

RELATÓRIO 'RECEITAS DE FAMÍLIA'



Yolanda Flores e Silva
Mariana Reiser Guedes
(Organizadoras)

Bombinhas / 2023

ESTE RELATÓRIO É UMA DAS CONTRAPARTIDAS SOCIOCULTURAIS DO PROJETO "RECEITAS DE FAMÍLIA" UMA VOLTA AO MUNDO DA CULINÁRIA DE BOMBINHAS, COMO PARTE DOS OBJETIVOS DA PROPOSTA APROVADA PELA FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE CULTURA DE BOMBINHAS-SC. O TEXTO FOI ORGANIZADO COM O APOIO DE NOSSA PARCEIRA UNIVERSIDADE DO VALE DO ITAJAÍ ATRAVÉS DA DE CIÊNCIAS DA SAÚDE E ESCOLA DE NEGÓCIOS, COMUNICAÇÃO E EDUCAÇÃO.

TODOS OS DIREITOS AUTORAIS RESERVADOS.
É PERMITIDA A REPRODUÇÃO PARCIAL
OU TOTAL DESTA OBRA, DESDE QUE CITADA A FONTE E A AUTORIA, E QUE
NÃO SEJA
PARA VENDA OU QUALQUER FIM COMERCIAL

ORGANIZAÇÃO:
Yolanda Flores e Silva
Mariana Reiser Guedes

EQUIPE DE TRABALHO MUSEU COMUNITÁRIO ENGENHO DO SERTÃO:
Rosane Luchtenberg (Gestora)
Marilete Pedro
Rosane Fritsch
Sônia Margarete da Silva Bayer

FOTÓGRAFOS:
Adriana Buearc
Francisco das Chagas de Souza
Yolanda Flores e Silva

TAMBÉM FAZEM PARTE DESSA CARTILHA IMAGENS E TEXTOS AUTORAIS DA EQUIPE DE TRABALHO E PARCEIROS DO PROJETO. TAMBÉM UTILIZAMOS FOTOS DO BANCO DE FOTOS E IMAGENS CEDIDAS GRATUITAMENTE NO GOOGLE IMAGENS OU DO ACERVO DOS ORGANIZADORES.

SUMÁRIO

APRESENTAÇÃO

1 O PROJETO

2 AS AÇÕES: VISITAS E CONVERSAS CULINÁRIAS

3 AS OFICINAS DE CONTRAPARTIDA

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

5 BIBLIOGRAFIA

APRESENTAÇÃO

Este projeto nasce em meio a um cenário em que a culinária popular e os produtos locais vêm sendo lembrados por movimentos conhecidos como "Slow Food" e "Comfort Food", criados para promover uma alimentação saudável, com simplicidade, onde as tradições locais permitem inclusive proteger a biodiversidade, além de manter um mundo de sabores, receitas e tradições populares. Estes movimentos mundiais se opõem a padronização do paladar e a industrialização excessiva da comida (Lauand; Chasseraux, 2012).

A base destes movimentos é o tripé: identidade territorial, variedade regional e o saber fazer humano. Nesse tripé as propostas têm como foco o desenvolvimento da consciência sobre a cultura alimentar e a valorização dos recursos disponíveis. É um contexto em que a alimentação vem sendo considerada um tema de interesse de diversas áreas do conhecimento, dada a relação desta temática com o viver humano nos seus aspectos biológicos, culturais e ambientais (Buiatti, 2011).

É sempre importante recordar que uma boa comida muitas vezes precisa de um bom molho ou uma boa sopa ou mesmo um caldo básico. Este caldo básico consiste de várias matérias primas cozidas em um processo lento de cozimento, para que haja redução do líquido e concentração de sabores. Este caldo pode ser elaborado com carne, peixe, galinha ou legumes. O importante no processo é pensar que esta base será o fundamento de várias outras receitas.

Bem, porque falar sobre caldos na apresentação deste relatório? Para que não esqueçamos que a base da pesquisa realizada foi a cultura alimentar de Bombinhas. Como bem afirmou o Antropólogo Da Matta (1987; 1997), o alimento é universal em todo o planeta, contudo, o que vamos comer, e de que forma, envolve um domínio de opções e especificidades que é parte de uma identidade cultural. Portanto, comida é o alimento transformado pela cultura.

Com esse olhar e perspectiva é que situamos a pesquisa realizada, mostrando a importância da culinária popular, aquela que não é

apenas mais simples e barata com matérias primas mais locais. A relação que se estabelece aqui entre comida e memória está fundamentada na ideia de que a comida tem uma dimensão comunicativa. Essa perspectiva foi bastante explorada por diversos autores na Antropologia clássica que viam a comida como uma 'voz' a expressar significados e 'contar' histórias.

Este tipo de culinária é que foi investigada pelo 'Receitas de Família', que buscou trazer um novo olhar sobre a história do lugar e das pessoas, sejam estas nascidas em Bombinhas, ou migrantes que aqui chegaram para recomeçarem suas vidas.

RECEITAS DE FAMÍLIA

1 O PROJETO

A partir do PROJETO DESENVOLVIDO, pensamos ser possível despertar através desta investigação o interesse da população local, o poder público e privado sobre a necessidade de se aprofundar o conhecimento em torno da recuperação de alguns saberes e fazeres da comunidade que podem a médio e longo prazo viabilizar a criação de novos arranjos CULINÁRIOS criativos e mais relacionados com a 'comida' local.

Esta investigação se justificou por Bombinhas viver a sua 'juventude' de território emancipado e ao mesmo tempo vivenciar mudanças imensas de hábitos e costumes em função do turismo de sol e praia com a vinda de pessoas para residências temporárias e/ou permanentes nos últimos anos, fazendo a sua população crescer com migrantes de todas as regiões do país.

Este segmento de turismo trouxe inúmeros benefícios, mas, também algumas fragilidades e problemas. Entre estes podemos citar os impactos negativos relacionados ao esquecimento gradativo da culinária local mais simples e acessível (ANTONINI, 2003; MULLER, 2012). Contudo, percebem-se mudanças e estas têm uma associação direta com algumas organizações como o Museu Comunitário Engenho do Sertão e a Fundação Municipal de Cultura de Bombinhas com projetos e eventos que apresentam e discutem a importância dos mais diversos patrimônios da região, entre estes se incluem as memórias alimentares de origem indígena, africana e luso-açoriana (SILVA, CHRISTOFFOLI, CUNHA LIMA & DAZZI, 2017).

Esta proposta também foi relevante se pensarmos que a cultura patrimonial de um povo torna possível identificar e classificar o mesmo, mostrando contrastes, status, diferentes modos de viver e conceber o cotidiano. A distinção social, os sentidos de pertencimento a um dado território são segundo as obras clássicas de Canesqui (2005) e Cascudo (2004) importantes para inclusive oferecer segurança quanto ao presente e ao futuro. Não ter a cultura como referência pode não apenas dizimar um grupo, como também o tornar dependente de outros grupos.

Nesse contexto podemos apontar como benefícios da pesquisa que ora se conclui:

- # Identificar e divulgar alguns saberes e fazeres alimentares populares de Bombinhas;

- # Valorizar os produtores locais através do incentivo a utilização de seus produtos;

- # Estimular o interesse do turista pelos produtos locais oriundos de pescadores artesanais, comerciantes de alimentos nas feiras cujas bases remetem as pequenas hortas de subsistência nas residências de bairros populares;

- # Promover o incentivo a busca por espaços de compra de alimentos e de restauração mais simples de modo a movimentar muito mais a economia dos bairros populares.

Para que fosse possível realizar a investigação se fez todo um trabalho de natureza participante com abordagem etnoantropológica. Se fez uso de algumas técnicas bastante utilizadas nessa modalidade de proposta rápida (de menos de um ano), tais como o uso da observação e entrevistas que ocorreram de forma individual com visitas as pessoas ou coletiva através de Rodas de Conversas.

Tudo isto foi associado a ações práticas com a testagem de algumas receitas repassadas a nós por culinaristas ou curiosas das cozinhas, que concordaram em estar conosco. Os instrumentos utilizados como apoio foram: roteiro/cronograma de visitas agendadas previamente, roteiro de entrevista individual e coletiva, mapeamento fotográfico de lugares, espaços de restauração familiar, pessoas, pratos, produtos alimentares (vegetais, animais, condimentares, aromáticos etc.), declarações de uso de imagens, permissão para citar ou não os nomes dos participantes, entre outros de proteção à privacidade dos envolvidos (GERTZ, 2008).

Os espaços de realização da testagem das receitas foram o ambiente da casa do (da) informante/culinarista ou no próprio Museu

Comunitário Engenho do Sertão. As etapas de todo o processo, iniciado de fato em junho, compreendeu:

@ junho / julho: Contatos preliminares para explicar a proposta e fazer convites para participação de culinharistas que estiveram conosco nas propostas do projeto 'Memórias de Cozinhas' ou do Projeto de Extensão 'Cozinha Cidadã' da UNIVALI;

@ agosto - outubro: Trabalho de Campo (visitas, conversas informais, observação, entrevistas e testagem e preparação das receitas);

@ novembro - dezembro: Organização do Relatório Investigativo no formato de uma narrativa etnográfica com texto e imagem. Também se fará, usando parte do texto deste relatório, uma cartilha virtual com as receitas e algumas histórias relacionadas as mesmas.

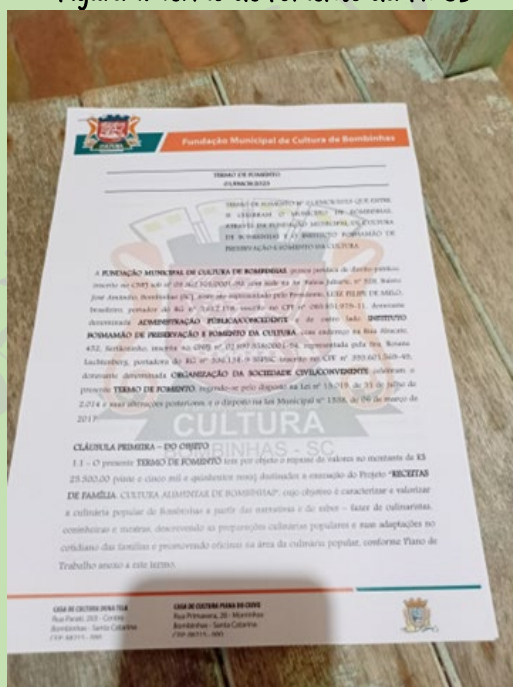
2 AS AÇÕES: RODAS DE CONVERSA E VISITAS CULINÁRIAS

Oficialização da proposta com a Fundação Municipal de Cultura de Bombinhas [maio]

No primeiro semestre de 2023, com a gestora do MCES, foi elaborado uma pauta de ações que incluíram a elaboração da proposta 'RECEITAS DE FAMÍLIA: CULTURA ALIMENTAR DE BOMBINHAS', com o propósito de dar continuidade ao inventário acerca das memórias culinárias das Mestras da Cultura do município.

Esta proposta tendo como coordenadora a gestora do MCES Rosana Luchtenberg com o apoio acadêmico-científico da coordenadora do Cozinha Cidadã, teve uma pauta de encontros mensais presenciais cujo apoio logístico e financeiro foi feito pela Fundação Municipal de Cultura de Bombinhas.

Figura 1: Termo de Fomento da FMCB



Fonte: Souza / Cozinha Cidadã (2023)

Figura 2: Assinatura Termo de Fomento



Fonte: Souza / Cozinha Cidadã (2023)

Roda de Conversas 1: 'Receitas de Família' (saberes / fazeres): convites e parcerias [1ª semana junho]

Este encontro contou com a colaboração da Escola do Mar e grupos de apoio das ações sociais comunitárias de Bombinhas. São pessoas que também apoiam de forma voluntária as hortas do Cozinha Cidadã como apoio terapêutico, algo que vai para além do valor econômico e alimentar. Nesse encontro fizemos uma apresentação da proposta 'Receitas de Família' e a sua importância para o projeto Cozinha Cidadã como aporte para a coleta de receitas que denominamos de 'afetivas' porque elas remetem a lembranças felizes de conforto e bem-estar entre as pessoas das famílias locais. Também falamos das receitas que todas as mulheres trazem na memória como parte de sua história e lembranças culturais.

Este momento, que de certa forma dá continuidade a outro encontro ocorrido em 2022/02 com mulheres em situação de vulnerabilidade, mais uma vez mostra as plantas como um suporte da natureza aos problemas que cada família / pessoas vivenciam, bem como, discutimos temáticas como o 'empoderamento' e a inclusão social a

partir da união e trocas de experiências em que se incluem as de caráter culinário.

Neste encontro foi feito o convite para todos estarem conosco nas ações do Projeto de Extensão 'Cozinha Cidadã' associadas ao Projeto 'Receitas de Família'. Nas imagens a seguir uma ideia do que foi realizado de trocas com relação as receitas afetivas das tradições locais e/ou aquelas já associadas as trocas culturais de grupos de pessoas que vieram viver em Bombinhas.

O grupo inicial foi pequeno, mas, ali já se conversou sobre os alimentos servidos em restaurantes que não possuem de fato uma identidade com o que é parte das memórias alimentares da população ali nascida ou residente há muitos anos.

Figura 3: Organização do Espaço da Reunião



Fonte: Souza / Cozinha Cidadã (2023)

Figura 4: Momentos e Trocas 'Receitas de Família'



Fonte: Souza / Cozinha Cidadã (2023)

Roda de Conversas 2: 'Receitas de Família' (saberes-fazeres): convites e parcerias [4ª semana junho]

Neste reencontro com mulheres que nos acompanham desde a pandemia, trocamos informações variadas sobre o valor culinário e terapêutico das plantas silvestres e das cultivadas, assim como o valor emocional e físico para os problemas relacionados as várias fases das passagens fisiológicas naturais do viver feminino. Lembrando que estas mulheres sempre se encontram e o projeto vai até elas ou elas vêm até nós conforme a demanda, o desejo do grupo e nossa agenda de trabalho em Bombinhas e na universidade.

Um fator importante: neste encontro já iniciamos algumas trocas de receitas e de matéria prima local para colocarmos na Cartilha do Receitas de Família. Receitas simples mais de valor significativo como do licor de café 'Consertada', o beiju, os biscoitos doces de polvilho ou ainda o pão de queijo sem queijo para se tomar durante o final da tarde com as visitas ou com a família. Junto com o alimento se falou também do cotidiano das mulheres, da carga de trabalho de cada uma e de como reuniões desta natureza as empoderam e fortalecem.

Figura 5: Reencontro dos Saberes – Fazeres Culinários e Terapêuticos



Fonte: Souza / Cozinha Cidadã (2023)

Três Visitas de Suporte ao Receitas de Família [agosto – outubro]

Estas visitas ocorreram após as rodas de conversas. Foram encontros mais individuais com algumas pessoas que decidiram de forma espontânea nos receber em suas casas ou espaços de trabalho para aprofundamento e entrevistas. Sobre cada uma destas pessoas vamos colocar apenas o básico de suas histórias, visto que na cartilha 'Receitas de Família' se farão maiores detalhamentos sobre as comidas afetivas que nos apresentaram.

@Rúbia: empreendedorismo cultural [agosto]

A partir de um problema de saúde de sua filha e a necessidade de obter rendimentos para seu tratamento com a venda de salgados para um comerciante local, nasceu a Rúbia empreendedora. Seu espaço, cuidadosamente organizado para venda de doces e salgados

por encomenda a tornou única pela forma como recebe os pedidos e os entrega.

Figura 6: Lugar e Espaço de Encomendas e Conversas



Fonte: Souza / Cozinha Cidadã (2023)

Figura 7: Mensagens e Vendas Afetivas



Fonte: Souza / Cozinha Cidadã (2023)

Cada móvel, fotografias e mesmo o lugar onde estão as amostras de seus preparos, tudo é uma apresentação das tradições da família de Rúbia e também das 'gentes' bombinenses.

Figuras 8 e 9: As Ofertas e Suas Histórias



Figura 10: Que tal uma Consertada?



Fonte: Souza / Cozinha Cidadã (2023)

@Silvana: uma escola para tecer memórias de pescador [setembro]

Conversar com Silvana é entrar no universo do mar e das memórias de pescadores e pescadoras artesanais de Bombinhas. É iniciar uma rede de conhecimentos históricos e míticos da vida de quem sai para a pesca e daqueles que ficam a esperar na praia seus familiares e o produto da viagem. É também conhecer o saber – fazer, o passado e o presente, os medos e as alegrias de quem se orgulha de suas raízes. Na visita realizada a Silvana, tivemos contato com a Escola do Mar, uma parceira da Escola da Terra que tem por base o Museu Comunitário Engenho do Sertão.

Figura 11: Silvana - histórias do mar e de família



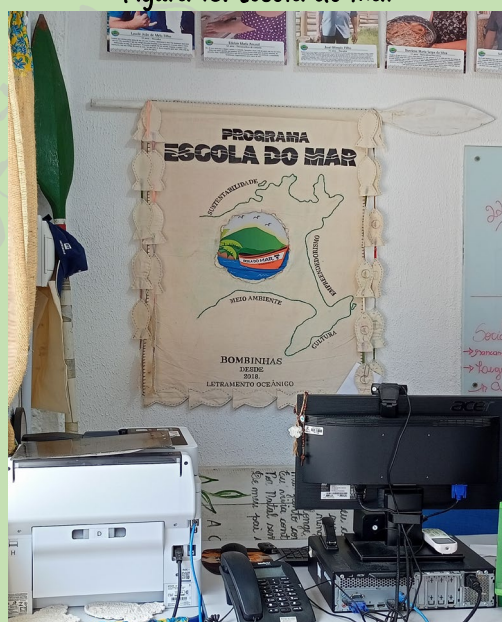
Fonte: Souza/Cozinha Cidadã (2023)

Figura 12: Escola do Mar



Fonte: Souza / Cozinha Cidadã (2023)

Figura 13: Escola do Mar



Fonte: Souza / Cozinha Cidadã (2023)

A Escola do Mar não mostra apenas o universo do Oceano, ela é o espaço de jovens e adultos que desejam conhecer um pouco mais da história laboral de Bombinhas. Esta história tem a ver com o conhecimento acerca dos peixes e frutos do mar, com o trabalho de homens e mulheres pescadores artesanais e marisqueiros. Também é parte deste universo os saberes e fazeres ligados a uma cozinha que cria ou copia ou reinventa as receitas de indígenas, luso-açorianos e migrantes brasileiros e estrangeiros que vieram morar nesta península catarinense.

Também foi na Escola do Mar que vimos a arte pesqueira se apresentar como arte visual e também utilitária, visto que das redes, dos utensílios e mesmo os restos de alguns animais, podem servir para contar histórias e falar sobre as memórias de um trabalho que sustenta ainda hoje muitas famílias. A culinária do que vem do mar é lembrada e se torna memória, mostrando inclusive que o que se conhece nas famílias não é o que se serve nos restaurantes da orla do município.

Figura 14: Conversas com Silvana Leone



Fonte: Souza / Cozinha Cidadã (2023)

Figura 15: Artefatos da História do 'Mar' de Bombinhas



Fonte: Souza / Cozinha Cidadã (2023)

Figura 16: Mulher também pesca e tem muito o que contar



Fonte: Souza / Cozinha Cidadã (2023)

Seu Vital e Preta: uma visita cheia de histórias e risos.... [outubro]

Seu Vital tem mais de 90 anos, cheio de vida, piadas e muito risos. Preta, a filha que junto com os demais familiares tem no restaurante o espaço para receber com receitas especiais companheiros (as), filhos, netos, vizinhos, amigos e visitantes. É um lugar a parte porque além da pesca, a família esbanja esporte, a caminhada e a corrida fazem parte de suas vidas, assim como o peixe com pirão faz parte das refeições em um espaço que só vai quem conhece.

Figura 17: O lugar é aqui: vamos comer?



Fonte: Souza / Cozinha Cidadã (2023)

Figura 18: No Rancho Está o Barco Que Traz a Comida



Fonte: Souza / Cozinha Cidadã (2023)

Figura 19: A Comida é Simples Mais é Saudável e Gostosa!



Fonte: Souza / Cozinha Cidadã (2023)

Figura 20: Um almoço com História – Viva 'Seu Vital'



Fonte: Souza / Cozinha Cidadã (2023)

Conversas Culinárias do 'Pão Por Deus' [outubro – Dia das Bruxas e Magos]

Seja em Florianópolis ou em outros lugares do litoral catarinense, como Bombinhas, algumas manifestações artístico-culturais estão presentes como parte do cotidiano de lembranças e memórias do passado, ou ainda como parte dos momentos de festejos. Dentre as quais citamos: 1) A diversidade musical, com destaque à "Ratoeira", estilo de música particular presente na Ilha de Santa Catarina; 2) O Ciclo da Festa do Divino Espírito Santo, com a tradicional "cantoria" do Divino que é parte dos festejos dos grupos de origem luso-açoriana, seja no sul ou norte do país; 3) A Procissão do "Senhor dos Passos"; 4) O Terno de Reis, o Pau de Fita e as Festas Juninas; 5) O "Boi-de-Mamão"; 6) As expressões linguístico-culturais; 7) A pintura, o desenho, a cerâmica, as louças, os utensílios feitos de barro, as miniaturas de mobílias, os trançados das rendeiras; 8) O folclore e os mitos insulares, com destaque às Bruxas e à presença das benzedadeiras (estas muito citadas por Franklin Cascaes; 9) A pesca da Tainha (de maio a julho) e as farinhadas nos antigos Engenhos de Farinha; 10) A religiosidade popular onde o "Pão-por-Deus" aparece vinculado, no caso de Bombinhas, a gratidão, a amorosidade e trocas de favores.

No caso do 'Pão Por Deus', o Museu Comunitário Engenho do Sertão, repete todos os anos a festa como parte de um festejo que celebra o encontro de jovens e adultos que acreditam ser esta uma memória que remete não apenas a gratidão, mas, a encontros em que se comem bolos, doces, chás, cafés e a 'consertada'. Aqui os modos de preparo dos bolos e doces, vem marcados de contos, poesias, músicas e abraços.

A gratidão oriunda do festejo do Pão-por-Deus, pode ser chamada também de festa do "coração", um costume existente em Santa Catarina, originário do Arquipélago dos Açores. Nesta festa a manifestação maior vem através de mensagens rimadas de pedido ou declaração de amor, escritas em papel rendilhado no formato de coração. Este ano, como parte das atividades do 'Receitas de Família' e do 'Cozinha Cidadã', o Pão Por Deus veio regado de receitas sobre o que tivemos no encontro feito pelo Museu como parte do 'Receitas'.

Figura 21: O 'Pão Por Deus' do Engenho do Sertão

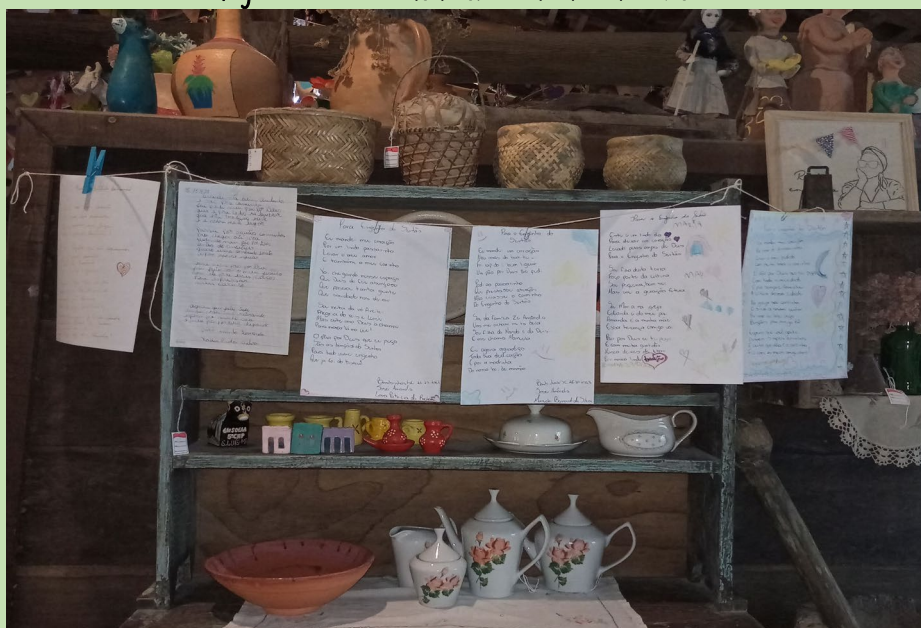


Fonte: Souza/Cozinha Cidadã (2023)

No Engenho do Sertão, o 'Pão Por Deus', envolve ter bolos envoltos em chita [Ateliê Rubia Melo], livros, corações e poesia. O universo da gratidão e da solidariedade é a marca dos festejos que se confundem com o Dia das Bruxas da América do Norte, o dia dos Finados e de Todos os Santos, e as tradições luso-açorianas com histórias de terremoto, fome e o pedido pelo amor de Deus de um pão para o alimento do dia.

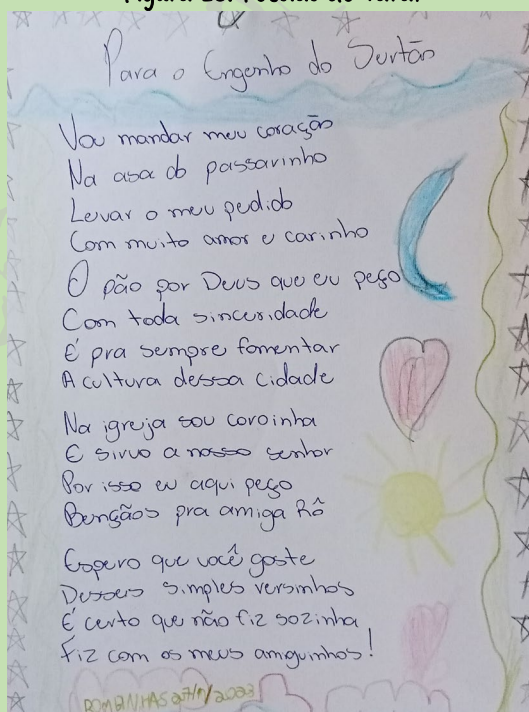
Mas em Bombinhas o 'Pão Por Deus' não envolve tragédias. Envolve pedidos [de namoro, casamento, batismo, perdão, etc.], encontros, refeições compartilhadas e muitas histórias.

Figura 22: Varal de Poemas do 'Pão Por Deus'



Fonte: Souza/Cozinha Cidadã (2023)

Figura 23: Poesias do Varal



Fonte: Souza/Cozinha Cidadã (2023)

O projeto 'Receitas de Família' também viu neste evento um momento de trocas culinárias. Os bolos no formato de coração e outros doces comidos durante o encontro, tem em cada família a sua receita própria, uma história ou várias que remetem as memórias dos mais velhos e enfeitam a vida das crianças que têm em casa quem conte sobre a Bombinhas de 'antes' e a Bombinhas de 'hoje'.

Figura 24: Uma Mesa Cheia de Doces – Isto é 'Pão Por Deus'



Fonte: Souza/Cozinha Cidadã (2023)

3 AS OFICINAS DE CONTRAPARTIDA

OFICINA 1: Receitas de Família - Horta e Mar no Universo de Comidas de Bombinhas [10/11 - manhã]

Figura 25: Banner da Oficina 1 de Contrapartida



Fonte: Silva / Cozinha Cidadã (2023)

OFICINA 2: Fitogastronomia: Combinações Aromáticas, Culinárias e Terapêuticas nas Receitas de Família [10/11 - tarde]

Figura 26: Banner da Oficina 2 de Contra Partida



**FITOGASTRONOMIA: COMBINAÇÕES AROMÁTICAS,
CULINÁRIAS E TERAPÊUTICAS NAS RECEITAS DE FAMÍLIA**

**LOCAL: MUSEU COMUNITÁRIO ENGENHO DO
SERTÃO**

DIA: 10/11/2023

HORÁRIO: 14:00 - 16:00 h

Instituto BoiMamão
Bombinhas | SC

**COZINHA CIDADÃ: HORTA DOS AFETOS
AROMÁTICOS, CULINÁRIOS E TERAPÊUTICOS**

UNIVALI

Fonte: Silva / Cozinha Cidadã (2023)

A realização das duas oficinas no mesmo dia tornou possível ter um pequeno grupo que pretende popularizar um pouco mais as receitas em pousadas, quiosques e restaurantes de Bombinhas. A ideia é incentivar o preparo de drinques, petiscos e também alguns pratos ligados às memórias de família para alguns visitantes que se interessam pela temática.

Figuras 27 e 28: A Ambientação Para as Oficinas



Fonte: Souza/Cozinha Cidadã (2023)

Figuras 29 e 30: Uma Conversa Com Amigas (os)



Fonte: Souza / Cozinha Cidadã (2023)

Este momento foi regado de afeto e histórias. Ganhamos como presente de Silvana Leone, um almoço especial com a sua sopa de camarão, preparada para o grupo após sua fala sobre o significado da sopa para sua família.

Figuras 31 e 32: O Preparo da Sopa de Camarão



Fonte: Souza/Cozinha Cidadã (2023)

OFICINA 3: Da Horta ao Mar – Combinações Aromáticas, Culinárias e Terapêuticas nas Receitas da Família do Litoral Catarinense [29/11]

Esta oficina de contrapartida ao projeto 'Receitas de Família' ocorreu na Universidade do Vale do Itajaí – campus Balneário Camboriú, durante o Fórum Científico de Gastronomia, Turismo e Hotelaria em sua XI edição. Foi uma oficina para poucos participantes, uma vez que a ideia era que o grupo de estudantes que participou pudesse participar de uma exposição dialogada sobre as 'receitas' de família do litoral catarinense com ênfase no município de Bombinhas. Após esta exposição escolheu-se um prato de uma das culinárias de Bombinhas para preparo e degustação [sopa de camarão de Silvana Leone], acompanhado de quitutes doces e salgados do Ateliê de Rúbia Melo. Foram momentos interessantes e importantes, com muitas trocas acerca dos saberes alimentares de origem indígena e luso

açoriana, que fazem parte das memórias culinárias do litoral catarinense.

Figura 33: Banner do FCGTUR 2023



Fonte: Silva (2023)

Figura 34: Banner da Oficina



Fonte: Silva (2023)

Figura 35: Exposição dos Produtos de Rúbia Melo



Fonte: Souza (2023)

Figura 36: Exposição Dialogada com Mariana Reiser Guedes



Fonte: Souza (2023)

Figura 37: Primeiro Momento de Degustação



Fonte: Souza (2023)

**Figura 38: Início Preparação da Sopa de Camarão
[Grupo 1]**



Fonte: Souza (2023)

Figura 39: Sopa do Grupo 1



Fonte: Souza (2023)

Ao todo foram 4 grupos de 3, 4, 4, 2, 4 e 4, num total de 21 pessoas realizando diversas ações relacionadas com o preparo e o cozimento de duas panelas de sopas de camarão, que depois foram degustadas pelos participantes e também por funcionários da UNIVALI. Infelizmente tivemos a perda de várias imagens em função de um acidente com a recuperação de algumas fotos que tiramos durante o evento. Lamentamos também, que

de um total de 30 inscritos, apenas 21 compareceram, em função das chuvas no período que dificultou parte inclusive das demais atrações realizadas no fórum.

RECETAS DE FAMÍLIA

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

No fechamento deste relatório, colocamos aqui nossos agradecimentos a todas as pessoas que ao longo deste ano de 2023, colaboraram cedendo seu tempo e suas histórias de vida conosco. Cada pessoa, mostrou seu envolvimento com a cultura, com suas memórias e sentido de identidade.

Foi possível perceber o amor que sentem por suas histórias de vida e como mesmo quando se percebe que ocorreram momentos de sofrimento, estas pessoas demonstraram para nós como transformaram tudo isto em alegrias e lembranças de encorajamento.

Nesse sentido, conseguimos mais uma vez mostrar que o resgate das memórias é capaz de tornar as pessoas resilientes e conscientes do seu papel social na comunidade e tudo isto justifica o trabalho do Museu Comunitário Engenho do Sertão e de projetos como o 'Cozinha Cidadã', que a partir das hortas e de outras ações mostram que a vida em seu processo cotidiano, implica em um estado constante de promoção da vida e da saúde das famílias e comunidade.

A cultura nesse sentido, pode ser um elemento capaz de solidificar identidades e ao mesmo tempo fortalecer a saúde mental, física e espiritual das pessoas, dando a elas um sentido real para continuar sua trajetória de vida. E esta trajetória pode ser de natureza holística e sustentável com um olhar para as pessoas e o planeta. Para além disto tudo atende também aos ODS 3, 4, 8, 12 e 17 da Agenda 2030 da ONU, o que implica atender as demandas não apenas do município, mas, mostrar a relação deste com as demandas de outros lugares em outros países.

Bibliografias

AMARAL, R. M. do. **Virada gastronômica: como a culinária dá lugar à gastronomia no jornalismo brasileiro**. Tese, 198f. (Doutorado em Comunicação). Universidade Federal de Pernambuco. Recife: UFPE, 2015. Disponível em: <https://repositorio.ufpe.br/bitstream/123456789/18756/1/tese.pdf> . Acesso em março de 2022.

ANGELO, E.R.B. & MATOS, M.I.S. Significados, rituais e savoir-faire: a cozinha dos açorianos nas festas da Vila Carrão em São Paulo. In: OLIVEIRA, M.A.S.A.; VANZELLA, E. & BRAMBILLA, A. **Alimentação e Cultura - Processos Sociais: sistemas culinários em contexto de deslocamentos, construções de identidades, memórias e patrimônios**. João Pessoa: Editora do CCTA, 2019.

ANTONINI, B.O. **A gastronomia típica da Ilha de Santa Catarina: um elemento de importância para o turismo cultural**. 2003.130f. Dissertação (Mestrado Acadêmico em Turismo e Hotelaria). Universidade do Vale do Itajaí, Balneário Camboriú, 2003.

BARBOSA, T. P. **Antropologia e gastronomia: a identidade de ser brasileiro a partir da alimentação**. In: SEMINÁRIO DE PÓS-GRADUAÇÃO EM SOCIOLOGIA DA UFSCAR – GT 1 – Culturas, Identidades e Diferenças, São Carlos-SP, 2012. Anais... São Carlos-SP: PPGS/UFSCAR, v. 1, n. 1, p. 1-14. 2012. Disponível em: https://iiiseminarioppgsufscar.files.wordpress.com/2012/04/barbosa_talita-prado.pdf . Acesso em março de 2022.

BUIATTI, S. Food and tourism: the role of the "Slow Food" Association. **Food, Agriculture and Tourism**, v. 3, n. 3, p. 25 -43, jan. 2011. (Cópia Impressa).

CANESQUI, A. M. Comentários sobre os estudos antropológicos da alimentação. In: CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. D. (org.). **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2005. (Coleção Antropologia e Saúde).

CASCUDO, L. C. **História da alimentação no Brasil**. 3 ed. São Paulo: Global, 2004.

CRUZ, H. S. B. **Patrimônio cultural e turismo: uma experiência etnográfica dos "saberes" e "fazeres" alimentares de Bombinhas/SC**. 2014. 184f. Dissertação (Mestrado em Turismo e Hotelaria). Universidade do Vale do Itajaí, Balneário Camboriú, 2014. Disponível em:

<http://siaibib01.univali.br/pdf/Hellany%20Sant%20Anna%20Brum%20Cruz.pdf> . Acesso em março de 2022.

DA MATTA, Roberto. Sobre o simbolismo da comida no Brasil. **Correio da Unesco**, Rio de Janeiro, v. 15, n. 7, p. 22-23, 1987.

DA MATTA, Roberto. Sobre comidas e mulheres... In: **___O que faz o brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 1997, p. 49-64. (1. ed. original 1984).

DÓRIA, C. A. **A formação da culinária brasileira**. São Paulo: Publifolha, 2009.

GEERTZ, C. **A interpretação das culturas**. Rio de Janeiro: LTC, 2014.

GEERTZ, C. **O saber local: novos ensaios em antropologia interpretativa**. 10. ed. Petrópolis: Vozes, 2008.

LAUAND, J.; CHASSERAUX P.N.C. "Comida de alma", **antropologia e educação**. Convent. Internacional, 8 jan-abr 2012, CEMOrOc-Feusp / IJI - Univ. do Porto. Disponível em: <http://www.hottopos.com/convenit8/47-54JeanPri.pdf> . Acesso em março de 2022.

LÉVY-STRAUSS, Claude. The Culinary Triangle. In: COUNIHAN, Carole; VAN ESTERIK, Penny (Eds.). **Food and Culture: A Reader**. New York and London: Routledge, 1997, p. 28-35. (1. Ed. original 1966).

LIMA, V. C. C. & SILVA, Y. F. e. **Memória alimentar gastronômica: receitas e costumes alimentares da fazenda 'Trabalhado' em Campo**

Maiores-PI. **Turismo: Estudos & Práticas** (RTEP/UERN), Mossoró/RN, v. 6 (Número Especial), p. 11-47, 2017 (DOSSIÊ GASTRONOMIA). **TURISMO: INOVAÇÃO, PRÁTICAS E PERSPECTIVAS**. Disponível em: <https://geplat.com/rtep/index.php/tourism/article/view/120/113>. Acesso em março de 2022.

MASCARENHAS, R. G. T. & GÂNDARA, J. M. G. O papel da gastronomia na qualidade e na competitividade dos destinos turísticos. **CULTUR**, v. 9, n. 1, 2015. Disponível em: <https://periodicos.uesc.br/index.php/cultur/article/view/555>. Acesso em março de 2022. MONTANARI, M. *Comida como cultura*. 2ª Ed. São Paulo: Senac, 2013.

MÜLLER, S. G. **Patrimônio cultural gastronômico: identificação, sistematização e disseminação dos saberes e fazeres tradicionais**. 2012, 288f. Tese (Doutorado) Universidade Federal de Santa Catarina, Centro Tecnológico. Programa de Pós-Graduação em Engenharia e Gestão do Conhecimento. SC, 2012. Disponível em: <https://repositorio.ufsc.br/handle/123456789/96414>. Acesso em março de 2022.

POULAIN, J. P. **Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar**. 2. ed. Florianópolis: UFSC; 2013