

A Tainha como Patrimônio Cultural e Experiência Turístico-Cultural em Bombinhas, Santa Catarina

Revista Rosa dos Ventos –
Turismo e Hospitalidade
7(1) 34-53, jan-mar, 2015
© O(s) Autor(es) 2015
ISSN: 2178-9061

Associada ao:
Programa de Mestrado e Doutorado
em Turismo e Hospitalidade

Hospedada em:
<http://ucs.br/revistarosadosventos>



Yolanda Flores e Silva¹, Hellany Sant Anna Brum Cruz², Angelo Ricardo Christoffoli³, Felipe Borborema Cunha Lima⁴, Ana Caroline Souto Conceição⁵

RESUMO

Este artigo apresenta resultado de pesquisa realizada em Bombinhas, SC, sobre as tradições alimentares das famílias de pescadores artesanais, nesse município. O estudo teve como objetivo investigar o patrimônio alimentar tradicional da localidade e o seu potencial como experiência turístico-cultural. O percurso metodológico adotado foi o qualitativo, de natureza exploratória e descritiva, com uso do método etnográfico: trabalho de campo, entrevistas e observações do cotidiano local. A análise dos dados foi realizada através de Interpretação Reflexiva. Os resultados apontam para um patrimônio alimentar ancorado no pescado, mais especificamente na Tainha, com receitas preparadas no fogão à lenha pelas mulheres da comunidade. Herança cultural, a Tainha é degustada em eventos especiais familiares e públicos, como a Missa da Tainha, as farinhadas familiares e as Festas Juninas, entre outras, podendo, assim, representar uma experiência cultural diferenciada para o turista.

Palavras-chave:
Turismo. Patrimônio cultural alimentar. Experiência Turístico-cultural. Tainha. Bombinhas, SC.

¹ **Yolanda Flores e Silva** – Doutor. Professor e pesquisadora do Programa de Pós-Graduação em Turismo e Hotelaria, Univali. E-mail: yolanda@univali.br

² **Hellany Sant Anna Brum Cruz** – Mestre. Membro colaborador do Grupo de Pesquisa Turismo, Espaço e Sociedade do Programa de Pós-Graduação em Turismo e Hotelaria, Univali. E-mail: hellanybrum@gmail.com

³ **Angelo Ricardo Christoffoli** - Doutor. Pesquisador do Grupo de Pesquisa Turismo, Espaço e Sociedade do Programa de Pós-Graduação em Turismo e Hotelaria, Univali. E-mail: cristofoliangelo@hotmail.com

⁴ **Felipe Borborema Cunha Lima** - Doutorando em Turismo e Hotelaria na Univali. Membro colaborador do Grupo de Pesquisa Turismo, Espaço e Sociedade do Programa de Pós-Graduação em Turismo e Hotelaria, Univali. E-mail: felipebcl2@hotmail.com

⁵ **Ana Caroline Souto Conceição** - Acadêmica do Curso de Gastronomia da Univali. Bolsista de Extensão. E-mail: carol.souto@univali.br

ABSTRACT

Mullet Fish as Cultural Heritage and Tourism Experience in Bombinhas, Santa Catarina, Brazil - This paper presents results of research on the food traditions of the families of artisanal fisherfolk of the municipality of Bombinhas, SC. The study aimed to investigate the food heritage and its potential as a tourist-cultural experience. The methodological approach adopted was qualitative, exploratory and descriptive using the ethnographic method: fieldwork, interviews, and observations. Data analysis was performed by Reflexive Interpretation. The results show that there is a food heritage anchored in Mullet prepared in the wood stove by the women of the community. The Mullet fish generates dishes tasted in family and in public events such as the Mass of the Mullet, and outdoors festival (“festas juninas”). The government and the population considers this food as an important cultural heritage and an especial experience to the tourist.

Keywords: Tourism. Cultural Heritage Food. Tourism Experience. Mullet Fish. Bombinhas, Santa Catarina, Brazil.

INTRODUÇÃO

O estudo da alimentação é de interesse de diversas áreas do conhecimento, dada a relação desta temática com distintos aspectos do viver humano, seja na relação com os aspectos biológicos e culturais ou na organização de nossas sociedades em territórios. Importante lembrar que existem diferentes elementos para explicar e mostrar a importância do alimento na vida dos seres humanos, que vão do acesso e escolha de um determinado produto aos eventos de sociabilidade a ele associados, todos inseridos em um contexto histórico-cultural dinâmico. Sobre essas experiências, como vivenciadas em uma comunidade litorânea do Estado de Santa Catarina, que ainda preserva sua pesca artesanal e uma agricultura de subsistência, é que foi construída a pesquisa aqui relatada.

A comunidade em que a pesquisa se realizou localiza-se no município de Bombinhas, um local que ainda tem presente em seu cotidiano a organização de suportes e redes comunitárias como componente contemporâneo, apesar do crescimento urbano e das transformações sociais. A formação destas redes comunitárias indica uma forma de estar em tempos de globalização, levando a pensar que as práticas comunitárias podem supor inovação e vanguarda, mais do que resistência ancestral. No caso de Bombinhas, as famílias que desenvolvem atividade pesqueira e agricultura familiar de forma artesanal / tradicional têm buscado uma nova forma de relação com o território, a partir da preservação do patrimônio natural e cultural, bem como pela valorização dos usos e costumes alimentares locais.

Este trabalho mostra os resultados de parte de uma pesquisa realizada neste município através do método etnográfico (Silverman, 2009), sobre os alimentos, os seus aspectos culturais, bem como suas dimensões materiais e simbólicas, nos seus diferentes usos e significados para as famílias que ali residem e que vislumbram todos os dias o processo de transformação contínuo por que passa a cultura local. Importante ressaltar que este artigo apresenta apenas uma síntese de um processo de investigação mais amplo, seguindo a pesquisa-ação, que une

pesquisa e extensão universitária. É uma proposta que ao longo dos últimos dois anos gerou trabalhos de iniciação científica e dissertações, bem como relatórios de ações sociais, oficinas, cursos, aulas, entre outras atividades realizadas por docentes, mestrandos e doutorandos do Turismo, da Gastronomia, Nutrição, Direito e Saúde, na Univali.

Além da experiência acadêmica, essa pesquisa se torna relevante se pensarmos que a cultura patrimonial de um povo torna possível identificar e classificar o mesmo, mostrando contrastes, *status* e diferentes modos de viver e conceber o cotidiano. A valorização dos saberes e fazeres de um grupo restrito, como no caso das famílias dos pescadores artesanais de Bombinhas, é importante para o coletivo social, econômico e cultural mesmo quando sujeitas as pressões das transformações a nível tecnológico e econômico geradas pelo fenômeno da urbanização. Neste contexto, ao lado das memórias, apresentamos algumas práticas culinárias, passadas de geração em geração e cedidas pelas mulheres da comunidade 'bombinense', que de forma muito afetuosa e acolhedora se dispuseram a cozinhar. Foram nessas cozinhas que pudemos perceber a responsabilidade com o presente e a preocupação com o legado para as novas gerações.

Diante do exposto, a investigação busca mostrar não apenas as características do patrimônio alimentar local, mas o contexto histórico cultural de uma comunidade tradicional que vive uma dinâmica diferenciada face ao turismo de sol-e-praia. Considerando a realidade apresentada o objetivo da pesquisa concluída que selecionamos para este artigo foi o de descrever a pesca e o preparo da Tainha enquanto patrimônio alimentar, mostrando o seu potencial como experiência turística-cultural no município de Bombinhas, no Estado de Santa Catarina. Para alcançar este objetivo fez-se necessário: descrever o contexto histórico-cultural local; acompanhar a rotina dos pescadores artesanais no período da pesca da Tainha; descrever algumas preparações culinárias com a Tainha e analisar os padrões culturais e as práticas alimentares da comunidade tradicional de Bombinhas e sua relação com o Turismo.

O CONTEXTO TEÓRICO DA INVESTIGAÇÃO

Para tratarmos de um tema que evoca o sentido de comunidade e tradição, é importante que se conheça o significado do termo 'comunidade' e é com esta temática que se inicia a apresentação do contexto teórico.

Comunidade: o que é isto? - Comunidade é uma dessas palavras que transmitem uma sensação boa: é bom 'pertencer a uma comunidade', 'estar em comunidade'. Para Bauman (2003), a palavra comunidade evoca tudo aquilo do que se sente falta, considerada uma condição não predominante nos dias de hoje, mais como um 'paraíso perdido' ou ainda esperado. Associa-se a comunidade imagens de um lugar aconchegante, seguro, solidário. O mesmo autor recorda que na atual sociedade capitalista, este modo de sentir e perceber o que seja comunidade perdeu tal significado em função do caráter individualizado das relações humanas, nas quais a "realidade do homem moderno é recheada de solidão, individualismo, e de uma lógica mercantil-consumista que sufoca cada vez mais o seu lado poético, a sua imaginação criadora. Solitário e egocêntrico como nunca o homem moderno perdeu assim, o sentido do comunitário, do solidário, do fraterno." (Haesbaert, 2002, p.55).

É essa experiência de comunidade que algumas pessoas afirmam sentirem falta no século XXI, ou seja, o sentido de pertencimento a um território, o trabalho coletivo, a organização popular, a valorização cultural, o uso comum de recursos, com sua distribuição justa e solidária. Todos esses elementos resgatam o sentido de comunidade, modificado, com o

passar do tempo, demonstrando sua dinamicidade e o que se reconhece como sendo um efeito da 'mundialização' (transformação), algo diferente do que se compreende como sendo 'globalização', que para Elbaz (2012) tem o sentido de destruição dos valores tradicionais por valores mais universais que nem sempre possui identidade cultural com as populações de dado território.

Bauman (2003) lembra que para trabalhar com comunidade faz-se necessário penetrar na análise das práticas comunitárias, ou seja, saber o que fazem as pessoas que vivem em comunidade. Para ele, ser parte de uma comunidade implica um entendimento comum e a realização de muitas ações praticadas coletivamente. Para Ruiz-Ballesteros (2012) este sentido coletivo de agir junto se ancora nas práticas de reciprocidade que alimenta os laços sociais e promove a integração prevenindo a exclusão. Pode-se entender o sentido de comunidade frente ao Estado e ao mercado, ao mostrar a vigência das práticas e táticas da comunidade para navegar na globalização (Ruiz-Ballesteros, 2012; Max-Neef, 2012).

No caso da temática estudada, trabalhar com o conceito de comunidade é trabalhar numa perspectiva aglutinadora que abrange o estudo desta comunidade via cultura alimentar, mostrando que esta associação de representações, crenças, conhecimentos e práticas herdadas e ou aprendidas que estão associadas à alimentação e são compartilhadas pelos indivíduos de uma dada cultura ou de um grupo social determinado pode fortalecê-las e aumentar o sentimento de pertencimento (Contreras & Garcia, 2011). Sentimento este que pode diminuir a individualidade egoísta que não fortalece e nem acrescenta quando se necessita sobreviver e se empoderar social e culturalmente. Em alguns grupos, porém, as dificuldades de sobrevivência do modelo social desigual sugerem a procura de alternativas para minimização das disparidades. Para isso o individualismo é superado, dando lugar às ações coletivas, grupais, familiares, comunitárias e solidárias. O que possibilita encontrar no seu âmbito o principal atrativo do turismo comunitário que é o compartilhamento e a solidariedade (Moraes, Ribeiros & Emmendoerfer, 2013).

Em um contexto de organização social em que, para sobreviver, os seres humanos começaram a se organizar para ter a comida mais próxima das suas casas, a gastronomia surge mostrando um processo de transformação do trabalho humano. Os seres humanos passam da condição de caçadores e coletores, a terem a responsabilidade da produção de alimentos. O cultivo da terra, assim como a fabricação de utensílios de cerâmica e fornos, implicava o estabelecimento de um núcleo habitacional fixo em torno dos campos, levando ao aparecimento das aldeias. Como consequência, se iniciaram os cultivos agrícolas, possibilitando a vida em núcleos comunitários e a fixação dos grupos populacionais (Franco, 2001). Ou seja, se criam a partir dos núcleos, as comunidades, formando grupos que criam rituais de compartilhamento do alimento seja entre os que moram no mesmo território ou com visitantes numa demonstração de acolhimento e hospitalidade.

Alimentação e Turismo - Para compreender quando e como a alimentação passou a ter importância para o Turismo, retomam-se momentos e fatos históricos, observando que a partir da década de 1980 começou a se impor a viagem exclusivamente com fins gastronômicos e a patrimonialização da culinária local com a incorporação de alguns pratos como produto para o turismo cultural (Schlüter, 2008). Neste cenário vislumbra-se que as primeiras incursões de viagens com fins gastronômicos tinham por propósito mostrar a cozinha da população local, contudo, para muitas pessoas, estas 'cozinhas' eram consideradas

rústicas e inadequadas. O que significa dizer que ofertar alimentos tradicionais nos locais em que as pessoas de uma dada cultura se alimentam, não é para qualquer turista.

Galvão, Milito e Alexandre (2011) ressaltam que a cozinha tradicional é aquela formada por pratos de tradição antiga, um modelo de cozinha popular que no sentido etnográfico conta a história do grupo que a prepara. Para os autores embora seja parte da tradição, do 'saber-fazer', pouco ou nada resta em alguns territórios, onde o receituário ancestral, de tradição oral é do conhecimento de poucos e está a perder-se. Muller (2012) afirma que as receitas tradicionais, em alguns lugares em que a tradição é considerada importante em função de políticas públicas voltadas para a preservação destes patrimônios, são conhecidas e valorizadas por constituírem os hábitos alimentares nativos, sendo elaboradas com os ingredientes disponíveis na região e preparadas com técnicas transmitidas de geração a geração. Para Maciel (2005), as comunidades em que este tipo de ação existe, o prato tradicional não é apenas para nutrir o corpo, atendendo a uma necessidade fisiológica, sua função, nestes casos mostra que existe nestes territórios um código de reconhecimento social e pertencimento, algo só possível quando o alimento na forma de comida se torna um patrimônio cultural.

Este contexto é significativo se considerar-se que ao comer, os indivíduos se reportam ao ato culinário. Cozinhar e combinar ingredientes, possibilita rastrear os aspectos sociais e culturais da alimentação os quais evocam sentimentos como prazer e prestígio, dependendo do quanto o alimento é reconhecido e valorizado socialmente (Gomes, 2011). A construção da cozinha de qualquer unidade de pertencimento (seja um país, seja uma região ou um grupo étnico) segue caminhos diferentes em função das suas condições históricas. Assim, ao se focalizar essas cozinhas deve-se, levar em consideração o processo histórico cultural, contextualizando e particularizando sua existência (Canesqui, 2005).

Considerando o Brasil, é possível afirmar que os lugares onde mais se valorizam as comidas e suas tradições são aqueles em que as relações de pertença são reforçadas pelo modo comunal de produção, pela valorização dos saberes e dos fazeres e pela manutenção das tradições culturais através das gerações, o que desperta cada vez mais o interesse de visitantes que buscam novas experiências ligadas à alimentação. O sentimento de pertencimento dos atores locais à identidade (re) construída, a apropriação do espaço com aproveitamento dos recursos locais e a mobilização dos atores sociais para a formação de laços de interação e solidariedade são características percebidas (Cruz, 2014).

Desta forma, percebe-se que os 'saberes e fazeres' relacionados ao hábito alimentar de um determinado grupo humano, podem representar uma atração tanto no contexto turístico e gastronômico, quanto no cultural de uma determinada localidade, região ou país. Isso é percebido através das viagens ou deslocamentos de turistas motivados por conhecer e experimentar a gastronomia típica do destino. A relação do Turismo com a Gastronomia já passou por diversas fases, inclusive uma em que a cozinha tradicional era vista como algo menor e sem criatividade. Entretanto, aos poucos vem ocorrendo um movimento contrário a essas ideias, com o resgate das culinárias regionais (Vela, 2009; Costa, 2012; Muller, 2012). Nesta linha, observam-se os movimentos denominados *comfort food*⁶ e *Slow Food*⁷ (Buiatti,

⁶ *Comfort food* é a comida preparada tradicionalmente que pode ter um apelo nostálgico ou sentimental, ou simplesmente proporcionar um prazer ao comer, refeição fácil de digerir, rica em calorias, nutrientes, ou ambos. Alimentos de conforto podem ser alimentos que têm um elemento nostálgico ou a um indivíduo ou uma cultura específica. Muitos alimentos de conforto são saborosos e simples de comer, tem consistência macia. Em estudos alimentos que trazem conforto podem ser

2011; Lauand & Chasseraux, 2012) e a sustentabilidade ambiental e humana como elementos importantes neste processo.

PERCURSO METODOLÓGICO

Saber como perceber o outro e continuar percebendo a si próprio, vivenciando aí uma relação de alteridade, é um dos maiores aprendizados a se realizar em uma etnografia, método adotado para realizar esta investigação que compreendeu as etapas que se seguem, com o momento da *fase exploratória* com visitas a Bombinhas. Quase que em concomitância, deu-se a *fase de leituras* com a pesquisa documental e bibliográfica, com consultas diversas: leis municipais de incentivo a cultura, inventário turístico, plano diretor do município e estatuto do Instituto Boimamão, instituição que abriu suas portas para nossas atividades relacionadas à pesquisa, ensino e extensão e a realização das oficinas para testar algumas das receitas repassadas pelas informantes.

A pesquisa bibliográfica utilizou como ponto de partida a busca de teses, dissertações e artigos científicos, a partir das palavras-chave <etnografia>, <comunidade>, <práticas alimentares> (pesca artesanal e mandioca), <cozinha>, <cultura>, <patrimônio>, <identidade>, <gastronomia> e <turismo>. Para tanto, as fontes de consulta foram baseadas em bibliografia cinzenta através de consulta ao banco de dados, teses e dissertações da CAPES e em bibliotecas das instituições de ensino superior, além das bibliografias representadas por livros e periódicos nacionais e estrangeiros.

Na etapa de *trabalho de campo* buscou-se atender a questões metodológicas na condução do estudo etnográfico, a saber: definição de um problema de pesquisa, escolha do local de pesquisa, obtenção de acesso, organização e elaboração do projeto e do percurso metodológico adotado com suas especificidades: observar (ver e escutar), registro das observações através de diário de campo, fotos e gravação em áudio e vídeo (Silverman, 2009). Neste contexto, a entrada em campo ocorreu no mesmo período em que o Instituto Boimamão do Museu Comunitário Engenho do Sertão, parceiro nas pesquisas e extensão, recebia auxílio da Fundação Municipal de Cultura e Sebrae, com o objetivo de aproximar a comunidade dos espaços culturais, desenvolvendo habilidades no artesanato, cerâmica, música, gastronomia com ênfase no aprendizado e troca de experiências.

Nesta etapa da pesquisa fez-se a seleção dos informantes permanentes (IP) entre os moradores de Bombinhas que aceitaram participar da pesquisa. A proposta inicial era a de entrevistarmos somente pessoas nativas, contudo, considerando o tempo de moradia e integração no município, foram incluídas duas pessoas não nascidas no local. Ao todo foram

consumidos para despertar positivamente emoções, para aliviar efeitos negativos psicológicos ou aumentar sentimentos positivos. (Dicionário Webster, 1977 – tradução nossa; Lauand & Chasseraux, 2012).

⁷ **Slow food** é uma filosofia e depois um movimento fundado por Carlo Petrini em 1986, que se tornou uma associação internacional sem fins lucrativos em 1989. O *Slow Food* opõe-se à tendência de padronização do alimento, e defende a necessidade de que os consumidores estejam bem informados, se tornando coprodutores. O *Slow Food* conjuga o prazer e a alimentação com consciência e responsabilidade. As atividades da associação visam defender a biodiversidade na cadeia de distribuição alimentar, difundir a educação do gosto, e aproximar os produtores de consumidores de alimentos especiais através de eventos e iniciativas. Disponível em: <http://www.slowfoodbrasil.com>. Acesso em 16 de maio de 2012.

entrevistadas 16 pessoas, sendo 15 mulheres e um homem. Neste universo de informantes, é importante esclarecer que parte da jornada etnográfica incluiu visitas domiciliares, a participação em missas e eventos comunitários com pescadores [as] artesanais, marisqueiras, merendeiras, professoras, donos de restaurante familiar e donas de casa que aceitaram participar do movimento de resgate alimentar. Se pensarmos na totalidade de visitas com caminhadas para observações no município, se pode afirmar que o convívio nos eventos e ações do Museu Comunitário Engenho do Sertão envolveu o contato com mais de cem pessoas moradoras de diversos bairros: Bombas, Centro, José Amândio, Canto Grande, Mariscal, Quatro ilhas, Morrinhos, Zimbros, Sertãozinho e regiões vizinhas (entorno). Este envolvimento foi intenso e mesmo que algumas pessoas não tenham aceitado inicialmente participar da pesquisa, posteriormente nos solicitaram a inclusão de suas falas. Estes personagens estão aqui denominados como informantes ocasionais (IO).

O perfil dos informantes diretos via entrevistas e visitas domiciliares são de pessoas na faixa etária a partir de 60 anos, nascidas no local ou residente há mais de vinte anos. Para as entrevistas os instrumentos utilizados foram um roteiro de entrevista e de observação semiestruturado. Durante a fase de observação participante para o registro dos dados pertinentes às práticas alimentares, se elaborou uma ficha de preparação culinária para inclusão de informações sobre os ingredientes e modo de preparo de pratos reconhecidos pela comunidade como tradicionais, com a utilização de recursos áudio visual sempre que autorizados.

A *saída de campo*⁸ aconteceu em agosto de 2013, quando foi realizada a apresentação dos resultados preliminares (sem análise ainda) para a comunidade, para alunos do mestrado e doutorado, professores e representantes da Prefeitura de Bombinhas e outros segmentos da cultura que atuam na região. Nesta apresentação houve um jantar com os pratos da pesquisa, uma apresentação dos cantadores do engenho de forma intimista e criativa, uma palestra sobre como trabalhamos na comunidade e a apresentação de um vídeo que mostra uma síntese das entrevistas realizadas abordando os 'saberes' e 'fazeres' alimentares da comunidade e os momentos vivenciados no Museu contendo depoimentos em domicílio das famílias de pescadores e donos de engenho de farinha de mandioca.

BOMBINHAS: UMA APRESENTAÇÃO

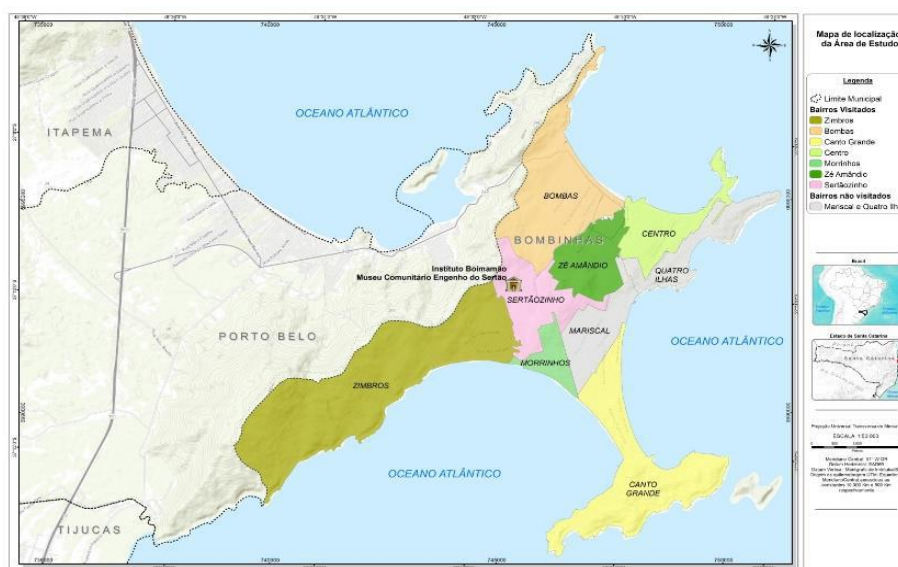
O relato dos resultados se inicia com a apresentação de Bombinhas, um município jovem, mas já com um histórico cultural, visto que até a metade do século XX o mesmo era parte do município de Porto Belo. Bombinhas é um município que se situa no litoral norte do Estado de Santa Catarina, em uma península entre o mar e a Mata Atlântica com seus limites territoriais delineados da seguinte forma: norte, sul e leste com o oceano Atlântico e a oeste com o município de Porto Belo. Com uma população absoluta de 14.392 habitantes (IBGE, 2010) tem seu povoamento e colonização no início do século XIX de origem luso-açoriana (Farias, 1998), recebendo no século XX outras influências de alemães, italianos, poloneses e ucranianos (Santa Catarina, 2013).

⁸ Esta saída de campo está relacionada ao fechamento das entrevistas. De setembro até o ano atual, 2015, continuamos visitando a comunidade para realização de atividades de extensão, denominadas hoje de 'Projetos Interdisciplinares Comunitários – PIC', participação em eventos e encontros à convite da gestora do Museu Comunitário Engenho do Sertão e Fundação Municipal de Cultura de Bombinhas.

A chegada do colonizador acarretou mudança de costumes, inclusive do modo de ocupação das terras em relação aos indígenas. A localização dos sítios arqueológicos, junto às praias, denota que os índios preferiam morar mais próximos do mar e que possivelmente, viviam da mandioca e da pesca. Os colonizadores, ao contrário, preferiram fixar-se nos morros e dedicaram-se, sobretudo, à agricultura. O comércio era feito à base de troca de mercadorias. Os engenhos (farinha, café, açúcar) provavelmente foram adaptados pelos açorianos, pois os mesmos já utilizavam em sua terra natal engenhos de farinha de trigo (Prefeitura Municipal de Bombinhas, 2013).

No período de 1900 a 1960 a comunidade caracterizava-se pela autossuficiência quase total, pois, plantava, pescava, fazia farinha, açúcar, café em pó e escalava o peixe para conservar. Produzia suas roupas, cestos, louças de barro, sabão e óleo (de peixe) para a iluminação. As mulheres trabalhavam com o barro para fabricar utensílios, como os fornos para torrar café e farinha, as panelas e louças em geral. Com o algodão faziam tecidos e roupas, utilizando teares e confeccionando renda e crivo. Dentre as atividades especificamente masculinas, destacavam-se a confecção de tipitis, balaios e samburás (SECTUR, 2011).

Figura 1: Mapa do Município de Bombinhas



Fonte: Duzzioni (2013)

A pesca de subsistência era feita diariamente e a pescaria com fins comerciais, tinha períodos definidos durante o ano. O peixe era escalado e vendido em arrobas, sendo transportado por embarcações. Por volta de 1940, a população passa a descer o morro para morar junto às praias. A agricultura entrou em declínio, muitos jovens membros das famílias de lavradores já não iam mais à roça e preparavam-se para a pesca. Dessa forma, para a comunidade tradicional, a terra perdeu seu valor. Não lhes interessava ter terras se não trabalhavam nelas e, assim, começaram a vendê-las por quantias insignificantes. Na década de 1950, a beleza e a abundância da pesca despertam a curiosidade de turistas, inicialmente oriundos dos municípios adjacentes e, posteriormente, vindos dos estados vizinhos (SECTUR, 2011).

As transformações no modo de vida da população acentuaram-se mais ainda na década de sessenta. A população desocupou o morro, passando ocupar a parte plana, a ela se adicionou

uma população flutuante, na temporada de verão. A população foi aparentemente beneficiada pela melhoria das estradas de rodagem, pela disponibilidade de transportes coletivos, rede de água e eletricidade. A vinda dos primeiros veranistas prenunciava mais transformações na localidade que sustentada no turismo de sol e praia teve um rápido crescimento urbano a partir da década de 1980. Este crescimento oportunizou a elevação de Bombinhas a condição de município, através da lei estadual 8558 de 30 de março de 1992, publicada no Diário Oficial do Estado de Santa Catarina, número 14.414, de 1 de abril de 1992 (Prefeitura Municipal de Bombinhas, 2013).

Turismo e patrimônios - Para Carneiro (2012), o Turismo se evidencia de duas formas: o turismo fixo ou de segunda residência e o turismo de fluxo. O primeiro é representado por pessoas vindas de outras cidades, estados ou países, estas adquirem propriedades ou alugam casas por períodos prolongados. A segunda forma, o turismo de fluxo, se caracteriza pela presença de pessoas que vão apenas visitar a região nos finais de semana ou feriados, na maioria, jovens à procura de esportes náuticos e do ecoturismo.

Estas duas formas de turismo estão fortemente representadas no período do verão em Bombinhas, realidade que leva a que a ocupação da população permanente e fixa se concentre mais próxima às praias e menos nos morros afastados ou próximos de locais em que na década de 1940 ainda havia extensas áreas agrícolas. O município apresenta o Turismo como principal atividade econômica. Apesar de ser referência em turismo de sol-e-mar e sofrer um caos urbano nas temporadas de verão, o município mantém seu vilarejo típico, que para muitos tem um aspecto rural visto associar a pesca artesanal praticada desde a época da colonização açoriana, com agricultura de subsistência nos quintais e terrenos que ficam nos altos dos morros, como foi possível constatar durante a pesquisa.

O aumento populacional verificado nos últimos dez anos em Bombinhas é bastante representativo: passou de 8.698 habitantes (2000) para 14.293 habitantes (2010), sendo que na temporada de verão o fluxo populacional chega a ser de oito a dez vezes o número da população permanente. Esse crescimento desordenado em alguns bairros de Bombinhas contribui para o surgimento de diversas fragilidades que colocam em risco o patrimônio natural formado por uma rica diversidade biológica de Mata Atlântica e mais praias, rios, mangues, dunas, restingas, baía, enseada, rochedos, ilhas oceânicas, recifes e águas transparentes. O interesse ecológico é forte no município, contudo, outras riquezas patrimoniais chamam a atenção da população e dos visitantes. Nesse sentido, o poder público e algumas pessoas da região começaram a perceber a importância do patrimônio que possuem o de antes e depois da colonização (IBGE, 2010).

A cidade turística reconhecida pela sua balneabilidade passa a apostar no segmento do turismo cultural para atrair um maior número de visitantes durante todo o ano e vem promovendo ações que buscam a valorização e preservação dos saberes e fazeres locais. Existem em Bombinhas algumas tradições que estão sobrevivendo ao progresso acelerado. Dentre elas são apontadas o Pau de Fitas, Boi de Mamão, Terno de Reis, Intrudo, Cordão de Carnaval na praia, Festas Juninas, Pão por Deus e Pasquim. Em relação aos festejos os mais tradicionais destacam-se a Festa de Nossa Senhora dos Navegantes, a Festa do Pescador e do Marisco e o Aniversário do Município, onde se apresentam os grupos folclóricos *Mixtura* e os Cantadores de Engenho. Nestas festividades pode-se também incluir a pesca da Tainha e as 'farinhadas' que ocorrem de maio a julho. A pesca artesanal da Tainha, do preparo e da pesca, propriamente dita, vai de quinze de maio a trinta de julho e envolve toda a comunidade nativa,

visitantes e residentes. Existe todo um saber-fazer passado entre gerações sobre a pesca e sobre os preparos culinários relacionados à Tainha.

Estas festividades estão reunidas no calendário anual de atividades culturais do município. É possível se organizar para durante todo o ano em ciclos alternados participar e conhecer as manifestações mais importantes: o Pão por Deus em dezembro, com as festas natalinas; a de santos, em janeiro, associada às manifestações profanas com a participação do Boi de Mamão e Pau-de-Fita; em fevereiro, o Carnaval na praia; em março, as atividades relativas ao aniversário do município. Já em abril retomam-se os folguedos no Sábado de Aleluia, com a Malhação do Judas e a Farra do Boi, hoje proibida por lei. Em maio inicia-se o período da pesca da Tainha, com atividade pesqueira, complementar a agrícola. As *farinhadas* começavam a acontecer no mesmo período e levam aos engenhos as famílias, vizinhos e amigos que cantam e fazem versos durante os serões ali realizados. Em junho, intercalando o ciclo do Divino Espírito Santo, ocorre a procissão de *Corpus Christi*. As Festas Juninas ainda ocorrem em volta das fogueiras com danças, cantorias de roda, incluindo a ratoeira, os tradicionais casamentos da roça e a quadrilha. Em agosto se se retoma o cultivo da mandioca e outros produtos até que se inicie o novo ciclo cotidiano de trabalho, festas e encontros (SECTUR, 2011).

As transformações socioeconômicas forçaram o rompimento de parte deste calendário tradicional, mas em lugares como os visitados por nosso grupo de pesquisa, constata-se a recuperação deste calendário pela comunidade, pelo poder público e privado, representado por pessoas ligadas à Prefeitura, às escolas, aos donos de pequenas pousadas, que ainda acreditam ser possível manter alguns costumes e valores importantes para quem nasceu e /ou escolheu viver neste território.

A TAINHA: PESCA E RECEITAS

A Tainha (*mugil platanus*) pertence à família *mugilidae*, é conhecida apenas no Atlântico Sul Ocidental. São peixes costeiros de águas tropicais e subtropicais que nadam na superfície formando cardumes. Na época da reprodução a tainha migra do estuário para o mar, desovando entre o norte do Rio Grande do Sul e o norte de Santa Catarina, em mar aberto, do fim do outono ao início do inverno, com picos nos meses de maio a junho. Atingem em média 50 cm de comprimento com 6 a 8 quilos de peso. Apresenta corpo robusto, fusiforme com coloração azulada no dorso, prateada nas laterais e ventre (Oliveira & Bemvenuti, 2006).

Em Bombinhas este é o peixe mais ‘festejado’, com manifestações que hoje são realizadas com moradores e também visitantes de outros municípios. Embora a pesca possa ocorrer em outras praias, no período da pesquisa a pesca assistida por nós, ocorreu na praia de Bombas, contudo outras praias também têm ‘arrastão das redes’, principalmente no mês de julho. Importante ressaltar que esta pesca segue a tradição de ter uma ou duas famílias de pescadores artesanais como líderes do processo e o acréscimo de outros ‘auxiliares’ que vão a convite (ou se convidam – como os turistas) para estarem nos rituais relacionados ao processo de preparação para a pesca. Na figura a seguir um vislumbre das praias de Bombinhas e a localização da praia de Bombas.

Sobre esta tradição em particular, para a apresentação da pesca da Tainha escolheu-se o único homem da nossa lista de informantes; ele, de agora em diante, será denominado de informante permanente (IP1) porque nos repassou as informações mais importantes. Entretanto, é importante informar que algumas reflexões que realizamos são mescladas e

incluem além dos relatos deste pescador outros relatos feitos por companheiros de pesca que não aceitaram serem informantes permanentes, mas, terminaram em diversas ocasiões participando da entrevista com o IP1, opinando e pedindo para incluir suas falas. Quando as falas destas pessoas forem incluídas terão a denominação de ‘informante ocasional’ (IO) e uma numeração acompanhando para diferenciar do informante permanente.

Figura 2: Praias de Bombinhas



Fonte: litoraldesantacatarina⁹

Este pescador é considerado um homem de ‘bem’ e o mais experiente pescador da região. O mesmo relata que nasceu em Bombinhas (SC) no ano de 1950 e sempre morou no município com sua esposa, filhos e netos. A escolha desse informante foi motivada pela ligação do mesmo com a pesca, a gastronomia e o turismo. Pescador de tradição familiar herdou rancho de pesca junto com outros seis irmãos. Mas ao lado deste construiu um restaurante familiar que é bastante procurado pelos turistas e residentes na praia de Bombas, onde vive com a

⁹ Disponível em <http://www.litoraldesantacatarina.com/bombinhas/mapa-de-bombinhas.php>. Acesso em 29 nov 2014.

família e ainda administra um empreendimento de hospedagem familiar. Ele conta que seu pai nascido em 1912 (falecido) e sua mãe em 1922 (viúva) criaram a ele e seus irmãos, com a pesca:

A gente, lá em casa começou tão pequenininho na pesca que eu mais outro da minha idade na época nós ganhava um quinhão que era pra dividir pra dois um quinhão é uma parte do que foi pescado, mas já era muito bom eu já ficava muito contente assim, né. Daí um tempo papai falou assim, a partir de hoje você já sabe remar eu vou dá um quinhão cada um. Ôpa!. (IP1)

Fica explícito a herança familiar da pesca artesanal nas palavras emocionadas do Informante (IP1). Santos et al. (2012) definem que a pesca artesanal é aquela realizada em embarcações miúdas ou de médio porte sem instrumentação de bordo e onde a remuneração se faz através da venda do pescado para atravessadores, peixarias, bancas de peixe, podendo ocorrer ainda atividades econômicas complementares sazonais. O que impulsiona a pesca da Tainha é a intenção de partilhar o rito trazendo de volta cenas da infância e juventude, onde o cerco¹⁰ é personagem principal dessa memória coletiva em Bombinhas, como se percebe na fala seguinte:

Mas a gente já começava assim: o papai quatro horas da manhã levantava pra fazer fogo pra bota a chaleira pra esquentar e nós escutava papai levanta e já levantava pra vim pra praia junto, já queria vim [...] então envolvia muito a gente, e o pior que fica no sangue da gente, eu tô pescando mais ou menos uns 50 anos [...]. (IP1).

O trabalho na pesca começa cedo e na companhia dos mais velhos os mais jovens sempre atentos as suas histórias e fazeres, vão mantendo a tradição entre gerações. Entre estas tradições encontram-se os ranchos de pescadores, um local para descarregar a pesca, guardar o barco e principalmente para a convivência entre eles, havendo no local as rodas de conversas que misturam as histórias do passado e do presente, enquanto produzem redes e tarrafas. A pesca artesanal da Tainha é um dos maiores eventos culturais do litoral catarinense e em Bombinhas movimenta a comunidade e está enraizada na cultura das comunidades litorâneas. A importância da pesca pode ser percebida nos depoimentos a seguir, quando o informante (IO1) que mantém em atividade o rancho de pesca e como relíquia a canoa de um pau só, que herdou de seu pai fala da sua percepção sobre a pesca nos últimos anos:

De uns tempos pra cá, que faz uns três anos, que as pessoas perguntam: como foi a pesca da tainha esse ano? Olha, foi pior que do ano passado, não foi muito boa, mas tem uma coisa, terminou a temporada de turista logo começamos a pensar na tainha, em remendar as redes e já arrumar os camaradas. (IO1)

Essa passagem reafirma a força e o orgulho que esses homens do mar têm em manter a tradição, embora hoje a maioria deles não viva apenas dela, nessa região. Apesar de o turismo ser uma atividade econômica forte no local, quando termina a temporada de verão a comunidade retoma seu espaço através da ocupação dos ranchos, na reparação das redes e canoas, aguardando o período de abertura da pesca da Tainha. Durante o trabalho de campo, a visita aos ranchos teve início com a missa de abertura da pesca da Tainha na Praia de

¹⁰ Cerco acontece quando os Pescadores mantêm a rede em círculo em volta do cardume de tainhas, embora as mesmas tentem escapar aos saltos é praticamente impossível diante da habilidade desses mestres.

Bombas. Antes da missa os pescadores colocavam os barcos no mar para acompanhar a procissão. À frente a comunidade carregava uma réplica de uma embarcação com a Bíblia representando o momento que vão para o mar.

Nas praias durante a pesca da Tainha, a comunidade tradicional volta a viver os tempos antigos. Num primeiro momento os pescadores ficam a espera do sinal do 'vigia', no alto do morro, responsável por horas de observação, de paciência, até que, de repente, o sinal de que a espera foi interrompida chega. O vigia começa a sacudir o pano nas mãos acenando aos camaradas que aguardam na areia. A rotina e formação da tripulação na pesca artesanal da tainha são descritas em detalhes nesta fala do IO4.

Eles ficam de prontidão e na hora de trabalhar sabem qual sua posição. Fala vamos rapazes rápido. Cada canoa é assim, tem canoa de três remos, quatro remos, então assim, se tem de três remos, precisa de três remos, um chumbereiro e o patrão, são cinco pessoas, e se for 4 remos, são 4 remeiros, um chumbereiro e o patrão, são 6 pessoas, e as vezes pra cercar um cardume pequenos, 4 pessoas, sempre tem que ter o chumbereiro e o patrão. O chumbereiro pra jogar o chumbo pra água pra não enrola rede, e o patrão pra mandar, pra fora, pra terra, tá na hora, quem dá a coordenada. (IO4).

A comunidade está na praia e a ela se juntam turistas. Os camaradas da areia não estão mais sozinhos, o público se torna ajudante e iniciam a puxada da rede. Quando os peixes chegam à praia é uma alegria, dissolve-se a centralização do pensamento individual e é promovida uma mentalidade coletiva de distribuição do alimento. Nos últimos anos a tradição continua sendo mantida e as pessoas aguardam pela puxada da rede. O pescador conta um pouco da sua experiência ao longo desses cinquenta anos na pesca da Tainha e relembra a participação de turistas:

O turista a gente percebe assim, eles gostam de ver a puxada de rede [...] a semana que dá peixe, pode contar que dá movimento, eles querem um peixinho fresquinho. (IP1).

A distribuição do pescado segue orientação do rito da pesca de 'contagem' dos peixes. Aquele que 'conta' o peixe é indicado pelo 'patrão', normalmente o pescador mais experiente é o patrão e o mais jovem é quem faz a contagem. Forma-se o 'quinhão' (divisão de peixes por família), que é ofertado àqueles que participaram da atividade, como uma forma de reconhecimento pelo trabalho realizado. Ganhando ou comprando a Tainha, outro momento especial da comunidade acontece quando as mulheres se encontram em suas cozinhas para o preparo da mesma. Seja somente para a família e amigos ou para visitantes a pedido de algum restaurante ou do Museu Comunitário Engenho do Sertão¹¹, preparar a Tainha é sempre um acontecimento.

Em um dia frio e chuvoso no mês de junho de 2013 nos reunimos: pesquisadores, a 'mestre griô'¹² e pescadora artesanal (S.P, 67 anos), nossa informante (IP2), e mais cinco pessoas se fizeram presente nesta demonstração de como preparar a Tainha. Entre 'casos e causos', Mestre Griô nos revela: não existia refrigerador na época e por isto era muito empregada à

¹¹ O Museu Comunitário Engenho do Sertão é um espaço do bairro Sertãozinho que oferece aos visitantes da praia de Bombas que desejam conhecer as tradições locais, refeições para até 30 pessoas, de pratos da culinária local feitos com mandioca, tainha e galinha de 'quintal'. Sobre a história deste engenho estaremos em breve elaborando um artigo.

¹² Título concedido às mulheres experientes na arte de fazer farinha, de ajudar na pesca e de guardar as receitas tradicionais da comunidade.

técnica de escalar e salgar o peixe, com o objetivo de conservá-lo. Ela nos explica que escalar significa cortar as costas em direção à barriga, com cuidado para não furar a ova (pelo dorso), para após ‘lanhar’ o peixe, proceder a salga e a secagem ao sol, única maneira de conservá-lo no passado. Para o preparo culinário da Tainha escalada na brasa, os ingredientes básicos são: a Tainha, o tempero verde da horta e o sal. A técnica é relevante nesse processo, sendo as mais empregadas no litoral a assada, a grelhada, a frita e/ou cozida, presentes em elaborações que refletem e representam a gastronomia catarinense (Rial & Godio, 2006; Philippi, 2006).

Para *escalar* o peixe, primeiro se deve retirar a escama apenas do “barrote” (apenas da espinha do peixe); no momento seguinte, corta-se das costas em direção à barriga, abre-se o peixe e se retira a ova e os miúdos (fígado e moela); após, lavar em água corrente e reservar, proceder alguns lanhos e em seguida salgar o peixe, pendurando com uma ‘embira’ (lasca da bananeira) ou em um varal ao sol.

Figura 3: Escala da Tainha e Preparo na Grelha



Fonte: Cruz, 2014.

Outra moradora nativa da comunidade nos conta que após escalar e salgar o peixe para conservar usava de fazer também desfiado com temperos e nos deixa a dica:

Você põe de molho, desfia, ferventa e coloca tempero não bota sal, só desfia, depois de cozido e joga o coro fora. (R.S. 72 anos – IP3).

Outro modo de preparo da Tainha é com recheio. Existem duas formas de elaborar o prato. No primeiro modo de preparo, o peixe é aberto pela barriga e dali é retirado os miúdos e ova, e colocados à parte. Salga-se o peixe e reserva ao mesmo tempo cozinham-se os miúdos e a ova a parte. Os miúdos são picados e depois se retira a pele da ova, amassa-se bem tudo e mistura-se o tempero verde (cebolinha e alfavaca) e a farinha de mandioca, para o recheio.

O segundo *modo de preparo* é o da Tainha, recheada e assada inteira no sal grosso. Juntam-se à ova e os miúdos crus à farinha de mandioca e ao tempero verde para o recheio. Recheada, a Tainha é coberta com sal grosso e posta ao forno para assar. No momento de servir, retira-se a pele com o sal, e no interior percebe-se uma carne úmida, macia e saborosa, agrada aos mais exigentes paladares. O modo de preparo considerado o mais simples é o da tainha frita no óleo quente. As mulheres esclarecem que o importante é ter o peixe fresco, para limpar e preparar. Durante o preparo corta-se a tainha em postas e lanha-se (pequenos cortes na pele do peixe) com a faca para pegar bem o tempero, que é basicamente o sal. Depois, é passar na farinha de mandioca e fritar na gordura bem quente, de preferência em fogão a lenha. As Tainhas preparadas são servidas com pirão de feijão ou pirão de caldo de peixe.

Figura 4: Tainha Com Recheio



Fonte: Cruz, 2014.

As variações no modo de preparo da Tainha foram bem acentuadas pelas mulheres, mas, o modo tradicional de comê-la enquanto alimentação básica da infância é com pirão. Estas lembranças são explicadas com muito apuro para duas pessoas, donas de restaurantes, inclusive destacando que o melhor é o uso de pouco tempero, tudo muito simples: salsinha, alfavaca, cebolinha e sal. Algumas mulheres lembraram que suas mães pegavam a Tainha, sempre fresca, e colocavam-no sobre uma folha de bananeira para assar, principalmente para fazer a Tainha no 'debulho', uma especialidade preparada pelas mães em dias especiais.

Figura 5: Tainha no Debulho



Fonte: Cruz, 2014.

Na 'Tainha no debulho' o recheio tem os mesmos ingredientes anteriores, só que em lugar de recheiar o peixe por dentro, se colocam ovas, miúdos e temperos verdes por fora e depois se leva ao forno em uma telha. "A tainha na telha talvez seja a mais típica preparação do litoral de SC, porém, esse peixe preparado na brasa, nas cinzas ou no forno, envolto em folha de bananeira também fica excelente." (Philippi, 2006, p,243).

A TAINHA COMO EXPERIÊNCIA TURÍSTICO-CULTURAL

Ao apresentarmos um retrato simplificado da pesca da Tainha e seu preparo, iniciamos com os pesquisadores envolvidos e a comunidade que nos acompanhou como informantes ou curiosos, uma reflexão sobre como utilizar este produto da culinária tradicional, uma oferta que sai do espaço privado (os ranchos de pesca e as casas dos pescadores) e vai para o espaço público (espaços de restauração, hotéis, casas de veraneios), onde se encontra o turista em

visita a Bombinhas. Muitos turistas não querem apenas passear e observar o espaço visitado, alguns falam em viver uma experiência turística numa perspectiva mais personalizada, marcante, em que além das imagens fotográficas existe a participação ativa em algum momento do cotidiano das populações visitadas. Esta experiência ainda que não seja a mesma vivida pela população, visto ser uma oferta 'negociada' em um momento específico da visita turística, ela é uma reorientação da vivência turística em que o turista deixa de ser apenas um observador e passa a ser atuante de uma determinada ação (Uriely, 2005).

Embora existam questionamentos de como integrar um produto/serviço ao momento vivido pelo viajante /turista, existem trabalhos como o de Schmitt (2000) que trata da importância de criar momentos de participação ativa do turista em sua viagem mostrando características da cultura local com informações e vivências que despertem os sentidos do mesmo. No caso da pesca da Tainha, em Bombinhas, uma proposta pensada seria viabilizar a realização de eventos e festivais gastronômicos de inverno (período da pesca da tainha) que valorizem a cultura local, em ambientes de restauração integrados a uma 'rota dos ranchos de pesca' para conhecer os mestres e aprendizes da pesca e da culinária tradicional. Esta rota incluiria a participação do turista no arrastão das redes de pesca, visita aos ranchos para conhecer os barcos centenários feitos da madeira do *Garapuvu*¹³, observação, preparo e degustação dos preparos culinários.

Considerando que na perspectiva atual, o serviço turístico (bastante dinâmico) tem um público que deseja viver em suas viagens não apenas a experiência, mas, o momento 'criativo' e pedagógico do mesmo, nada mais original do que ofertar uma experiência do cotidiano de um pequeno município como algo único e ao mesmo tempo capaz de ser comparado com experiências semelhantes, porém realizadas em espaços e culturas diferentes.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A etnografia estimula o pesquisador a buscar a interpretação do significado construído pelo nativo a respeito do seu modo de viver e de comer e parece conduzir a uma compreensão relativa das ações humanas, capaz de promover iniciativas de aproximação e respeito frente a contextos reconhecidos, em algumas situações, como ultrapassados e desprestigiados. No caso da pesquisa concluída, o estudo etnográfico realizado mostrou a eficiência deste método para se chegar a um patrimônio alimentar que em tempo não muito distantes do século XX não era visto como possuidor de potencial para uma experiência turística-cultural.

Bombinhas é uma cidade cheia de encantos e tradições mesclados com a modernidade e a abertura para o mundo, consequência do turismo de sol-e-mar. Vivem nesta localidade pessoas de diversas etnias e por isso o município torna-se um dos mais jovens exemplos de inclusão. É uma cidade recém-emancipada de outro município vizinho, com ampla oferta a nível cultural e que tem apostado na qualificação do espaço público, buscando qualidade de vida para o residente e para quem ali passa suas férias.

¹³ O *Garapuvu* (*Schizolobium parahyba*) é uma árvore de crescimento rápido existente exclusivamente na Mata Atlântica, é também conhecida como Guapiruvu, Garapivu, Guaburuvu, Ficheira, Bacurubu, Badarra, Bacuruva, Biroasca, Faveira, Pau-de-Vintém, Pataqueira, Pau-de-Tamanco e Umbela. De madeira pouco resistente foi muito utilizada no passado para a confecção de canoas em função da sua leveza e facilidade para o entalhe detalhado que uma embarcação requer.

O município possui um magnífico patrimônio natural e cultural que une a roça de subsistência com a pesca artesanal. As culturas da roça se mantêm nos quintais das casas com o plantio de café, verduras, frutas e ervas condimentadas, ainda utilizadas em preparos culinários, nas cozinhas instaladas nos quintais, onde o fogão à lenha ainda se faz presente. Neste contexto identificaram-se os alimentos e preparos culinários presentes no cotidiano e nos dias festivos, na comunidade. Os resultados apontam que há um patrimônio cultural forte e nele se inclui a herança cultural alimentar, nascida da fusão entre os açorianos, índios guaranis, portugueses vicentistas e africanos.

A base da alimentação dessa comunidade tem duas matérias-primas que são referências de maio a julho, a Tainha e a mandioca, período em que acontecem a pesca artesanal e as farinhadas familiares, que mobilizam a comunidade. As receitas mais preparadas pelas mulheres envolvidas com a pesca artesanal associam e intercalam o uso destas matérias primas com outros produtos, tais como, outros frutos do mar, feijão, arroz, milho, farinha de trigo, amendoim, banana, melancia, mamão, galinha, ovo, café, legumes, verduras e condimentos que geram pratos degustados em eventos familiares, educativos e públicos que são por vezes acompanhados por residentes, visitantes e turistas, o que demonstra o alcance dos objetivos propostos.

O valor científico deste estudo para o Turismo está pautado na interação entre a comunidade e o meio científico e vice-versa, abordando a possibilidade de se pensar e discutir um turismo alternativo, de natureza comunitária que valorize o patrimônio cultural local, lembrando que o turismo é feito por pessoas e para pessoas. Ainda que exista um turismo de sol e praia no período do verão, em outros períodos do ano, é possível oferecer experiências turísticas criativas cuja base seja pautada na cultura da pesca, no cultivo da mandioca e no preparo de pratos que incluam estes produtos. A participação do turista de forma ativa neste processo seria importante para a comunidade e para o próprio turista. Ambos vivendo a experiência das trocas culturais a partir das tradições locais.

Para tanto, a comunidade precisa continuar se apropriando do que reconhece como parte de sua identidade cultural, desenvolvendo e passando para gerações futuras seu conhecimento, a partir da história e da criatividade da cozinha local, em um processo dinâmico de estudo das práticas produtivas. Desta forma evitarão que esses saberes se percam no tempo. As oportunidades geradas pelo estudo revelaram que a culinária tradicional como elemento de experiência turístico cultural é um potencial atrativo que precisa ser trabalhado através da sensibilização dos setores públicos, privados, organizações não governamentais e comunidade local inserido em seu contexto histórico-cultural.

REFERÊNCIAS

Bauman, Z. (2003) *Comunidade: a busca por segurança no mundo atual*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar.

Buiatti, S. (2011) Food and tourism: the role of the "Slow Food" association. In: Sidali, K. L. et al. *Food, Agri-Culture and Tourism: linking local gastronomy and rural tourism – interdisciplinary perspectives*. London/New York: Springer Heidelberg.

Canesqui, A. M. (2005) Comentários sobre os estudos antropológicos da alimentação. In: Canesqui, A. M. & Garcia, R. W. D. *Antropologia e nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: Fiocruz.

Carneiro, M.J. (2012) *Ruralidades contemporâneas: modos de viver e pensar o rural na sociedade brasileira*. Rio de Janeiro: Mauad X.

Contreras, J. & Gracia, M. (2011) *Alimentação, sociedade e cultura*. Rio de Janeiro: Fiocruz.

Costa, E.R.C. (2012) Turismo Gourmand: o luxo e a gastronomia como vetores para o apetite de viajar. *Turismo & Sociedade*. V5(1), pp. 310-339.

Costa Verde e Mar (2013) *Consórcio Intermunicipal de Turismo da Costa Verde e Mar*. Disponível em: <http://www.costaverdemar.com.br/pt/municipios/bombinhas/historia/> Acesso: 1 set. 2013.

Cruz, H. S. A. B. (2014) *Patrimônio Cultural e Turismo: uma experiência etnográfica dos “saberes” e “fazeres” alimentares de Bombinhas/SC*. Dissertação. Mestrado em Turismo e Hotelaria, Universidade do Vale do Itajaí, Balneário Camboriú.

Duzzioni, R. I. (2014) Mapa do Município de Bombinhas, 2013. Escala: 1: 24 000. In: Cruz, H.S.A.B. *Patrimônio Cultural e Turismo: uma experiência etnográfica dos “saberes” e “fazeres” alimentares de Bombinhas, SC*. Dissertação. Mestrado em Turismo e Hotelaria. Universidade do Vale do Itajaí, Balneário Camboriú.

Elbaz, G. (2013). Mondialisation: globalisation, internationalisation, ou autre chose? *Études carib éennes*, 22 Août 2012. Disponível em: <<http://etudescaribeennes.revues.org/6154>>. Acesso em: 2013.

Farias, V.F. (1998) *Dos Açores ao Brasil meridional: uma viagem no tempo: povoamento, demografia e cultura, Aores e litoral catarinense*. Florianópolis: Ed. Farias.

Franco, A. (2011) *De caçador a gourmet: uma história da gastronomia*. São Paulo: Senac.

Galvão, S.; Milito, M.; Alexandre, M. (2012) A Cultura como fator de desenvolvimento no Turismo. *Anais... Anptur 2011*. Disponível em: <<http://www.anptur.org.br/annais2011/pdf>>. Acesso em: 19 abril 2012.

Gomes. C.M.P. (2011) Alimentação e Ocasião: simbolismo e técnica na culinária local das comunidades do sudoeste da Microbacia do Rio Sagrado. In: Sampaio, C. et al. *Turismo Comunitário, sustentável e solidário: da crítica às ideias e das ideias à prática*. Blumenau: Edifurb.

Haesbaert, R. (2002) *O mito da desterritorialização: do “fim dos territórios” à multiterritorialidade*. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil.

IBGE (2010) *Censo Demográfico 2010: resultados gerais da amostra por áreas de ponderação*. Disponível em: <http://www.censo2010ibge.gov.br/resultados>. Acesso em maio de 2014.

Lauand, J. & Chasseraux, P. N. C. (2012) Comida de alma, antropologia e educação. *Convenit Internacional* - Universidade do Porto. Disponível em: <<http://www.periodicos.capes.gov.br>>. Acesso em: 16 ago. 2012.

Lorenzi, H. (1992) *Árvores brasileiras; manual de identificação e cultivo de plantas arbóreas*

nativa do Brasil. Nova Odessa: Plantarum.

Maciel, M. E. (2005) Identidade cultural e alimentação. In: Canesqui, A. M. & Garcia, R. W. D. *Antropologia e nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: Fiocruz.

Moraes, W. V.; Ribeiro, G. A. & Emmendoerfer, M. L. (2013) Ensaio de uma metodologia com indicadores para o turismo de base comunitária: o caso do território da Serra do Brigadeiro-Brasil. *Revista de Turismo e Patrimônio Cultural*, V11(2), pp. 26-44.

Muller, S. G. (2012) *Patrimônio cultural gastronômico: identificação, sistematização e disseminação dos saberes e fazeres tradicionais*. Tese (doutorado) Universidade Federal de Santa Catarina, Centro Tecnológico. Programa de Pós-Graduação em Engenharia e Gestão do Conhecimento. Florianópolis: UFSC.

Oliveira, A. F. & Bemvenuti, M. (2006) A. O ciclo de vida de alguns peixes do estuário da Lagoa dos Patos, RS. *Revista Eletrônica Cadernos De Ecologia Aquática*, V1(2), pp. 55-69.

Max-Neef, M. A. (2012) *Desenvolvimento à escala humana: concepção, aplicação e reflexões posteriores*. Blumenau: Edifurb.

Philippi, S. T. (2006) *Nutrição e técnica dietética*. São Paulo: Manole.

Praias (Ilustração 2). (2012) Praias de Bombinhas. Disponível em: <<http://www.litoraldesantacatarina.com/bombinhas/mapa-de-bombinhas.php>>. Acesso em: 17 set. 2013.

Prefeitura Municipal de Bombinhas. Decreto N. 1764 de 04 de junho de 2013. Disponível em: <<https://www.leismunicipais.com.br/a/sc/b/bombinhas/decreto/2013/176/1764/decreto-n-1764-2013>>. Acesso em 17 set. 2013.

Rial, C. & Godio, M. (2006) *Pesca e turismo: etnografias da globalização no litoral do atlântico sul*. Florianópolis : NUPPE/CFH/UFSC.

Ruiz-Ballesteros, E. (2012) La vigencia de la comunidade practicas para navegar em la globalizacion desde la periferia andina. Chungara. *Revista de Antropologia Chilena*, V44(3), pp. 419-433.

Santa Catarina (2013) Geografia de Santa Catarina. Disponível em <<http://sc.gov.br/index.php/geografia>>. Acesso em 2 ago. 2013.

Santos, M.N.P. dos et al. (2012) A pesca enquanto atividade humana: pesca artesanal e sustentabilidade. *Revista da Gestão Costeira integrada*, V12 (4), pp. 405-427.

Schlüter, R.G. (2003) *Gastronomia e turismo*. São Paulo: Aleph.

Schmitt, B. H. (2000) *Marketing experimental*. São Paulo: Nobel.

SECTUR. (2011) *Inventário turístico, Santa Catarina*. Disponível em: <<http://www.bombinhas.sc.gov.br>>. Acesso em: novembro de 2012.

Silverman, D. (2009) *Interpretação de dados qualitativos: métodos para análise de entrevistas*,

textos e interações. Porto Alegre: Artmed.

Uriely, N. (2005) The tourist experience: conceptual developments. *Annals of Tourism Research*, V.32(1), pp. 199-216.

Vela, M.R. (2009) Rural-cultural excursion conceptualization: a local tourism marketing management model based on tourist destination image measurement. *Tourism Management*, 30 (02): 419-428.

Recebido: 14 out 2014

Avaliado e revisado: Dez 2014 – Mar 2015

Aceito em: 11 abr 2015