

# GASTRONOMIA COMO ATRATIVO TURÍSTICO- CULTURAL: Uma análise da potencialidade do Sul da Bahia.

---

MÉRCIA SOCORRO RIBEIRO CRUZ

LUIZA EDMÉE

## RESUMO

O estudo aborda aspectos da gastronomia enquanto patrimônio cultural e atrativo turístico-cultural. Pretende uma análise das potencialidades da culinária regional no Sul da Bahia frente ao turismo. Buscamos percorrer algumas considerações com referência à utilização da gastronomia como atrativo e recurso favorável ao fortalecimento do tecido social. Para tal, foi realizada uma análise através de artigos, livros e

Artigo apresentado no 2º CULTUR – Seminário de Pesquisa em Cultura e Turismo da UESC & IV SEMINTTUR, no período de 12 a 14 de novembro de 2008 na UESC – Ilhéus – Ba.. E-mail: [mercia\\_melrc@hotmail.com](mailto:mercia_melrc@hotmail.com)

publicações em torno do que está sendo efetivamente realizado nesse segmento como referência para um desenvolvimento sustentável.

**Palavras-chave:** Patrimônio; Turismo cultural; Gastronomia; Sul da Bahia.

O caminho percorrido pelo turismo, desde o seu surgimento até a contemporaneidade, tem desencadeado o aparecimento de propostas com aproveitamento ao máximo das potencialidades naturais e culturais dos locais que se transformam em espaços de práticas turísticas. Construir novos produtos dentro da oferta do turismo que sejam capazes de satisfazer os mais variados desejos dos consumidores é uma das metas dos gestores da atividade turística.

São inúmeros os motivos que levam o indivíduo a viajar em busca de novas paisagens e novos conhecimentos, além do lazer e entretenimento. Para

Artigo apresentado no 2º CULTUR – Seminário de Pesquisa em Cultura e Turismo da UESC & IV SEMINTTUR, no período de 12 a 14 de novembro de 2008 na UESC – Ilhéus – Ba.. E-mail: [mercia\\_melrc@hotmail.com](mailto:mercia_melrc@hotmail.com)

descobri-los os pesquisadores de demandas se utilizam de instrumentos que permitam perceber ou até mesmo criar desejos para nortear as tendências do mercado. Nessa corrida por informações que favoreçam a criação de diferenciais competitivos, surgem novos e complexos desdobramentos do turismo, que se fundamentam nas mais diferentes práticas e produtos.

Sendo assim, o turismo cultural surge como uma experiência diferenciada que permite aos indivíduos buscarem, através da viagem, conhecer e estabelecer uma troca intercultural com a comunidade visitada. Nesse entendimento, a arquitetura, o artesanato, a música, a dança, a produção literária, o saber gastronômico, são alguns dos aspectos que compõem a oferta dessa atividade na produção do saber.

A utilização do recurso cultural como atrativo pode contribuir, através da implantação de políticas públicas, para a valorização e revitalização do patrimônio, seja ele, material ou

Artigo apresentado no 2º CULTUR – Seminário de Pesquisa em Cultura e Turismo da UESC & IV SEMINTTUR, no período de 12 a 14 de novembro de 2008 na UESC – Ilhéus – Ba.. E-mail: [mercia\\_melrc@hotmail.com](mailto:mercia_melrc@hotmail.com)

imaterial; de modo a propiciar um revigoramento das tradições que são mantidas, reforçadas e reconfiguradas pela memória. Com relação ao patrimônio imaterial, o interesse fundamental é “identificar e documentar os saberes e modo de fazer, as formas de expressão, as celebrações e os lugares que constituem patrimônio cultural brasileiro”, é o que propõe o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional - IPHAN.

Assim, a UNESCO define como patrimônio cultural imaterial “as práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas – junto com os instrumentos, objetos, artefatos e lugares culturais que lhes são associados – que as comunidades, os grupos e, em alguns casos, os indivíduos reconhecem como parte integrante de seu patrimônio cultural”. Portanto, o patrimônio imaterial é transmitido por cada geração e admite a recriação constante pelas comunidades e grupos conforme o ambiente, sua interação com a natureza e sua história,

Artigo apresentado no 2º CULTUR – Seminário de Pesquisa em Cultura e Turismo da UESC & IV SEMINTTUR, no período de 12 a 14 de novembro de 2008 na UESC – Ilhéus – Ba.. E-mail: [mercia\\_melrc@hotmail.com](mailto:mercia_melrc@hotmail.com)

propiciando um sentimento de identidade e continuidade e sendo também um elemento diferencial entre culturas.

Com o propósito de aperfeiçoar e complementar as leis de proteção ao Patrimônio Cultural Brasileiro, é que surgiu o Decreto nº 3551 de agosto de 2000, que instituiu o registro dos Bens Culturais de Natureza Imaterial (IPHAN, 2001). De modo que os estudos sobre o Patrimônio Cultural passam a ser realizados além da materialidade dos objetos: o patrimônio como categoria, sendo bom não apenas para simbolizar, representar ou comunicar, mas bom para agir. O que favoreceu reflexões a respeito da imaterialidade do patrimônio.

Para que aconteça o turismo cultural há a necessidade de compreender peculiaridades da cultura local e regional, apreciar a complexidade dessa cultura e permitir o envolvimento da comunidade estimulando a sua participação nas atividades turísticas. O que pressupõe uma educação que

Artigo apresentado no 2º CULTUR – Seminário de Pesquisa em Cultura e Turismo da UESC & IV SEMINTTUR, no período de 12 a 14 de novembro de 2008 na UESC – Ilhéus – Ba.. E-mail: [mercia\\_melrc@hotmail.com](mailto:mercia_melrc@hotmail.com)

desvincule a idéia de “congelamento” do patrimônio aplicado ao bem material, mas não ao registro dos bens imateriais pelo caráter flexível e dinâmico do conceito de cultura.

O Sul da Bahia, devido à presença de várias etnias, como elemento formador da cultura local, tem em suas expressões regionais uma gama de variedade em manifestações culturais. A exemplo da gastronomia que compõe o cenário da região e tem a contribuição de diversas cozinhas: africana, indígena, portuguesa, árabe, além da presença de outros povos que habitaram a região e deixaram suas contribuições gastronômicas no período da colonização.

O que permite dizer que a gastronomia é um dos recursos que pode ser utilizado como atrativo histórico-cultural na região Sul da Bahia. Por manter e reconfigurar através do tempo a memória, os costumes e a tradição, a gastronomia cria a possibilidade de ser um atrativo turístico no entorno, adaptando-se ao processo dinâmico

Artigo apresentado no 2º CULTUR – Seminário de Pesquisa em Cultura e Turismo da UESC & IV SEMINTTUR, no período de 12 a 14 de novembro de 2008 na UESC – Ilhéus – Ba.. E-mail: [mercia\\_melrc@hotmail.com](mailto:mercia_melrc@hotmail.com)

social. Historicamente, a alimentação e as técnicas culinárias foram determinadas por aspectos geográficos, econômicos e culturais. Neste sentido, uma análise mais aprofundada da Bahia nos levará ao conhecimento de diferenças e semelhanças entre os hábitos alimentares e os produtos consumidos em cada micro-região.

No sul da Bahia, alguns produtos e práticas culinárias podem ser destacados como tipicamente regionais, a exemplo do cacau, que foi co-responsável pelo crescimento desta região durante muito tempo e se tornou conhecido no mundo inteiro pela literatura de Jorge Amado. O trabalho nas lavouras cacaueiras, a transformação do fruto em chocolate e as condições sócio-econômicos da época do apogeu do “fruto de ouro”, também tiveram destaque na ficção, por meio de filmes e novelas que ainda despertam em alguns turistas a curiosidade por conhecer os modos de vida Sulbaiano.

Além do cacau, que passou por um declínio de produção devido à

Artigo apresentado no 2º CULTUR – Seminário de Pesquisa em Cultura e Turismo da UESC & IV SEMINTTUR, no período de 12 a 14 de novembro de 2008 na UESC – Ilhéus – Ba.. E-mail: [mercia\\_melrc@hotmail.com](mailto:mercia_melrc@hotmail.com)

vassoura-de-bruxa, mas continua sendo um produto bastante valorizado, a gastronomia da região Sul da Bahia e, aqui enfatizamos os sabores de frutas típicas, as especiarias utilizadas nas receitas, os frutos do mar e vários pratos que foram apropriadas como herança cultural de outros povos, pode ser um forte atrativo enquanto produto turístico local.

Segundo Paloma Amado em seu livro *A comida baiana de Jorge Amado*, (2004: 15), o volume de dados com referência à comida ou bebida dessa região é muito grande e muito diversificado, o que possibilita um aprofundamento, uma pesquisa mais rigorosa, ressaltando o problema da alimentação de um ponto de vista antropológico ou sociológico, ou mesmo a inferência da comida nas relações entre as pessoas e no comportamento, por meio de um enfoque psicológico.

Este estudo tem por objetivo analisar as potencialidades da gastronomia regional no âmbito do turismo com referência ao Sul da Bahia. Na

Artigo apresentado no 2º CULTUR – Seminário de Pesquisa em Cultura e Turismo da UESC & IV SEMINTTUR, no período de 12 a 14 de novembro de 2008 na UESC – Ilhéus – Ba.. E-mail: [mercia\\_melrc@hotmail.com](mailto:mercia_melrc@hotmail.com)

composição do cenário baiano, desde a literatura ao próprio cotidiano das cidades, nas festas de santos com suas comidas típicas, nas celebrações que trazem o ritual associado à comida e na tradição de um povo que cultua suas crenças e, também, através do alimento, deixa transparecer a sua identidade, a sua concepção de vida e valores nos hábitos da cultura local.

Para Cascudo (2007: 381), “a maneira com que os alimentos são apresentados, sua própria existência, fundamentam um povo como “permanentes” superiores ao idioma ou à sucessiva disposição da disciplina social”. Sendo assim, os alimentos regionais simbolizam a imagem do local onde eles são utilizados e apreciados, constituindo, por certo, um diferencial com relação a outras regiões.

Afirma Da Matta (1988. p. 630), que “é na comida, talvez mais que a bandeira nacional, a insígnia para a qual nós, brasileiros, marcamos nossa identidade”. Isto porque o ato de comer revela uma preferência, um paladar

Artigo apresentado no 2º CULTUR – Seminário de Pesquisa em Cultura e Turismo da UESC & IV SEMINTTUR, no período de 12 a 14 de novembro de 2008 na UESC – Ilhéus – Ba.. E-mail: [mercia\\_melrc@hotmail.com](mailto:mercia_melrc@hotmail.com)

específico, comportamentos, crenças, hábitos e costumes arraigados em uma sociedade como uma herança sócio-cultural.

O trabalho foi dividido em três partes: a primeira parte trata de algumas expressões culturais utilizadas para o turismo; a segunda parte faz uma análise das potencialidades gastronômicas do Sul da Bahia. Por fim, temos uma reflexão com propostas e sugestões que poderiam viabilizar um turismo sustentável com perspectiva de trazer um revigoramento da economia e da cultura para os segmentos turísticos Sulbaiano.

## **EXPRESSÕES CULTURAIS E TURISMO**

O turismo é uma atividade que se compõe de diversas faces e, talvez por isso, seja tão difícil envolvê-lo em características preestabelecidas,

Artigo apresentado no 2º CULTUR – Seminário de Pesquisa em Cultura e Turismo da UESC & IV SEMINTTUR, no período de 12 a 14 de novembro de 2008 na UESC – Ilhéus – Ba.. E-mail: [mercia\\_melrc@hotmail.com](mailto:mercia_melrc@hotmail.com)

delimitada por formas e conteúdos homogêneos. Existem, no entanto, aspectos que permitem agrupar a atividade turística em modalidades, que definem fundamentalmente as suas tipologias de acordo com os recursos utilizados como atrativos.

Neste sentido, o turismo pode ser agrupado em duas grandes divisões: o turismo motivado pela busca de atrativos naturais e o turismo motivado pelos atrativos culturais (BARRETTO, 2004: 19). O primeiro tipo, o turismo natural, tem como principal atrativo os recursos existentes na natureza - praias, rios, cachoeiras, mangues, entre outros. No caso do turismo cultural o principal atrativo é o patrimônio cultural, formado por bens materiais e imateriais da cultura humana.

No entanto, ambos os tipos de turismo admitem o uso da gastronomia como uma atrativo. Até porque comer é uma necessidade básica e em toda atividade turística existe a programação desse momento de lazer, que pode, e deve estar associado ao prazer e as

Artigo apresentado no 2º CULTUR – Seminário de Pesquisa em Cultura e Turismo da UESC & IV SEMINTTUR, no período de 12 a 14 de novembro de 2008 na UESC – Ilhéus – Ba.. E-mail: [mercia\\_melrc@hotmail.com](mailto:mercia_melrc@hotmail.com)

lembranças que constituirão as memórias da viagem.

Conforme Santana (1997: 19), “o turismo, tal como hoje o entendemos, tem sua origem na curiosidade, na transitoriedade e na busca de locais diferentes”. Nada mais natural que o homem viaje a procura de novidade e sintase atraído por novas possibilidades, o que termina por ser uma alavanca para o desenvolvimento do turismo cultural. Trabalhar na perspectiva de utilizar o meio ambiente físico (a natureza) e o meio ambiente cultural (patrimônio-identitário) potencializando o que cada cultura tem a oferecer e estimulando o desenvolvimento sustentável para a comunidade é a tônica do turismo cultural na atualidade.

O conceito de cultura para Geertz (1989: 15), é essencialmente semiótico e o homem é um animal amarrado a teias de significados que ele mesmo teceu. Afirma, portanto, a cultura como sendo essas teias e a sua análise. Assim, ela é vista não como uma ciência

Artigo apresentado no 2º CULTUR – Seminário de Pesquisa em Cultura e Turismo da UESC & IV SEMINTTUR, no período de 12 a 14 de novembro de 2008 na UESC – Ilhéus – Ba.. E-mail: [mercia\\_melrc@hotmail.com](mailto:mercia_melrc@hotmail.com)

experimental, mas como uma ciência interpretativa. Nesse contexto, a cultura deve ser analisada sob o ponto de vista dos atores sociais (gestores e comunidade), fator indispensável ao tratarmos de práticas no exercício da atividade turística.

O Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional - IPHAN define patrimônio cultural como “o bem constitutivo da consciência de um grupo, um campo de disputas e de negociações, articulando-se estreitamente à memória e às identidades sociais”. Nesse entendimento, é considerado patrimônio toda manifestação humana escolhida coletivamente para representar um grupo em determinado espaço/tempo.

O patrimônio cultural é formado tanto por bens tangíveis - igrejas, casarões, usinas, praças, vias ferroviárias, feiras livres, produtos de artesanato - quanto por bens intangíveis, também chamados de cultura imaterial - as músicas, as danças, o vestuário, o

Artigo apresentado no 2º CULTUR – Seminário de Pesquisa em Cultura e Turismo da UESC & IV SEMINTTUR, no período de 12 a 14 de novembro de 2008 na UESC – Ilhéus – Ba.. E-mail: [mercia\\_melrc@hotmail.com](mailto:mercia_melrc@hotmail.com)

folclore, as crenças populares, a gastronomia - que em conjunto (re)modelam os modos de vida das coletividades e servem a fins de identificação coletiva, veiculando uma consciência e um sentimento de grupo (PERALTA, 2003).

Ao abordar as expressões culturais de interesse para o turismo, destacamos a gastronomia, objeto deste estudo, como um bem capaz de estimular a curiosidade dos visitantes ou turistas sequeiros pela descoberta dos saberes e sabores regionais ou locais, devido à relação que a comida tem com os costumes e a tradição de um povo favorecendo a troca de conhecimento, lazer e entretenimento.

A utilização do patrimônio cultural como um recurso para o desenvolvimento do turismo deve considerar três eixos fundamentais de interpretação que segundo idéias de Meneses (2006: 54) são: “associar a interpretação ao fazer cotidiano; harmonizar os serviços oriundos da interpretação à realidade da sociedade e

Artigo apresentado no 2º CULTUR – Seminário de Pesquisa em Cultura e Turismo da UESC & IV SEMINTTUR, no período de 12 a 14 de novembro de 2008 na UESC – Ilhéus – Ba.. E-mail: [mercia\\_melrc@hotmail.com](mailto:mercia_melrc@hotmail.com)

não dissociar a interpretação da cultura da sociedade local”. O que pressupõe planejamento das ações e gerenciamento em prol de um turismo sustentável.

Entende-se com isso que a transformação do patrimônio em bem de consumo não deve se fundamentar unicamente na exploração econômica, mas antes de tudo, na permanência do sentido simbólico do patrimônio e na inserção da comunidade na atividade turística, ainda que a população não esteja diretamente vinculada ao setor. O turismo cultural deve se desenvolver no sentido de contribuir para a conservação e valorização do patrimônio cultural e, dessa forma, poderá contribuir para a valorização da cultura local, como também para a conservação e recuperação da memória coletiva.

A utilização do patrimônio a fins do turismo pode reafirmar, ou mesmo despertar, na população um sentido simbólico de identificação, de reconhecimento do sujeito enquanto

Artigo apresentado no 2º CULTUR – Seminário de Pesquisa em Cultura e Turismo da UESC & IV SEMINTTUR, no período de 12 a 14 de novembro de 2008 na UESC – Ilhéus – Ba.. E-mail: [mercia\\_melrc@hotmail.com](mailto:mercia_melrc@hotmail.com)

pertencente a determinado grupo e cultura. Contudo, para que isso ocorra, há uma necessidade fundamental de uma educação de base que conscientize a comunidade local do valor de seu patrimônio e da história favorecendo a inclusão social através do trabalho.

## **TURISMO E GASTRONOMIA: ANÁLISE E PERSPECTIVAS NO SUL DA BAHIA**

A cozinha regional faz parte da riqueza, sabor e variedade da gastronomia brasileira e constitui um dos importantes recursos para fortalecer a imagem do nosso país e desenvolver o setor turístico. A cozinha da Bahia é profundamente marcada pelos produtos alimentícios e pelos saberes africanos, principalmente em Salvador. No Sul da Bahia, além do negro, também o índio, o português e o árabe, como já enfatizado, trouxeram suas contribuições gastronômicas o que

Artigo apresentado no 2º CULTUR – Seminário de Pesquisa em Cultura e Turismo da UESC & IV SEMINTTUR, no período de 12 a 14 de novembro de 2008 na UESC – Ilhéus – Ba.. E-mail: [mercia\\_melrc@hotmail.com](mailto:mercia_melrc@hotmail.com)

favoreceu, devido às várias etnias, tantas variedades.

Considerando que *as nações modernas são, todas, híbridos culturais* (CANCLINI, 2006), as características culturais de um povo acabam sendo o resultado de várias etnias a compor um sistema de representação e práticas sociais que irá diferenciar uma cultura da outra. Nesse sentido, o encontro entre diferentes culturas na Bahia resultou na criação de uma culinária diferenciada, marcada pela variedade de especiarias, iguarias, temperos e técnicas culinárias. Novas receitas foram incorporadas ao cardápio regional, algumas modificadas, adaptadas ao paladar e gosto dos moradores locais, outras reconfiguradas na sua elaboração.

O termo culinária na Bahia, especificamente, remete a especiarias tais como a pimenta, a canela, a noz moscada, o cravo da Índia e a gengibre, como sugere Simões (1999). Temos na culinária da região do Sul do estado a presença do cravo e da canela nos mingaus de puba, de tapioca,

Artigo apresentado no 2º CULTUR – Seminário de Pesquisa em Cultura e Turismo da UESC & IV SEMINTTUR, no período de 12 a 14 de novembro de 2008 na UESC – Ilhéus – Ba.. E-mail: [mercia\\_melrc@hotmail.com](mailto:mercia_melrc@hotmail.com)

mungunzá, xerém -, herança da presença do índio que até hoje faz parte dos hábitos alimentares locais e regionais. Os doces e compotas feitos de modo caseiro com receitas tradicionais como os doces de banana, de caju, de jaca e também o creme de abacate muito utilizado na região, fruto dos saberes local.

Além disso, o chocolate feito em tabletes com a amêndoa do cacau torrada e moída em processo caseiro e vendido de modo artesanal nas casas e restaurantes da cidade de Ilhéus e outras cidades da região Sul da Bahia, trazem a marca do fazer baiano. Há, por assim dizer, uma diversidade de licores caseiros feitos na época das festas juninas e várias comidas típicas da região que acompanham a tradição como a pamonha, a canjica, o rabo de macaco (doce feito com a fruta do jenipapo), as frutas desidratadas como a banana, a jaca, a carambola, que são vendidas em tabuleiros, casas de artesanato e outros pontos turísticos e também são produtos da terra que

Artigo apresentado no 2º CULTUR – Seminário de Pesquisa em Cultura e Turismo da UESC & IV SEMINTTUR, no período de 12 a 14 de novembro de 2008 na UESC – Ilhéus – Ba.. E-mail: [mercia\\_melrc@hotmail.com](mailto:mercia_melrc@hotmail.com)

chamam a atenção pelos sabores e aspectos variados.

As opções se ampliam quando lançamos o olhar sobre os alimentos que compõem os pratos principais nas refeições da região, no caso as comidas salgadas, peixes e mariscos, caças e carnes como a jabá, o prato conhecido como *cozido* que traz legumes, verduras, carne de jabá e outras carnes e a galinha de molho pardo, fazem parte dos hábitos alimentares baianos e são oferecidos nos cardápios de restaurantes e hotéis, que trazem a cozinha regional e vão conquistando a curiosidade do visitante ou turista que não conhece tais iguarias.

Sem contar a presença de beijos variados, sucos de frutas típicas da região tais como: caju, seriguela, cajá, graviola, jenipapo, cacau dentre outros; receitas tradicionais de cuscuz de milho, tapioca e raízes como a batata-doce, o aipim, o inhame e a própria fruta pão além da banana frita com canela, que integram os cafés da manhã tipicamente regionais. Alimentos e

Artigo apresentado no 2º CULTUR – Seminário de Pesquisa em Cultura e Turismo da UESC & IV SEMINTTUR, no período de 12 a 14 de novembro de 2008 na UESC – Ilhéus – Ba.. E-mail: [mercia\\_melrc@hotmail.com](mailto:mercia_melrc@hotmail.com)

comidas a serem bem aproveitados, tendo em vista traduzirem um modo de fazer e saber da cultura local que pode ser utilizada como recurso (YÚDICE, 2004), para fortalecer o tecido social.

A criação de eventos e festejos locais provenientes de tradições da cultura Sul-baiana, favorece a presença da culinária local em seus aspectos variados em certas épocas do ano. Um bom exemplo são as festas juninas. Também cresce o número de festivais gastronômicos, que acontecem em diversos formatos e que conseguem, muitas vezes, realçar o sabor da região, por meio da divulgação de pratos que levam como ingrediente principal algum elemento típico da culinária local, possibilitando um maior conhecimento da mesma pelos turistas e pelos próprios moradores locais e favorecendo em alguns casos a consolidação do turismo cultural.

Uma boa alternativa, se tratando de utilizar a gastronomia como atrativo turístico, seria articular ações junto à Governo, empresários e comunidade no

Artigo apresentado no 2º CULTUR – Seminário de Pesquisa em Cultura e Turismo da UESC & IV SEMINTTUR, no período de 12 a 14 de novembro de 2008 na UESC – Ilhéus – Ba.. E-mail: [mercia\\_melrc@hotmail.com](mailto:mercia_melrc@hotmail.com)

propósito de promover tais festivais de modo a divulgar na região e também em épocas de maior fluxo turístico, para que seja mais conhecido e freqüentado tal evento, oferecendo preços acessíveis e ofertas atrativas da cozinha Sul-baiana.

Por outro lado, afirma Schlüter (2003: 71):

Como raras vezes a gastronomia é o principal motivador de um deslocamento turístico, geralmente se recorre à criação de rotas temáticas e culturais que permitem integrar em único produto os elementos que isoladamente não despertam interesse suficiente ou que contam com certa dificuldade de

As rotas proposta têm o objetivo de potencializar o atrativo das diferentes gastronomias locais e devem acontecer em torno de um ou de alguns produtos chaves. No sul do Brasil, algumas rotas foram criadas no sentido de contribuir para o desenvolvimento regional e

Artigo apresentado no 2º CULTUR – Seminário de Pesquisa em Cultura e Turismo da UESC & IV SEMINTTUR, no período de 12 a 14 de novembro de 2008 na UESC – Ilhéus – Ba.. E-mail: [mercia\\_melrc@hotmail.com](mailto:mercia_melrc@hotmail.com)

servir de alavanca para o turismo cultural. Um exemplo é a Rota dos Italianos, que segundo Schlüter (2003) se utiliza da apresentação dos pratos típicos e enfatiza a produção do vinho e com isso possibilita conhecer as tradições e os costumes dos imigrantes italianos que chegaram ao país no fim do século XIX.

As rotas culturais ou especificamente gastronômicas podem se desenvolver dando destaque a aspectos variados da cultura local como as danças, as músicas, os trajes típicos, o artesanato. Na Bahia, a gastronomia pode se constituir no centro de eventos e festivais culturais e atrair a atenção não só dos turistas, mas, principalmente da população regional.

Ao evidenciarmos tal aspecto, ressaltamos os elementos étnico-culturais presentes na cozinha regional que não se detém a uma modalidade de prato, mas constitui a expressão de várias misturas que resultou numa variedade que vai dos frutos do mar, ao preparo de peixes de água doce,

Artigo apresentado no 2º CULTUR – Seminário de Pesquisa em Cultura e Turismo da UESC & IV SEMINTTUR, no período de 12 a 14 de novembro de 2008 na UESC – Ilhéus – Ba.. E-mail: [mercia\\_melrc@hotmail.com](mailto:mercia_melrc@hotmail.com)

camarão, pitus, receitas com dendê, proveniente da cozinha africana, doces típicos da localidade, licores, receitas com tapioca, assados e tantas outras especificidades.

Exemplos como o Festival Brasil Sabor, promovido pela ABRASEL (Associação Brasileira de Bares e Restaurantes), pelo Ministério do Turismo e SEBRAE acontecem na terceira edição e traz a intenção de promover os saberes locais de forma simultânea em todos os estados. O último teve como tema: *É tempo de festa para o paladar*. O evento envolve mais de 1,5 mil empresas do país e tem como objetivo difundir a diversidade da cozinha nacional e impulsionar o setor turístico.

Segundo informações do site Brasil Sabor<sup>1</sup>, o evento é resultado de uma articulação iniciada há quatro anos entre empresários e governo federal com o intuito de impulsionar o turismo e promover o desenvolvimento

---

<sup>1</sup> Informações disponíveis em <http://www.brasilsabor.com.br/por>.

Artigo apresentado no 2º CULTUR – Seminário de Pesquisa em Cultura e Turismo da UESC & IV SEMINTTUR, no período de 12 a 14 de novembro de 2008 na UESC – Ilhéus – Ba.. E-mail: [mercia\\_melrc@hotmail.com](mailto:mercia_melrc@hotmail.com)

econômico das comunidades envolvidas por meio da gastronomia brasileira, caracterizada como rica, diversificada e criativa. Os empresários entendem a gastronomia não só como uma atividade comercial, mas como uma arte que representa a identidade cultural de um povo, de uma região.

Na Bahia, o Festival Brasil Sabor conta com a participação de 132 estabelecimentos de 14 localidades, incluindo Salvador, Porto Seguro, Ilhéus, Itacaré e Vitória da Conquista. Considerando o potencial gastronômico do estado ainda é pouco o número de estabelecimentos inscritos, pela própria diversidade cultural que comporta a Bahia.

Outros eventos e festivais gastronômicos têm acontecido no estado e dá um enfoque todo especial aos produtos regionais. Estas iniciativas despertam as cidades envolvidas para a utilização da alimentação como um atrativo turístico, como já foi enfatizado. Alguns eventos que merecem destaque são o Festival do

Artigo apresentado no 2º CULTUR – Seminário de Pesquisa em Cultura e Turismo da UESC & IV SEMINTTUR, no período de 12 a 14 de novembro de 2008 na UESC – Ilhéus – Ba.. E-mail: [mercia\\_melrc@hotmail.com](mailto:mercia_melrc@hotmail.com)

Camarão em Ilhéus, o Festival do Caranguejo em Canavieiras e o Festival Gastronômico da Costa do Descobrimento que inclui as cidades de Prado, Porto Seguro e Santa Cruz de Cabrália.

O VII Festival do Camarão que aconteceu em julho de 2007, teve como objetivo contribuir para o desenvolvimento da orla Sul de Ilhéus, bem como atrair visitantes e movimentar o turismo na cidade<sup>2</sup>. O evento foi viabilizado numa parceria entre a Prefeitura Municipal de Ilhéus, o governo da Bahia, associações de turismo local e empresas do ramo turístico. A programação do evento incluiu shows musicais e mostra cultural e a estrutura do evento foi montada no estacionamento do Centro de Convenções Luis Eduardo Magalhães.

---

<sup>2</sup> Informações adquiridas por meio do site do Fundacentro Projeto Acqua Fórum de Santa Catarina. Disponível em:

[http://www.fundacentro.sc.gov.br/acquaforum/principal/ver\\_noticias.php?not=1553](http://www.fundacentro.sc.gov.br/acquaforum/principal/ver_noticias.php?not=1553)

Artigo apresentado no 2º CULTUR – Seminário de Pesquisa em Cultura e Turismo da UESC & IV SEMINTTUR, no período de 12 a 14 de novembro de 2008 na UESC – Ilhéus – Ba.. E-mail: [mercia\\_melrc@hotmail.com](mailto:mercia_melrc@hotmail.com)

Na literatura, a importância da gastronomia é evidenciada com publicações de livros que tratam da estreita relação da cultura com o lugar, a exemplo do livro: *A Comida Baiana de Jorge Amado* (2004) e *As frutas de Jorge Amado* de Paloma Amado (1997), fruto de um levantamento realizado pela autora dos livros de seu pai, onde houve o propósito de identificar não somente os pratos da culinária baiana, mas tudo que se come e bebe, seja vatapá, acarajé, jaca, cachaça ou champanhe, assim argumenta a autora. A cultura local é um elemento presente na produção literária baiana e através da ficção esboça o fazer culinário, remete às histórias e raízes do povo baiano e cria possibilidades de ser um atrativo a mais para o turista curioso por conhecer as manifestações culturais, costumes, locais, comidas e festejos da região Sul da Bahia.

Ao abordar questões que reportam ao sabor da cozinha regional, pensamos na hibridização (CANCLINI, 2006) do alimento e no receituário como

Artigo apresentado no 2º CULTUR – Seminário de Pesquisa em Cultura e Turismo da UESC & IV SEMINTTUR, no período de 12 a 14 de novembro de 2008 na UESC – Ilhéus – Ba.. E-mail: [mercia\\_melrc@hotmail.com](mailto:mercia_melrc@hotmail.com)

patrimônio de um povo e no quanto isso evidencia a nossa condição multicultural. Pensar o alimento é estabelecer uma imagem de uma sociedade e uma fonte de identificação. Para Cascudo (2007: 478), “o brasileiro é o herdeiro fiel do patrimônio culinário das três raças formadoras de sua etnia”. É nessa perspectiva que ocorre a troca intercultural permanente entre os homens, formadora da história, da tradição e da memória reconfigurada no tempo e espaço, através de gerações, naquilo que constitui e é compreendido como cultura.

Assim, conhecer os sabores de cada região é *viajar* e encontrar outros costumes e hábitos, considerando que “cada região tem para si um modo de fazer e saber fazer” (FRIEDMAN, 1999: 330). No sul da Bahia, a riqueza cultural aliada a uma gastronomia diversificada pode se transformar num importante diferencial turístico com potencial para se desenvolver e incrementar a economia. Para isso, é necessário que os recursos gastronômicos existentes,

Artigo apresentado no 2º CULTUR – Seminário de Pesquisa em Cultura e Turismo da UESC & IV SEMINTTUR, no período de 12 a 14 de novembro de 2008 na UESC – Ilhéus – Ba.. E-mail: [mercia\\_melrc@hotmail.com](mailto:mercia_melrc@hotmail.com)

tradições e técnicas culinárias, produtos alimentícios variados, bebidas, condimentos e especiarias típicas, aliado a criatividade do fazer baiano, sejam consolidados e constantemente trabalhados como atrativos turístico-culturais.

## CONCLUSÃO

Discorrer sobre o tema gastronomia nos remete a uma possibilidade constante de revisitar tradições e consolidar uma tênue linha entre passado e presente. Os aromas, as cores, as técnicas culinárias são aspectos arraigados em nossa memória e nos despertam constantemente o sentimento de identificação coletiva. A gastronomia é muito mais do que o simples ato de preparar e comer os alimentos, ela perpassa a economia, a religião, a cultura, etc., e se faz presente em todos os momentos da história.

Artigo apresentado no 2º CULTUR – Seminário de Pesquisa em Cultura e Turismo da UESC & IV SEMINTTUR, no período de 12 a 14 de novembro de 2008 na UESC – Ilhéus – Ba.. E-mail: [mercia\\_melrc@hotmail.com](mailto:mercia_melrc@hotmail.com)

O turismo cultural, que muitas vezes está vinculado ao conhecimento de modos diferenciados de vida e pode se transformar num importante aliado na contribuição para o desenvolvimento sócio-econômico das regiões nas quais se estabelece. A gastronomia como produto turístico pode possibilitar a geração de empregos e um fortalecimento da comunidade na integração desta com a sua história, cultura e ambiente.

No Sul da Bahia, algumas iniciativas podem ser tomadas no sentido de consolidar a gastronomia como atrativo turístico, pois os eventos que envolvem a culinária local não acontecem com intensidade e frequência; com isso, não podemos afirmar que os mesmos sejam prioritários para a geração de empregos nas comunidades nas quais se realizam. Também não se pode afirmar que a população local esteja inserida na participação desses eventos, onde na maioria das vezes os preços dos produtos ofertados são relativamente

altos e inacessíveis às pessoas de baixo poder aquisitivo.

Assim, o que se vislumbra como possibilidade de desenvolvimento sustentável é a inclusão desses indivíduos que integram a comunidade de modo participativo, educativo e promissor às atividades turísticas. Tal medida exige parceria, planejamento e aplicabilidade dos saberes local frente ao turismo. Então teremos uma gastronomia bem utilizada junto com outras expressões da cultura regional de modo a potencializar os diversos segmentos do turismo.

## REFERÊNCIAS

AMADO, Paloma Jorge. **A comida baiana de Jorge Amado**. Rio de Janeiro: Record, 2004.

\_\_\_\_\_. **As frutas de Jorge Amado**. São Paulo: Companhia das Letras, 1997.

Artigo apresentado no 2º CULTUR – Seminário de Pesquisa em Cultura e Turismo da UESC & IV SEMINTTUR, no período de 12 a 14 de novembro de 2008 na UESC – Ilhéus – Ba.. E-mail: [mercia\\_melrc@hotmail.com](mailto:mercia_melrc@hotmail.com)

BARRETTO, Margarita. **Turismo e Legado Cultural: as possibilidades do planejamento.** Campinas, SP: Papirus, 2000.

CANCLINI, Néstor Garcia. **Culturas híbridas.** São Paulo: Edusp, 2006.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil.** Belo Horizonte, Itatiaia; São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 1983.

FRIEDMAN, Jonathan. Ser no mundo: Globalização e localização. In: FEATHERSTONE, M. (Org.) **Cultura Global.** 3 ed. Petrópolis: Vozes, 1999.

GEERTZ, Clifford. **A interpretação das culturas.** Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1989.

[http://www.cultura.gov.br/patrimoni\\_o/patrimonioimaterial/index.php?](http://www.cultura.gov.br/patrimoni_o/patrimonioimaterial/index.php?)

Acesso em 23/8/2008.

[http://portal.iphan.gov.br/portal/mon\\_tarpaginasecao.do?10852&retorno=paginaiphan](http://portal.iphan.gov.br/portal/mon_tarpaginasecao.do?10852&retorno=paginaiphan) Acesso em 23/8/2008.

MENESES, José Newton Coelho. **História e turismo cultural.** 1ed. Belo Horizonte: Autêntica, 2006.

PERALTA, Elsa. **O mar por tradição: o património e a construção das imagens do turismo.** Horizonte Antropológico. Porto Alegre, v. 9, n. 20, 2003. Disponível em:

<[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0104-71832003000200005&lng=pt&nrm=iso](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0104-71832003000200005&lng=pt&nrm=iso)>. Acesso em: 30 dez 2007.

SANTANA TALAVERA, Agustín. **Antropología Y turismo: ? Nuevas bordas, viejas culturas?** Barcelona: Ariel, 1997.

SANTANA TALAVERA, Agustín. Turismo cultural, Culturas Turísticas.

In: **Horizontes Antropológicos.** Porto Alegre, v. 9, n. 20, 2003. Disponível em:

<[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0104-71832003000200003&lng=pt&nrm=iso](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0104-71832003000200003&lng=pt&nrm=iso)>. Acesso em: 01 Maio 2008

SCHLÜTER, Regina G. **Gastronomia e Turismo.** Trad. Roberto Sperling. São Paulo: Aleph, 2003. (Coleção ABC do Turismo)

Artigo apresentado no 2º CULTUR – Seminário de Pesquisa em Cultura e Turismo da UESC & IV SEMINTTUR, no período de 12 a 14 de novembro de 2008 na UESC – Ilhéus – Ba.. E-mail: [mercia\\_melrc@hotmail.com](mailto:mercia_melrc@hotmail.com)

SIMÕES, Maria de Lourdes Netto. (Org.) **Esteja a gosto! Viajando pela Costa do Cacau em Literatura e fotografia.** Ilhéus: Editus, 2007.

SIMÕES, Maria de Lourdes Netto. **O imaginário das especiarias na literatura sul-baiana, com ênfase na ficção de Jorge Amado.** Disponível em: <http://www.uesc.br/icer/artigos/imaginarioespeciarias.htm>. Acesso em: 01 maio 2008.

YÚDICE, George. **A conveniência da cultura:** usos da cultura na era global. Trad. Marie-Anne Henriette Jeanne Kremer. Belo Horizonte: UFMG, 2004.