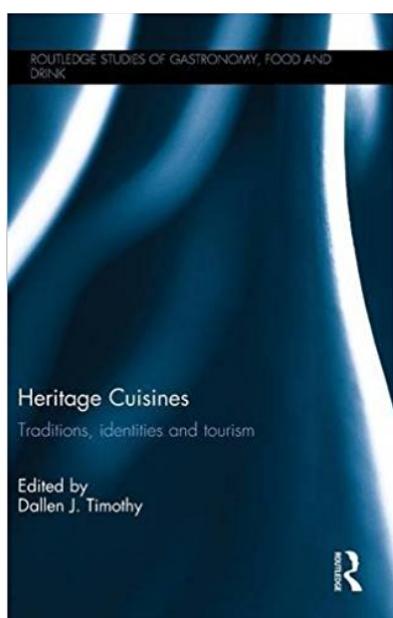


RESENHA

Ewerton Reubens Coelho-Costa

Universidade Estadual do Ceará – UECE – Fortaleza – Ceará - Brasil

COZINHA PATRIMONIAL: TRADIÇÕES, IDENTIDADES E TURISMO¹



A obra '*Heritage cuisines: Traditions, identities and tourism*' editada por Dallen J. Timothy, em 2016, pela Routledge / Abingdon, foi originalmente escrita em língua inglesa e, ainda, não dispõe de tradução para o português. Timothy é professor de recursos e desenvolvimento comunitários; diretor do Programa de Desenvolvimento e Gestão do Turismo e Cientista Sênior em Sustentabilidade da Universidade do Estado do Arizona (EUA); editor do *Journal of Heritage Tourism* e atua nos conselhos editoriais de dezesseis jornais internacionais dedicando à pesquisas com foco, principalmente, no patrimônio

cultural; turismo e desenvolvimento sustentável; processos de globalização e supranacionalismo; fronteiras políticas e questões fronteiriças; impacto da biodiversidade e do turismo; religião, conflito e segurança; imigração e diásporas globais; e dinâmica da região periférica.

A obra é composta por treze capítulos – escritos por vinte e dois autores, que são identificados na disposição a seguir: 1. *Introduction: Heritage Cuisines, Foodways and Culinary Traditions*, por Dallen J. Timothy (p.1); 2. *The Raw, the Cooked and the Fermented: The Culinary Heritage of Foragers, Past and Present*, por Edmund Searles (p.25); 3. *Cuisine, Migration, Colonialism and Diasporic Identities*, por Warwick Frost and Jennifer (p.37); 4. *Food, Heritage and Nationalism*, por Gregory Ramshaw (p.53); 5. *Personal Heritage, Intergenerational Food and Nostalgia*, por Dallen J. Timothy (p.65); 6. *Agricultural Heritage, Agritourism and Rural Livelihoods*, por Deborah Che (p.77); 7. *Heirloom Products in Heritage Places: Farmers' Markets, Local Food and Food Diversity*, por C. Michael Hall (p.88); 8. *Religious Heritage, Spiritual Aliment and Food for the Soul*, por Dallen J. Timothy and Amos S. Ron (104); 9. *Iconic Cuisines, Marketing and Place Promotion*, por Sally Everett (p.119); 10. *Culinary Trails*, por Atsuko Hashimoto and David J. Telfer (p.132); 11. *Celebrating Heritage Foods: Culinary Festivals, Tourism and Food Production*, por Dallen J. Timothy and Miguel Pena (p.148); 12. *Reflections on Slow Food: From 'Movement' to an*

Emerging Research Field, por Stephen W. Boyd (p.166); 13. *Conclusion - Heritage Cuisines and the Patrimony of Food*, por Dallen J. Timothy (p.180).

O livro vem para preencher a escassez deixada pelas publicações sobre gastronomia que raramente utilizam a alimentação no contexto patrimonial. Abrange a alimentação em toda sua diversidade apresentando análises que vão desde linguagem, vínculos familiares, estruturas sociais, religião, eventos, paisagens, rituais e cerimônias, folclore, dentre outros elementos que configuram a gastronomia como importante recurso, marcador de identidade e bem passível de patrimonialização.

No livro se observam fundamentações bem construídas a partir da perspectiva patrimonial que possibilitam análises afinadas para desafiar paradigmas, conceitos e práticas relacionados com tendências contemporâneas que apontam questões sobre sustentabilidade, diversidade de alimentos, identidade étnica e local, agricultura sustentável, tradições e práticas gastronômicas, turismo, história, geografia e sociologia. Trata-se de uma obra com abordagem global e capítulos cheios de exemplos empíricos, porém estáveis e de solidez conceitual.

A construção do texto permite que o leitor comece uma análise a partir de uma visita ao passado, percorrendo tendências da atualidade até chegar naquelas que se direcionam para o futuro próximo. Pela abordagem globalizada, fortalece o apelo da temática para os que atuam na academia e no setor gastronômico, e para aqueles que pesquisam alimentos no contexto de cozinha étnicas, explorando questões geográficas, etnográficas e a gastronomia propriamente dita – dando contributo significativo para o entendimento da alimentação na sociedade atual.

Cada capítulo considera os alimentos a partir da perspectiva de consumidores e produtores, do resgate de tradições e origens da alimentação. As dimensões culturais e patrimoniais e as cozinhas, coletivas ou compartilhadas, são frequentemente apresentadas no âmbito de uma comunidade, com afinidade para uma região; bem como os exemplos referenciam fazendas de pesca, vitivinicultura, e aos saberes e fazeres de pessoas. Alguns capítulos são

fundamentais para o brilho da obra: o capítulo inicial identifica dimensões distintas de aplicabilidade de alimentos e da gastronomia no cenário do turismo, tais como: ser atrativo patrimonial, oportunizar roteiros e trilhas de comidas, desenvolver festivais gastronômicos, oportunizar conhecimento cultural/patrimonial e a celebrar alimentos típicos e tradicionais. O segundo capítulo, explora as tradições modernas e antigas de alimentação partindo do cru, do cozido e do fermentado como indicativo de uma forma de reavivamento culinário e de interesse renovado em alimentos indígenas e sazonais.

A cozinha de migração e a identidade ligada a diáspora são apresentadas no capítulo terceiro, que evidencia os caminhos viajados pelas culturas alimentares e como essas culturas e seus ingredientes particulares são adotados e mesclados por outras culturas e lugares. No entanto, pode ser interessante considerar, em uma área cada vez mais especializada, como os alimentos são frequentemente apresentados como originais e autênticos para o turista - essa seria uma forma de autenticidade encenada que estimula o interesse pelo original.

O quarto capítulo, tratando de cozinhas patrimoniais e nacionalismo, temas escassos de serem encontrados nos estudos da alimentação, explora a fundamental importância de se preservar culinárias e saberes e fazeres tradicionais para perpetuar identidades e elementos que caracterizam o patrimônio gastronômico de sociedades. No entanto, deveriam ter ampliado a importância nesse capítulo de estudos sobre *terroir* para avigorar ainda mais a discussão.

O conceito de comida intergeracional e o turismo genealógico é apresentado no quinto capítulo, onde se traça histórias familiares e as conexões com a memória afetiva a partir de alimentos – evidenciando o poder da cozinha de evocar emoções e criar conexões nostálgicas, pessoais e familiar, a partir de preparações e/ou ingredientes. O tema anterior faz um link para o sexto capítulo, que explora o patrimônio agrícola partindo do viés da produção de bens e produtos especiais-agroalimentares, elementos geralmente tidos como tradicionais e típicos, e ressalta

a valorização do *terroir*, do espaço, dos saberes e fazeres e das pessoas como recurso indispensável para a existência do turismo rural e do agroturismo

Os alimentos como herança agrícola de família, são apresentados no sétimo capítulo, que enfatiza os interesses atuais de mercado por alimentos locais, fortalece a ideia de diversidade de alimentos locais e a reflexão sobre a existência de pequenos e micromercados agrícolas - principalmente fundamentados pela agricultura familiar. Neste capítulo ainda pode se perceber questões ligadas a produção e vinculadas com questões ética e preocupação com a saúde. Contudo, aqui ainda caberia uma explanação mais detalhada, por exemplo, do uso e do desenvolvimento de produtos com indicação geográfica e de uma discussão sobre a época atual onde se encontra, ao mesmo tempo, alimentos locais sendo valorizados ao passo que surgem os superalimentos. Seria interessante discutir essas questões e fazer uma análise comparativa principalmente para observar aspectos ligados à herança cultural (no caso das indicações geográficas) e a como transmitir e criar elementos para pensar e como transmitir nos superalimentos como bem patrimonial.

O oitavo capítulo deixa ainda mais clara a ideia de que quase todas as práticas religiosas e espirituais têm conexões diretas ou indiretas com a alimentação; usando de construções textuais bastante fundamentadas, coloca o alimento não apenas como responsável por nutrir o corpo, mas também o espírito ao mesmo tempo em que faz ligações de tradições religiosas com alimentação, viagens e turismo, e reforça a ideia da existência de uma herança gastronômica religiosa que também reafirma identidades culturais.

A ideia de pensar cozinhas como elementos/atrativos diferenciais é apresentada nos capítulos nono e décimo, onde se observa estratégias de marketing e promoção elaboradas especialmente para vender destinações e roteiros onde as cozinhas são ícones. Aqui, cabe ressaltar, que a comida aparece sujeita a tendências de mercado e modismos, e torna-se claro que é a partir da *haute cuisine* em seu

uso contemporâneo que alimentos locais são resgatados para brilhar nas preparações.

Festivais gastronômicos e trilhas culinárias são apresentados no décimo primeiro capítulo, onde são utilizados para estimular a conscientização do patrimônio gastronômico e fazer a ligação entre alimentos, lugares e regiões. Aqui se resgata também a ideia tema do sexto e do sétimo capítulo, aprontando a herança agrícola e o agroturismo, como excelentes pontos de partida para desenvolver festivais gastronômicos, e estreitar relações com produtores e consumidores locais.

A busca por alimentos diferenciados é apresentada no décimo segundo capítulo que reflete sobre o movimento *slow food* – que prima pelo direito ao prazer da alimentação a partir de produtos artesanais de qualidade especial e que são produzidos respeitando pessoas e o meio ambiente, o que para alguns se traduz no que se conhece como ecogastronomia. O capítulo final traz as conclusões que se refletem em pequenas afirmativas sobre os temas apresentados em cada capítulo evidenciando interesses globais, regionais e locais direcionados aos alimentos, ao patrimônio gastronômico e sua aplicabilidade na atividade turística.

Ao final da leitura fica a certeza de que as cozinhas patrimoniais atrairão cada vez mais pessoas com interesses na alimentação que primem por preparações e ingredientes com apelação de origem, e que este tema gera a possibilidade de uma vasta gama de atividades a serem pensadas e aplicadas para uso no turismo, na hospitalidade ou nas relações sociais.

A interconectividade gerada entre alimentos e lugares, sobretudo destinos turísticos, ganha cada vez mais força para demonstrar como rituais, crenças e valores patrimoniais dos alimentos são relevantes para se pensar patrimônio e identidade. Isso, seguramente, estimulará muitas ideias para além do mundo um tanto dominante da hospitalidade comercial (cada vez mais globalizada), e produção em massa de alimentos, para considerar valores mais amplos dos alimentos na sociedade.

Ao levar o leitor para além do mundo das cozinhas autênticas e analisar o seu lado comercial, a obra ainda apresenta muitas questões para refletir a ideia de patrimônio a partir da comida e incentiva a reflexividade e uma análise dos alimentos no século XXI. Recomenda-se e incentiva-se trabalhos que discutam a evolução dos gostos ao longo do tempo, das atividades ligadas ao turismo gastronômico e à convergência de cozinhas em patrimônio – herança alimentar.

A obra '*Heritage cuisines: Traditions, identities and tourism*' apresenta, de forma clara e coesa, adequadamente o segmento gastronômico e as atividades turísticas voltadas à gastronomia, abrangendo a complexidade da dimensão da gastronomia com o patrimônio percorrendo temas como cultura, alimentos, costumes, produção, consumo, tradições e rituais, e incentivando ao leitor a analisar aspectos e características de cozinhas que, em muitos casos, influenciam diretamente na produção e consumo da hospitalidade – em lugares turísticos.

Por isso, acredita-se ser essa uma obra indispensável para alunos e pesquisadores das áreas do turismo, gastronomia, cultura, ciências sociais e para aqueles que se dedicam aos estudos sobre patrimônio que buscam descobrir exemplos de como as cozinhas patrimoniais desvendam: as origens de alimentos regionais e locais artesanais em contraponto com a produção de alimentos produzido em massa; o domínio comercial de alimentos na indústria hoteleira e nos empreendimentos gastronômicos, principalmente em restaurantes, além de configurar os alimentos como recurso indispensável e de amplo aproveitamento para o turismo, focando os aspectos cultural e patrimonial.

Referência

- 1 TIMOTHY, D. J. *Heritage cuisines: Traditions, identities and tourism*. (Ed.) 1 edition: Routledge, Abingdon. 2016, 208p., (Hbk.), ISBN 9781138805064.