

SABERES E FAZERES: AS MEMÓRIAS GASTRONÔMICAS COMO PATRIMÔNIOS CULTURAIS DE PRODUTORAS DE FEIRA

Junéia Laila Braun

Resumo: Trata-se de uma revisão sistemática com o objetivo de analisar os aspectos que influenciam na preservação e desenvolvimentos dos saberes e fazeres das produtoras de feiras, e como estas preservam as memórias tradicionais de família inerentes às práticas gastronômicas. Foram selecionadas 16 publicações das plataformas *DOAJ*, *CAPES*, *REPOSITÓRIO UNISC* e *SCIELO*. A preservação do conhecimento tradicional gastronômico é reconhecido como patrimônio cultural a ser protegido. Esse conhecimento cultural é, sobretudo, tácito e compreende os saberes e fazeres transmitidos de geração em geração que se encontram ameaçados frente ao fenômeno da globalização. Existe a necessidade da realização de registro da gastronomia tradicional local como alternativa para a preservação e desenvolvimento dos patrimônios culturais imateriais. salienta-se que esse processo, ao mesmo tempo em que cria condições propícias para desenvolvimento e valorização das comunidades locais, através da “transmissão de memórias”, gera graves riscos de deterioração, desaparecimento e destruição do patrimônio cultural, devido à falta de consciência e meios para protegê-lo no ambiente, sobretudo dos produtos advindos de tradições culinárias, talvez um dos mais regradados e regidos por normas industriais.

Palavras-Chave: Saberes e Fazeres; Feiras livres; Gastronomia Local; Cultura.

KNOWLEDGE AND DO: THE GASTRONOMIC MEMORIES AS CULTURAL PATRIMONIES OF FAIR PRODUCERS

Abstract: It is a systematic review with the objective of analyzing the aspects that influence the preservation and development of the knowledge and practices of the producers of fairs, and how they preserve the traditional family memories inherent in gastronomic practices. Sixteen publications of the *DOAJ*, *CAPES*, *UNISC REPOSITORY* and *SCIELO* platforms were selected. The preservation of traditional gastronomic knowledge is recognized as a cultural patrimony to be protected. This cultural knowledge is mainly tacit and includes the knowledge and actions transmitted from generation to generation that are threatened by the phenomenon of globalization. There is a need for the registration of traditional local gastronomy as an alternative for the preservation and development of intangible cultural heritage. this process, while creating conditions conducive to the development and enhancement of local communities through the transmission of memories, creates serious risks of deterioration, disappearance and destruction of cultural heritage due to a lack of awareness and means to protect it in the environment, especially of products derived from culinary traditions, perhaps one of the most regulated and governed by industrial standards.

Keywords: Knowand do; Freefairs; Local Gastronomy; Culture.

INTRODUÇÃO

Por mais especializados que sejam, os espaços de convívio humano, os mesmos, se constituem por uma teia de expressões, formando a complexidade das relações humanas. Estes aspectos, ao longo do tempo, têm sido explorados e debatidos por pesquisadores e estudiosos das ciências humanas e sociais, os quais identificam a heterogeneidade de significados e

ressignificados em suas vertentes originais, sejam elas, de caráter econômico tanto quanto na relação deste com outros de natureza social, cultural, política, religiosa (GUERRA; SOUZA, 2010). Diante do processo da modernização das atividades mercantis, reflexo da globalização, a resistência e permanência de expressões de culturas locais sofrem impactos e permutam a sua existência.

No entanto, atividades endógenas de demonstração da autonomia possível dos produtores, quando fazem esforço para produzir o próprio alimento e se sustentar pelo esforço individual e familiar, num singelo exercício de reprodução material no cotidiano. (ANJOS; GODOI; CALDAS, 2005). Desta forma, com o resultado do processo de crescimento global, a maximização da produção em massa de alimentos apresenta novos ritmos alimentares, propondo utilização de técnicas e ingredientes, que não fazem parte do processo histórico e cultural de criação, bem como, da manutenção dos pratos que representam uma *gastronomia tradicional*. Além disso, o consumo foi afetado pela característica relacionada à redução do tempo de preparação das refeições, ao avanço tecnológico, às transformações sociais bem como à crescente oferta de produtos provenientes de várias partes do mundo.

Assim, evidencia-se que o excesso de misturas pode provocar o desaparecimento de saberes e fazeres responsáveis pela criação dos pratos típicos e históricos (MULLER, 2012). Nesse sentido, compreende-se, neste estudo, que a gastronomia tradicional, refere-se ao conjunto de produções gastronômicas elaboradas em conformidade com valores simbólicos, tradicionais e históricos, construídos dentro de um espaço e tempo determinado, preservados em memórias e (re)passados de geração para geração.

A manutenção desse conhecimento tradicional constitui-se a gastronomia como Patrimônio Imaterial que deve ser preservado e desenvolvido por questões culturais. Todos esses aspectos, incentivados pela publicidade e sustentados na flexibilização dos horários culminam na crescente individualização e redução dos rituais alimentares. Uma das maneiras de preservação e transmissão desta cultura gastronômica ocorrem por meio dos restaurantes de comidas típicas, ou mesmo, pelas feiras livres locais (MULLER, 2012).

Esse caráter mercantil, associado ao trabalho e o reconhecimento de manifestação cultural, são afirmados em trabalhos sobre as feiras seja em qualquer quadrante (RIBEIRO, 2007), desta forma, além de proporcionar o desenvolvimento econômico regional, a preservação ou reinvenção das gastronomias regionais têm um papel social significativo (BOTELHO, 2006). Essa preservação, pode manter ganhos diretos e/ou indiretos, e ainda preservar a gastronomia local, tal como, sustentar a vida comunitária, e proporcionar a inclusão social por meio de geração de emprego e renda e, conseqüentemente, o exercício da cidadania.

Para Lobato e Ravena-Cañeten, as feiras, são compreendidas como parte da prática cultural dos saberes e fazeres, visto que, são produtos das vivências e memórias de um grupo, no qual, se expressam sob o modo das dinâmicas cotidianas, pois seguem a lógica de transmissão de conhecimentos às novas gerações que têm e exercem um papel fundamental na construção dos sentimentos de pertencimento e identidade do grupo. Esses espaços permitem a troca de informações do que aconteceu e do que está acontecendo, trazendo resquícios de um passado, e sendo um local de ouvir e contar histórias, ou seja, um local de sociabilidade, portanto, locais de (re)criação e disseminação dos aspectos constituintes de uma cultura.

Diante da problemática apresentada, este estudo tem como objetivo analisar os aspectos que influenciam na preservação e desenvolvimentos dos saberes e fazeres das produtoras de feiras e como estas preservam as memórias tradicionais de família inerentes às práticas gastronômicas. Para isso, fez-se o seguinte como as produtoras de feira estão preservando as memórias de família inerentes às práticas gastronômicas?

Patrimônio Cultural Imaterial Gastronômico

A gastronomia tradicional apresenta-se como resultado da aplicação de conhecimentos construídos ao longo do tempo, perpassando as gerações, representando a associação de práticas para a constituição de certa identidade ou marca regional de identificação. Não se limita a receitas diferentes, pois comporta ingredientes e métodos de preparo regionais, que representam formas de sociabilidade e sistemas de significados (PERASSI, 2002). A cultura alimentar trata-se do resultado de um longo processo de aprendizagem que se inicia no momento do nascimento e se consolida no contexto familiar e social.

As formas de alimentar-se na cultura regional, os produtos consumidos e a forma como são preparados relacionam-se com os recursos locais, que envolve características como, o clima, o solo, a produção agrícola, a pecuária, a maneira de armazenamento e o comércio (HERNANDEZ, 2005). Desta forma, essa gastronomia forma um conjunto de produtos alimentares e processos produtivos que caracterizam uma determinada região. São formados de acordo com os valores simbólicos, tradicionais e/ou históricos. Tais fatores podem ser expressados por meio da história, da geografia, do clima e da organização social, intrinsecamente compõem o conjunto de bens chamados Patrimônios Culturais Imateriais.

Para a UNESCO (1989), esses patrimônios são definidos como a manifestação patrimonial da porção intangível da herança cultural de uma determinada comunidade. (IPHAN, 2010). Para identificar o identificar o Patrimônio Imaterial são necessários mais que construções

históricas e monumentos, são avaliados fatores como: o resultado dos saberes intangíveis e abrange as manifestações populares, religiosas e artesanais; os sentidos da memória coletiva da comunidade, redescobre as manifestações de danças, gastronomia e a música das gerações; a tradução da história contada através dos sons, cheiros e gostos, movimento e bater de palmas; as celebrações da comunidade; as construções a partir do reconhecimento das lendas e crenças de um povo; o saber transmitido de mestre para aprendiz; o modo de fazer dos alimentos; as receitas caseiras, o saber fazer aprendido em casa, todos os modos de sentir e fazer sentir; são as sensações e os significados, dentre outros (FCC, 2010).

Nesse contexto, a contribuição para o Patrimônio Cultural Imaterial não deve ser exposto apenas como coisa do passado, também o presente, dado que, é vivo e relevante à população e possui significado (GIMENES, 2006). Assim, os bens patrimoniais representam uma narrativa sobre a trajetória, ou ainda o que se busca ser, é uma maneira de permitir que as gerações futuras tenham acesso à ancestralidade e a herança cultural. Nesse sentido as práticas cotidianas e populares englobam a gastronomia como um bem comum. Assim, as culturas alimentares locais são rotuladas de gastronomia, pois divulga a arte, o conhecimento, a tradição de uma forma abstrata e está diretamente ligada à identidade de um povo (MULLER, 2012).

Faz-se necessário para preservar essa identidade o conhecimento e a compreensão, quais suas origens, e o acompanhamento de todas as transformações que a compõem. Segundo Poulain, essas tradições gastronômicas são consideradas, pela indústria turística, como patrimônio a ser valorizado e fundamental para o desenvolvimento regional. Nessa consonância, no Brasil, existem diversos inventários e registros realizados para a identificação de sistemas culturais complexos, esses envolvem os saberes e fazeres da gastronomia tradicional, no intuito de preservar e reconhecê-los como Patrimônio Imaterial.

Com objetivo de preservar os o conhecimento tradicional, a Organização das Nações Unidas para a Educação, Ciência e a Cultura (UNESCO) apresentou diretrizes determinadas que aponta-se a Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial definido por: as práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas (junto com os instrumentos, objetos, artefatos e lugares que lhes são associados) que as comunidades, os grupos e, em alguns casos, os indivíduos reconhecem como parte integrante de seu patrimônio cultural. Esta transmissão de geração em geração, é constantemente recriado pelas comunidades em função de seu ambiente, de sua interação com a natureza e de sua história, gerando um sentimento de identidade, contribuindo para a promoção do respeito à diversidade cultural e à criatividade humana (MULLER, 2012).

No entanto para a aprovação dessas diretrizes a UNESCO considerou os seguintes aspectos: a) os processos de globalização e de transformação social, ao mesmo tempo em que criam condições propícias para um diálogo renovado entre as comunidades, geram também, da mesma forma que o fenômeno da intolerância, graves riscos de deterioração, desaparecimento e destruição do patrimônio cultural imaterial, devido, em particular à falta de meios para sua salvaguarda. b) as comunidades tradicionais, os povos indígenas e os indivíduos que desempenham um importante papel na Conferência Geral da Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura. Para contribuir e enriquecer a diversidade cultural e a criatividade humana. c) A necessidade de conscientização, especialmente entre as novas gerações, da importância do Patrimônio Cultural Imaterial e de sua salvaguarda. d) A inestimável função que cumpre o Patrimônio Cultural Imaterial como fator de aproximação, intercâmbio e entendimento entre os seres humanos.

Além disso, Muller (2012) coloca que o desenvolvimento de registros dos saberes e fazeres da gastronomia tradicional no Brasil, principalmente na forma de comidas típicas que identificam uma localidade, ainda é muito tímida. Esses registros são considerados importantes e condicionantes às manifestações culturais de sistemas de unidade nacional, muitas vezes não abrangem aquelas que fazem parte de um contexto pequeno, porém não menos importante para identificação das gastronomias tradicionais locais.

Feiras locais: a mercantilização dos saberes tradicionais gastronômicos.

A fabricação de produtos conhecidos como coloniais ou da colônia e/ou típicas de uma região, sempre fez parte das estratégias de sobrevivência, principalmente no meio rural, no ramo agrícola, na definição de identidades de gênero e obrigações (afazeres) no interior das famílias. Esse processo ainda contribui para recompor formas de organização da vida e ressignificar as tradições e etnias.

Assim, o modo, as dinâmicas entre saberes, fazeres e afazeres se reproduzem num processo contínuo de transmissão de valores e crenças e modos de fazer e de viver, como algo que identifica uma comunidade ou grupo e que adquirem sentidos comuns. Esses saberes geralmente são compartilhados pelos produtores e consumidores, pelas agências mediadoras, pelos setores públicos locais-regionais, também por turistas e os próprios produtores. Esse conjunto de relações produtivas, de sociabilidade, de conhecimento e de vínculos produzem uma dimensão territorial e de significados junto às unidades que compõem a referida rota. Chamado de coreografia da recampesinização, que envolvem uma diversidade (MULLER, 2012).

Para Muller (2012) os produtos considerados locais ganham e usufruem benefícios no âmbito local, com atores locais em preponderância (étnico-sociais). Os trabalhadores do campo constroem e reconstróem passados e presentes em seu cotidiano de trabalho e em suas relações mercantis e de sociabilidades; também experimentam ações e redefinem processos em razão de necessidades; (re)elaboram experiências fundadas na cultura e nos processos sociohistóricos de seu meio local e global.

São diversos os produtos que exercem o poder de modificação de um determinado ambiente, pois produzem-se territórios, costumes e valores humanos e simbólicos, aspectos esses que não se funda unicamente na dinâmica da troca, da intercambialidade mercantil. Assim, além de valores de troca, uma ampla e significativa troca de valores ou valores em troca. Que abrangem várias dimensões materiais imateriais, objetivos e subjetivas, bem como as cunho simbólico e coletivas, podem estar intimamente relacionadas.

Um dos aspectos importantes para identidade com o espaço do vivido é a definição das territorialidades humanas; que se dão através de referências do passado dos grupos que produziram relações no espaço; com isso a noção de pertencimento é muito cara para a ideia de território, pois (re)aloca o contexto histórico em temporalidades presentes (MULLER, 2012). Desse modo, a apropriação do território está muito ligada a fatores afetivos, à intensa ligação com a natureza, com relações econômicas, políticas e culturais de uma determinada comunidade.

O percurso metodológico e a análise dos dados da pesquisa

O estudo desenvolvido é uma Revisão Sistemática da Literatura (RSL). A RSL sistemática responde a uma pergunta de pesquisa e utiliza métodos sistemáticos e explícitos para identificar, selecionar e avaliar criticamente pesquisas relevantes. Nas revisões sistemáticas, a unidade de análise são os estudos primários selecionados através de método sistemático e pré-definido (CASTRO, *et al.* 2002).

Inicialmente definiu-se a questão que direcionou a revisão sistemática, posteriormente as estratégias de buscas e bases de dados. Foi realizada uma busca sistemática nos seguintes bases de dados: *DOAJ*, *CAPES*, *REPOSITÓRIO UNISC* e *SCIELO*. Definiu-se as seguintes palavras-chave para a busca nas bases de dados “feiras livres”; “alimentação; “cultura”; “saberes e fazeres” e “agricultura familiar”. Foram aceitos para esta revisão artigos publicados em português, inglês ou espanhol, sem delimitação de recorte temporal.

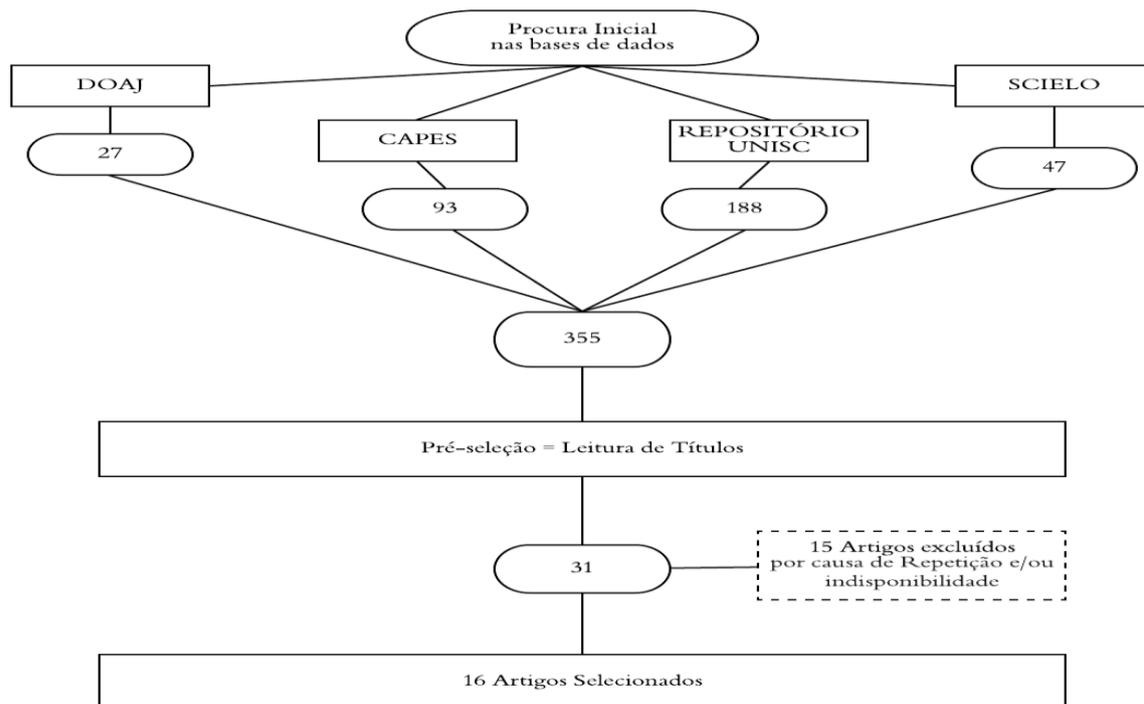
Foram excluídos desta revisão bibliográfica monografias, dissertações e artigos não indexados em periódicos, ou que não estivesse disponível na íntegra. Após a consulta às bases

de dados e a aplicação das estratégias de busca, foram identificados estudos que apresentavam duplicidade entre as bases.

Após realizou a leitura dos títulos dos artigos. Quando o título não era suficiente, realizou-se a leitura dos resumos, mediante os artigos selecionados foi realizado a leitura na íntegra para a confirmação da elegibilidade e inclusão no estudo. A análise dos estudos encontrados foi feita de forma descritiva e realizada em duas etapas. A primeira incluiu a caracterização dos artigos selecionados, como: título do estudo, autoria, ano e periódico, a segunda etapa compreendeu a análise dos resultados.

Foram selecionados 31 artigos mediante a leitura do título e aplicação dos critérios de inclusão exclusão, posteriormente realizou-se leitura dos resumos na qual foram excluídos 15 artigos. Ao final, 16 estudos foram incluídos nesta revisão sistemática. A figura 2 apresenta a síntese do processo de seleção dos artigos.

Figura 2 - Fluxograma de identificação e seleção dos artigos para revisão sistemática, Taquara, RS, Brasil, 2018.



Quanto às características gerais dos artigos selecionados, as publicações variaram de 2003 a 2018. Verifica-se uma evolução na quantidade de publicações selecionadas a partir dos anos de 2010 conforme a figura 3, além disso, foi possível constatar um linear entre as publicações.

Quadro 1 – Publicações incluídas na Revisão Sistemática da Literatura, Taquara, RS, Brasil, 2018

Nº	Título das Publicações	Autor	Ano	Revista
1	Mulheres e doces: o saber-fazer na cidade de Pelotas	Ferreira MLM, Cerqueira FV	2012	Patrimônio e Memória
2	A preservação dos saberes, sabores e fazeres da gastronomia tradicional no Brasil	Muller SG, Fialho FAP	2011	Travessias
3	A preservação dos saberes e fazeres gastronômicos por meio da articulação entre o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina e espaços culturais	Müller SG, Amaral FM	2012	Revista Thema
4	Saberes e sabores: tradições culturais populares do interior de Minas e de Goiás	Abdala MC	2011	História: Questões & Debates
5	O reconhecimento de comidas, saberes e práticas alimentares como patrimônio cultural imaterial	Santilli J	2015	Demetra
6	Identidades e patrimônio cultural: o saber-fazer em sistemas de produção de alimentos coloniais na quarta colônia-rs	Guimarães, GM; Pinheiro RO	2014	Conninter 3
7	Feiras e mercados no Porto: velhos e novos formatos de atividade econômica e animação urbana	Ferreira C, Marques T, Guerra P	2015	Revista de Geografia e Ordenamento do Território
8	Agricultura familiar, organização de produtores e desenvolvimento territorial: oportunidades e ameaças em experiências agroalimentares no Estado de Santa Catarina (Brasil)	Dallabrida VR, Tabasco JJP, Pulpón ARR	2018	Redes
9	Alimentação e globalização: algumas reflexões	Proença, RPC	2010	Ciência e Cultura
10	Mercado local, produção familiar e desenvolvimento: estudo de caso da feira de Turmalina, Vale do Jequitinhonha, MG	Angulo JLG	2003	Organizações Rurais & Agroindustriais
11	Alimentação e Cultura: Preservação da Gastronomia Tradicional	Muller SG, Amaral FM, Remor CA	2016	SEMITUR
12	Alimentação, sociedade e cultura: temas contemporâneos	Azevedo E	2017	Sociologias
13	As feiras livres do jequitinhonha: feirantes, consumidores e comércio urbano no semi-árido mineiro	Ribeiro EM et. al.	2007	Cadernos do CEAS: Revista crítica de humanidades
14	O futuro do passado: patrimônio cultural, etnicidade e vida rural no nordeste do rs	Tedesco JC	2013	Revista Memória em Rede

15	O alimento como categoria histórica: saberes e práticas alimentares na região do vale do Rio Pardo (RS/Brasil)	Simon EL, Silva Silveira É	2016	História: Questões & Debates
16	Farinha de feira: memórias e identidades de vendedores em feiras do bairro do Guamá, Belém (PA).	Lobato FHS, Ravena-Cañete V.	2015	Illuminuras

Fonte: Quadro elaborado pelo autor, 2018.

Para melhor compreender o conteúdo apresentado nos diferentes artigos selecionados, considera-se fundamental o que Muller (2012) aponta, quando afirma que o processo de globalização, a urbanização, a modificação na estrutura familiar, o trabalho feminino assalariado e o número crescente da oferta de alimentação fora do lar, são fatores que contribuem para as modificações na transmissão dos saberes e das práticas culinárias. Esses fatores influenciam na desterritorialização, com destaque os alimentos e os serviços, apresentando-se como característica essencial da sociedade global, já que as estruturas de poder econômico, político, social e cultural são internacionais, mundiais, descentradas, não dispendo de uma localização física (MULLER, 2012).

A gastronomia local atua na valorização da cultura regional, para isso, é essencial a perpetuação da memória culinária das famílias, além de enriquecer o patrimônio histórico, oferece ganhos de recursos econômicos, tanto para a indústria como para o comércio local. Além de subsidiar essas questões, ao servir-se dos produtos da culinária tradicional local, o turismo gastronômico pode funcionar como uma forma de conhecer novas culturas e hábitos alimentares e pode constituir uma maneira de reapropriação de elementos culturais esquecidos, atuando na valorização cultural.

Ao valorizar os elementos gastronômicos regionais como atrativos turísticos também podem servir como um fator de desenvolvimento local e de integração entre as comunidades. Ao ser consumido o produto gastronômico, é inevitavelmente o contato com a cultura local e o modo de vida da população da comunidade. Desta forma, a gastronomia possibilita não apenas a observação da cultura local, mas também a interação entre parte da comunidade (FAGLIARI, 2005; MULLER, 2012).

No estudo realizado por Ferreira e Cerqueira (2012) com a patrimonialização do doce pelotense, evidenciou-se que a imagem das doceiras em seus cotidianos, são pautados pelo preparo dos doces, além disso considera-se que a transposição desse significado para os bens culturais só podem ser feitos pelo entendimento de que patrimônio transcende ao fazer em si,

ou seja, é muito mais do que o ato de fazer os doces, é conceitual e classificatório, externo, portanto, ao sujeito que, numa cadeia de transmissão, executa quase esses ofícios aprendidos.

Ao trazer em pensamento como sua mãe, antiga produtora de doces, iria reagir diante da patrimonialização dos doce, os participantes do estudo, demonstram o grande afeto envolvido, pois aquilo era trabalho, era vida, era um conhecimento que ela nunca se perguntou de onde vinha. No entanto, não interferir nas maneiras de pensar, fazer e transmitir o saber tradicional é, portanto, um dos grandes dilemas da patrimonialização e, contudo, um desafio para aqueles que atuam na gestão de políticas públicas. Nesse sentido, torna-se um grande desafio que deve ser encarado não como um problema metodológico ou técnico, e sim como uma reflexão permanente que se faz necessária (FERREIRA; CERQUEIRA, 2012).

Nesse contexto, Muller e Amaral (2012) colocam que, para preservar e disseminar a gastronomia tradicional local faz-se necessário discutir as possibilidades de identificação e sistematização dos saberes e fazeres, também, dentro das instituições de ensino que atuam nas áreas de pesquisa e extensão em gastronomia. Para isso, esse conhecimento deve ser preservado, possibilitando a utilização pelas gerações futuras dentro das comunidade que o gerou, agregando os conhecimentos locais e familiares, bem como, a valorização ao turismo como também ser utilizado no comércio local, como feiras e eventos. Nesse sentido, as elaborações tradicionais que possuem seu nome, origem histórico e cultural, receituário, especificações técnicas e tecnológicas e o valor simbólico resguardados possivelmente serão incluídas nos currículos acadêmicos (MULLER; AMARAL, 2012). Assim essas condições facilitariam a transmissão para as gerações futuras, contribuindo para o fortalecimento das culturas gastronômicas, e o patrimônio cultural.

Neste âmbito, o patrimônio cultural, *lato sensu*, compreende não só as manifestações culturais criadas pelo Homem, mas também os elementos que fundam a identidade de um grupo e o que o diferenciam dos demais. Esse patrimônio cultural imaterial, se dá por meio da construção social que é passado de geração para geração sob a forma de tradição, cultos, ritos, onde incluem usos e costumes, expressões idiomáticas, técnicas e conhecimentos próprios das comunidades (MULLER; AMARAL; REMOR, 2016).

Assim, o conhecimento repassado pelas produtoras de feiras, também possui esse caráter cultural imaterial, dado a diversidade na criatividade de pratos culinários permanentes em memórias das mulheres da comunidade. Desse jeito, tanto as identidades, quanto os territórios são processos em curso que revelam a dinâmica do cotidiano de atores sociais e que se constituem ao longo do tempo tendo como principal elemento o sentido de pertencimento ao seu espaço de vivência. Essa identidade com o espaço do vivido, com as práticas enraizadas na

sociabilidade histórica é que dá o caráter de território, de patrimônio, de tradição e os relaciona aos grupos (TEDESCO, 2013).

Nesse contexto, as diversidades culturais e a criatividade humana se expressam nas mais diferentes formas de utilização de recursos naturais e de interação do homem com o meio em que vive. No entanto, existem estreita relação entre os sistemas alimentares com a cultura, entendida como memória e identidade. Em conformidade a isso, as políticas de salvaguarda dos bens culturais imateriais depende de melhores articulações com as demais políticas de desenvolvimento econômico e social, para que, haja inclusão e valorização na bio e a sociodiversidade brasileira. As dificuldades enfrentadas geralmente estão relacionados pelo detenção de conhecimentos tradicionais associados à atuação de outros órgãos públicos, que desenvolvem políticas e ações contraditórias com a preservação cultural (SANTILLI, 2015).

Para Muller e Fialho (2011) em âmbito federal, a gastronomia típica brasileira possui poucos registros e certificações que dão conta de preservar os pratos prontos, no tange as conformidades com suas práticas e conhecimento tradicional. Em grande parte as manifestações gastronômicas brasileiras de pequena, média e grande abrangência ficam à mercê de todo o tipo de influência e sofrem com a descaracterização de sua identidade, construída ao longo de um processo histórico cultural. Entretanto, essa realidade tem ganhado grande destaque nas últimas décadas, a preservação do Patrimônio Cultural Intangível tem sido valorizada em virtude da necessidade de reafirmação das identidades coletivas face às tendências de homogeneização e ao fenômeno da globalização, com objetivo de buscar um equilíbrio sustentado entre as manifestações tradicionais e o progresso econômico e social. Com isso, o reconhecimento por parte da comunidade internacional da existência de uma herança cultural universal, típica de cada localidade, que surge para salvaguardar tornou-se patente em diversos instrumentos da ordem internacional (MULLER, FIALHO, 2011).

As mudanças nesse contexto e as transformações observadas nas regiões estudadas por Abdala (2011) são inerentes ao próprio movimento de mudanças que ocorre no país como um todo e que não está descolado do processo global. No estudo, o autor, ele apresenta as modificações como resultados das políticas energéticas de um governo que buscou agir em nome do desenvolvimento da nação, a partir de uma proposta que subsume trajetórias e histórias individuais. Assim, documentar a memórias é condição *essencial*, pois trata-se de iminente perda de bases que sustentam a reprodução de saberes e práticas cotidianas ancestrais que têm sua efetividade em espaços e circunstâncias específicas. Desta maneira, compreende-se, a necessidade de (re)apropriação e (re)significação como expressões dos sentidos de continuidade para os atores envolvidos no processo (ABDALA, 2011).

Com as transformações dos produtos a partir das exigências sanitárias e a secundarização do saber fazer, acredita-se que, este pode causar o desmonte das especificidades do território, onde a ideologização do lugar e seus atributos históricos de colônia parecem cultuar o patrimônio cultural do lugar, apenas de forma simbólica, promovendo o uso comercial das identidades (GUIMARÃES; PINHEIRO, 2014). Contudo, faz-se necessário salientar que, frente a um quadro de mercantilização das identidades a preservação dos saberes e dos valores é primordial para a caracterização do território e que a ausência de estratégias institucionais de preservação das identidades locais pode condenar o território, à perda de suas raízes, o que implicaria no desfalque de recursos específicos. Prejudicando as possibilidades de visibilidade que se dá as vias enraizadas de saberes culturalmente entre os atores (GUIMARÃES; PINHEIRO, 2014; FERREIRA; MARQUES; GUERRA, 2015).

Para dar visibilidade a esses saberes culturais gastronômicos, necessita de ações da administração regional e local, para dinamizar e assegurar ambas as economias, com abordagens aos problemas mais prementes, a fim de garantir a autonomia das produtoras. A autonomia representaria uma aspiração das pessoas à diversidade, principalmente aos que trabalhadoras que vendem tanto, produtos como de serviço e local da alimentação, numa tentativa de promoção das tradições (PROENÇA, 2010; DALLABRIDA; TABASCO; PULPÓN, 2018).

Portanto, é fundamental compreender a feira não só como um espaço reduzido onde acontece a comercialização. Representa o espelho de uma sociedade que é conhecida e avaliada pela população e pelas entidades locais, com forma de empoderamento em diversos aspectos, como, das mulheres produtoras, dos produtores rurais. Proporciona o desenvolvimento rural que acontece de baixo para cima origina-se dos esforços coletivos para superar uma situação crítica seja pela falta de alimentos, falta de infraestrutura, eliminação da pobreza, reivindicação das demandas, ou melhora na autogestão de organizações e bens comunitários. Para Angulo (2003) os resultados reais deste desenvolvimento, manifestam-se na forma de melhorias da região em diversos aspectos como da assistência técnica, da geração de microprojetos para os produtores e também da consistência cada vez maior do grupo social, ou seja, potencializando o fator de derivação e conquista por melhores meios de vida.

Acredita-se que a proposta da feira livre, ainda está numa fase de melhoramento, pois aponta para a ampliação de um mercado local. Os autores observam que há três assuntos fundamentais para a analisar esses aspectos: a relação dos problemas dos produtores para manter com regularidade seu nível de oferta; os fatores que dizem respeito à demanda efetiva do mercado local; e o que refere-se a preservação da família, que não pode ser deixada de lado,

por meio de uma assistente social, ou de uma extensionista de bem-estar social. (ANGULO, 2003).

Dentre as maiores dificuldades para criação de programas em apoio às feiras estão: à ausência de diálogos entre o setor público e as organizações da sociedade civil. A possibilidade de organizações sociais ou públicas, separadamente, construírem programas microrregionais consistentes é muito reduzida, porque a força de um é exatamente a fraqueza do outro, que tem capilaridade, abertura à participação, capacidade de articulação e visão ampliadas dos governos locais. Além disso é necessário a parceria de toda a comunidade que possibilite o diálogo político entre as organizações públicas e da sociedade civil da microrregião com ênfase as suas potencialidades (RIBEIRO, 2007).

Assim como todas as categorias de trabalhadores, essa também está longe de ser homogênea. Para a convivência compartilhada com esses sujeitos é fundamental refletir sobre essas sistematizações de saberes e fazeres, oportunizar reflexões sobre a sociabilidade destas produtoras, para que, não tornem apenas feirantes técnicas, envolvendo-se no processo de mercantilização global, deixando de lado o caráter cultural, no sentido do uso de suas habilidades para construir suas trajetórias, levando em considerações a memórias tradicionais de família inerentes às práticas gastronômicas e valorizando os aspectos subjetivos que diferenciam seus produtos, bem como, a preservação do patrimônio cultural e da tradição local.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Há de se destacar que, o intenso processo de globalização, da facilidade de trocas de informações, em que meios de comunicação de massa atuam impondo um corpo de valores, o consumo dirigido e um comportamento social cada vez mais homogeneizado, cabe às comunidades o papel de preservar sua identidade cultural, essenciais e tão necessários para a construção de referências e sentidos.

Nesse contexto, o papel da história cultural é decisivo, pois colabora para com o resgate e a valorização das especificidades de cada grupo, cada segmento social, cada cultura. Também favorece o conhecimento da sociedade como um todo. De fato, a busca de novos estudos e pesquisas sobre as mais diferentes manifestações culturais faz-se primordial para a preservação da manifestação cultural rica em elementos que contam a história de pessoas e de eventos que merecem registro cuidadoso, sobretudo porque os registros também escrevem histórias importantes.

Para as produtoras de feiras de gastronomia e comida típicas, que replicam o conhecimento dos antepassados em suas receitas, há que destacar, também, o recurso à história oral, preferentemente, na modalidade de histórias de vida, tendo em conta que, o texto valorizando o contexto, e o entendimento dos processos mentais subjacentes às fontes de precursoras oferece-se a oportunidade de resgatar sua identidade feminina e seu papel na família e na sociedade. No entanto, a racionalidade fundamentada nos saberes fazeres tradicional, das produtoras de feiras, é fundamental para a caracterização da cultura do lugar em de todas as suas expressões. Tais saberes, materializados em produtos alimentares valoriza a gastronomia e comidas típicos do lugar, podem fazer com que os atores reforcem as suas identidades a partir da valorização de seus produtos por meio de saberes fazeres tradicionais.

REFERÊNCIAS

ABDALA, Mônica Chaves. Saberes e sabores: tradições culturais populares do interior de Minas e de Goiás. **História: Questões & Debates**, v. 54, n. 1, 2011. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.5380/his.v54i1.25743> 14 Ago. 2018.

ANGULO, José Luis Gutiérrez. Mercado local, produção familiar e desenvolvimento: estudo de caso da feira de Turmalina, Vale do Jequitinhonha, MG. **Organizações Rurais & Agroindustriais**, v. 5, n. 2, 2011. Disponível em: <http://revista.dae.ufla.br/index.php/ora/article/view/242/239> 14 Ago. 2018.

AZEVEDO, Elaine. Alimentação, sociedade e cultura: temas contemporâneos. **Sociologias**, v. 19, n. 44, 2017. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/15174522-019004412> 14 Ago. 2018.

DALLABRIDA, Valdir Roque; TABASCO, Julio Jose Plaza; PULPÓN, Ángel Raul Ruíz. Agricultura familiar, organização de produtores e desenvolvimento territorial: oportunidades e ameaças em experiências agroalimentares no Estado de Santa Catarina (Brasil). **Redes**, v. 23, n. 2, p. 135-153. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.17058/redes.v23i2.12083> 14 Ago. 2018.

FERREIRA, Célia; MARQUES, Teresa; GUERRA, Paula. Feiras e mercados no Porto: velhos e novos formatos de atividade económica e animação urbana. **GOT, Revista de Geografia e Ordenamento do Território**, n. 8, p. 75-102, 2015. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.17127/got/2015.8.005> 14 Ago. 2018.

FERREIRA, Maria Letícia Mazzucchi; CERQUEIRA, Fábio Vergara. Mulheres e doces: o saber-fazer na cidade de Pelotas. **Patrimônio e Memória**, v. 8, n. 1, p. 255-276, 2007. Disponível em: <http://pem.assis.unesp.br/index.php/pem/article/view/156> Acesso em: 14 Ago. 2018.

GUIMARÃES, Gisele Martins; PINHEIRO, Rogério Oliveira. Identidades e patrimônio cultural: o saber-fazer em sistemas de produção de alimentos coloniais na quarta colônia-RS. Disponível em: <http://aninter.com.br/Anais%20CONINTER%203/GT%2008/09.%20GUIMARAES%20PINHEIRO.pdf> 14 Ago. 2018.

LOBATO, Flavio Henrique Souza; RAVENA-CAÑETE, Voyner. Farinha de feira: memórias e identidades de vendedores em feiras do bairro do Guamá, Belém (PA). **ILUMINURAS**, v. 16, n. 37. Disponível em: <https://doi.org/10.22456/1984-1191.53150> 14 Ago. 2018.

MULLER, Silvana Graudenz et al. Patrimônio cultural gastronômico: identificação, sistematização e disseminação dos saberes e fazeres tradicionais. 2012. Disponível em: <https://repositorio.ufsc.br/xmlui/bitstream/handle/123456789/96414/302019.pdf?sequence=1&isAllowed=y> 14 Ago. 2018.

MULLER, Silvana Graudenz; AMARAL, Fabiana Mortimer. A preservação dos saberes e fazeres gastronômicos por meio da articulação entre o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina e espaços culturais. **Revista Thema**, v. 9, n. 1, 2012. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.15536/thema.9.2012.%25p.92> 14 Ago. 2018.

MULLER, Silvana Graudenz; AMARAL, Fabiana Mortimer; REMOR, Carlos Augusto. Alimentação e Cultura: Preservação da Gastronomia Tradicional. **Acesso em**, v. 10, 2016. Disponível em: https://www.ucs.br/ucs/tplSeminTur2010/eventos/seminario_de_pesquisa_semintur/anais/gt13/arquivos/13/Alimentacao%20e%20Cultura%20Preservacao%20da%20Gastronomia%20Tradicional.pdf 14 Ago. 2018.

MULLER, Silvana Graudenz; FIALHO, Francisco Antonio Pereira. A preservação dos saberes, sabores e fazeres da gastronomia tradicional no Brasil. **Travessias**, v. 5, n. 1, 2011. Disponível em: <http://saber.unioeste.br/index.php/travessias/article/view/5274/3937> 14 Ago. 2018.

RIBEIRO, Eduardo Magalhães et al. As Feiras Livres do Jequitinhonha: Feirantes, Consumidores e Comércio Urbano no Semi-Árido Mineiro. **Cadernos do CEAS: Revista crítica de humanidades**, n. 228, p. 11-26, 2016. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.25247/2447-861X.2007.n228.p11%20-%2026> 14 Ago. 2018.

SANTILLI, Juliana. O reconhecimento de comidas, saberes e práticas alimentares como patrimônio cultural imaterial. **DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde**, v. 10, n. 3, p. 585-606, 2015. Disponível em: <https://doi.org/10.12957/demetra.2015.16054> 14 Ago. 2018.

SIMON, Everton Luiz; DA SILVA SILVEIRA, Éder. O alimento como categoria histórica: saberes e práticas alimentares na região do Vale do Rio Pardo (RS/BRASIL). **História: Questões & Debates**, v. 64, n. 2, 2016. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.5380/his.v64i2.46747> 14 Ago. 2018.

TEDESCO, João Carlos. O futuro do passado: patrimônio cultural, etnicidade e vida rural no nordeste do RS. **Revista Memória em Rede**, v. 5, n. 8, p. 82-98, 2016. Disponível em: <https://periodicos.ufpel.edu.br/ojs2/index.php/Memoria/article/view/9467/6222> 14 Ago. 2018.