cultura tem adquirido para o turismo rural, porquanto há uma profunda imbricação deste com as novas diretrizes das políticas culturais globais. Mas também porque estas configuram reforços das identidades culturais e a promoção do discurso de recuperação e revitalização das culturas locais, bem como a ênfase no patrimônio. Tais discursos convivem com a mediatização do local, com padrões standardizados pela globalização, e ainda com os interesses locais.

#### **4.4 Parque Estadual da Serra da Tiririca.**

O Parque Estadual da Serra da Tiririca (PESET) abrange a quase totalidade da Serra da Tiririca, que divide os municípios de Niterói e Maricá, no estado do Rio de Janeiro. Foi criado em 1991 com uma área de aproximadamente 2.264 hectares. Está inserido no ecossistema Mata Atlântica, abrigando um conjunto de montanhas rochosas, que se localizam à beira mar.

Por estar na Região Metropolitana do estado do Rio de Janeiro, com grande densidade populacional e por sua paisagem privilegiada, a área tem sofrido especulação

imobiliária, o que ajudou a promover uma mobilização popular, principalmente de ambientalistas, que lutaram pela criação da unidade.

No território do Parque e, em seu entorno, encontram-se populações que já habitavam o local antes de sua criação e que sofreram e ainda sofrem pressões da administração da unidade. São comunidades consideradas "tradicionais", que convivem hoje mais intensamente com a visitação e o turismo, e que também lutam por sua permanência no território. O pequeno núcleo populacional que habita o Morro das Andorinhas, em 2001 foi considerado como de ocupação ilegal e o Ministério Público Estadual requereu a desocupação da área alegando que a presença destes moradores provocava "desequilíbrio ambiental". No processo de luta pela permanência em seu território, esses moradores criaram uma associação, denominada "Organização da Comunidade Tradicional do Morro das Andorinhas", que afirmava sua "tradicionalidade" e reclamava por direitos. Em 2002, fez parte dos autos do Inquérito Civil 120/2002, Ministério Público – Niterói – RJ, um laudo emitido por antropólogo da Universidade Federal Fluminense – UFF, defendendo a permanência da população na área, com base na afirmação de que a regeneração da Mata Atlântica local está associada à presença do grupo no espaço (SATHLER, 2012). De acordo com esta visão, no Morro das Andorinhas está constituída a territorialidade deste grupo, que não permitiu que a área fosse invadida pela especulação imobiliária, não se tratando somente do direito à moradia, mas também à reprodução de seu modo de vida, saberes, ligações com um território específico, constitutivos de sua identidade (SATHLER, 2012). Hoje a comunidade é representada pela Associação de Comunidades Tradicionais do Morro das Andorinhas (ACOTMA).

Diversas comunidades lutam permanência na área do parque, mas na pesquisa "Comida, memória e identidade: turismo como estratégia de afirmação cultural e desenvolvimento local em áreas protegidas", ainda em fase inicial, enfocamos as que estão mais relacionadas com o turismo.

Outras duas comunidades associadas ao PESET, que se autodenominam como "tradicionais", são os pescadores artesanais de Itaipu e a comunidade de moradores da área da antiga fazenda do Engenho do Mato, hoje conhecida como "Quilombo do Grotão". Composta por descendentes de antigos colonos da fazenda, a comunidade reivindica o reconhecimento legal de sua "tradicionalidade" e os direitos de permanência na área, por parte da administração da unidade de conservação, como fizeram os moradores do Morro das Andorinhas. Ao mesmo tempo trabalham em um processo de conservação cultural e reunião de memórias ligadas à "cultura negra", organizando rodas de samba e de capoeira, feijoadas, etc., recebendo já um número representativo de visitantes e frequentadores e procurando envolver também as outras "comunidades tradicionais" no projeto, esboçando a ideia de um turismo de base comunitária.

Concomitante ao processo que ocorreu no Morro das Andorinhas, os pescadores artesanais de Itaipu empenharam-se, durante longo tempo, pela criação da Reserva Extrativista Marinha de Itaipu, e, após muitos anos de investimento nesta luta, a unidade, da categoria Uso Sustentável, foi criada em outubro de 2013, também ancorada na ideia de "tradicionalidade", nesse caso, em relação à pesca.

Na busca da reafirmação de suas raízes culturais voltaram a organizar uma festa tradicional agora denominada "Marejada Cultural dos Pescadores Tradicionais de Itaipu", que no ano de 2018 teve a 4ª edição desde sua volta. A Marejada é descrita pelos organizadores em sua página do Facebook como uma celebração de "tradição e cultura da região de Itaipu". "Nela há rica demonstração da cultura gastronômica, exposição dos

afazeres do povo e atrações culturais”. Além de barraquinhas, em que são vendidos pratos elaborados à base de frutos do mar e preparados pelas famílias tradicionais, a festa conta com atrações culturais como uma roda de conversa com pescadores e apresentação de números musicais.

A população do Morro das Andorinhas lida com o turismo de modo não muito indutivo. Recebem visitantes em sua área de moradia, principalmente por ser próximo a um dos mirantes privilegiados da paisagem da orla. Alguns membros da comunidade atuam como condutores de visitantes e tem ideia de virem a desenvolver pequenos negócios voltados para alimentação.

De modo geral as três populações que são objeto desta pesquisa estão relacionadas ao turismo em unidade de conservação e à alimentação, mas de modos bastante diferentes. Esta pesquisa tem como objetivo investigar sobre como a organização de uma memória coletiva gastronômica, a patrimonialização da comida e sua produção e oferecimento para os visitantes, tem integrado a reconstrução identitária que visa à legitimação da permanência destes grupos sociais em unidades de conservação, ao mesmo tempo em que elabora um produto turístico.

## 5 COMIDA, MEMÓRIA E PATRIMÔNIO NA CONSTRUÇÃO DO TURISMO

Para atender a uma demanda social em crescimento com objetivos diversos, põe-se em curso processos de patrimonialização cultural e também da produção e elaboração de alimentos, modos de fazer, costumes, saberes e práticas, produtos agrícolas, técnicas de culinária, sociabilidades, simbologia dos alimentos, passando por uma valorização econômica e sociocultural.

O patrimônio cultural, e conseqüentemente o alimentar, constrói uma ponte entre o passado e o presente de um determinado grupo social, produzindo continuidade por meio da herança. Vincula-se às identidades sociais, pois, para existir, precisa ser reconhecido pelo grupo. Deste modo, é uma construção social, situada no tempo e no espaço, em que elementos da cultura são selecionados a partir de interesses específicos e, por isso mesmo, está sempre em transformação (ESPEITX, 2004).

A noção de proteção presente na Lei nº 9.985 de 18 de julho de 2000 que instituiu o Sistema Nacional de Unidades de Conservação (SNUC), se aproxima da discussão sobre patrimônio. Segundo a sua acepção clássica, o conceito de patrimônio refere-se ao legado que herdamos do passado e que transmitimos a gerações futuras. Ainda que esta definição não tenha perdido validade, não podemos entender o patrimônio apenas como os vestígios tangíveis do processo histórico, pois segundo Prats (1997) patrimônio é uma construção social, um processo de legitimação social e cultural. Assim, os recursos naturais, antes percebidos como infinitos e talvez por este motivo banalizado no processo de mundial de industrialização, assume a condição de patrimônio.

Tal patrimônio, por alguns denominado patrimônio natural, em Rodrigues (2000) é concebido enquanto representante da memória da natureza, ou seja, são entendidos como testemunhos de processos naturais e das relações estabelecidas entre seus elementos e assim, torna-se, também, parte da memória humana, pois adquire significado e sentido para os diversos grupos sociais, torna-se uma referência histórica e é inserido na memória social. Para o referido autor, o patrimônio natural não representa apenas os testemunhos de uma vegetação nativa, intocada, ou ecossistemas pouco transformados pelo homem. Na medida em que faz parte da memória social, ele incorpora, sobretudo, paisagens que são

objeto de uma ação cultural pela qual a vida humana se produz e se reproduz. Assim sendo, o patrimônio natural tem um duplo caráter.

Gonçalves (1995) argumenta que a noção de “perda” associada ao debate sobre patrimônio carrega consigo o conceito de alegoria, para dar conta da comunidade imaginada, ainda na forma de narrativa. Tal discurso, quando acompanhado de processos de patrimonialização desperta e favorece um tipo particular de consumo deste bem: o turismo. E é esta atividade que tem ganhado força e destaque nos casos aqui expostos ao associar como produto turístico, o modo de vida dos agricultores, o apelo ao “natural” e patrimônio, mediado pelo sistema culinário.

Em “Memória Social: concepção cíclica e linear do tempo” (2006), a autora, Regina Abreu, lembra que a Escola Sociológica Francesa coloca que em todas as sociedades observa-se a dinâmica entre lembranças e esquecimentos, pois todas as sociedades precisam lembrar-se de umas coisas e esquecer-se de outras na permanente atualização dos laços sociais. Esta produção de memórias, que é social, articula-se de formas distintas nos variados grupos sociais, pois as concepções de tempo também são diferentes e produzem assim, maneiras diferentes na construção de suas memórias. Abreu continua exemplificando duas grandes tendências de concepção do tempo: a linear e a cíclica. A primeira está diretamente associada à noção de história, que no Ocidente moderno é objeto de um aparato técnico e metodológico específico diretamente relacionado à ideia moderna de ciência; já a concepção cíclica de tempo estaria mais diretamente associada ao contexto mítico e religioso.

Ainda de acordo com Abreu (2006), no caso da concepção linear, os registros escritos, documentos e monumentos desempenham papel central, pois marcam os acontecimentos históricos, fatos políticos e econômicos e o tempo de cada um, dado pelo ano de nascimento. No caso da concepção cíclica, predominam as narrativas orais e a memória social é construída por meio de festas, narrativas míticas, cerimônias e rituais. Discorrendo sobre as particularidades das duas concepções de tempo, Abreu lembra que as mesmas não são excludentes, existindo, sim, um privilégio de uma sobre a outra, que se torna dessa forma, a concepção dominante em uma sociedade. A autora também enfatiza que “a dominação e o privilégio de uma concepção de tempo sobre outras pressupõe conflitos, disputas e um jogo significativo de ganhos e perdas” e conclui esse ponto de sua reflexão pontuando que “... é neste sentido que o sociólogo Michael Pollack entende o campo da memória social como um campo de permanentes disputas que incidem diretamente sobre a dinâmica entre a lembrança e o esquecimento”.

O referencial teórico da memória social incide sobre a percepção de que memória e história guardam elementos comuns se entrecruzando, tais como o contexto e a continuidade. Halbwachs (1990) faz distinção entre a memória histórica e a memória coletiva. A história configura-se como a memória universal do gênero humano, entretanto, não existe memória universal. A memória coletiva remete a um grupo limitado no espaço e no tempo. Sua perspectiva se opunha a uma história que não vislumbrava as permanências e as similitudes, mas exclusivamente com as mudanças e as diferenças. O ponto crucial da distinção entre ambas é a consideração de que a memória é sempre múltipla, que surge de um grupo que ela une. A memória trabalha com o experienciado, com o que persiste no grupo.

Ao mesmo tempo em que podemos observar hoje um trabalho constante de organização de memórias coletivas, buscando promover a recuperação ou o surgimento de identidades culturais, presenciamos a importância destes dados na conquista ou garantia de direitos em relação ao território nativo, mas também sua utilização na constituição de produtos turístico-culturais.

Em diversas áreas rurais e, sobretudo naquelas em que são implantadas unidades de conservação da natureza, frequentemente, constatamos a existência de um processo de “desterritorialização” que atinge populações locais, na medida em que outras lógicas, modernizantes ou ambientalistas chegam com força às localidades mudando costumes e relações sociais. Frequentemente a agricultura, o extrativismo, o artesanato e a produção alimentar tradicionais passam a ser considerados arcaicos e ultrapassados ou mesmo transformam-se em crime ambiental.

O interesse pelas culturas locais tem crescido significativamente, propiciando o surgimento de produtos turísticos diferenciados. Este processo pode ser observado nos quatro casos citados nesse artigo. Na Ilha Grande, e especificamente na Vila do Aventureiro, a identidade caiçara, referida às populações nativas da Ilha, tem transformado seus significados, antes depreciativos, para promover um interesse pelos antigos habitantes locais.

Nos outros três casos também observamos que a afirmação identitária e o reconhecimento de um patrimônio cultural, nele incluído o alimentar, tem propiciado um processo de recuperação de autonomia, um empoderamento, e estimulado a busca de soluções criativas para situações de vida em desvantagem na sociedade.

Para Halbwachs (1990) as transformações em um lugar são capazes de afetar profundamente alguns indivíduos na medida em que suas lembranças ligadas a ele são apagadas; é como se perdessem uma parte de si mesmos.

Na Ilha, a recuperação de florestas, ambientalmente importante, por outro lado, encobre roças que ali existiu uma história vivida, o trabalho impresso nas terras. Apaga, portanto, parte de uma rede de relações que havia entre os agricultores, com sua sociabilidade ligada aos mutirões e a tantos outros costumes e sociabilidades.

Segundo Pollak (1992) a memória individual ou coletiva “é um elemento constituinte da identidade”, pois aciona sentimentos de continuidade e coerência importantes para uma pessoa ou um grupo na reconstrução de si.

Halbwachs (1925) aponta que a construção da identidade parece estar ligada à reconstrução que se faz do passado a partir de tensões, conflitos e interesses do presente. Desta forma, a elaboração da identidade coletiva dessas populações tem se dado também através de uma seleção de fatos relembrados, debatidos e atualizados, a partir de estímulos de agentes externos sob a forma de perguntas e informações sobre seu próprio o passado e presente. Ao elaborarem perguntas os pesquisadores, e também os turistas, fornecem aos nativos estímulos às lembranças.

As construções identitárias tornam-se importantes por reafirmar o direito ao lugar. Faz sentido, ainda, por sublinhar diferenças, por legitimar costumes e direitos a estes costumes.

Neste trabalho procurou-se fazer uma reflexão sobre a importância da reconstrução do passado e da reinvenção da tradição elaboradas por populações consideradas tradicionais e que vivem em áreas de Unidades de Conservação da Natureza, em sua defesa de direitos ao território nativo. Neste sentido, coloca-se que é no contato ou confronto com o “outro”, seja ele representante do Estado, ambientalista, pesquisador ou turista, e a partir de novos olhares sobre o lugar, que se reafirma a importância de resguardar costumes, de elaborar uma memória coletiva e de manter uma coesão interna no grupo de forma a construir relações de poder menos desiguais e de adaptar-se aos novos tempos e às novas demandas.

## 6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A alimentação, e mais especificamente os sistemas culinários, fundamentam, em si, um modo de se conhecer o passado, de preservação da memória, e, por conseguinte, do assim considerado patrimônio nacional. Ao tornar-se parte das estratégias de interpretação do passado, adentram nas políticas de preservação do patrimônio, sendo então, ressignificadas enquanto valor que fortalece a ideia de locais a serem preservados, tendo seus usos associados a visitação e ao lazer.

Refletindo sobre a alimentação enquanto marcador de uma identidade cultural que está sendo resgatada pela memória, pode-se pensar que os sistemas culinários das populações tradicionais, aqui apresentados, funcionam como materialização daquela memória e, nessa linha de raciocínio, tais sistemas podem ser entendidos como um tipo de patrimônio resultante de um processo de construção memorial que adquirem sentido quando apresentado através da atividade turística.

Pelo exposto, o turismo está sendo utilizado por essas populações, como alternativa frente às restrições ambientais impostas a suas culturas e também como estratégia de manutenção da permanência nestes espaços. Para além do que poder público sinaliza como interesse turístico em áreas naturais protegidas, as comunidades aqui apresentadas tem buscado induzir o fluxo de visitação chamando a atenção para relação intrínseca cultura-natureza e por meio da atividade turística mediam a relação nós-outros, buscando por meio desta ser conhecida e reconhecida como agentes que permitiram que os bens naturais ali existentes tivessem chegado até o presente graças a sua forma de vida e de se relacionarem com a natureza.

Paralelamente, se alimentação era entendida até agora apenas como consumo permeado pela relação biológica, o que foi aqui apresentado, evidencia que sistemas culinários são utilizados como estratégias políticas que pontuam inúmeras pautas que ganham visibilidade através da atividade turística.

## REFERÊNCIAS

ABREU, Regina M. R. M. Patrimônio Cultural: tensões e disputas no contexto de uma nova ordem discursiva. In: **Apostila Seminários Temáticos Arte e Cultura Popular**. Rio de Janeiro: Museu Casa do Pontal, 2006, p. 54-63.

\_\_\_\_\_. A emergência do "Outro" no campo do Patrimônio Cultural. **Revista do Museu de Arqueologia e Etnologia**, v. S.7, p. 9-20, 2008.

BARRETO FILHO, Henyo Trindade. Populações tradicionais: introdução à crítica da ecologia política de uma noção. In: ADAMS, Cristina.; MURRIETA, Rui. & NEVES, Walter (orgs). **Sociedades caboclas amazônicas: modernidade e invisibilidade**. São Paulo: Annablume, 2006, p. 109-144.

BOURDIEU, Pierre. **O poder simbólico**, Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2002.

COSTA, Gustavo Villela Lima da. **A população do Aventureiro e a Reserva Biológica Estadual da Praia do Sul: conflitos e disputas sob a tutela ambiental**. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social). Museu Nacional, Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2004.

\_\_\_\_\_. **O Aventureiro, Ilha Grande-RJ**: uma análise de mudança social. Tese (Doutorado em Antropologia Social). Museu Nacional, Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2008.

CRIADO, Encarnación, BAENA, Dolores & FERNANDEZ, Mercedes. *Cultura, políticas de desarrollo y turismo rural en el ámbito de la globalización*. In: **Horizontes Antropológicos**. Porto Alegre: UFRGS, 2003.

CUNHA, Manuela. C. da & ALMEIDA, Mauro W.B. Populações Tradicionais e conservação ambiental. In: CAPOBIANCO João Paulo R. (org) **Biodiversidade na Amazônia Brasileira**. São Paulo: Estação Liberdade/ Instituto Socioambiental, 2001.

CUCHE, Denys. Cultura e identidade. In: **A noção de Cultura nas Ciências Sociais**. Bauru: EDUSC, 2002.

DAMATTA, Roberto. **O que faz o Brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 1986.

DIAS, Marcia Cristina de Oliveira. Agricultura urbana na cidade maravilhosa: Os agricultores familiares do Maciço da Pedra Branca. **Revista Idealizando**, v. 2, n. 1, p. 98-110, 2018.

ESPEITX, Elena. Patrimonio alimentario y turismo: una relación singular. **Pasos**: revista de turismo y patrimonio cultural, Universidade de La Laguna, Espanha, v. 2, n. 2, p. 193-213, 2004.

FERNANDEZ, Annelise Caetano Fraga. Um parque no sertão carioca. Dos anos 70 aos dias de hoje. O que mudou na política de conservação? In: Reunião Brasileira de Antropologia, 26., 2008, Porto Seguro. **Anais...**Porto Seguro: Associação Brasileira de Antropologia, 2008.

\_\_\_\_\_. **Do Sertão Carioca ao Parque Estadual da Pedra Branca**: a construção social de uma unidade de conservação à luz das políticas ambientais fluminenses e da evolução urbana do Rio de Janeiro. Tese (Doutorado em Sociologia). Programa de Pós-Graduação em Sociologia da Universidade Federal do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, 2009.

\_\_\_\_\_. Um Rio de florestas: uma reflexão sobre o sentido da criação dos parques na cidade do Rio de Janeiro. **Revista Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, v. 24, n. 47, p. 141-161, jul. 2011.

\_\_\_\_\_. Eu vivo da natureza: resistência e conversão agroecológica de produtores na cidade do Rio de Janeiro. REDD – **Revista Espaço de Diálogo e Desconexão**, Araraquara, v.8, n.2. jan-jun. 2014.

\_\_\_\_\_. “O sertão virou parque: natureza, cultura e processos de patrimonialização”. **Revista Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, v. 29, n 57, p. 129-148, jan.-abr. 2016.

FERREIRA, Helena Catão H. **Redefinindo territórios**: preservação e transformação no Aventureiro, Ilha Grande-RJ. Dissertação (Mestrado em Ciências Sociais). Programa de

Pós-Graduação de Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, 2004.

\_\_\_\_\_. **A dinâmica da participação na construção de territórios sociais e do patrimônio ambiental da Ilha Grande-RJ**, Tese (Doutorado em Ciências Sociais). Programa de Pós-Graduação de Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, 2010.

FERREIRA, Helena Catão H. & FONSECA FILHO, A. S. Turismo, tradicionalidade e conquista do território nativo. In: Encontro Nacional Turismo de Base Local (ENTBL), 13., 2014, Juiz de Fora. **Anais...**Juiz de Fora: UFJF, 2014.

GONÇALVES, José Reginaldo dos Santos. “Em busca da autenticidade: ideologias culturais e concepções de nação no Brasil”. In: Villas Bôas, G.; Gonçalves, M. A. **O Brasil na virada do século: o debate dos cientistas sociais**. Rio de Janeiro: Relume Dumará, 1995.

\_\_\_\_\_. A fome e o paladar: a antropologia nativa de Luís da Câmara Cascudo. **Revista Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, n. 33, 2004.

HALBWACHS, Maurice. **Les cadres sociaux de la mémoire**. Paris: Presses Universitaires de France, 1925.

\_\_\_\_\_. **Memória coletiva**. São Paulo: Centauro, 2004.

KAYSER, Bernard. **La Renaissance Rurale: sociologie des campagnes du monde occidental**. Paris: Armand Colin, 1990.

LEAL, Pedro Fonseca. “Construção do agricultor “orgânico”: os sitiantes do rio da prata, município do Rio de Janeiro (RJ)”. **Revista Raízes**, v. 30, n.2, jul-dez, 2010.

MACIEL, Maria Eunice. Uma cozinha à brasileira. **Revista Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, n. 33, 2004.

MENDONÇA, Teresa Cristina M. **Que paraíso é esse? A turismização da Ilha Grande**. Tese (Doutorado em Ciências Sociais). Universidade do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2010.

MINTZ, Sidney. Comida e Antropologia: uma breve revisão. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, Brasília, n. 47, 2001.

MOTA, Maria Sarita; PEIXOTO, Fabio Costa. “O *continuum* rural-urbano na formação da zona oeste do município do Rio de Janeiro”. In: Seminário de história da cidade e do urbanismo, 9., 2006, São Paulo. **Anais...**São Paulo: ANPUR, 2006.

MOTA, Maria Sarita. **Saberes rurais: o caso da fazenda modelo e das escolas rurais do sertão carioca**. 2007. Disponível em: <  
[http://www.nead.gov.br/tmp/encontro/cdrom/gt/6/Maria\\_Sarita\\_Mota.pdf](http://www.nead.gov.br/tmp/encontro/cdrom/gt/6/Maria_Sarita_Mota.pdf) >. Acesso em: 11 jan. 2019.

POLLAK, Michel. Memória e Identidade Social. **Estudos Históricos**. Rio de Janeiro, v. 5, n. 10, 1992.

PORTILHO Fátima. Sociabilidade, confiança e consumo na feira de produtos orgânicos. In: BARBOSA, Livia; PORTILHO, Fátima; VELOSO, Letícia (orgs). **Consumo: cosmologias e sociabilidades**. Rio de Janeiro: Editora Mauad X, 2009.

PRADO, Rosane M. Viagem pelo conceito de populações tradicionais, com aspás. In: STEIL, Carlos Alberto. & CARVALHO, Isabel Cristina de M. **Cultura, percepção e ambiente: diálogos com Tim Ingold**. São Paulo: Editora Terceiro nome, 2012.

OLIVEIRA, Maria Amália Silva Alves de. **Zona Oeste revisitada: memória, patrimônio e identidade**. 1º ed. Rio de Janeiro: Editora Lamparina/ FAPERJ, 2016.

\_\_\_\_\_. Zona Oeste da cidade do Rio de Janeiro: entre o rural e o urbano. **Illuminuras**, Porto Alegre, v. 18, n. 45, p. 325-349, ago-dez 2017.

PRATS, Llorenç. **Antropología y Patrimonio**. Barcelona: Ariel, 1997.

RODRIGUES, Marly. **Imagens do passado: a instituição do patrimônio em São Paulo 1969-1987**. São Paulo: Editora da Unesp, 2000.

SANTOS, Bouaventura. S. Os processos da globalização. In: SANTOS, B. S (org). **A globalização e as ciências sociais**. São Paulo: Cortez, 2002.

SATHLER, Evandro. B. **População Tradicional em Unidade de Conservação de Proteção Integral: entre a hierarquia da norma geral e a competência legislativa concorrente**. 2012. Disponível em: <http://ambiental.adv.br/andorinhas.pdf>. Acesso em: 15 fev. 2019.

SASSATELLI, Roberta. Contestação e consumo alternativo: a moralidade política da comida. **Revista Tessituras**, v. 3, n. 2, Pelotas, 2015.

WEYRAUCH, Cleia Schiavo. “De sertão à zona industrial”. **Revista Ágora**, Vitória, n. 17, 2013.

WOORTMANN, Klauss. O sentido simbólico das práticas alimentares. In: ARAÚJO, Wilma & TENSER, Carla Márcia. (org.). **Gastronomia cortes e recortes**. Brasília: Editora Senac. 2006.

***Memory, identity and gastronomy: tourism as an alternative of local development for "traditional populations" in conservation units***

**Abstract:** *The purpose of this article is to present and analyze the use of culinary systems in the tourist activity with a view to maintaining a memory and strengthening cultural identities of "traditional populations". Using four specific situations and with the particularity of developing in protected areas, the work also intends to demonstrate the importance of food and tourism in the processes of cultural patrimonialization invested by these social groups in the struggle for the territory. The text results from extensive bibliographical research, as well as from ethnographic research on tourism, conservation units and local populations developed over some ten years of fieldwork in conservation units in the state of Rio de Janeiro.*

**Keywords:** *tourism; gastronomy; memory; patrimony; conservation unit.*

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