

Comunicação Oral

MEMÓRIA GASTRONÔMICA DO POVOADO DA MASSAGUEIRA NO MUNICÍPIO DE MARECHAL DEODORO EM ALAGOAS

Alan Pedro Silva – UFAL
Clarice Vanderlei Ferraz – UFAL
Nelma Camêlo Araujo – UFAL

Resumo

A Culinária é um dos elementos identificadores da cultura de um povo. O Brasil por sua extensão territorial e por influência de diversas culturas (Indígena, Europeia e Africana), dispõe de uma culinária riquíssima, seja nos ingredientes, na forma de fazer e até mesmo nos processos (utensílios e estratégias). O registro desse conhecimento está intimamente ligado à preocupação humana em preservar para o futuro, não apenas o produto de seu trabalho, mas também a própria natureza, enquanto espaço que torna viável a existência humana, o que podemos denominar de memória e tecnologia, enquanto informação e conhecimento, respectivamente. Assim, esse trabalho é parte do resultado de uma pesquisa que vêm sendo realizada sobre a “memória gastronômica da culinária do Povoado da Massagueira, no Município de Marechal Deodoro em Alagoas”, tendo dois focos: o primeiro, mapear a origem, os atores e antecedentes dessa culinária; o segundo foco é a disseminação das informações coletadas por meio do repositório da Universidade Federal de Alagoas. A primeira fase foi concluída e aqui relatada, seus resultados identificaram os atores que efetivamente contribuíram no resgate da memória da culinária do povoado e seus elementos. Esses atores fazem parte de grupo específico no povoado, que foi dividido em três, sendo eles: os donos dos restaurantes tradicionais do povoado, as chocadeiras que fazem parte da Associação das Cocadeiras da Massagueira e por último as famílias que têm a sua origem no povoado, porém não fazem parte de nenhum grupo de destaque. O resultado principal foi a identificação de que o ingrediente tradicionalmente utilizado na culinária local são o pato e o coco, isso porque a Lagoa Manguaba sofreu várias intervenções do homem, impossibilitando ao longo do tempo continuar usando o peixe e demais ingredientes da Lagoa como os principais na culinária local.

Palavras-chave: Patrimônio Imaterial. Memória Gastronômica. Povoado da Massagueira. Conhecimento (tecnologia) e Memória.

GASTRONOMIC MEMORY OF TOWN IN THE MUNICIPALITY MASSAGUEIRA OF MARSHAL DEODORO ALAGOAS

Abstract

Cooking is one of the identifying elements of the culture of a people, Brazil for its territorial extent and influence of diverse cultures (Indigenous, European and African), has a rich cuisine, either in the ingredients, in the form of making and even in processes (tools and strategies). The record of this knowledge is closely linked to human concern to preserve for the future, not just the product of his labor, but also nature itself, as space becomes viable

human existence, which we call memory and technology, while information and knowledge, respectively. Thus, this work is part of the result of a research that have been conducted on the "Memory of the gastronomic cuisine Village of Massagueira, in Marechal Deodoro Alagoas", having two foci: first, map the origin and background actors this cuisine and the second focus is the dissemination of information through the archive collections of the Federal University of Alagoas. The first phase was completed, and reported here, the results identified the actors which contributed to rescue the memory of cooking the village and its elements. These actors are part of a specific group in the village, which was divided into three, namely: the owners of traditional restaurants in the village, incubators that are part of the Association of Cocadeiras Massagueira and last families that have their origin in the village but not part of any group prominent. The primary outcome was the identification of the ingredient traditionally used in local cuisine are the duck and coconut, this because the Lagoon Manguaba suffered several human intervention, preventing over time continue using the fish and other ingredients as key in Lagoa local cuisine.

Keywords: Intangible Heritage. Gastronomic memory. Village of Massagueira. Knowledge (technology) and memory.

1 INTRODUÇÃO

Considerando que o Nordeste brasileiro é uma região com características multiculturais cuja influência do artesanato, da música e da culinária, entre outros, com variados tipos de pratos regionais que utilizam especialmente ingredientes de origem marinha provenientes das suas lagoas e manguezais.

Assim sendo, entender e identificar como a cultura de um povo passa por sua culinária vem sendo motivo de vários trabalhos, no Brasil e no exterior. No Brasil o mais recente trabalho, 2012, é a tese de Silvana Graudenz Müller tendo como tema “Patrimônio Cultural Gastronômico: Identificação, Sistematização e Disseminação dos Saberes e Fazeres Tradicionais”, traçando a relação da colonização portuguesa, e a tradição culinária deixada na Cidade de Florianópolis em Santa Catarina.

Portanto o trabalho que apresentamos faz parte das inquietações relativas à nossa cultura, principalmente aqueles que identificam a formação, desenvolvimento e características de um povo em determinada região no País, por meio das suas tradições gastronômicas.

Esse trabalho visou pesquisar a memória da cultura alimentar da Comunidade do Povoado da Massagueira do Município de Marechal Deodoro, que será disponibilizado em um repositório da Universidade Federal de Alagoas, seja em forma de documentos impressos e visuais e/ou como relato por parte dos atores envolvidos na pesquisa, todas as informações coletadas.

Após os estudos sobre a origem dos diferentes tipos de alimentos que fazem parte de uma cultura de uma população, é importante traçar a evolução dessa comunidade e a

continuidade do uso desses tipos de alimentos, registrando a memória da comunidade através dos seus hábitos e modos alimentares.

A memória proporciona a sociedade um reconhecimento de sua identidade e continuidade das suas raízes culturais. O registro desse conhecimento está intimamente ligado à preocupação humana em preservar para futuras gerações, não apenas o produto de seu trabalho, mas também o aproveitamento dos recursos locais, enquanto espaço de sobrevivência viabilizando a existência humana.

Considerando que o homem em seu *habitat* vem organizando a sua memória, ao longo da história na busca da satisfação das suas necessidades básicas ao mesmo tempo que, interage com a natureza gerando e acumulando riquezas e conhecimentos, por meio de seu trabalho.

Diante do exposto, tratar da culinária como um dos elementos identificadores da cultura de um povo, remete-nos para a construção de uma memória coletiva. O Brasil por sua extensão territorial e por influência de diversas culturas (Indígena, Europeia e Africana), dispõe de uma culinária riquíssima, seja nos ingredientes, na forma de fazer e até mesmo nos processos (utensílios e estratégias).

Abordar a culinária como expressão cultural de uma comunidade é tema de pesquisas em diversas áreas do conhecimento, mas o que torna esse trabalho diferenciado é a abordagem da cultura, memória e uso de repositório (aqui não como tecnologia, mas como um meio) para disseminar as informações reunidas sobre a memória culinária do povoado da Massagueira em Marechal Deodoro de Alagoas.

Assim, o objetivo da pesquisa como um todo foi identificar e disseminar por meio de um repositório institucional na UFAL a origem da culinária dessa região, os ingredientes utilizados no próprio do lugar, receitas e adaptações executadas ao longo do tempo por meio de seus moradores. Possibilitando a construção de um patrimônio cultural imaterial, sendo também possível, traçar o perfil gastronômico no qual se transformou essa região localizada na mata sul do estado de Alagoas que já é reconhecida como polo gastronômico pela capital [Maceió], onde existem vários restaurantes e bares a beira da Lagoa Manguaba como também, há uma associação das mulheres que, utiliza o coco como matéria prima para seus produtos culinários sendo famosas as cocadas, cujas trabalhadoras[empreendedoras] fazem parte da ASSOCIAÇÃO DAS COCADEIRAS DA MASSAGUEIRA.

Porém para que esse o objetivo principal fosse alcançado, foi necessário dividir a pesquisa, e os resultados da primeira parte estão aqui traçados, quais sejam, a memória

coletiva da comunidade da Massagueira por meio da sua culinária, todas as informações levantadas, seus atores, ingredientes e produtos.

No Brasil, por meio do IPHAN foram classificados como patrimônio cultural imaterial: O ofício da baiana do acarajé; o modo artesanal de fazer o queijo de Minas; a produção dos doces de Pelotas; a produção da farinha de mandioca. Estão em processo de reconhecimento o modo de fazer a cajuína e o ofício das tacacazeiras. (MULLER, 2012, p. 58)

É importante esclarecer que neste trabalho de pesquisa o conceito de comunidade aplicado será o de Ander Egg (1965, apud BAPTISTA, 1978, p.50) que:

vê a comunidade como uma unidade social cujos membros participam de alguma ação, interesse ou função comum, com consciência de pertencimento, situados em uma determinada área geográfica, na qual a pluralidade de pessoas se inter-relaciona mais intensamente entre si que em outro contexto.

Considerando que o Brasil é um país rico na diversidade cultural, trazendo na formação do seu povo relações entre o índio, o habitante original de terras brasileiras; além dos colonizadores, principalmente Portugueses, Espanhóis e Holandeses (na região nordeste) e; os negros, que formam praticamente a base da formação do povo, pois ao longo da evolução da nação brasileira foi a raça que mais se miscigenou. Sendo assim, pontuar apenas as manifestações ditas folclóricas como cultura é reduzir o conhecimento e as práticas laborais do nosso povo, a um simples espetáculo marcado em datas ou épocas específicas do calendário brasileiro.

Um alimento pode evocar a memória e despertar lembranças de um momento outrora vivido. Este conhecimento, se não registrado, pode se perder, com isso gerações futuras não terão oportunidade de conhecer este passado. É importante a preservação deste saber fazer, a manutenção e transmissão continuada do conhecimento adquirido pelos povos, pois assim fortalece a identidade, a cultura e as práticas de seu patrimônio cultural material e imaterial. (GIUSTINA; SELAU, 2009, p.49)

Diante exposto, a realização dessa pesquisa não tem apenas um foco para seu estudo, podendo permitir outro viés de desdobramento, assim como ,tornar-se um programa de extensão para a UFAL, contextualizando a formação do povo alagoano agregando a comunidade universitária possibilidades de difundir sua cultura gastronômica a população brasileira.

2 CULINÁRIA, CULTURA E MEMÓRIA

O ser humano sempre teve necessidade de informação e os motivos que o levam na sociedade atual a uma busca, varia entre a sua própria sobrevivência e a necessidade de atualização contínua, seja no campo profissional, pessoal ou social.

Calderon et al. (1995) relata que “a necessidade de registrar as informações decorrentes da experiência humana, em sua imensa diversidade, tem produzido um grande número de registros que testemunham e indicam os caminhos trilhados, possibilitando o seu conhecimento e reavaliação”. Neste rumo, Lopes (1996, p. 28) afirma ainda que a informação documentada “consiste numa atividade humana”, a qual possibilita copiar, autenticar, comprar, receber, difundir, classificar, recuperar, armazenar, conservar e finalmente disponibilizar de forma fácil e exata as informações necessárias.

O termo cultura retrata as realizações materiais, sociais e espirituais de uma nação/povo, significando que tudo que a sociedade produz, seja no plano material ou imaterial. Assim, a “cultura é todo complexo de conhecimentos e toda habilidade empregada socialmente” (SILVA; SILVA, 2006, p.1)

A cultura de uma região se manifesta de muitas formas e aspectos. A alimentação pode ser considerada uma manifestação cultural de grande importância. Por ser um bem físico, sofre modificações decorrentes das inovações tecnológicas, da variação dos gostos e costumes. Novos alimentos vão surgindo, por vezes até descaracterizando os originais. Modernos equipamentos são utilizados e muito do modo caseiro vai se perdendo na utilização dos alimentos industrializados. ((GIUSTINA; SELAU, 2009,p.61)

Os ingredientes utilizados para elaboração das comidas [refeições] em determinadas regiões no Brasil, denominadas comidas típicas, são analisadas de acordo com suas origens, ou seja, estão voltadas para aqueles que de alguma forma estiveram presentes naquela região, pessoas de origem diferentes, mescladas com os habitantes originários dessas regiões, retratando acima de tudo a sua cultura.

Essa mistura, seja dos ingredientes, quanto das técnicas utilizadas por cada pessoa de origem diferente refletiu na diversificação de “pratos” tipicamente regionais ao longo do território brasileiro, e ainda a própria diversidade do clima e variedade de elementos da própria culinária, são frutos da diversidade de culturas na qual o povo brasileiro foi acometido nas diferentes regiões.

O alimento faz parte da necessidade humana, o cultivo, a transformação desse ingrediente em alimento, pode fazer parte de uma tradição, da história, dos sabores, das

técnicas e das práticas culinárias de uma comunidade, independente dos lugares no mundo, que se diferenciam conforme sua necessidade e conhecimento.

O alimento somente se torna “comida” quando inserido nos parâmetros sociais e culturais aceitáveis por um determinado grupo. O que pode ser culturalmente aceitável para um povo, pode não ser para outro, mesmo que ambos disponham dos mesmos tipos de alimento. (SANTOS, 2011, p.158)

No Brasil a culinária regional é retratada como um dos pontos de atração entre os diversos tipos de “turistas” sejam eles nacionais ou internacionais, sendo ainda um produto cada vez mais valorizado pelas instituições que disseminam patrimônio cultural gastronômico brasileira. Observamos essas ações na divulgação do pão de queijo mineiro, no acarajé baiano, no cultivo de ostras em Florianópolis, na tapioca em todo o nordeste e no pato ao tucupi no Pará, esses são apelos voltados para consumo gastronômico daqueles que apenas saboreiam o que é divulgado pelo marketing empresarial, desconhecendo um outro tipo de culinária arraigada há uma determinada comunidade.

Segundo Bezerra (2003) a culinária é o conhecimento fundamentado de tudo que se refere ao homem, na medida em que se alimenta. E a gastronomia nasce das tradições familiares, de geração em geração sendo modificada ao longo dos anos. Os produtos alimentícios em geral não são atrativos para tornar possível uma refeição, é necessário torná-los atraentes através da “Cor, aroma, temperatura, consistência, estado físico são fatores que isoladamente ou conjuntamente exaltam características gastronômicas e influenciam os sentidos” (ARAÚJO, 2000 apud BEZERRA, 2003).

Sendo assim, a culinária será abordada neste trabalho sob vários aspectos, considerando que a mesma está inserida em um contexto informacional amplo, pois, sua preservação e valorização deverá ser avaliada como outros elementos do patrimônio cultural.

Ribeiro (2010) discorre que a culinária teve seu início na Pré-história depois da descoberta do fogo é que os alimentos passaram a ser cozidos, daí o homem descobriu que poderia modificar os sabores dos alimentos através da cocção. Na idade antiga os povos faziam grandes banquetes para as comemorações sobre vitórias em guerras e festejos familiares. Já o povo egípcio inventou a padaria artística.

Na idade média a gastronomia seguiu a mesma linha do período da Pré-história baseada em vinhos e pães e na cozinha romana, enquanto o peixe foi um alimento bastante valorizado, além da utilização das especiarias, como a pimenta, noz moscadas, gengibre entre outros.

A idade moderna foi o período de grandes inovações e diversas descobertas além das novas sensações dos prazeres alimentares, tornando-se o auge dessa época o cozinheiro dos reis Taillevent que escreveu o livro mais antigo da cozinha francesa no idioma pátrio [francês], tornando-se famoso pelas receitas dos molhos engrossados com pão e pelas sopas, no qual, constavam cebolas e mostarda e outras especiarias que eram muito apreciadas pelos europeus.

As cozinhas estão em permanentes transformações. As culturas alimentares, sejam quais forem os tempos e espaços, estão postas em situações de confrontos que podem levar a certas rupturas, diante da implementação de novas técnicas, de novas formas de consumo, da introdução de novos produtos e do encontro e fusão dos mesmos, a partir da inovação e da criatividade. Estas novas transformações da cozinha acabam sendo absorvidas ou “digeridas” pela tradição, que em patamares seguintes cria novos modelos, adaptados aos modelos convencionais precedentes. Nesse sentido, a ruptura ao provocar certa revolução culinária traz em seu bojo os traços de novo modelo de transição, ainda que marcados pelo convencional e pelo tradicional. (SANTOS,2011, p.106)

A culinária na atualidade de modo geral são semelhantes, pois a globalização nos permite o acesso aos ingredientes, utensílios e receitas de diversas partes do mundo, bem como acesso a informações sobre eventos nacionais e internacionais da gastronomia (RIBEIRO, 2010).

No Brasil a culinária brasileira sofreu influências dos indígenas, negros e europeus. Os indígenas, antes da chegada dos Portugueses, exerciam sua culinária a partir dos produtos cultivados por eles e também, aqueles encontrados na natureza, tendo como fontes naturais os rios, os mares e as florestas, fauna e flora a sua disposição. Alguns ingredientes eram selecionados de acordo com sua origem, uns para a alimentação, outros na produção de bebidas, outros para condimentos, e ainda alguns usados como remédio, no caso de ervas.

Os Africanos chegaram ao Brasil com sua cultura gastronômica dotados de uma vasta sabedoria Culinária, alguns exemplos da influência da culinária africana no Brasil são os pratos a base de Azeite de Dendê, a feijoada fruto da adaptação do negro as condições adversas da escravidão que utilizavam sobras de carnes e frutos do mar.

Os europeus, principalmente os Portugueses, contribuíram com diversos tipos de alimento para a formação da culinária, principalmente por serem os maiores conhecedores das técnicas da agricultura e criação de animais para servirem de alimentação, são dos portugueses o costume de ingerir carne de boi, carneiro, porco, bode, também contribuíram com os derivados da criação de animais, como o leite, o queijo, requeijão, embutidos,

defumados. Algumas bebidas que hoje são consumidas no Brasil por influência da cultura européia, a saber, o licor e o vinho.

Segundo Campos et al (2009) o nordeste brasileiro possui uma das culinárias mais ricas do Brasil, no que se diz respeito ao seus sabores, aromas e cores, sendo resultado da fusão dos hábitos alimentares do português colonizador, do indígena, dos africanos, sofrendo modificações de cunho local, econômico, político e cultural.

Os hábitos alimentares no nordeste são determinados por diversos fatores, entre os quais o fato de todos os esses estados serem banhados pelo mar estimulando o consumo de peixes, camarões, lagostas, lulas e mariscos na região litorânea. Cidades próximas a mangues, rios e lagoas desfrutam da fartura de caranguejos, pitus e sururus. Já no interior nordestino, tradicionalmente, há o costume de se consumir carne de bode, de carneiro e de boi, sendo esta última, em especial, sob a forma de carne-de-sol ou carne-seca, se diferenciando de acordo com o teor de sal que apresentam. Da agricultura, de modo geral, obtém-se em abundância: coco de dendê, jerimum, macaxeira, milho e frutas, como abacaxi, acerola, cajá,caju, carambola, ciriguela, coco, goiaba, graviola, jaca, manga, mangaba, maracujá, pitanga, sapoti. (CAMPOS et.al, 2009).

A culinária Alagoana é similar a outras culinárias do nordeste principalmente a de Pernambuco, no qual, Alagoas pertencia até o ano de 1917. A gastronomia alagoana é influenciada pelos primeiros povos que habitaram a região, os indígenas e dos seus colonizadores, os portugueses e com eles o negro, pois foram aqueles que tratavam da alimentação dos portugueses, adaptando a cultura europeia a cultura local, miscigenando com a cultura alimentar indígena. Esses primeiros habitantes ensinaram as formas de aproveitamento de cereais, como o milho, e de raízes e tubérculos, principalmente a mandioca no qual faziam a farinha.

A herança alimentar dos índios: estes viviam exclusivamente da caça, pesca e das raízes colhidas. Conhecemos bem que a natureza do índio é preguiçosa, sem o trabalho de plantar aquilo que deseja colher. Daí uma alimentação mais centrada em raízes, e não na produção de hortaliças e outros vegetais da agricultura. Os produtos bases da alimentação indígena eram: mandioca, inhame, milho verde, batata doce, banana da terra, brotos, preparados numa culinária de fogo de chão, ou seja, assados no fogo acesso ao chão.

A herança alimentar dos portugueses: a base cultural da comida portuguesa é a oliva [...]. Aqui no Brasil, o óleo de oliva foi substituído inicialmente pela gordura animal e depois por outros óleos. A herança alimentar portuguesa trouxe os requintes da mesa e o manuseio de melhores pratos. A oliva, a gordura, os pastéis, as massas e os doces. Houve criação de variedades de pratos, o frango com quiabo e outros, o doce de leite, os doces em compotas.

Sendo a calda para conservar o doce, e o queijo para quebrar um pouco do doce das compotas. A herança portuguesa em nosso hábito alimentar: alto teor de gordura e açúcar.

A herança alimentar dos africanos: a herança alimentar dos africanos são as comidas misturadas na mesma panela. Saiu-se do hábito de assar, para o cozinhar os ingredientes. O arroz com alguma coisa junto, o amendoim com outra coisa. O “cozido” junto nas panelas vem da culinária escrava africana. (LEONARDO, 2009, p.4-5)

Os portugueses trouxeram para o nordeste o azeite de oliva, o bacalhau, o vinho e as técnicas de preparos de caldos, ensopados e cozidos. Os africanos trouxeram o coco e a pimenta, mas, a presença marcante desses ingredientes era na Bahia. No agreste são usados o charque, a carne do sol e a carne caprina, feijão, milho e arroz, além da farinha de mandioca e dos derivados do leite.

O que faz a culinária alagoana ser umas das mais variadas é a geografia do seu território, com a presença das lagoas costeiras e de um extenso litoral rico em peixes e frutos do mar. Entre os peixes que vivem na região costeira do estado são os serigados (badejos), cavalas, arabaianas, ciobas, agulhas, carapebas, olhos de boi e robalos. Os frutos do mar são muito frequentes no cardápio típicos que são os camarões, lagostas, polvos, lulas, ostras, mariscos, siris, maçunins, taiobas, siris de coral, sururu e caranguejos. Nas lagoas e mangues os produtos marcantes das lagoas Mundaú e Manguaba, na região de Maceió e Marechal Deodoro nelas há carapebas, camurins (robalos) e curimãs, além dos camarões.

Nos manguezais habitam os siris, guaiamus, caranguejos e moluscos como a taioba e o maçunim. Na culinária alagoana não existe só o mar, nas cidades do sertão e agreste saem os peixes e entram as carnes de bode, carneiro, porco, galinha e de boi. As receitas clássicas são o baião de dois, buchada de bode, sarapatel, carne de sol na brasa, galinha ao molho pardo, costelinha de carneiro grelhado e arrumadinho. A paçoca sertaneja é bem típica no interior do estado e outro prato que se destaca é o feijão de coco. Nas cidades ribeirinhas pelo Rio São Francisco, o Pitu (camarão de água doce) é a estrela.

3 EXPERIMENTO

O Povoado da Massagueira localiza-se às margens da Lagoa de Mangaba que proporciona aos turistas uma culinária centrada nos frutos do mar e lagunar.

Vale salientar que a parte comunicacional gastronômica é muito importante para a valorização cultural e econômica de uma determinada região, comunidade e/ou país especialmente como fator estímulo ao turismo local.

Considerando que a comunicação gastronômica baseia-se no processo de difusão da informação cujo objetivo visa atender os serviços que tratam e operam com a arte da culinária, entendida na sua dimensão simbólica. Isso implica circunscrever o processo aos modos através dos quais os alimentos são apresentados aos consumidores potenciais, concitando-os ao consumo, desfrute e lazer.

Tratam-se, portanto, dos processos comunicacionais amplamente cultivados na sociedade, tendo em vista que os “prazeres da mesa” integram o cotidiano das comunidades humanas, possuindo relevância simbólica, tanto nas camadas abastadas, que exibem costumes sofisticados, quanto nos segmentos marginalizados, que denotam hábitos morigerados (MELO, 2011, p25)

Portanto, a cultura gastronômica nas comunidades urbanas ou rurais são passadas de pais para filhos, que podem como descendentes trabalhar ou não no ramo da culinária local através do empreendimento familiar.

A proposta desse trabalho é aplicada, exploratório, qualitativo e descritivo, com delineamento de “estudo de caso”. Com relação ao tipo de pesquisa foi aplicada no sentido de proporcionar um estoque de conhecimentos específicos sobre uma determinada cultura alimentar característica de uma determinada região, enquanto qualitativo por considerar a relação dinâmica entre a realidade dos atores pesquisados e os aspectos da realidade da comunidade que estão inseridos no universo da pesquisa. Também, caracteriza-se como descritivo na medida em que se procura compreender e descrever a cultura gastronômica da comunidade objeto desse estudo. Como estudo de caso, será necessária verificação dos dados *in loco* no sentido da obtenção das informações estruturais básicas para o desenvolvimento desse projeto de pesquisa.

Nesta abordagem o estudo de caso tem como referência a comunidade do povoado da Massagueira, por representar a cultura gastronômica no Estado de Alagoas, principalmente por ofertar uma culinária regional, envolvendo ingredientes específicos da área praieira. A pesquisa-ação será utilizada para que os atores acadêmicos e atores locais possam interagir com as informações coletadas e tabuladas, sendo que na primeira etapa do projeto consta da realização das visitas ao local (povoado da Massagueira/Marechal Deodoro/AL) para identificação dos movimentos, atores e organizações da localidade à qual possibilitará a coleta das informações preliminares sobre a culinária local.

Após esses contatos, foi estabelecida reunião com os atores identificados para melhor explicitação do projeto e o envolvimento dos mesmos. Essa primeira reunião foi realizada em parceria com os representantes da comunidade que estavam organizando a festa da padroeira

da região. Assim, foi possível identificar e diferenciar os grupos que foram envolvidos no projeto, sendo eles: representantes das cocadeiras, dos restaurantes e da comunidade “primitiva”, considera-se primitiva no sentido de serem aqueles atores que são descendentes dos primeiros habitantes do povoado.

Algumas questões foram discutidas com o grupo, sendo elas : se eram ou se alguém da sua família era “nativo” da região; pedimos para descreverem quais são os tipos de ingredientes usados na culinária local que advinham do próprio povoado e se esses produtos são usados nos pratos servidos no restaurante e pelas chocadeiras; indagamos sobre se algum prato servido no restaurante é de tradição da culinária local e se houve alguma adaptação em um prato tradicional da região de acordo com a vontade de frequentadores no povoado (pois existe muitos turistas na região); com quem aprendeu a tradição da culinária do povoado; se havia algum registro de receita de/ou na família; se guardavam algum utensílio antigo e, por último solicitamos que descrevem como é percebida a gastronômica da Massagueira?

É importante registrar que essa conversa foi gravada com anuência dos atores participantes da pesquisa, sendo assinado um TCLE - Termo de Consentimento Livre de Esclarecimento conforme a Resolução 466/12.

A pesquisa sobre a culinária do povoado da Massagueira como patrimônio cultural tem a intenção de mostrar a influência das diversas culturas na região e sua contribuição aos costumes alimentares atuais, suas origens e transformação histórica. O objetivo é evitar o esquecimento e a perda da memória coletiva desta comunidade, preservando seu conhecimento e relacionando-o a população de Alagoas, especialmente a sociedade de Maceió.

Os dados que foram coletados estão sendo estruturados para serem inseridos no repositório da UFAL, que poderá tornar-se uma fanpage específica do projeto.

Os resultados apontam para diversos olhares, o primeiro que ao longo do tempo a tradição no uso dos ingredientes da região está morrendo, o segundo, diferente do que pensávamos o ingrediente originário da região e mais usado por todos no povoado, não são aqueles advindos da Lagoa Manguaba, pois houve a difusão de tipos de peixes predadores na Lagoa, tornando a pesca um pouco mais difícil, fazendo que os pescadores desenvolvessem suas atividades nos arredores da Lagoa.

Terceiro, que o massunim é pouco explorado em pratos típicos do povoado, sendo esse ingredientes mais consumido aos arredores da Lagoa Mundaú, sendo os moradores dessa Lagoa os responsáveis por abastecer a Cidade de Maceió.

O quarto foi que por meio da pesquisa pudemos identificar que os antigos moradores do povoado mantinham a tradição de criar patos, talvez porque essas aves “não precisavam comer milho plantado, comem qualquer coisa que acham no chão, até pequenos insetos” (fala de um dos moradores), e essa tradição foi mantida por uma das famílias do povoado, originando um dos restaurantes mais famosos da Massagueira, o “Bar do Pato”.

Por último, a pesquisa pode registrar que o ingrediente mais usado desde os primeiros habitantes da região, é o coco, sendo usado em todos os pratos do povoado, proporcionando inclusive a adaptação de outros ingredientes aos demais produtos, como o óleo, a massa do coco para “encorpar” alguns pratos, substituindo a goma.

Porém o crescimento desordenado do povoado fez com que seus habitantes não cultivassem mais com tanta intensidade o plantio dessa planta, deixando de lado a elaboração de alguns pratos, e como existem grandes plantações de coco próxima a Massagueira, eles preferem comprar a cultivar, mas com a criação da Associação da Cocadeiras, incentivadas pelo SEBRAE, existe a possibilidade de se continuar tentando manter a tradição do cultivo do coco na região.

Os participantes do projeto compõe uma equipe multidisciplinar, tendo um professor pesquisador na área da Ciência da Computação, que já vem desenvolvendo projetos na área social, líder do grupo de pesquisa NEES - Núcleo de Excelência em Tecnologias Sociais na sua área de atuação, assim o professor esta analisando as informações coletadas para que as mesmas sejam dispostas adequadamente no repositório, facilitando o acesso dos grupos e demais usuários do povoado e outras regiões não apenas do Estado de Alagoas, mas de outras comunidades em nível nacional que possam utilizar a metodologia e organização dessas informações. Duas professoras do Curso de Biblioteconomia, uma com formação em Sociologia, mas com mestrado em Ciência da Informação.

Na primeira fase do projeto contamos com uma bolsista do curso de Biblioteconomia¹, que realizou parte dos contatos com os moradores do Povoado da Massagueira, possibilitando realizar a seleção da amostra que foi pesquisada. Na segunda fase está incluído um bolsista do curso de Ciência da Computação, do Design e a de Biblioteconomia, possibilitando uma interação entre as áreas participantes no projeto.

Partindo das informações armazenadas no repositório será possível construir um guia sobre a gastronomia do povoado da Massagueira, permitindo disseminar a memória da culinária da referida região, sendo esse o objetivo principal do trabalho.

¹ Aluna bolsista Ingrid Lopes Abs

4 POSSÍVEIS CONSIDERAÇÕES

O trabalho realizado até aqui tem demonstrado uma necessidade de se estender o projeto para uma ação que realize a criação de um ambiente na própria comunidade para armazenar todas as informações recolhidas, pois existem inclusive utensílios que foram utilizados por moradores da região e que não são mais utilizados em função dos avanços na área da culinária e seus utensílios.

Porém para criação desse ambiente se faz necessário uma parceria com o poder público local, pois as Associações do povoado não detém nenhuma estrutura física, sendo utilizado para as reuniões o ambiente da Igreja Nossa Senhora dos Pastores.

Outro ponto a ser destacado é a necessidade do poder público incentivar a plantação de coco no povoado, financiando projetos para esse fim, pois os moradores não dispõe de grandes áreas para que esse tipo de cultivo seja possível, o único morador que possui uma grande plantação de coco no povoado é um pesquisador da Universidade, mas seu interesse está nos besouros que se desenvolvem a partir do coco já maduro, produzindo substâncias de uso na área de química, portanto esse coco não pode ser usado para outros fins.

A importância da primeira etapa do projeto foi à interação entre a comunidade local e a academia, principalmente do curso de biblioteconomia, pois possibilitou obter informações sobre a cultura da culinária da região, sua importância na evolução dos aspectos históricos, sociais e econômicos para Maceió, pois por meio dos ingredientes típicos desse povoado foi possível desenvolver a gastronomia dessa região, possibilitando se tornar um polo de turismo local.

A memória descrita nesse projeto é parte do patrimônio imaterial da cultura Alagoana, mas esse patrimônio perde suas características se não for devidamente registrado e orientado a sua acessibilidade. Ao realizar esse trabalho conseguimos despertar na comunidade o interesse em conhecer suas origens e seus respectivos representantes enquanto acumuladores de experiências advindas do passado.

Dessa forma o trabalho não se esgota, possibilitando outras inferências sobre o assunto diversificando os aspectos para cada área do conhecimento.

REFERÊNCIAS

BAPTISTA, Myrian Veras. **Desenvolvimento de Comunidade**: estudo da integração do planejamento do desenvolvimento de comunidade no planejamento do desenvolvimento global. São Paulo: Cortez, 1978.

BEZERRA, Aline Cabral. **Gastronomia na prescrição de dietas hospitalares e a influências geradas pela indústria hoteleira**. 2003. 46f. Monografia apresentada na Universidade de Brasília como requisito parcial para obtenção do título de especialista em Qualidade dos Alimentos. Disponível em: <http://bdm.bce.unb.br/bitstream/10483/220/1/2003_AlineCabralBezerra.pdf>. Acesso em: 21 out. 2012.

CALDERON, Wilmaria Rodrigues; CORNELSEN, Julce Mary; PAVEZI, Neiva; LOPES, Maria Aparecida. **O processo de gestão documental e da informação arquivística no ambiente universitário**. Ciência da Informação, Brasília, v. 33, n. 3, set. /dez. 1995. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0100-9652004000300011&script=sci_arttext>. Acesso em: 28 abr. 2013.

CAMPOS, Roberta Franca Falcão, et.al. Gastronomia Nordestina: uma mistura de sabores brasileiros. In: XI Encontro de iniciação à docência. **Anais...** Paraíba: UFPB, 2009. Disponível em: <http://www.prac.ufpb.br/anais/xenex_xienid/xi_enid/monitoriaped/ANAIS/Area6/6CCSDN MT01.pdf> Acesso em: 20 Jan. 2013.

COSTA, Laíssa Lima. **Gastronomia e cultura**: um diálogo através da cozinha paraense. 2011. 51f. Monografia apresentada ao curso de graduação em Produção Cultural da Universidade Federal Fluminense. Disponível em: <<http://tagcultural.com.br/wp-content/uploads/2012/04/0048.pdf>>. Acesso em: 21 out. 2012.

LOPES, Luis Carlos. **A informação e os arquivos**: teoria e prática. Niterói: EDUFF; 1996. RIBEIRO, Hernando. História da gastronomia no mundo e no Brasil. Disponível em: <http://www.formadoresdeopinioao.com.br/index.php?option=com_content&view=article&id=7881:a-historiada-gastronomia-no-mundo-e-no-brasil&catid=62:gastronomia&Itemid=133>. Acesso em: 07 fev. 2013.

Portal São Francisco. **Culinária Brasileira**. Disponível em: <<http://www.portalsaofrancisco.com.br/alfa/mulher-culinaria-brasileira/culinaria-brasileira.php>>. Acesso em: 07 fev. 2013.

Gastronomia da Massagueira. Disponível em: <<http://www.marechaldeodoroal.com.br/>>. Acesso em: 07 fev. 2013.

EDITORA ABRIL. **Cozinha Regional Brasileira**: Alagoas. São Paulo: Ed. Abril, 2009. 178 p. (Abril coleções).

MELO, José Marques de. A difusão gastronômica no espaço folkcomunicacional. **Revista Internacional de folkcomunicação**. Ponta Grossa, v.9,n.17, p.1-11,2011

UGGIONI, Paula Lazzarin **Valorização do Patrimônio Gastronômico Regional Açoriano: Gestão de Qualidade em Restaurantes Típicos em Florianópolis-SC**. Disponível em: <http://www.fepese.org.br/portaldeeconomia-sc/arquivos/links/turismo_hotelaria/2006%20restaurantes%20Florianopolis.pdf>

GIUSTINA, Adelina Padilha de Souza Della; SELAU, Mauricio da Silva. A culinária como patrimônio cultural imaterial. **Cadernos do CEOM**. Espaço de memória: abordagens e práticas. v. 23, n. 31, p. 45-67, 2009.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. **A comida como lugar de história**: as dimensões do gosto. História: Questões & Debates, Curitiba, n. 54, p. 103-124, jan./jun. 2011. Editora UFPR

SILVA, Kalina Vanderlei ; SILVA, Maciel Henrique . **Dicionário de Conceitos**. São Paulo: Contexto, 2006.

LEONARDO, Maria . Antropologia da alimentação. **Revista Antropos**. v.3, n. 2, p.1-6, dez 2009